

# STÄRNÄCHÄS WÜRZIG-AROMATISCH



Starnächäs, ein naturbelassener Halbhartkäse, ist geprägt von einem würzig feinen Aroma. Er wird handwerklich, mit kraftvoller und frischer Rohmilch von den benachbarten Bauernhöfen hergestellt. Die schöne St.Galler Hügellandschaft mit ihren gesunden und reichhaltigen Kräuterpflanzen verleiht dem Käse seine typisch verführerische Note. Die Hand des Käsermeisters sowie die liebevolle Pflege und Reifung von mindestens 5 Monaten bei optimalem Klima veredeln den Starnächäs bis er seinen zarten Teig und sein volles Aroma entwickelt hat. Starnächäs würzig genießt man am Stück oder als Zutat in vielen köstlichen Gerichten.

<b>Ursprung des Namens:</b>	Aufgrund seines himmlischen Genusses
<b>Hersteller:</b>	Käserei Gabriel, Schollrüti, CH-9245 Oberbüren
<b>Rohstoff:</b>	kraftvolle Rohmilch von Kühen, die mit natürlichem Futter (keine Silage) und ohne Hinzufügen von Konservierungsmitteln ernährt werden (im Sommer Gras, im Winter Heu)
<b>Zutaten:</b>	Wasser, Lab, natürliche Käsekulturen, Schweizer Salz Die Verwendung von Zusatzstoffen ist während der Herstellung und Reifung strengstens untersagt
<b>Form, Grösse, Gewicht:</b>	Flache, runde Laibe von 7.5 bis 9.5 cm Höhe und 30 bis 33 cm Durchmesser; 6,5 bis 7,5 kg pro Laib
<b>Fettgehalt:</b>	Min. 52 % Fett in der Trockenmasse
<b>Teigfarbe:</b>	Elfenbeinfarbig bis hellgelb
<b>Lochung:</b>	Wenige, etwa erbsengrosse Löcher, regelmässig verteilt
<b>Konsistenz:</b>	Zart und weichschnittig
<b>Geschmack:</b>	würzig, fein
<b>Alter:</b>	min. 5 Monate gereift
<b>Zusätzliche Angaben:</b>	GVO-frei, laktosefrei, glutenfrei
<b>Konfektionierung:</b>	Laibe, etikettiert, im Karton
<b>Distribution:</b>	CH/D/A/GB/USA (Exportpartner: TVM Service GmbH, Selection Walo)
<b>Gehaltswerte in 100gr:</b>	Wasser 38g, Protein 26g, Fett 33g, Mineralstoffe 4g, Energie 403 kcal

