St. Galler Klosterkäse

Der St. Galler Klosterkäse ist ein halbfester Schnittkäse, der seinen Ursprung im Kloster St. Gallen in der Schweiz hat. Der Käse wird aus Kuhmilch hergestellt und hat einen milden, nussigen Geschmack. Die Herstellung von St. Galler Klosterkäse ist sehr traditionell und erfolgt in Handarbeit. Der Käse wird während der Reifung von 10 Wochen mit einem Kräutersalz nach geheimer Rezeptur gewaschen.

St. Galler Klosterkäse hat einen Fettgehalt von etwa 45% und ist ein sehr vielseitiger Käse. Er eignet sich gut zum Schneiden und zum Schmelzen und kann in vielen verschiedenen Gerichten verwendet werden, wie beispielsweise in Aufläufen, Sandwiches, Salaten und auf Pizza.

Der St. Galler Klosterkäse ist auch bekannt für seine Rolle in der Geschichte der Schweizer Käseherstellung. Das Kloster St. Gallen war eines der ersten Klöster, die die Herstellung von Käse im großen Stil betrieben haben und hat somit einen wichtigen Beitrag zur Entwicklung der Schweizer Käsekultur geleistet.

Zum Produkt

Nährwertangaben zum Produkt "St. Galler Klosterkäse"

Allergene

Milch	Ja

Zusätzliche Informationen

Pasteurisierte KUHMILCH, Speisesalz, Lab, KÄSEREIKULTUREN.