

Almensberger

mild

fein und aromatisch

Der «Almensberger» verdankt seinen Namen dem gleichnamigen Ortsweiler direkt neben unserer Käserei. Von seinem höchsten Punkt aus hat man einen wunderschönen Ausblick auf das Bergpanorama und den Bodensee.

Der «Almensberger» ist ein Schnittkäse für Kinder und alle jene, die den dezenten Käsegeschmack bevorzugen.

Unsere Empfehlung

Der «Almensberger» ist ein Käse, der sich gut in Scheiben schneiden oder reiben lässt.



Charaktereigenschaften

Reifezeit ca. 2 – 5 Monate

mild, fein, aromatisch

trockene Rinde

Ø 32 cm, Höhe 8 bis 10 cm

ca. 6 bis 7 kg

mindestens 55 % Fett
in der Trockenmasse

Nährwerte in 100 g Käse

Energie	1617 kJ/387 kcal
Fett	31.7 g
davon gesättigte Fettsäuren	19 g
Kohlenhydrate	<0.5 g
davon Zucker	0 g
Eiweiss	25.9 g
Salz	2.1 g



Käserei Müller-Thurgau AG

Landstrasse 9, CH-8580 Hagenwil-Amriswil, +41 71 411 15 59, info@mueller-thurgau.ch, mueller-thurgau.ch