

Hagenwiler Schlosskäse

würzig

eine feine Würze

Der «Hagenwiler Schlosskäse» trägt seinen Namen zu Ehren des Wasserschlosses Hagenwil, welches unweit der Käserei in unserem Dorf steht. Dieses wurde erstmals in den Büchern im Jahr 1264 erwähnt.

Diesen Käse zeichnet seine spürbare aber sehr ausgewogene Würze aus, die er durch seine fünf bis sechs-monatige Reifung erlangt.

Unsere Empfehlung

Der «Hagenwiler Schlosskäse» schmilzt sehr gut und eignet sich perfekt für Käse-Rösti oder eine Käsesuppe.



Charakter- eigenschaften

Reifezeit ca. 5–6 Monate

würzig, 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	1716 kJ/410 kcal
Fett	35.2 g
davon gesättigte Fettsäuren	21.1 g
Kohlenhydrate	< 0.5 g
davon Zucker	0 g
Eiweiss	23.9 g
Salz	2.2 g



Käserei Müller-Thurgau AG

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