



## SWIZZROCKER®

### Die neue Schweizer Käsemarke: schmackhaft-kraftvoll und mit Kultpotenzial.

SWIZZROCKER® verbindet Schweizer Premiumqualität mit einer neuen emotionalen Dimension und steht für ein Lebensgefühl von Freiheit. Der impulsstarke Markenauftritt spricht auch jüngere Käsekonsumenten an und sorgt für Zusatzumsatz an der Theke!

SWIZZROCKER® wird in kleinen Familienbetrieben in der Nordostschweiz hergestellt. Die hiesigen Käser in den Kantonen Thurgau und St. Gallen sowie im Zürcher Oberland sind Meister ihres Fachs und fertigen jeden Laib noch ganz traditionell von Hand. In den Käsekessel kommt nur beste Schweizer Milch von Kühen, die ohne Silage gefüttert werden. Milchbauern aus der nahen Umgebung gewährleisten besonders kurze Transportwege und dadurch ein Maximum an Frische. Jeden Tag aufs Neue liefern sie die reichhaltige Milch der würzigen Wiesen an die Käseereien, wo sie nach dem Sieben und Entrahmen umgehend weiterverarbeitet wird.

Durch die 4 bis 6 Monate lange Reife und Pflege im Käsekeller gewinnt SWIZZROCKER® an besonderer Kraft. Sein schmackhaft-kraftvolles Aroma macht diesen Schnittkäse zu einem idealen Begleiter für alle, die sich eine Auszeit vom Alltag gönnen wollen. SWIZZROCKER® überzeugt pur ebenso wie in der warmen Küche.

Dank lückenloser Qualitätskontrollen – von der Milch bis zum fertig gereiften Käse – ist bei jedem Laib SWIZZROCKER® stets der volle Genuss garantiert. Ebenso garantiert ist seine Naturbelassenheit. Denn SWIZZROCKER® ist traditionell frei von Konservierungs- und Zusatzstoffen sowie frei von Gentechnik.

Weitere Informationen auf [www.swizzrocker.ch](http://www.swizzrocker.ch)





## SWIZZROCKER®

### Der schmackhaft-kraftvolle Schnittkäse.

<b>Ursprungsgebiet</b>	Nordostschweiz (Kantone Thurgau, St. Gallen und Zürcher Oberland)			
<b>Rohstoffe</b>	Schweizer Rohmilch aus silofreier Fütterung, Lab (natürliches Milchgerinnungsenzym), Salz und Milchsäurebakterienkulturen.			
<b>Form, Größe, Gewicht</b>	Flache und runde Laibe, Durchmesser ca. 25 cm, Höhe ca. 8 cm, Gewicht 4 – 4,5 kg.			
<b>Besondere Merkmale</b>	Frei von Gentechnik, Laktose*, Gluten sowie frei von jeglichen Konservierungs- und Zusatzstoffen.			
<b>Fettgehalt</b>	Mindestens 45 % Fett i.Tr., Vollfettstufe.			
<b>Rinde</b>	Naturgereift, rötlich-braun.			
<b>Teigfarbe</b>	Elfenbeinfarbig bis hellgelb.			
<b>Lochung</b>	Kleine, sparsame Rundlochung, 3 – 10 mm groß.			
<b>Konsistenz</b>	Weichschnittig, fein.			
<b>Geschmack</b>	Schmackhaft-kraftvoll.			
<b>Idealer Reifegrad</b>	4 – 6 Monate.			
<b>Ernährungswerte im Durchschnitt pro 100 g</b>	Wasser	40 g	Mineralstoffe	4,5 g
	Eiweiß	26 g	Kalorien	365 kcal
	Fett	29,5 g	Joules	1528 kJ

\*Laktosegehalt unter 0,1 g / 100 g gemäß Deutschem Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz.



Switzerland Cheese Marketing GmbH

Neue Poststraße 17, 85598 Baldham

Tel.: +49 (0) 81 06 / 89 87 0, Fax: +49 (0) 81 06 / 89 87 10

info@schweizerkaese.de www.schweizerkaese.de

www.swizzrocker.ch