



SWIZZROCKER®.

Der Schmackhaft-Kraftvolle aus der Nordostschweiz.

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 Käsekessi 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 Käsereien, wo sie nach dem Sieben und Entrahmen umgehend weiterverarbeitet wird.

Durch die mindestens 4 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



Schweiz. Natürlich.

Käse aus der Schweiz.
www.schweizerkaese.de





SWIZZROCKER®.



Der schmackhaft-kraftvolle Schnittkäse.

Ursprungsgebiet	Nordostschweiz (Kantone Thurgau, St. Gallen und Zürcher Oberland).			
Rohstoffe	Schweizer Rohmilch aus silofreier Fütterung, Lab (natürliches Milchgerinnungsenzym), Salz und Milchsäurebakterienkulturen.			
Form, Größe, Gewicht	Flache und runde Laibe, Durchmesser ca. 25 cm, Höhe ca. 8 cm, Gewicht 4 – 4,5 kg.			
Besondere Merkmale	Frei von Gentechnik, Laktose*, Gluten sowie frei von jeglichen Konservierungs- und Zusatzstoffen.			
Fettgehalt	Mindestens 48 % Fett i.Tr., Vollfettstufe.			
Rinde	Naturgereift, rötlich-braun.			
Teigfarbe	Elfenbeinfarbig bis hellgelb.			
Lochung	Kleine, sparsame Rundlochung, 3 – 10 mm groß.			
Konsistenz	Weichschnittig, fein.			
Geschmack	Schmackhaft-kraftvoll.			
Idealer Reifegrad	Mindestens 4 Monate.			
Ernährungswerte im Durchschnitt pro 100 g	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 und Landwirtschaft.