



Sbrinz Switzerland.

Der würzig-geschmacksvolle Mürbe.

Der älteste Extrahartkäse der Schweiz wird seit 500 Jahren in den Zentralschweizer Kantonen hergestellt. Bereits um 1530 exportierten Händler die goldgelben, festen Sbrinz-Laibe mit Mauleseln von Brienz aus via Meiringen, Grimsel- und Griespass nach Italien, um dafür Salz und Wein zu erhalten. Kein Wunder, gelangte der Ruhm des Sbrinz weit über die Landesgrenzen, schätzen doch Käseliebhaber aus aller Welt den einzigartig würzigen Geschmack und seine unverwechselbar bröckelnde Textur.

Sbrinz wird aus purer Rohmilch hergestellt und enthält 45 % Fettanteil in der Trockenmasse. Nach einem ausgiebigem Salzbad wird er in einen Schwitzkeller gebracht, wo er bei 18 Grad während einiger Tage viel Fett und Wasser verliert. Im Reifekeller werden die Laibe anschliessend vertikal gelagert, so dass viel frische Luft an die Rinde gelangt. Hier werden sie regelmässig mit viel Sorgfalt trockengerieben. Die mindestens 16-monatige Reifezeit machen den Sbrinz so herrlich mürbe und gleichsam ausserordentlich leicht verdaulich.

Nur Käse, der den strengen Richtlinien des AOC-Pflichtenheftes genügt, darf sich Sbrinz nennen. Das Pflichtenheft garantiert nebst dem Herkunftsgebiet eine artgerechte Fütterung und Haltung der Milchkühe. Im Sommer erhalten die Tiere Gras und im Winter Heu. Die Fütterung mit Silofutter oder Futter tierischer Herkunft sowie die Verwendung künstlicher oder gentechnisch veränderter Inhaltsstoffe sind verboten.

Sbrinz ist ein ausgezeichneter Degustationskäse zu einem Glas fruchtigem Weisswein oder Champagner. Als unverzichtbarer Bestandteil einer schönen Käseplatte passt er zu kräftigerem Schweizer Rotwein. 18 Monate alter Sbrinz eignet sich besonders zum Hobeln, in Rollen oder als feine Tranchen auf einem Carpaccio. Sbrinz eignet sich hervorragend als Reibkäse zu Risotto, Teigwaren und Gratins. Seine optimale Geschmacksreife erreicht er im Alter von 24 – 30 Monaten, wo er in Form gebrochener «Möckli» gereicht wird.



Switzerland Cheese Marketing AG
Brunnmattstrasse 21, CH-3007 Bern
Telefon ++41 (0)31 385 26 26 Fax ++41 (0)31 385 26 27
info@switzerland-cheese.com www.switzerland-cheese.com

Sbrinz Käse GmbH
Habsburgerstrasse 12, 6002 Luzern
Telefon ++41 (0)41 227 27 00 Fax ++41 (0)41 227 27 01
info@sbrinz.ch www.sbrinz.ch





Sbrinz Switzerland.

Extrahartkäse aus der Schweiz.

Herkunft	Innerschweiz.
Herstellungsgebiet	Kantone Obwalden, Nidwalden, Schwyz, Luzern, Zug. Einige angrenzende Gemeinden.
Form, Grösse, Gewicht	Runde Laibe, Durchmesser 45 – 65 cm, Höhe 12 – 17 cm, Gewicht 25 – 45 kg Laibe (Durchschnitt: 40 kg).
Besondere Merkmale	Ältester Extrahart-Käse der Schweiz, der seit mindestens 500 Jahren in den Zentralschweizer Kantonen nach alter Tradition hergestellt wird. Sein erstklassiger würziger Geschmack, die mürb-bröckelnde Textur, sowie die strengen Richtlinien bezüglich Herkunft und Produktionsverfahren haben dem Käse im April 2002 die geschützte Ursprungsbezeichnung «AOC» eingebracht.
Fettgehalt	min. 45 % Fett i. Tr.
Rinde	Natürlich, fest, trocken, gelbbraun.
Teig	Elfenbeinfarbig bis hellgelb.
Geschmack	Würzig, vollmundig, mürbe.
Alter	Mindestens 16 – 36 Monate.

Ernährungswerte	Wasser	29 g	Mineralstoffe	6,0 g
Im Durchschnitt	Eiweiss	31 g	Kalorien	421 kcal
pro 100 g	Fett	33 g	Joules	1'730 kJ



Switzerland Cheese Marketing AG
Brunnmattstrasse 21, CH-3007 Bern
Telefon ++41 (0)31 385 26 26 Fax ++41 (0)31 385 26 27
info@switzerland-cheese.com www.switzerland-cheese.com

Sbrinz Käse GmbH
Habsburgerstrasse 12, 6002 Luzern
Telefon ++41 (0)41 227 27 00 Fax ++41 (0)41 227 27 01
info@sbrinz.ch www.sbrinz.ch

