

REIBKÄSE

Ob zu Pasta, Risotto oder Gratins: die kulinarische Bandbreite von Sbrinz AOP Reibkäse ist beinahe unbeschränkt. Sein würziges Bouquet gibt feinen Gerichten genau den richtigen Pfiff.

HOBELROLLEN

Im Alter von 18 bis 20 Monaten eignet sich Sbrinz AOP hervorragend zum Hobeln. Die hauchdünnen, zarten und geschmeidigen Rollen können mit einem Sparschäler oder einem Sbrinz Hobel selber hergestellt oder fertig gekauft werden.

MÖCKLI

Erst mit dem Sbrinz Stecher gebrochen zeigt der Sbrinz AOP sein wahres Gesicht. Sie werden mit einem Sbrinz Stecher aus einem reifen Käsestück gebrochen (nicht schneiden!). Eine wunderbare Bruchstruktur zeugt von der Reife des Käses, welche für Sbrinz AOP Möckli mit 22 bis 30 Monaten erreicht wird. Der Alp Sbrinz AOP wird sogar bis zu 36 Monate gereift.



*Tauchen Sie ein
in die Welt von
Sbrinz AOP.*

Besuchen Sie das altherwürdige Sbrinz AOP Käselager im Luzerner Stadtteil St. Karli. Erleben Sie den Sbrinz AOP im Reifungskeller.

Melden Sie sich für eine Führung an unter anmeldung@sbrinz.ch oder scannen Sie den QR-Code.



Informationen zu Standort und Besichtigungen erhalten Sie auf unserer Webseite: sbrinz.ch



Sbrinz Käse GmbH

Merkurstrasse 2 · 6210 Sursee · Switzerland
+41 41 914 60 60 · info@sbrinz.ch
sbrinz.ch



SBRINZ AOP REIFUNGS- KELLER



ROHSTOFF

Sbrinz AOP ist ein wahres Naturprodukt aus Rohmilch. Für einen 45 kg schweren Laib Sbrinz AOP werden etwas mehr als 600 Liter frische Rohmilch benötigt. Die Milch stammt von Kühen, deren Futterbedarf grösstenteils durch frisches Gras und Heu abgedeckt wird. Zusatzstoffe sowie Silage (vergärtes Futter) oder gentechnisch veränderte Organismen sind untersagt.

Sbrinz trägt das Prädikat AOP – dieses Qualitätszeichen garantiert durch konstante Kontrollen während des gesamten Produktionsprozesses, dass der Konsument in den Genuss eines 100% natürlichen, qualitativ hochstehenden Produkts kommt – frei von jeglichen Zusatzstoffen. Und im Fall von Sbrinz AOP auch laktosefrei.

HERSTELLUNG

Sbrinz AOP wird in 25 Tal- und Alpkäsereien hergestellt. Nach der Käseherstellung im traditionellen «Chupferchessi» werden die Laibe während mindestens 15 Tagen im Salzbad gelagert. Anschliessend werden die Käse zuerst in einem leicht erwärmten Keller trockengereift und abgeschwitzt. Schlussendlich lagern die Sbrinz AOP Laibe bis zur Konsumreife von mindestens 18 Monaten auf Weiss-tannenbalken. In dieser Zeit werden sie in Handarbeit gepflegt.



LAGERUNG

Bereits 1926 erbaut, erfüllt das Sbrinz AOP Reifungslager bis heute seinen Zweck. Einige der Sbrinz AOP Käsereien, die heute noch produzieren, lieferten schon damals Sbrinz AOP zur Pflege und Ausreifung in diese Keller.

Das teils unter dem Reuss-Spiegel liegende Lager imponiert: bis zu 60'000 Sbrinz AOP Laibe können hier gelagert werden – hochkant stehend und nicht etwa liegend.

