

Schweiz. Natürlich.



DER RUF DES GESCHMACKS:



DIE SCHWEIZER QUALITÄTSZEICHEN





SBRINZ AOP



ROHSTOFF

Der Sbrinz AOP* wird aus Rohmilch hergestellt. Das Kuhfutter besteht aus mindestens 70 % Raufutter aus dem Ursprungsgebiet.



KULINARISCHES

Sbrinz AOP lässt sich ideal zum Apéro als Möckli oder Hobelrollen sowie als Reibkäse geniessen.



GEOGRAFISCHES GEBIET

Der Sbrinz AOP wird in den Kantonen Luzern, Nidwalden, Obwalden und Zug sowie in einzelnen Regionen des Kantons St. Gallen hergestellt.



HERSTELLUNG

Sbrinz AOP wird in ausgewählten Tal- und Alpkäsereien produziert. Für einen 45 kg schweren Laib werden etwas mehr als 600 Liter frische Rohmilch benötigt. Das Rezept ist seit Jahrhunderten überliefert: Rohmilch, Salz und Lab. Nach der Käseherstellung im traditionellen «Chupferchessi» werden die Laibe während mindestens 15 Tagen im Salzbad gelagert und konserviert. Anschliessend werden die Käse in einem leicht erwärmten Keller trockengereift und abgeschwitzt. Danach werden sie während mindestens 18 Monaten in einem kälteren Keller auf Weisstannenbrettern hochkant trocken gelagert und gepflegt.

AUSSEHEN UND EIGENSCHAFTEN

Sbrinz AOP ist ein vollfetter Extrahartkäse. Sein Geruch ist fruchtig, würzig, mit leicht gerösteten Noten. Ein fruchtiger Grundgeschmack unterstreicht die Note von geröstetem Chicorée mit einem leicht herb-würzigen Abgang. Der Sbrinz AOP muss mindestens 18 Monate reifen bis er konsumiert werden darf. Der Hartkäse ist dann ideal zum Hobeln. Sein volles Aroma entwickelt er aber erst ab ungefähr 22 Monaten. Je älter ein Sbrinz AOP ist, desto aromatischer und würziger ist sein Bouquet.

GESCHICHTE

Schon im 16. Jahrhundert wurde Hartkäse aus der Zentralschweiz von Brienz aus ins Ausland exportiert. Brienz war damals der wichtigste Umschlagplatz für Exportgüter. Verschiedene historische Quellen erwähnen, dass die Italiener den Käse nach dem Handelsplatz Brienz benannten und so die Bezeichnung Sbrinz entstand.

VERKAUFSFORM

Sbrinz AOP wird am Stück, als Möckli, Hobelrollen oder Reibkäse verkauft.



Sbrinz Käse GmbH

Merkurstrasse 2
6210 Sursee
041 914 60 60
info@sbrinz.ch

 www.sbrinz.ch [Sbrinz AOP](#) [sbrinz_aop](#)

Schweizerische Vereinigung der AOP-IGP

Belpstrasse 26
3007 Bern
031 381 49 53
info@aop-igp.ch

 www.aop-igp.ch [aopigp](#) [aopigp](#)

*Das Qualitätszeichen AOP (geschützte Ursprungsbezeichnung) weist auf den Schutz des entsprechenden traditionellen Produktes durch den Bund hin.