

## URALTES REZEPT

Die Wurzeln des Sbrinz AOP gehen weit ins 16. Jahrhundert zurück. Noch heute wird der Sbrinz AOP hergestellt wie anno dazumal: aus einwandfreier, frischer Rohmilch. Dies aus gutem Grund: Ein qualitativ hochstehendes Produkt verlangt auch erstklassige Rohstoffe.

Die Kühe weiden auf den saftigen Wiesen der Zentralschweiz und fressen nur Gras und Heu. Der Käse enthält keine Zusatzstoffe und ist laktosefrei. Der Genuss eines 100% natürlichen, qualitativ hochstehenden Produktes ist gegeben.

Die strengen Produktionsanforderungen für den Käse sind im AOP-Pflichtenheft festgehalten und können nachgelesen werden unter [sbrinz.ch](http://sbrinz.ch).



*Besuchen Sie unsere  
Webseite und  
folgen Sie uns auf  
Social Media.*

Auf unserer Webseite finden Sie Rezepte und Informationen zu den Darreichungsformen. Entdecken Sie alles über den natürlichsten Genuss der Welt auf [sbrinz.ch](http://sbrinz.ch)

Nachhaltigkeit liegt uns am Herzen:  
Die Sbrinz Käse GmbH ist Mitglied bei  
Slow Food und BIO SUISSE.



**Sbrinz Käse GmbH**

Merkurstrasse 2 · 6210 Sursee · Switzerland  
+41 41 914 60 60 · [info@sbrinz.ch](mailto:info@sbrinz.ch)  
[sbrinz.ch](http://sbrinz.ch)



# URECHTER GENUSS



## **SBRINZ AOP MÖCKLI**

Die Sbrinz AOP Möckli kommen immer gut an! 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.

Ein feines Sbrinz AOP Möckli mit einem gut gereiften Aceto oder etwas Feigen- / Birnensenf – der Renner für jeden Apéro.

Verwöhnen Sie Ihre Gäste auch zum Dessert mit Sbrinz AOP Möckli.

## **SBRINZ AOP 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.

So stellen Sie selber «Sbrinz Pralinen» her: Sbrinz AOP Möckli im Feigen- / Birnensenf eintauchen. Anschliessend mit Sbrinz AOP Reibkäse panieren und trocknen lassen. Alles in ein grobes Sieb geben und den Rest des Reibkäses abschütteln.

## **SBRINZ AOP 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 fixfertig gekauft werden.

Versuchen Sie doch mal ein hauchdünnes Sbrinz AOP Carpaccio mit Birnen, Rucola und Appenzeller Mostbröckli IGP. Oder man füllt sie mit Kräuterfrischkäse.

So oder so: Sbrinz AOP Hobelrollen sind ein Genuss für alle.

