



URECHTER GENUSS

*Der charaktervolle Extrahartkäse
aus dem Herzen der Schweiz.*



**Sbrinz AOP
Möckli**

mind. 22 Monate gereift



**Sbrinz AOP
Hobelrollen**

mind. 18 Monate gereift



**Sbrinz AOP
Reibkäse**

mind. 18 Monate gereift



**Sbrinz AOP
Portion**

mind. 22 Monate gereift

*aus frischer Schweizer Rohmilch • ohne Konservierungsstoffe
mind. 18 Monate gereift • laktosefrei*



Scannen und
Film ab!



Sbrinz AOP Schneideanleitung



1
Sbrinz AOP Keil auf die Seite legen und an der Spitze mit dem Sbrinz Stecher an mehreren Stellen brechen. Der Keil löst sich langsam selber in zwei Stücke.



2
Schneiden Sie von der Keilspitze her Richtung Käserand Portionen à ca. 200 g.



3
Schneiden Sie anschliessend Portionen zum Käserand hin so, dass die Randpartie gleichmässig verteilt wird.



4
Resultat eines optimal auseinander-geschnittenen Sbrinz AOP Keilstücks.



5
Die Sbrinz AOP Keilstücke eignen sich bestens um daraus frische Sbrinz AOP Möckli zu stechen.



6
Stechen von frischen Sbrinz AOP Möckli aus einer Sbrinz AOP Portion.