

## 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.



*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)



**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)



# ALP SBRINZ AOP





## URSPRUNG

Während den Sommermonaten (Sömmerungszeit) weiden die Kühe auf den saftigen Wiesen der Zentralschweizer Alpen.

Sie fressen eine Vielzahl von feinen Kräutern sowie saftigen Gräsern. Mit dieser frischen und qualitativ einwandfreien Milch wird der Alp Sbrinz AOP in unseren acht Alpkäsereien hergestellt. Der Käse enthält keine Zusatzstoffe und ist laktosefrei. Der Genuss eines 100 % natürlichen, qualitativ hochstehenden Produktes ist gegeben.

## URECHTER GENUSS

Der Alp Sbrinz AOP hat einen intensiven Geschmack mit kleinen Differenzen von Alp zu Alp. Als feine Möckli gebrochen, passt er wunderbar zu einem Glas Wein, Most oder Champagner. Guten Appetit!

## ALPENLUFT

Wie der Name sagt: Diese Käsespezialität kommt aus der Höhe. Der Sbrinz ist mit dem Qualitätszeichen AOP geschützt und wird nach einem strengen Pflichtenheft auf der Alp hergestellt.

