



## „Muotitaler Alpchäs“

(Alpkäse aus dem Muotathal SZ)

Region	Muotathal SZ / Zentralschweiz
Produkt	Ein würzig, frischer, je nach Reifestadium milder/mittel bis rezenter Alpkäse aus reiner, frischer Alpmilch von den Muotitaler Alpen
Varianten	mild / mittel / rezent
Köstlich als	Znüni, Zvieri, Apéro, Käseplatte, Fondue, Käseschnitte, Älplermagronen...
Hersteller	Marianne & Oskar Pfyl-Muheim Hesigen 3, CH – 6436 Ried-Muotathal SZ oskar.pfyl@bluewin.ch, www.agrotourismus-schwyz.ch mobile: 0041 (0)79 274 74 07, fon: 0041 (0)41 830 05 75
Zutaten	Alpmilch (Kuh)
Verpackung/Einheiten	Ganze Laibe ca. 6kg (KEIN Industriekäse! => Handgemachte Käse vom Alpkäser – Gewicht und Grösse des Käses kann variieren) Muotitaler Alpkäse in beliebigen Stücken, vacuumiert haltbar gemacht
Mindesthaltbarkeit	ab Verpackung (vacuum), 1 Monat
Saison	das ganze Jahr lieferbar
Erhältlichkeit	beim Produzenten direkt. Diverse RegioShops, Lebensmittelläden und Käsefachgeschäfte der Region