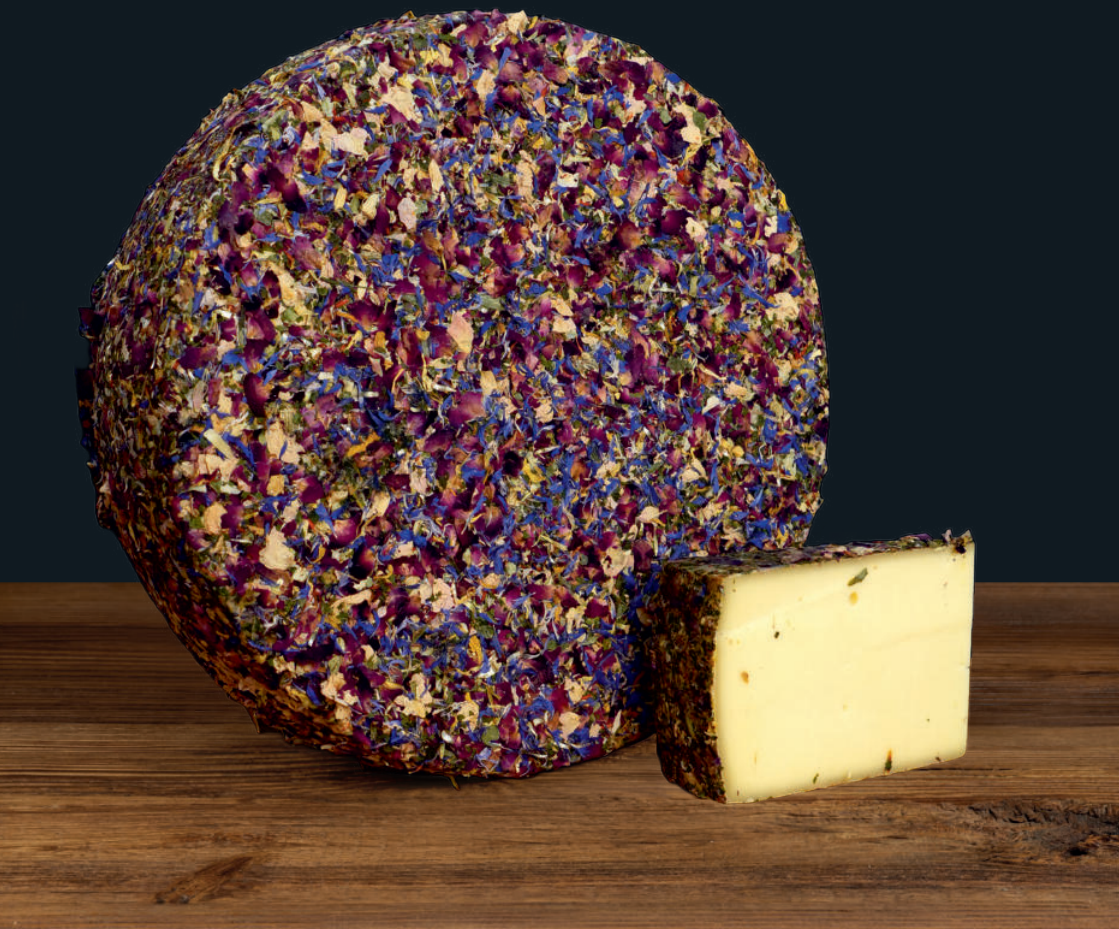
Güntensperger
swiss quality cheese – since 1868.

FORMAGGIO AI FIORI D'ALPEGGIO
(WILDBLÜTENKÄSE)

Al naso si percepisce un delicato aroma di burro fresco e una manciata di fieno secco, mentre al palato arriva un sapore leggermente piccante. Per un'esperienza di gusto speciale, vale la pena di assaggiare il formaggio con la crosta fiorita. A proposito: si abbina perfettamente a una birra IPA leggera.



FORMAGGIO AI FIORI D'ALPEGGIO
(WILDBLÜTENKÄSE)

La storia

In alcuni giorni, la cantina del caseificio Güntensperger si trasforma in un magnifico prato fiorito. Profuma di erbe aromatiche e di fiori che risplendono in tutti i colori. Dopo una stagionatura di ben due mesi, i casari immergono il pallido formaggio millefiori in un mare di fiori colorati. L'abito floreale naturale e colorato si intreccia con la crosta naturale del formaggio e conferisce al Formaggio ai Fiori d'Alpeggio il suo sapore fiorito e aromatico al culmine della maturazione.

Argomenti di vendita

- La crosta colorata attira l'attenzione in ogni momento della degustazione.
- Piacevolmente delicato, accompagnato da un sapore delicatamente piccante.
- Un piccolo consiglio: assaporate un pezzo di formaggio con la crosta. Puro prato fiorito.

Valori nutrizionali medi per	**100 g**
Energia	1759 kj / 420 kcal
Grassi	35.60 g
di cui acidi grassi saturi	24.00 g
Carboidrati	0.50 g
di cui lattosio	< 0.10 g
Proteine	24.50 g
Sale	1.61 g

- **Formaggio a pasta semidura affinato con fiori di campo**
- **Stagionato per almeno 75 giorni**
- **PGMS min. 55 %**