

GALLUSKÄSE



Der heilige Gallus (550 – 640) war ein Wandermönch und Missionar, der vor allem in der Ostschweiz und in der Region des Bodensees wirkte. Er ist der Gründer der Stadt St. Gallen und Schutzpatron von Stadt und Bistum.

Der Galluskäse ist ein echter St. Galler: hart aber kraftvoll, harmonisch und vollendet. Er wird mit frischer und kraftvoller Rohmilch im Familienbetrieb Gabriel hergestellt und erreicht nach 8-10 Monaten seine volle Reife. Ein Muss für jeden Käsekenner oder St. Gallen Fan.

Ursprung des Namens:	Benannt nach dem heiligen Gallus, Wandermönch im Raum Ostschweiz vor 1400 Jahren
Hersteller:	Käserei Gabriel, Schollrüti, CH-9245 Oberbüren
Spezielles:	Traditionell wie zu Galluszeiten wird die Produktionsenergie aus einem Feuer mit Holz gewonnen
Rohstoff:	kraftvolle Rohmilch von Kühen, die mit natürlichem Futter (keine Silage) und ohne Hinzufügen von Konservierungsmitteln ernährt werden (im Sommer Gras, im Winter Heu)
Zutaten:	Wasser, Lab, natürliche Käsekulturen, Schweizer Salz Die Verwendung von Zusatzstoffen ist während der Herstellung und Reifung strengstens untersagt
Form, Grösse, Gewicht:	Flache, runde Laibe von 7.5 bis 9.5 cm Höhe und 28 bis 30 cm Durchmesser; 6 bis 7 kg pro Laib (Ø 6,5 kg)
Fettgehalt:	Min. 45 % Fett in der Trockenmasse
Rinde:	geschmiert, körnig, gleichmässig bräunlich und gesund
Teigfarbe:	Elfenbeinfarbig
Lochung:	Löcher können vereinzelt vorkommen
Konsistenz:	geschmeidig, mittelfest, wenig brüchig
Geschmack:	harmonisch, kraftvoll, genussvoll
Alter:	min. 8 Monate gereift
Zusätzliche Angaben:	GVO-frei, laktosefrei, glutenfrei
Konfektionierung:	Laibe, etikettiert, im Karton
Distribution:	CH/D/A/GB/USA (Exportpartner: TVM Service GmbH, Selction Walo)
Gehaltswerte in 100gr:	Wasser 36g, Protein 28g, Fett 30g, Mineralstoffe 4.5g, Energie 387 kcal

