

Herstellung

Die Herstellung beginnt gleich sobald der Verkauf von Reblochon geringer wird und die Kühe noch auf den Weiden grasen. Die Fütterung mit frischem Gras ermöglicht die Herstellung eines Käses mit fruchtigen Geschmack und einem schönen gelblichen Teig. Der Alpin ist ein Hartkäse und gehört zu den "Gruyère" - Käsen. Seine Rinde ist braun und sein Teig weist kleine regelmässige Öffnungen auf. Die Reifung von mindestens 15 Monaten und die Pflege verleihen diesem Bergkäse seinen außergewöhnlichen fruchtigen Geschmack.

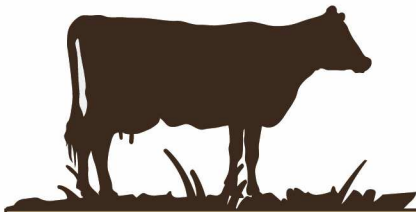


Geschichte...

Hennart hat diesen Käse im Gebirgsmassiv « Bauges » in einer kleinen Bergsennerei entdeckt und wegen seines köstlichen Geschmacks und der hervorragenden Qualität in seinen Reifekeller eingelagert.

Seit Anfang 2015 wurde die Reifezeit des ALPIN verlängert damit sich die Geschmacksnoten und die Beschaffenheit des Käses noch weiter entfalten können.

Man bezeichnet diesen Käse als „Gruyère français“.



31%



Hartkäse



12/15 monate



38 Kg



Apremont
Roussette de Savoie



Rhône - Alpes