

AKTION – 02. DEZEMBER 2024 - 31. DEZEMBER 2024

NEU: Wir präsentieren Ihnen jeden Monat unsere MONATSKÄSE - sorgfältig ausgewählt und von höchster Qualität.



Toggenburger Chueli extra

Artikel Nr.	Einheit
100595	● 1 / 1 Laib; 6.0kg



Freiburger Fricâlin

Artikel Nr.	Einheit
100563	● 1 / 1 Laib; 7.0kg

BESTELLMENGE:

Toggenburger Chueli extra

Den Rohmilchkäse Toggenburger Chueli erkennen sie gut an der Oberfläche mit der Chueli – Prägung. Die voralpine Zone des Toggenburgs ist durch seine saftigen Wiesen und Weiden bekannt. Durch die exakte Feuchtpflege im 14 Grad kühlen Keller erreicht der Käse nach 5 Mt. das junge Esstadium und entwickelt bis 6 Mt. seine volle Reife. Der Toggenburger Chueli eignet sich hervorragend als Schnitt- oder Dessertkäse.

Herstellung: aus Rohmilch – Reifungszeit: 6 Monate – Geschmack: rein, würziger Geschmack, der aus dem Zusammenspiel zwischen Milchsäuregärung und Schmiere entsteht – Form: Laibe, 30 cm Durchmesser – Gewicht: 6 kg – Rinde: gold-braun, geschmiert, Jährseite ist leicht konvex, Relief-Prägung auf der Oberseite – Konsistenz: zarter und weichschnittiger Teig – Fit: 53% Fett in der Trockenmasse

Freiburger Fricâlin

Der Käse Fricalin ist eine Mischung zwischen einem Gruyère und einem Vacherin Fribourgeois. Der vollmundige Geschmack des Käses wird mit einer angenehmen Cremigkeit im Teig vollendet. Der Käse wird in einer Käserei im Kanton Freiburg produziert und nach traditioneller Art gepflegt und bis zu 7 Monate gereift.

Herstellung: thermisierte Kuhmilch – Reifungszeit: 7 Monate – Geschmack: aromatisch, gehaltvoll – Form: Laibe, 30 cm Durchmesser – Gewicht: 6 bis 7 kg – Rinde: braun, rötliche mit fortschreitendem Alter brauner – Konsistenz: fein, geschmeidig, – Fit: 50% Fett in der Trockenmasse

Käserei Seiler, Giswil



Raclette Gourmet Curry

carré, gewaschen, vac.

Artikel Nr.	Einheit
104173	■ 1 / 1 Laib; 6.5kg
104174	■ 1 / 2 Laib; 3.2kg

BESTELLMENGE:

Käserei Seiler, Giswil



Raclette Gourmet Zitronenthymian

carré, gewaschen, vac.

Artikel Nr.	Einheit
104176	■ 1 / 1 Laib; 6.5kg
104177	■ 1 / 2 Laib; 3.2kg

BESTELLMENGE:



Bergfichte

Artikel Nr.	Einheit
100792	● 1 / 1 Laib; 1.0kg

BESTELLMENGE:

AKTION – 02. DEZEMBER 2024 - 31. DEZEMBER 2024



Walliser Bergkäse Gommer

Artikel Nr. Einheit

104042 ● 1/1 Laib; 5.0kg

BESTELLMENGE:



Luzerner Perle

Artikel Nr. Einheit

103133 ● 1/1 Laib; 4.5kg

BESTELLMENGE:



Sarnerli Rahmweichkäse

Artikel Nr. Einheit

100700 ● 1/1 Laib; 0.7kg

BESTELLMENGE:

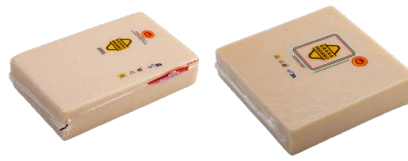


Brie Paturage France

Artikel Nr. Einheit

101318 ● 1/1 Laib; 1.0kg

BESTELLMENGE:



Grana Padano DOP Block

Artikel Nr. Einheit

101330 Block à 1.5kg

101327 Block à 2.5kg

BESTELLMENGE:



Schafkäse Flixer „Bio VK“

Artikel Nr. Einheit

101028 ● 1/1 Laib; 1.5kg

BESTELLMENGE:



Emmentaler AOP mild Block

Artikel Nr. Einheit

100004 3x Block à 1.5kg mild

100003 2x Block à 2.5kg mild

BESTELLMENGE:



Emmentaler AOP rezent Block

Artikel Nr. Einheit

100016 3x Block à 2.5kg rezent

BESTELLMENGE:



Emmentaler AOP extra Block

Artikel Nr. Einheit

100024 Block à 3.6kg extra

BESTELLMENGE: