



INTERCHEESE

Käsekellerei Beromünster

AKTIONEN – 01. JULI 2024 - 02. AUGUST 2024

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



Willisauer Ringli (Thermisiert)

Artikel Nr.	Einheit
100405	● 1/1 Laib; 5,0kg
BESTELLMENGE:	



Uchrüter Chäs (Thermisiert)

Artikel Nr.	Einheit
100426	● 1/1 Laib; 4,0kg
BESTELLMENGE:	

Willisauer Ringli

Wie das Loch in den Willisauer Ringli Käse kam!

Ein Dialog zwischen Vreni und Willi, welche beide auf der Käsetiket zu sehen sind
Vreni: Willi, du bist doch so ein schlauer Bursche. Kannst Du mir sagen, wie das Loch in den Ringli Käse kam?

Willi: Na liebe Vreni, das bleibt ein so grosses Geheimnis, wie die Erfindung des berühmten Willisauer Ringlis.

Vreni: Lieber Willi, auf einmal so schweigsam? Da will ich Dir ausnahmsweise auf die Sprünge helfen.

Ein Käserbub mit Namen Willi sollte einmal im Auftrag seines Vaters einen Laib Käse in den Käseladen ins schöne Städtli Willisau bringen. Genau gesagt in den „Chäs Chäller“ in der Hauptgasse, den gibt es übrigens heute noch. Auf dem Weg dorthin fand er sich plötzlich inmitten des Fronleichnamssittes der Herrgottskanoniere von Willisau. Der unvorsichtige Bub konnte nur noch vor Schreck die Hände mit dem Käselaub in die Höhe reissen, als sich der Schuss der ersten Salve löste. Willi hatte Glück, der Käse ein Loch.

Uchrüter Chäs

Entdecken Sie den Urchrüter Käse aus Künten – Ein Meisterwerk Schweizer Käsekunst
Tauchen Sie ein in die Welt des Urchrüter Käses aus Künten, einem halbhartem Käse mit einem unvergleichlichen Nussaroma, ganz ohne Zusatz von Nüssen. Die perfekte alternative für alle Nussallergiker. Hergestellt nach uralter Rezeptur und von Hand gepflegt mit einer geheimen Mischung aus traditionellen uralten Schweizerkräutern, bietet dieser Käse ein Geschmackserlebnis, das Sie nicht vergessen werden.

- Einzigartiger Geschmack: Genießen Sie die cremige Textur und das perfekte Gleichgewicht von Würze und süßlichem Nussaroma.
 - Handwerkliche Tradition: Jeder Laib wird mit Hingabe und Sorgfalt nach alter Rezeptur von Hand hergestellt.
 - Geheime Kräutermischung: Unsere einzigartige Kräutermischung verleiht dem Käse seine besondere Note und macht ihn zum Highlight jeder Käseplatte.
- Erleben Sie ein Stück Künten in jedem Bissen. Der Urchrüter Käse ist nicht nur ein Genuss, sondern auch ein Stück Schweizer Handwerkskunst.



Entlebucher Bergrahmkäse

Artikel Nr.	Einheit
100231	● 1/1 Laib; 4,0kg
BESTELLMENGE:	



Bündner Davoser Bergkäse

Artikel Nr.	Einheit
100362	● 1/1 Laib; 5,0kg
BESTELLMENGE:	



Entlebucher Olivenberg

Artikel Nr.	Einheit
102144	● 1/1 Laib; 4,0kg
BESTELLMENGE:	

AKTIONEN – 01. JULI 2024 - 02. AUGUST 2024



Gottardo (IT)

Artikel Nr. Einheit

100628 ● 1/1 Laib; 6.0kg

BESTELLMENGE:



Luzerner Nusskäse

Artikel Nr. Einheit

100420 ● 1/1 Laib; 6.0kg

BESTELLMENGE:



Galait Weichkäse

Artikel Nr. Einheit

100748 Laib à 160g

BESTELLMENGE:



Brie Paturage

Artikel Nr. Einheit

101318 ● 1/1 Laib; 1.0kg

BESTELLMENGE:



Feta griechisch Block &

Portion

Artikel Nr. Einheit

101406 Block à 1.8kg

103326 Portion à 150g



Dodoni Portionen

Artikel Nr. Einheit

103691 Portion à 250g

BESTELLMENGE:



Le Gruyère AOP

Artikel Nr. Einheit

100047 ● 1/1 Laib; 35.0kg mild

100081 ● 1/1 Laib; 33.0kg rez.

100095 ● 1/1 Laib; 33.0kg extra

BESTELLMENGE:



Le Gruyère AOP 1/8 Laib

Artikel Nr. Einheit

100045 ● 1/8 Laib; 4.5kg mild

103856 ● 1/8 Laib; 4.5kg rez.

BESTELLMENGE:



Le Gruyère AOP Block

Artikel Nr. Einheit

100050 Block à 1.8kg mild

100071 Block à 1.75kg mittel

100088 Block à 1.8kg rezent

100100 Block à 1.7kg extra

BESTELLMENGE: