

## AKTION – 01. OKTOBER 2024 - 31. OKTOBER 2024

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



NATOUR Eidgenossen Käse

| Artikel Nr.   | Einheit             |
|---------------|---------------------|
| 100572        | ● 1 / 1 Laib; 6.5kg |
| BESTELLMENGE: |                     |



Die Rote Hexe

| Artikel Nr.   | Einheit             |
|---------------|---------------------|
| 100616        | ● 1 / 1 Laib; 6.0kg |
| BESTELLMENGE: |                     |

### NATOUR Eidgenossen Käse

Der markante Charakter und der bissfeste Teig dieses Rohmilchkäses widerspiegeln die typischen und erfolgreichen Eigenschaften der Schweiz. Kräftig und hartnäckig in der Sache, bissig und anpassungsfähig in der Umsetzung.

Der Eidgenossenkäse stammt aus der Dorfkäserei Thönen in Wängi. Der Familienbetrieb stellt den Käse nach einem hauseigenem Rezept her. Der Käse wird in speziellen Kellern gelagert und unter Beigabe von Schmierbakterien liebevoll gepflegt. Nach ca. 5-6 Monaten Reifung erreicht er seinen feinen, leicht würzigen Geschmack.

Herstellung: mit Rohmilch – Reifungszeit: 5 bis 6 Monate – Geschmack: mild, chüstig, bekömmlich – Form: Laibe, 33 cm Durchmesser – Gewicht: 6 bis 7 kg – Rinde: runder Laib, Schmierrinde, rötlich-braun – Konsistenz: geschmeidig, cremig – Fit: 53% Fett in der Trockenmasse

### Die Rote Hexe

Die zart schmelzende Rote Hexe öffnet die Tore in eine einzigartige Geschmackswelt. Durch ihr spezielles Erscheinen ist sie nicht nur ein Hingucker in der Käsetheke, sondern überzeugt auch mit ihrem weich-würzigen Aroma. Die Rote Hexe ist eine Gaumenfreude auf jeder Käseplatte. Tauchen Sie ein in eine neue Geschmackswelt.

Der Erfolg beruht auf mehreren Faktoren. Es ist allgemein ein bekömmlicher Käse, der Kindern und Erwachsenen schmeckt. Die Rote Hexe hat etwas mehr Fett, ist speckig, also brennt Sie nicht auf der Zunge und hat einen ausgewogenen Charakter. Durch die rote Rinde fällt die Rote Hexe natürlich sofort auf, verleitet zum Probieren und ist leicht wiederzuerkennen. Ihr Aussehen verdankt die Spezialität einer Paprikafarbmischung, die nach der Lagerung aufgetragen wird, jedoch keinen Einfluss auf den Geschmack hat.

Herstellung: mit Rohmilch – Reifungszeit: 4 bis 5 Monate – Geschmack: zart, würzig  
Form: Laibe, 30 cm Durchmesser – Gewicht: 6 bis 7 kg – Rinde: natürliche Schmierebildung – Fit: 55% Fett in der Trockenmasse



Teufelskerl

| Artikel Nr.   | Einheit             |
|---------------|---------------------|
| 100492        | ● 1 / 1 Laib; 4.5kg |
| BESTELLMENGE: |                     |



Davoser Bergkäse „BIO VK“

| Artikel Nr.   | Einheit             |
|---------------|---------------------|
| 102202        | ● 1 / 1 Laib; 5.0kg |
| BESTELLMENGE: |                     |



Seelisbergermutschli Rauch

„Raichigä“

| Artikel Nr. | Einheit             |
|-------------|---------------------|
| 104101      | ● 1 / 1 Laib; 0.7kg |

AKTION – 01. OKTOBER 2024 - 31. OKTOBER 2024



Altes Schaf

Artikel Nr. Einheit

100787 ● 1/1 Laib; 1.0kg

BESTELLMENGE:



Tessin Lucendro

Artikel Nr. Einheit

100630 ● 1/1 Laib; 1.8kg

BESTELLMENGE:



Tessin Tremola

Artikel Nr. Einheit

100629 ● 1/1 Laib; 1.0kg

BESTELLMENGE:



Brie Sandw Luxe Suisse

Artikel Nr. Einheit

100805 ● 1/1 Laib; 1.2kg

BESTELLMENGE:



Galait Weichkäse

Artikel Nr. Einheit

100748 ● 1/1 Laib; 0.16kg

BESTELLMENGE:



Gorgonzola Leonardi It.

Artikel Nr. Einheit

101345 ● 1/4 Laib; 1.5kg

BESTELLMENGE:



Appenzeller® Mild - Würzig

Appenzeller® Kräftig - Würzig

Artikel Nr. Einheit

100195 ● 1/1 Laib; 6.5kg

100199 ● 1/1 Laib; 6.4kg

BESTELLMENGE:



Appenzeller® Extra - Würzig

Appenzeller® Edel - Würzig

Artikel Nr. Einheit

100202 ● 1/1 Laib; 6.0kg

100208 ● 1/1 Laib; 6.0kg

BESTELLMENGE:



Appenzeller® Rahmkäse

Die Appenzellerin

Artikel Nr. Einheit

102097 ● 1/1 Laib; 6.5kg

103820 ● 1/1 Laib; 6.5kg

BESTELLMENGE: