

AKTION – 01. APRIL 2025 - 30. APRIL 2025

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



NATOUR Bio Bergblumen

Artikel Nr.	Einheit
104120	● 1 / 1 Laib; 6.0kg
BESTELLMENGE:	

NATOUR Bio Bergblumen

Der Bio-Rohmilchkäse wird in der Käserei nach alter Tradition und überliefertem Wissen hergestellt. Mit viel Fingerspitzengefühl wird die frische Bio Rohmilch in diesen feinen Käse verarbeitet, der mit seinem typischen, würzigen Aroma jeden Käseliebhaber begeistert. Die Käse reifen mehrere Monate lang im Keller. Während dieser Reifezeit bilden sich die kleinen Löcher. Jeder einzelne Käse wird täglich mit Salzwasser und Kräutern eingerieben. Dadurch entsteht die Schmierschicht welche die Reifung beschleunigt, und dem Bergkäse sein typisches Aroma gibt.

Herstellung: aus Rohmilch – Reifungszeit: 3 Monate – Geschmack: mild, chüsch-tig, bekömmlich – Form: Laibe, 30 cm Durchmesser – Gewicht: 6.4kg – Rinde: rot-bräunlich gekräutert, Rinde mit Bergblumen gepflegt – Konsistenz: je nach Alter geschmeidig bis mürbe – Fit: 45% Fett in der Trockenmasse



Sennechäs Ostschweiz Rohmilch

Artikel Nr.	Einheit
100609	● 1 / 1 Laib; 6.0kg
BESTELLMENGE:	

Sennechäs Ostschweiz Rohmilch

Der Sennechäs ist ein Halbhartkäse vollfett, der nach traditioneller Art produziert und gereift wird.

Die lange Pflege mit Salz und Wasser verleiht dem Käse ein rundes Aroma mit einer würzigen Reife.

Es ist ein würziger Käse, der auf jede Käseplatte passt.

Herstellung: Rohmilch – Reifungszeit: 5 Monate – Geschmack: je nach Reifezeit von mild bis pikant würzig – Form: Laibe, 28 cm Durchmesser – Gewicht: 6kg – Rinde: geschmiert, dunkelbraun – Konsistenz: fest, schnittfähig – Fit: 52% Fett in der Trockenmasse



Entlebucher Bergblümlüli mit Relief

Artikel Nr.	Einheit
100407	● 1 / 1 Laib; 4.0kg
BESTELLMENGE:	



Zuger Bergkäse

Artikel Nr.	Einheit
100474	● 1 / 1 Laib; 2.3kg
BESTELLMENGE:	



Gottardo (TI)

Artikel Nr.	Einheit
100628	● 1 / 1 Laib; 6.0kg
BESTELLMENGE:	

AKTION – 01. APRIL 2025 - 30. APRIL 2025



Luzerner Nusskäse

Artikel Nr. Einheit

100420 ● 1/1 Laib; 6.0kg

BESTELLMENGE:



Seelisberger Rohmilchkäse

Artikel Nr. Einheit

100483 ● 1/1 Laib; 4.2kg

BESTELLMENGE:



Stanser Fladä

Artikel Nr. Einheit

100794 ● 1/1 Laib; 0.35kg

BESTELLMENGE:

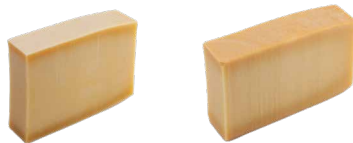


Pecorino Fiore Sardo (hart)

Artikel Nr. Einheit

101364 ● 1/1 Laib; 3.5kg

BESTELLMENGE:



EXTRA

Sbrinz AOP Block

Artikel Nr. Einheit

100173 Block à 2.8kg

100187 Block à 2.5kg

BESTELLMENGE:



Gorgonzola Leonardi Italien

Artikel Nr. Einheit

101345 ● 1/4 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: