



+ FELSENKELLER

Ein feiner Schnittkäse aus silofreier, thermisierter Kuhmilch, 5 Monate in feuchten Felsenkellern gereift und sorgsam mit Rotkultur gepflegt, geschmeidiger, kompakter, zartschmelzender Teig, charaktervoller Geruch und würzig köstlicher Geschmack. Eine besondere Spezialität aus den Bündner Alpen.

Herkunft Mit viel Sorgfalt und bester heimischer Milch wird in der Schweiz jeder Käselaiab nach überlieferten Rezepturen hergestellt. Viele der Hart-, Schnitt- und Weichkäsesorten gibt es in unterschiedlichen Reifegraden von mild bis vollwürzig. Als Faustregel gilt: Je länger die Reife, desto intensiver der Geschmack. Die dezentrale Käseherstellung ist typisch für die Schweiz. Knapp zwei Drittel der Schweizer Käse wird in gewerblichen Kleinbetrieben von fachlich bestens ausgebildeten Käsefachleuten hergestellt. Der Käser nimmt morgens und abends von den Bauernbetrieben der näheren Umgebung die frisch gemolkene Milch entgegen und produziert daraus täglich Käse.

Herkunft	Graubünden / Schweiz
Milch	silofreie Kuhmilch
Milchverarbeitung	thermisiert
Fett i. Tr.	mind. 48 %
Geschmack	zartschmelzend, würzig
Reifung	5 Monate
Kartoninhalt	ca. 4,7 kg 150g x 8
Art.-Nr.	020042 2430021

