



Försterkäse BIO

Käserei Stofel AG
Toggenburg, CH

Der Försterkäse ist ein kräftiger, crémiger Rotschmierkäse, der durch die Fichtenrinde ein feines holziges Aroma bekommt. Thomas Stadelmann aus dem toggenburgischen Unterwasser scheut keine Mühe, diesen aufwändigen Käse aus der regionalen Biomilch und mit viel Leidenschaft das ganze Jahr über herzustellen. Wir sind glücklich, dass Thomas das Geheimnis des Försterkäse-Rezeptes von Ernst Diriwächter, der altershalber seine Käserei geschlossen hat, im 2013 übernehmen durfte. Das Ergebnis ist dank des Könnens der Käserei Stofel meisterhaft. So bleibt uns diese einzigartige Spezialität nicht nur erhalten, sondern erhält durch das Biolabel erst noch einen Mehrwert.

Daten

Artikelnummer: 6131	Reifezeit: 6 Wochen	Laktosefrei: Nein
Milchart: Kuh	Gewicht: 1kg	Verkaufs-Einheiten: 1/1 Laib, 1/2 Laib, 1/4 Laib
Milchbehandlung: thermisiert	Fett i. Tr.: 55%	Lab: tierisch
Festigkeit: weich	Äusseres: Rotschmierkäse mit Fichtenrinde	