Ostern 2023

Erhältlich ab 27. März

CHÄS &Co
SEIT 1983

Neu

Capragiana

Käserei Odermatt, Innerschweiz, CH

Der Capragiana ist eine Kreation der Käserei Odermatt in Dallenwil und eine echte Urgewalt! Mit einem stolzen Alter von 24 Monaten verlässt der extraharte Geisskäse den Reifekeller und bekommt ein intensiv blumiges Aroma, leichte Salzkristalle und eine brüchige Struktur.

pasteurisierte Ziegenmilch
Artikel 6616

Neu

Wildi Geiss

Käserei Odermatt, Innerschweiz, CH

Diese Geiss ist tatsächlich "wild". Der kleine Weichkäse von der Käserei Odermatt in Dallenwil wird mit Alpenthymian, Lärchenholz, Bergminze und weiteren Schweizer Kräutern verfeinert. Auf den Kräutern wächst ein schöner Flaum Weissschimmel, der das Ganze abrundet.

pasteurisierte Ziegenmilch
Artikel 6599

Dallenwiler Geisse Chuglä

Käserei Odermatt, Innerschweiz, CH

Den Odermatts ist mit dieser Ziegenmilchkugel in einem Mantel aus Kräutern, Zwiebeln und Knoblauch wieder einmal etwas Besonderes gelungen. Die extraharte Kugel eignet sich gerieben oder gehobelt über Salat oder herzhafter Pasta.

pasteurisierte Ziegenmilch
Artikel 6615

Industriestrasse 42a
8962 Bergdietikon

Tel +41 44 206 60 82
bestellung@chaesundco.ch

CHÄS &Co

SEIT 1983

Ostern 2023

Rahmli Kräuter Gerzäsee

Käserei Gerzensee, Bern, CH

Dieses crèmige Rahmchäsli wird mit feinsten Kräutern veredelt. Die Weichkäserei Gerzensee hat sich dem Weichkäse verschrieben. Dieses Chäsli ist ein weiterer Beweis, dass sie ihr Handwerk verstehen!

pasteurisierte Kuhmilch
Artikel 6625

Nidlächäs Gerzäsee

Käserei Gerzensee, Bern, CH

Der Nidlächäs aus Gerzensee ist ein echtes Fresschäsli! Der kleine Weichkäse auf Doppelrahm-Stufe eignet sich hervorragend fürs Frühstücksbuffet und wird noch so einige Käseliebhaber verzücken.

pasteurisierte Kuhmilch
Artikel 6628

Weisser Stanser Schaf BIO

Molki Stans, Nidwalden, CH

Die Bio Schafmilch kommt aus den Nidwaldner Bergen von Meinrad Gut, der seinen Hof unter dem Bergkloster Niederrickenbach führt und wird in der Molki Stans zu einem feinen, nicht aufdringlichen Schafkäse verarbeitet. Der weisse Stanser Schaf hat an den Swiss Cheese Awards 2022 den 1. Rang in seiner Kategorie gewonnen - Bravo!

rohe Schafmilch
Artikel 6746

Nebelzauber BIO

Käserei Berglinde, Aargau, CH

Der Nebelzauber ist ein cremig-milder Bio Halbhartkäse aus 100% Aargauer Büffelmilch. Der weisse Edelschimmel verleiht ihm sein feines Aroma. Beat und Tamara Meier von der Chäsi Berglinde in Buttwil waren 2005 die ersten, die Büffel in die Region Aargau brachten.

thermisierte Büffelmilch
Artikel 6388

Industriestrasse 42a
8962 Bergdietikon

Tel +41 44 206 60 82
bestellung@chaesundco.ch

CHÄS &Co

SEIT 1983

Ostern 2023

Bregaglia stagionato BIO

Latteria Bregaglia, Bergell, CH

Der Bregaglia aus dem Bergell, einem italienischsprachigen Tal im Kanton Graubünden, zeigt die typischen Merkmale der südländischen Käse-Tradition: der Teig ist leicht säuerlich und der Käse hat eine schöne Naturrinde. Italianità aus den Bündner Bergen.

thermisierte Kuhmilch
Artikel 6302

Bündner Bergkäse Sufers "extra" BIO

Sennerei Sufers, Viamala, CH

Extrareifer, temperamentvoller Schweizer Halbhartkäse aus roher Bündner Bio Bergheumilch. Unser Bündner Bergkäse kommt von der Sennerei Sufers. Auf 1420 m.ü.M verarbeiten sie Kuh-, Schaf- und Ziegenmilch, die ihnen von Bio-Bauern in der Umgebung zweimal täglich angeliefert wird.

rohe Kuhmilch
Artikel 6213

Schönrieder Bergkäse

Molkerei Schönried, Berner Oberland, CH

Diese Rarität muss lange reifen, bevor sie den Feuchtkeller verlassen darf. Mit zehn bis zwölf Monaten erst gelangt sie in die Käsetheke und verströmt eine wunderbar blumige Note.

thermisierte Kuhmilch
Artikel 6770

Jakob alt "scharf"

Käserei Olympica, Fribourg, CH

Der Jakob alt "scharf" kommt aus St. Antoni im Freiburger Sensebezirk. Das kleine Dorf liegt am Jakobsweg, der fast 2000 km später in Santiago de Compostela endet. Der Käse von Urs Kolly würde die Strapazen der Wanderung problemlos überstehen - er ist robust, kräftig und durch die Zugabe von rassigem Chili hat er eine gesunde Schärfe.

rohe Kuhmilch
Artikel 6059

Industriestrasse 42a
8962 Bergdietikon

Tel +41 44 206 60 82
bestellung@chaesundco.ch

CHÄS &Co
SEIT 1983

Ostern 2023

Boulait

O'lait, Jura, CH

Sein Äusseres verrät seinen Charakter! Der Boulait von Agnès Spielhofer Beroud wird im Berner Jura aus silofreier Bergrohmilch hergestellt und danach für mindestens drei Monate in natürlichen Felsenkellern gereift. Dieser Weichkäse, dessen Name aus dem französischen abgeleitet wird und soviel wie "Kugel" heisst, ist äusserst aromatisch und passt sehr gut zu reifen Früchten und Brot.

rohe Kuhmilch
Artikel 6725

Le Castillon

Mons - Fromager Affineur, Vaucluse, F

Der Le Castillon ist ein kleines Schafmilch-Wunder aus der Region Vaucluse, dem Hochland der Provence. Ein weicher, milchiger Rohmilchkäse mit besonders feiner Schafmilch-Note. Jeder Bissen ist eine Sünde wert!

rohe Schafmilch
Artikel 7922

Godminster black truffle BIO

Somerset Cheese Company, Somerset, GB

Das starke, moschusartige Aroma der schwarzen Trüffel in Kombination mit dem reichhaltigen, cremigen Geschmack des Cheddarkäses ist ein wahrer Genuss für die Sinne.

pasteurisierte Kuhmilch
Artikel 92063

Industriestrasse 42a
8962 Bergdietikon

Tel +41 44 206 60 82
bestellung@chaesundco.ch