

Aktion

bis
6. Mai



Schorsch chräftig

BIO Genuss Käserei Hofstetter, Luzern, CH

Der Schorsch wird mindestens 12 Monate gereift. Dabei ist der Lagerung und der Pflege besondere Aufmerksamkeit geschenkt. Mit zunehmendem Alter entsteht die typisch dunkle Patina sowie die feinen, auf der Zunge schmelzenden Eiweiss-Kristalle. Der Käse besticht durch einen chräftigen, würzigen und vollmundigen Geschmack.

Die Genuss Käserei Hofstetter liegt im luzernischen Berggebiet, einer typisch voralpinen Landschaft. Georg Hofstetter geht unkonventionelle Wege in der ehemals traditionellen Dorfkäserei und probiert immer wieder neue Käsesorten aus. Regionalität und Qualität werden bei ihm gross geschrieben und getreu seiner Geschäftsphilosophie, handwerklich hergestellte Käseunikate zu produzieren, wird täglich mit viel Leidenschaft und Herzblut die hochwertige Milch zu wunderbaren Käsespezialitäten verarbeitet.

rohe Kuhmilch
Artikel 6351



Bestellung

Bezeichnung	Art.Nr.	Anzahl
Schorsch chräftig laib ca. 6.5kg	6351	
Schorsch chräftig 1/2 laib ca. 3.2kg	63512	
Schorsch chräftig 1/4 laib ca. 1.6kg	63514	

Kunde

Kundennummer

Firma

Bestelldatum

Lieferdatum
