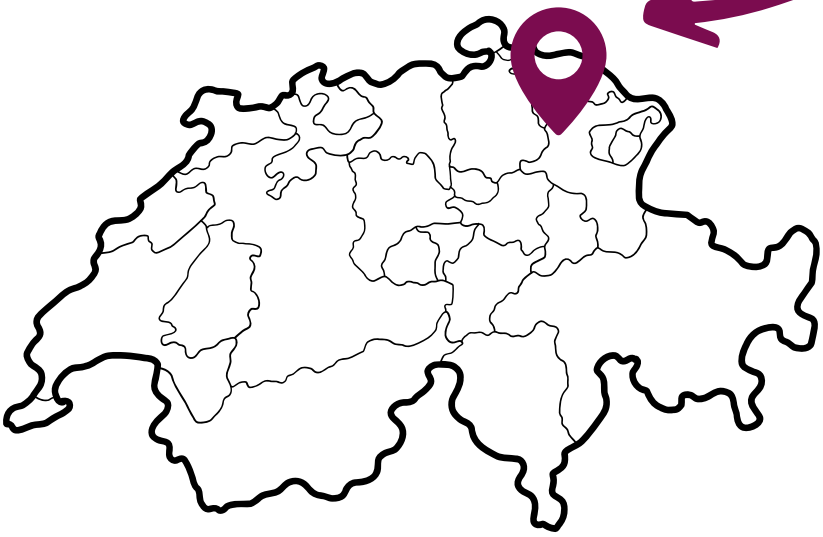
CHÄS &Co
SEIT 1983

Dürfen wir vorstellen?
Stephan Bühler

von der

Käserei Eggsteig

in Gähwil SG

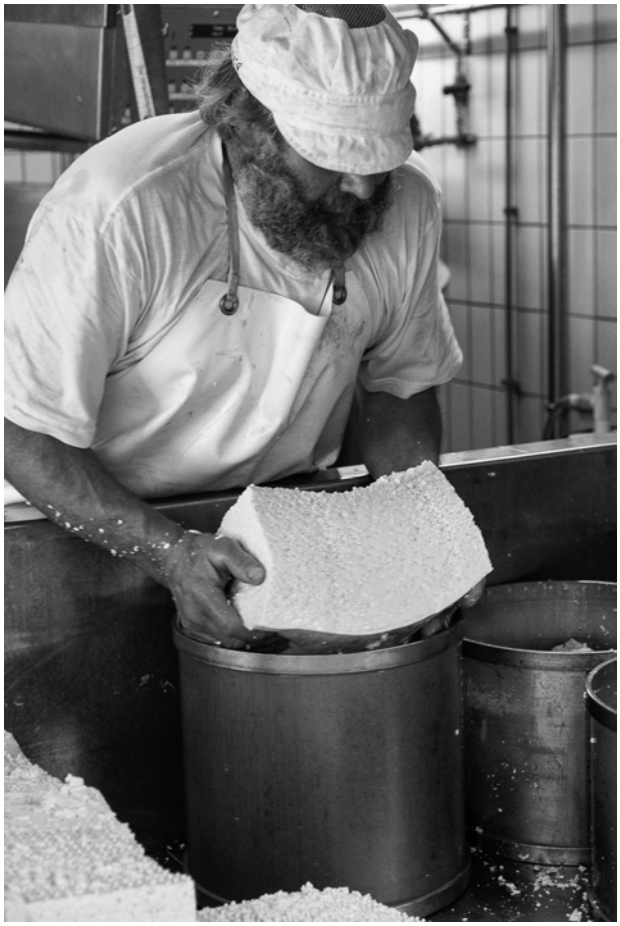


im schönen Toggenburg

Industriestrasse 42a
8962 Bergdietikon

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

CHÄS &Co
SEIT 1983



Seit ca. 120 Jahren wird in der Käserei Eggsteig gekäst, seit 1947 von der Familie Bühler. Die Bergmilch kommt von 13 Bauern in der Umgebung, die zweimal täglich anliefern. Die Abendmilch wird thermisiert, die Morgenmilch kommt roh ins Kessi. Mit diesem feinen Rohstoff, auf kürzestem Weg transportiert, bringt der Käser Milchsäurebakterien in den Käse, die bei der Reifung ein wunderbar volles Aroma ergeben.

Stephan Bühler verwendet traditionell hergestellte Fettsirten-Kulturen. Das Käsen nach dieser Methode erfordert viel Erfahrung und eine exakte Arbeitsweise um ein kontinuierlich gutes Produkt herzustellen. Das Ergebnis spricht für sich selbst...

Industriestrasse 42a
8962 Bergdietikon

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

CHÄS &Co

SEIT 1983

Aktion!

Stillsitzer Steinsalz rezent

Ein Typ Tilsiter der Extra-Klasse! Stephan Bühler verwendet für die Salzung ausschliesslich Steinsalz. Ein natürliches, unjodiertes Salz mit besonders hohem Mineralgehalt. Der rezente Stillsitzer reift 6 Monate im Keller in Eggsteig.

mit roher Kuhmilch
Artikel 6109

Aktion!

Stillsitzer Steinsalz jung

Wer es lieber milder und crèmiger mag ist mit der jüngeren Variante gut bedient. 3 Monate gereift und schon jetzt fehlt es ihm nicht an Charakter.

pasteurisierte Kuhmilch
Artikel 6108

Iddaburg

Neben dem Stillsitzer stellt Stefan Bühler den kräftigen Iddaburg her. Seinen Namen hat er vom kleinen Wallfahrtsort St. Iddaburg. Zu Ehren der heiligen Idda von Toggenburg, der oberhalb der Käserei Eggsteig, auf einem 976 Meter hohen Berg in wunderschöner Landschaft mit herrlichem Blick über das ganze untere Toggenburg thront.

mit roher Kuhmilch
Artikel 6113

Holderewy Chäs

Mit diesem Käse verbindet Stephan Bühler zwei tolle Produkte aus dem Toggenburg - Bergkäse und Holdunderwein. Das ergibt einen sehr feinen, und doch würzigen Bergkäse. Ein halbes Jahr Pflege und eine Affinage mit dem ebenfalls selber hergestellten Holunderwein verfeinern den Käse zusätzlich und geben ihm zur Würze ein leicht süssliches Aroma. Dem Holderewy ist auch das schöne Äussere, die dunkelviolette Farbe, zu verdanken.

pasteurisierte Kuhmilch
Artikel 6145

Industriestrasse 42a
8962 Bergdietikon

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

Aktion bis 30.06.

CHÄS &Co

SEIT 1983

Bestellung

Bezeichnung		Art.Nr.	Anzahl
Stillsitzer Steinsalz rezent	A	6109	
Stillsitzer Steinsalz rezent 1/2 laib	A	61092	
Stillsitzer Steinsalz rezent 1/4 laib	A	61094	
Stillsitzer Steinsalz jung	A	6108	
Stillsitzer Steinsalz jung 1/2 laib	A	61082	
Stillsitzer Steinsalz jung 1/4 laib	A	61084	
Iddaburg Käse Laib ca. 6kg		6113	
Iddaburg Käse 1/2 laib ca. 3kg		61132	
Iddaburg Käse 1/4 laib ca. 1.5kg		61134	
Holderewy Chäs		6145	

Kunde

Kundennummer

Firma

Bestelldatum

Lieferdatum

DIE KÄSEBOTSCHAFTER

www.chaesundco.ch

Industriestrasse 42a
8962 Bergdietikon

Tel +41 44 206 60 80
bestellung@chaesundco.ch