ALPKÄSE

Alpkäse vom Sommer 2023

Alp Tälialp BIO
2023 | 6271

Die Alpenkräuter am mystischen San Bernardino verleihen dem Tälialp den geschmeidigen Teig und sein blumiges Aroma.

Alp Chäserenholz BIO
2023 | 6268

Der würzige aber nicht zu rezente Käse von der Rigi zeugt von Franz-Toni Kennels Erfahrung fürs Käsen.

Alp Bösbächi Glarus AOP
2023 | 6261

Der Bösbächi vom Alpsommer 2023 kann ab einer Reifezeit von zwei Monaten als mild aromatischer Käse genossen werden.

Alpen Cheddar
2023 | 6992

Jeden Morgen wird in der Alpkäserei Jaunpass, auf 1508 Metern über Meer, nach dem für Cheddar üblichen Herstellungsverfahren produziert.

Alp Ortensee NEU
2023 | 6246

Auf 1800 m.ü.M auf der Alp Ortensee, im wunderschönen Heidiland, verarbeitet der 31 Jahre junge Käser Christian Dörig die Milch von 83 Milchkühen. Trotz einem „Flüümli“ Schnee im August konnte er den ganzen Sommer die Alp „Ortasee“ bewirtschaften.

Alpe Pesciüm AOP NEU
2023 | 6471

Pesciüm ist eine Alp, die denselben Namen trägt wie das angrenzende Skigebiet oberhalb des Weilers Nante. Pesciüm ist umgeben von hohen Bergen, darunter liegen das Val Canaria und die Ebene von Ambrì. Sie ist in einem modern ausgerüsteten Steingebäude untergebracht, das von einem dichten Lärchenwald und Büschen umgeben ist.

Vacherin Fribourg. Alpage
2023 | 6311

Die crèmige Freiburger Rarität aus Rohmilch schmilzt auf der Zunge. Geschmacklich erinnert er an Kräuter und Holzfeuer.

Alpe Prato DOP

NEU

Die Alpe di Prato befindet sich oberhalb des Dorfes Ambrì, inmitten eines Tannen- und Lärchenwaldes. Die Alpe di Prato bekommt die Milch von den umliegenden Höfen "Garzonera", in der Nähe der SAC Hütte Ritom und "Cassin di Lago", in der Nähe des malerischen Lago di Prato. Der Alpe Prato wird aus Kuh- und Ziegenmilch hergestellt, was in der Leventina einzigartig ist. Mit zunehmender Reifung nimmt der Käse daher eine leichte Ziegennote an, ohne dabei die Feinheit des Ganzen zu beeinträchtigen, die durch Noten von Heu, Holz und Haselnuss noch verstärkt wird.

Artikel 6472

Vom Sommer 21/22

Alp Sut igl Foss
2021 | 6554

Die Alp liegt auf 1600 M.ü. M. im Domleschg. Die Kühe tummeln sich an schönster Lage auf nach Süden ausgerichteten Weiden.

L'Etivaz AOP konv. & BIO
2021 | 60514 & 60508

Der Etivaz wird nur von Juni bis September über dem offenen Holzfeuer hergestellt. Daher kommt auch das rauchige Aroma.

Alp 1508 NEU
2022 | 65393 (Riemen ca. 2kg)

Eine weitere Kreation von der Alpkäserei Jaunpass, so wie sein kleiner Bruder der Alpen Cheddar. Mit seinen imposanten 20kg und dem kräftigen Geschmack erinnert er an einen Gruyère, wobei ihm dieser Vergleich nicht ganz gerecht wird. Sein ausgewogenes, blumiges Aroma verzaubert Gross und Klein!

Gruyère AOP Alpage
2022 | 60438 (1/8 Laib)

In den kleinen Fribourger Châlets werden täglich nur 2-3 Laibe unseres Lieblingskäses produziert.

Alp Hääggen Hasliberg
2021 | 6280

Von der Familie Schild mit sehr viel Leidenschaft produziert, eignet sich der Berner Oberländer bestens zum hobeln.

Industriestrasse 42a
8962 Bergdietikon

CHÄS & Co
SEIT 1983

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

CHÄS &Co
SEIT 1983

BESTELLUNG

Bezeichnung	Art.Nr.	Anzahl
Gruyère AOP Alpage 2022 1/8 Laib	60438	
L'Etivaz AOP BIO 2021 1/8 Laib	60508	
L'Etivaz AOP 2021 1/8 Laib	60518	
Alp Ortensee ca.6kg NEU	6246	
Alp Bösbächi Glarus AOP 2022 ca. 6kg	6261	
Alp Chäserenholz BIO VK* 2023	6268	
Alp Tälialp BIO 2023	6271	
Alp Hääggen Hasliberg 2021	6280	
Vacherin Fribourgeois Alpage 2023	6311	
Alpe Pesciüm DOP Forma ca. 6kg NEU	6471	
Alpe Prato DOP Forma ca. 6kg NEU	6472	
Alp 1508 Riemen ca. 2kg NEU	65393	
Alp Sut igl Foss 2022 ca. 4kg	6554	
Alpen Cheddar 2023 ca. 10kg	6992	

KUNDE

Kundennummer

Firma

Bestelldatum

Lieferdatum

Industriestrasse 42a
8962 Bergdietikon

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