

Schweizer Käsesorten



Aeschi Alpkäse

hart, würzig
Rohmilch



Aeschi, Spiez, BE

SAISONAL



Brie Bio Moser

weich, sämig, mild aromatisch
Pastmilch



Dotzigen, BE



Alp Rona

halbhart, rezent
Rohmilch



Furna, Prättigau, GR

SAISONAL

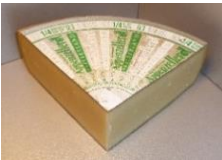


Brie Chilli Fürwehr

weich, sämig, rassig
Pastmilch



Schweiz



Appenzeller 1/4 Fett mild

halbhart, mild
Rohmilch



Appenzell, AR,AI



Brie Wildkräuter

weich, sämig, Kräuter-Aroma
Pastmilch



Schweiz

SAISONAL



Appenzeller 1/4 Fett räss

halbhart, sehr rezent
Rohmilch



Appenzell, AR,AI



Büffelkäse/Wasserbüffel

halbhart cremig, ausgew. Aroma
thermisiert



Buttwil, AG



Appenzeller extra würzig

halbhart, rezent
Rohmilch



Appenzell, AR,AI



Bükuschazi

halbhart, speziell würzig
thermisiert



Schangnau, BE

*Büffel, Kuh,
Schaf & Ziege*



Appenzeller kräftig würzig

halbhart, kräftig
Rohmilch



Appenzell, AR,AI



Bündner Bergkäse extra

hart, rassig rezent
thermisiert



Bündnerland, GR



Belper Knolle hart

hart, sehr würzig, pfefferig
Rohmilch zum Hobeln



Belp, BE



Bündner Bergkäse 1/4 Fett

halbhart, mild
Pastmilch



Bündnerland, GR



Belper Knolle jung

Frischkäse, sehr würzig, pfefferig
Rohmilch



Belp, BE



Camembert Suisse Classique

Weichkäse, mild
Pastmilch



Küssnacht am Rigi, SZ



Bergfichte

weich, cremig, würzig
Rohmilch



Lichtensteig, SG

SAISONAL



Casalp Alpkäse Bio

hart, mild-würzig
Rohmilch



Berneroberrand, BE

SAISONAL



Bleiki Alpkäse

hart, rassig rezent
Rohmilch



Niederrickenbach, NW

*Selection
M. Müller*



Cironé

Hart, mürb cremig, rezent
Rohmilch



Steinen, SZ