

Chapfä-Mutschli

Chapfä-Mutschli - Traditionell hergestellter Halbhartkäse aus silofreier, naturbelassener Rohmilch. Der kleine Käse wird mit der gleichen Leidenschaft gefertigt, wie es uns unsere Ahnen auf ihren Maiensässen am Melser Hinterberg vorgemacht haben. Seine typische Eigenschaft verdankt er der verwendeten Kuhmilch, deren Geschmack massgeblich von der Flora rund um das Naturschutzgebiet Chapfensee auf 1000 Meter Höhe beeinflusst wird. Die Qualität der Milch ist weder durch Wärmebehandlung, noch durch Kälte oder Druck beeinträchtigt. Der schnellreifende Käse ist noch jung und weich, besitzt aber bereits den eleganten Charakter eines echten Rohmilchkäses.



Typ:	Halbhartkäse	Fettgehalt:	vollfett, 53 % F.i.T.
Rohstoff:	Kuhmilch, silofreie Rohmilch	Festigkeit, wff:	halbhart, ca. 60 %
Form:	rund, zylindrisch, Ø 15 cm	Reifegrad:	4 bis 10 Wochen
Gewicht:	Laib ca. 1 kg	Haltbarkeit:	1 Monat, bei max. 8°C
Rinde:	gelblich, natürlich geschmiert	Kennzeichnung:	CH 5739
Lochung:	sehr fein, regelmässig	Verwendung:	Apéro, zum Frühstück, Käseplatte, Geschenk
Geschmack:	milchig-mild-samtig		

Zertifikate/Label: Berg und Culinarium zertifiziert, ProCert

Kontakt: Paul Good, Tel 081 723 70 54, E-Mail good-fw@bluewin.ch