

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
Rohstoff:	Kuhmilch, silofreie Rohmilch
Fettgehalt:	vollfett, 53 % F.i.T.
Festigkeit, wff:	halbhart, ca.60%
Reifegrad:	4 bis 10 Wochen
Form:	rund, zylindrisch, Ø 15 cm
Gewicht:	Laib ca. 1.1 kg
Rinde:	gelblich, natürlich geschmiert
Lochung:	sehr fein, regelmässig
Geschmack:	milchig-mild-samtig
Verwendung:	Apéro, zum Frühstück, Käseplatte, Geschenk

Kennzeichnung: **CH 5739**
Zertifikate/Label: Berg und CULINARIUM zertifiziert (ProCert, 3011 Bern)

