

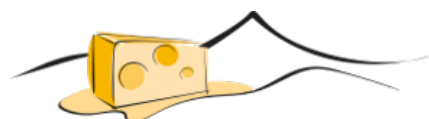


Edelwiis

«Hergestellt nach altem Rezept mit Rohmilch»

Nach dem Rezept, das beinahe in Vergessenheit geraten ist, wird der Edelwiis-Käse mit Rohmilch aus der Nachbarschaft der Käserei mit viel Leidenschaft und Know-how hergestellt. Durch die 5 bis 6-monatige Ruhezeit im Käsekeller zeigt der Edelwiis-Käse viel im Geschmack und Aroma. Er kann zu jeder Tageszeit mit Fleisch und Brot genossen oder als Ergänzung in der warmen Küche eingesetzt werden.

Herstellung	mit Rohmilch
Reifungszeit	5 bis 6 Monate
Geschmack	aromatisch bis würzig
Form	Laibe, 25 cm Durchmesser
Höhe	10 cm
Gewicht	4,2 bis 4,5 kg
Rinde	natürliche Schmierebildung mit brauner Lebensmittelfarbe affiniert
Konfektionierung	Laibe, etikettiert
F.i.T.	min. 45 %



Gubeli Käse

Toni Gubeli Käserei GmbH, CH-9612 Dreien
Telefon 0041 71 983 16 14, E-Mail info@gubeli-kaese.ch
www.gubeli-kaese.ch