CHÄS &Co
SEIT 1983

Blaues Wunder Oberwil BIO

Oskar Häni Käserei Oberwil b.B

Berner Seeland, CH

Das blaue Wunder kommt aus dem Berner Seeland, genauer von Oberwil bei Büren. Jakob Beer ist ursprünglich ein ausgezeichneter Emmentaler Käser, beweist jedoch sein vielseitiges Talent mit dieser Spezialität aus Biomilch. Im Gegensatz zu Italien und Frankreich haben Blauschimmelkäse noch keine lange Tradition in der Schweiz und verlangen vom Produzenten viel Erfahrung, Fingerspitzengefühl und Geduld zum pröbeln. Das Resultat ist mehr als überzeugend: Das subtile Aroma in dem crèmigen Käse ist eine schöne Antwort auf die grosse Blauschimmelauswahl unserer Nachbarländer. Am besten geniesst man den krümlig-schmelzenden Käse mit dem feinen Geschmack zu einem Glas Süss- oder Portwein und einem guten Stück Brot.

Daten

Artikelnummer: **6308**	Reifezeit: **6 Wochen**	Laktosefrei: **Nein**
Milchart: **Kuh**	Gewicht: **1.6kg**	Verkaufs-Einheiten: **1/1 Laib, 1/2 Laib, 1/4 Laib**
Milchbehandlung: **thermisiert**	Fett i. Tr.: **55%**	Lab: **mikrobiell**
Festigkeit: **halbhart**	Äusseres: **Grauschimmel**	

Industriestrasse 42a
8962 Bergdietikon

+41 44 206 60 80
bestellung@chaesundco.ch