CHÄS &Co
SEIT 1983

Försterkäse BIO

Käserei Stofel AG

Toggenburg, CH

Der Försterkäse ist ein kräftiger, crèmiger Rotschmierkäse, der durch die Fichtenrinde ein feines holziges Aroma bekommt. Thomas Stadelmann aus dem toggenburgischen Unterwasser scheut keine Mühe, diesen aufwändigen Käse aus der regionalen Biomilch und mit viel Leidenschaft das ganze Jahr über herzustellen. Wir sind glücklich, dass Thomas das Geheimnis des Försterkäse-Rezeptes von Ernst Diriwächter, der altershalber seine Käserei geschlossen hat, im 2013 übernehmen durfte. Das Ergebnis ist dank des Könnens der Käserei Stofel meisterhaft. So bleibt uns diese einzigartige Spezialität nicht nur erhalten, sondern erhält durch das Biolabel erst noch einen Mehrwert.

Daten

Artikelnummer: **6131**	Reifezeit: **6 Wochen**	Laktosefrei: **Nein**
Milchart: **Kuh**	Gewicht: **1kg**	Verkaufs-Einheiten: **1/1 Laib, 1/2 Laib, 1/4 Laib**
Milchbehandlung: **thermisiert**	Fett i. Tr.: **55%**	Lab: **tierisch**
Festigkeit: **weich**	Äusseres: **Rotschmierkäse mit Fichtenrinde**	

Industriestrasse 42a
8962 Bergdietikon

+41 44 206 60 80
bestellung@chaesundco.ch