CHÄS &Co
SEIT 1983

Jura Erguel

Fromagerie de la Suze SA

Jura, CH

Der Jura Erguel kommt aus dem Berner Jura und wird von der Fromagerie in Corgémont hergestellt. Die Milch für den Käse stammt von Kühen, die auf den grossen Juraweiden auf 1300 Metern über Meer sieben bis acht Monate im Jahr glücklich grasen. Ihre unvergleichliche Milch wird von den Dorfbauern der Fromagerie angeliefert und nach einem uralten Rezept im Kupferkessel zu einem hervorragenden Käse verarbeitet. Der Erguel wird fünf bis sechs Monate im Käsekeller gereift, bis er sich zu diesem kräftigen und würzigen Käse entwickelt hat. Er ist ideal zum Apéro mit einem Glas Weisswein vom Bielersee oder zum Dessert mit einem kräftigen Roten.

Daten

Artikelnummer: **6223**	Reifezeit: **5-6 Monate**	Laktosefrei: **Ja**
Milchart: **Kuh**	Gewicht: **6kg**	Verkaufs-Einheiten: **1/1 Laib, 1/2 Laib, 1/4 Laib**
Milchbehandlung: **roh**	Fett i. Tr.: **49%**	Lab: **tierisch**
Festigkeit: **halbhart**	Äusseres: **Geschmierte Rinde**	

Industriestrasse 42a
8962 Bergdietikon

+41 44 206 60 80
bestellung@chaesundco.ch