

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. Der schnellreifende Käse ist noch jung und weich, besitzt aber bereits den eleganten Charakter eines echten Rohmilchkäses.



Typ:	Halbhartkäse	Fettgehalt:	vollfett, 53 % F.i.T.
Rohstoff:	Kuhmilch aus silofreier Rohmilch	Festigkeit, wff:	halbhart, ca. 60 %
Form:	rund, zylindrisch, Durchmesser 15 cm	Reifegrad:	7 bis 10 Wochen
Gewicht:	Laib ca. 1,1 kg	Haltbarkeit:	1 Monat, bei max. 8°C
Rinde:	geschmiert	Verwendung:	Käseplatte, Apéro, Geschenk
Lochung:	sehr fein, regelmässig		
Geschmack:	milchig-mild-samtig	Kennzeichnung:	CH 5739

Kontakt: Markus Ackermann, Präsident Bergkäserei Mädris AG, Meilenstrasse 20,
CH-8886 Mädris-Vermol, Tel 081 723 80 32, sm.ackermann@bluewin.ch