Bergkäserei Mädris AG
Meilenstrasse 16
CH-8886 Mädris-Vermol

Tel 081 710 09 93
bergkaeserei@maedris.ch
www.maedris.ch

Melser Bergkäse rezent

Melser Bergkäse rezent - Der kräftige Rohmilchkäse aus Mädris, mit einer Vielfalt an Aromen. Er konnte viele Monate in Ruhe reifen, wurde gut 100 Mal unter wachsamen Augen und mit starken Händen gebürstet und gewaschen. Nicht jeder Laib hat nach dieser langen Reifezeit die identischen Gerüche und Geschmäcke entwickelt. Beim Genuss erkennt der Liebhaber ob unseren Braunviehkühen Milch aus Herbstgras, aus duftendem Winterheu oder von jungen Frühlingskräutern auf dem Maiensäss gemolken wurde. Fütterung ohne Silage, sorgfältiges Melken, kürzeste Transportwege, gefühlvolle Verarbeitung nach alter Handwerkskunst sind das Geheimnis, damit der ganze Geschmack aus der Milch auch in den Bergkäse kommt. Der Rezente erinnert unweigerlich an die intensiven Düfte des goldenen, nebelfreien Herbstes unserer Ferienregion Sarganserland. Er ist voll ausgereift, kräftig, rassig und rein, sein hellgelber Teig ist trocken und mürbe. Der gereifte Käse ist von Natur aus laktosefrei, er enthält keinen Milchzucker mehr. Der Genuss ein Gedicht. In der Landfrauenküche nicht mehr wegzudenken.

Typ:	Halbhartkäse
Rohstoff:	Bergmilch, silofreie Kuh-Rohmilch
Fettgehalt:	vollfett, ca. 53 % Fett i.Tr.
Reifegrad:	8 bis 14 Monate
Form:	rund, zylindrisch, ∅ 28 cm
Gewicht:	Laib ca. 4.8 kg
Rinde:	bräunlich, natürlich geschmiert
Lochung:	vereinzelte Rundlochung
Geschmack:	rezent-würzig, kräftig, aromatisch, pikant
Verwendung:	Apéro, Dessert, Käseplatte, Reibkäse, Raclette
Kennzeichnung:	CH 5739
Zertifikate/Label:	Berg und CULINARIUM zertifiziert (ProCert, 3011 Bern)

Schweizer Bergprodukt

CULINARIUM Ostschweiz
regio•garantie