



Käseauswahl QV 2019

Von diesen 10 Käsen kommen 5 Käse auf die Auswahl der Käseplatte (REFA)
Oder Käseteller (REAN)
Die Käseplatte / Käseteller werden am Morgen des Prüfungstages bei der
Küchenbesprechung vorgestellt.

Blauer Enzian

Käserei Stofel Unterwasser

Herkunft: Schweiz / St.Gallen / Unterwasser

Käseart: Weichkäse , Blauschimmel

Milchart: Kuhrohmilch thermisiert

Geschmack:

Die einmalige Bergmilch verleiht dem Käse seine einzigartigen Aromen, mild, cremig mit
milden Blauschimmelaromen.



Brie de Meaux

Herkunft: Frankreich / Brie

Käseart: Weichkäse, Weisschimmel

Milchart: Entrahmte Kuhrohmilch

Geschmack:

Milder, fruchtig-würziger Geschmack mit Aromen von Gras und gerösteten Nüssen.





Cambozola

Herkunft: Deutschland, Allgäu
Käseart: Weichkäse / Blau-Weisssschimmel
Milchart: Pasteurisierte Kuhrohmilch
Geschmack:

Feinwürzige blaue Edelkulturen versöhnen den Gaumen, der herrlich cremige Käseteig zergeht zartschmelzend auf der Zunge.



Gruyère / Greyerzer

Herkunft: Schweiz / Freiburg
Käseart: Hartkäse
Milchart: Kuhrohmilch
Geschmack:
Fruchtig, mit mehr oder weniger salzigem Grundton.





St. Pauli

Käserei Oberli / Bodenseekäse

Herkunft: Schweiz / St. Gallen / Rossrüti
Käseart: Halbhartkäse
Milchart: Pasteurisierte Kuhrohmlch
Geschmack:
Mild und aromatisch



Arenenberger

Strähl Käse AG

Herkunft: Schweiz / Thurgau / Siegershausen
Käseart: Weichkäse
Milchart: Pasteurisierte Kuhrohmlch
Geschmack:
Eigenständiger und aromatischer Geschmack





Pavé d’Affinois

Fromager d’Affinois

Herkunft: Frankreich
Käseart: Weichkäse
Milchart: Pasteurisierte Kuhrohmlch
Geschmack:
Überraschende, einzigartige, crèmig-schmelzende Textur



Der scharfe Maxx

Käserei Studer AG

Herkunft: Schweiz / Thurgau / Hefenhofen
Käseart: Halbhartkäse
Milchart: Kuhrohmlch
Geschmack:
Zartschmelzender Teig, mit seinem extrawürzigen einzigartigen pikanten Geschmack wird er zum Gaumenschmaus.





St. Galler Klosterkäse

Bergkäserei

Herkunft: Schweiz / AR / Gais
Käseart: Halbhartkäse
Milchart: Pasteurisierte Kuhrohmlch
Geschmack:
Milchig, buttriger Geschmack mit leicht fruchtiger Note.



Appenzeller Mild – Würzig

Käserei Dörig

Herkunft: Schweiz / AR / Urnäsch
Käseart: Hartkäse
Milchart: Kuhrohmlch
Geschmack:
Mild – reinschmeckend bis mild - würziges Aroma

