Hotel & Gastro formation
Fürstenlandstrasse 45
9000 St. Gallen
www.gastroformation.ch
Tel. 071 272 66 33
Fax. 071 272 66 30
info@gastroformation.ch

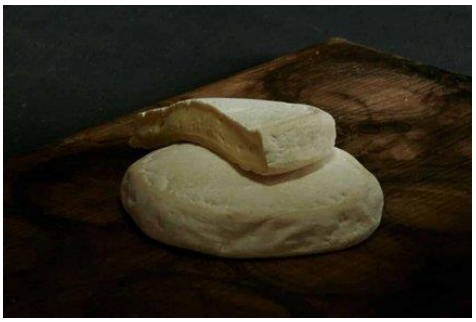
Käseauswahl QV 2024

Von diesen 10 Käsen kommen 6 Käse auf die Auswahl der Käseplatte oder Käseteller
Die Käseplatte / Käseteller werden am Morgen des Prüfungstages bei der Küchenbesprechung vorgestellt.

Wir beziehen unsere Käse von Willi Schmid, Städlichäsi Lichtensteig, SG

Huuschäsli

Käseart: Weichkäse, Weissschimmel
Milchart: Kuhmilch
Lagerung: 4 – 6 Wochen
Geschmack:
Der Weichkäse mit leichtem weissem Schimmel hat ein leicht säuerliches-reines Aroma im jungem Stadium. Je länger er gelagert wird, desto kräftiger entwickelt sich sein Aroma.



Blauer Büffel

Käserart: Halbhartkäse, Blauschimmel
Milchart: Büffelmilch
Lagerung: 3 Monate
Geschmack:
Dieser runde blaue Schimmelkäse ist etwas ganz Besonderes und wird von Käseliebhabern sehr geschätzt. Aus Büffelmilch hergestellt ist er ein weicher Käse mit ausgewogenem Geschmack und buttriger Konsistenz.

Hotel & Gastro formation
Fürstenlandstrasse 45
9000 St. Gallen
www.gastroformation.ch
Tel. 071 272 66 33
Fax. 071 272 66 30
info@gastroformation.ch

Quadretto

Käseart: Weichkäse
Milchart: Kuhmilch
Lagerung: mind. 6 Wochen
Geschmack:
Geschmierter Rohmilchkäse aus Kuhmilch. Mit einem milden Aroma. Trotzdem ist der Käse schön kräftig, erdig und leicht säuerlich im Geschmack.

Jersey Blue

Käseart: Weichkäse / Blauschimmel
Milchart: Kuhmilch
Lagerung: 2 Monate
Geschmack:
Der Jersey Blue ist unser König, unter den Blauschimmelkäsen. Er schmeckt sehr edel und ausgewogen. Er hat ein unverwechselbares, herrlich nussiges Aroma mit leicht rauchiger Note. Der Teig ist weich, sehr cremig und eine gelbliche Farbe. Es ist das Merkmal der Jersey Milch mit ihrem hohen Betakarotin Gehalt.

Hotel & Gastro formation
Fürstenlandstrasse 45
9000 St. Gallen
www.gastroformation.ch
Tel. 071 272 66 33
Fax. 071 272 66 30
info@gastroformation.ch

Bergfichte

Käseart: Weichkäse
Milchart: Kuhmilch
Lagerung: mind. 6 Wochen
Geschmack:
Weicher samtiger Teig. Im Aroma leicht säuerlich, kräftig und schöne Herzaromen. Weichkäse aus Braunviehrohmilch, weichschnittig bis leicht fliessend. Wird in einer zertifizierten frischen Fichtenrinde eingebunden. Sie verleiht dem Käse die schönen Harz-Aromen und eine leicht rötliche Verfärbung.

Bergmatter

Käseart: Halbhart
Milchart: Kuhmilch
Lagerung: mind. 8 Monate
Geschmack:
Wird nur während der Heufütterungszeit in den Wintermonaten hergestellt. Die schmackhaften Heugräser der Toggenburger Naturwiesen verleihen dem Käse das feine Aroma. Warme Aromen von Caramel, Brioche, Vanille und leichten Röstaromen.

Hotel & Gastro formation

Fürstenlandstrasse 45
9000 St. Gallen
www.gastroformation.ch

Tel. 071 272 66 33
Fax. 071 272 66 30
info@gastroformation.ch

Mühlistein

Käseart: Halbhartkäse
Milchart: Kuhmilch
Lagerung: 5 Wochen auf Gitter
Geschmack:
Der runde Halbhartkäse ist ein Naturschimmelkäs, hat in der Mitte ein Loch und eine Grauschimmelrinde. Er hat ein rahmiges, mildes Aroma und erinnert an den Geschmack von Joghurt.

Rosali

Käseart: Halbhartkäse
Milchart: Kuhmilch
Lagerung: 8 Wochen
Geschmack:
Milder Aromatischer, nach Rosmarin schmeckender Halbhart-Käse aus Braunviehmilch mit weichschnittigem Teig. Der Köse wird mit gemahlenem Rosmarin veredelt und für den Verkauf mit Rosmarinnadeln ummantelt.

Hotel & Gastro formation

Fürstenlandstrasse 45
9000 St. Gallen
www.gastroformation.ch

Tel. 071 272 66 33
Fax. 071 272 66 30
info@gastroformation.ch

Hölzig Schaf

Käseart: Weichkäse
Milchart: Schafmilch
Lagerung: 5 Wochen auf Gitter
Geschmack:
Ein feiner Weichkäse aus Schafmilch. Er wird in eine zertifizierte frische Fichtenrinde aus dem Toggenburg gebunden. So kann der Käse beim Reifen sein kräftiges, Würziges Aroma mit dem typischen Harzgeschmack entfalten.

Hölzig Geiss

Käseart: Weichkäse
Milchart: Ziegenmilch
Lagerung: 5 Wochen auf Holzbrettern
Geschmack:
Unser Ziegenweichkäse zeichnet sich durch sein harmonisch-dezentes und doch vollem Aroma aus. Der Käse wird in eine zertifizierte, frische Fichtenrinde eingebunden und darin gereift. Das verleiht dem Käse das spezielle Harzaroma.