

Urner Geisskäse Weisschimmel

Produzent: Kleinmolkerei Bürglen GmbH (CH 5879)

Rohstoffe: Pasteurisierte Milch von Ziegen
(100%)

Höhe: 4 bis 5 cm

Durchmesser: 14 cm

Gewicht: 500 – 700 g

Bezeichnung: Halbhartkäse aus Ziegenmilch
mit Weisschimmelreifung

Aussehen: Runder Laib mit weisser
Schimmelrinde (Edelschimmel *Penicillium camemberti*).

Löcher: Löcher können gelegentlich vorkommen, sind aber nicht unerlässlich.

Teig: Der Teig fühlt sich fein und leicht feucht an. Er ist geschmeidig, mittelfest und wenig brüchig. Seine gleichmässig weisse Farbe ist spezifisch für die Proteinzusammensetzung der Ziegenmilch.

Geschmack: Neben dem leicht salzigen Grundton dominieren die Schimmel
Geschmacksnoten (Champignon) und ein wenig spürbarer Ziegengeschmack.
Der Geschmack kann je nach Reifungsgrad leicht variieren.

FIT: > 45 %

Wasser: 42 %

Reifung: Schimmelreifung > 10 Tage.

Lagerung: Bei < 5°C maximal 45 Tage



Urner Geisskäse im Kräutermantel

Produzent: Kleinmolkerei Bürglen
GmbH (CH 5879)

Höhe: 4 bis 5 cm

Durchmesser: 14 cm

Gewicht: 500 – 700 g

Rohstoffe: Pasteurisierte Milch von Ziegen
(100%)



Bezeichnung: Halbhartkäse aus Ziegenmilch mit Weisschimmelreifung

Aussehen: Runder Laib mit weisser Schimmelrinde (Edelschimmel *Penicillium camemberti*), versetzt mit natürlicher, frischer Kräutermischung.

Löcher: Löcher können gelegentlich vorkommen, sind aber nicht unerlässlich.

Teig: Der Teig fühlt sich fein und leicht feucht an. Er ist geschmeidig, mittelfest und wenig brüchig. Seine gleichmässig weisse Farbe ist spezifisch für die Proteinzusammensetzung der Ziegenmilch.

Geschmack: Neben dem leicht salzigen Grundton dominieren die Schimmel Geschmacksnoten (Champignon) ergänzt mit den Geschmacksnoten der spezifischen Kräutermischung und einem nur leicht spürbaren Ziegengeschmack. Der Geschmack kann je nach Reifungsgrad leicht variieren.

FIT: > 45 %

Wasser: 42 %

Reifung: Schimmelreifung > 10 Tage.

Lagerung: Bei < 5°C maximal 45 Tage

Urner Geisskäse Weisschimmel

Produzent: Kleinmolkerei Bürglen GmbH
(CH 5879)

Rohstoffe: Pasteurisierte Milch von Ziegen
(100%)

Höhe: 4 bis 5 cm

Durchmesser: 14 cm

Gewicht: 500 – 700 g

Bezeichnung: Halbhartkäse aus Ziegenmilch
mit Schmierereifung

Aussehen: Runder Laib mit natürlicher Schmierung

Löcher: Löcher können gelegentlich vorkommen, sind aber nicht unerlässlich.

Teig: Der Teig fühlt sich fein und leicht feucht an. Er ist geschmeidig, mittelfest und wenig brüchig. Seine gleichmässig weisse Farbe ist spezifisch für die Proteinzusammensetzung der Ziegenmilch.

Geschmack: Neben dem leicht salzigen Grundton dominieren die Schimmel
Geschmacksnoten (Champignon) und ein wenig spürbarer Ziegengeschmack.
Der Geschmack kann je nach Reifungsgrad leicht variieren.

FIT: > 45 %

Wasser: 42 %

Reifung: Schmierereifung > 30 Tage.

Lagerung: Bei < 5°C bis zu drei Monate



Tell Halb-Halb Mutschli geschmiert

Produzent: Kleinmolkerei Bürglen GmbH (CH 5879)

Rohstoffe: Pasteurisierte Milch von Kühen
(50%) und Ziegen (50%)

Höhe: 4 bis 5 cm

Durchmesser: 14 cm

Gewicht: 500 – 700 g

Bezeichnung: Halbhartkäse aus Kuh - und
Ziegenmilch mit Schmierereifung

Aussehen: Runder Laib mit gleichmässiger rot – brauner Schmiere

Löcher: Der Teig kann einzelne Löcher aufweisen, diese sind jedoch nicht unerlässlich

Teig: Der Teig fühlt sich fein und leicht feucht an. Er ist geschmeidig, mittelfest und leicht brüchig. Seine gleichmässige leicht weisse Farbe ist spezifisch für die Proteinzusammensetzung der Ziegenmilch.

Geschmack: Neben dem leicht salzigen Grundton sind leicht nussige sowie ein leichter Ziegengeschmack zu entdecken.

FIT: > 45 %

Wasser: 39 %

Reifung: Schmierereifung > 30 Tage.

Lagerung: Bei < 5°C bis zu drei Monate



Neues aus der Kleinmolkerei



Scharfä Ürner

Eingelegter Geisskäse in Oel und Gewürzen

Glas klein

Glass gross