



## Fösterkäse BIO

Käserei Stofel AG

Toggenburg, CH

Der Fösterkäse ist ein kräftiger, crémiger Rotschmierkäse, der durch die Fichtenrinde ein feines holziges Aroma bekommt. Thomas Stadelmann aus dem toggenburgischen Unterwasser scheut keine Mühe, diesen aufwändigen Käse aus der regionalen Biomilch und mit viel Leidenschaft das ganze Jahr über herzustellen. Wir sind glücklich, dass Thomas das Geheimnis des Fösterkäse-Rezeptes von Ernst Diriwächter, der altershalber seine Käserei geschlossen hat, im 2013 übernehmen durfte. Das Ergebnis ist dank des Könnens der Käserei Stofel meisterhaft. So bleibt uns diese einzigartige Spezialität nicht nur erhalten, sondern erhält durch das Biolabel erst noch einen Mehrwert.

### Daten

Artikelnummer: <b>6131</b>	Reifezeit: <b>6 Wochen</b>	Laktosefrei: <b>Nein</b>
Milchart: <b>Kuh</b>	Gewicht: <b>1kg</b>	Verkaufs-Einheiten: <b>1/1 Laib, 1/2 Laib, 1/4 Laib</b>
Milchbehandlung: <b>thermisiert</b>	Fett i. Tr.: <b>55%</b>	Lab: <b>tierisch</b>
Festigkeit: <b>weich</b>	Äusseres: <b>Rotschmierkäse mit Fichtenrinde</b>	