Bergrausch

Bergkäserei Aschwanden

Zentralschweiz, CH

Der Bergrausch kommt vom Familienbetrieb Aschwanden in Seelisberg. Seelisberg, 800 Meter ü.M., erreichen Sie im Herzen der Schweiz direkt über dem Vierwaldstättersee und dem Rütli, 35 Kilometer südlich von Luzern. Verkäst wird nur rohe, silofreie Bergmilch, die jeden Tag bei den umliegenden Bauern abgeholt wird. Der Käse wird nach altem Rezept hergestellt, mit Fettsirtenkultur nach alter Väter Sitte, und das schmeckt man auch. Nach einer Reifung von mindestens sechs Monaten ist der Bergrausch wunderbar aromatisch und vollmundig würzig. Herr Aschwanden hat sich den Namen "Bergrausch" richtig verdienen müssen. Die Kleidermarke Alprausch wollte den Namen, der ihrem zu ähnlich sei, verbieten lassen. Doch der Richter hat entschieden, unser Bergrausch darf seinen Namen behalten

Daten

Artikelnummer: **6255**
Milchart: **Kuh**
Milchbehandlung: **roh**
Festigkeit: **halbhart**

Reifezeit: **6 Monate**
Gewicht: **4kg**
Fett i. Tr.: **53%**
Äusseres: **Geschmierte Rinde**

Laktosefrei: **Ja**
Verkaufs-Einheiten: **1/1 Laib, 1/2 Laib, 1/4 Laib**
Lab: **Fettsirten Magenlab**