



Puur Zwitserse Kaasspecialiteiten

- 100 % Zwitserland
- 100 % Natuur
- 100 % Genieten



Raclette du Valais AOP

Gewicht ca. 5 kg

Rijpingstijd min. 3 maanden

De rauwmelkse Raclette du Valais AOP is een 100% natuurlijk product uit de Zwitserse bergen van Wallis. Deze half harde Raclettekaas heeft een uitzonderlijke smaak en kwaliteit. Oorspronkelijk werd Raclette de Valais werd gesmolten door/voor de open haard. Deze bereidingswijze is sinds de jaren 50 vervangen door de racletteoven. Walliser Raclette AOP kan ook worden bereid in gourmetpannetjes. Het is echter belangrijk dat de kaas niet te veel en te lang wordt verwarmd.



Der Scharfe Maxx

Gewicht ca. 6-7 kg

Rijpingstijd ca. 5-7 maanden

Der Scharfe Maxx is een aromatische en pittige kaas voor liefhebbers. Deze harde kaas is gemaakt met niet-gepasteuriseerde volle melk. De zachte smeltende textuur en zijn unieke smaak zal uw smaakpapillen verwennen. Na de productie en een behandeling in het pekelbad, rijpt de Scharfe Maxx met regelmatige zorg uit in speciaal geconditioneerde rijping kelders.



Die Alter Schweizer

Gewicht ca. 6-7 kg

Rijpingstijd ca. 10 maanden

Die Alter Schweizer is een kaas uit Oost Zwitserland met een lange rijpingstijd waardoor hij een pittige fijne smaak heeft. Met deze leeftijd wordt hij zelfs wat kruimelig en is niet te scherp. Mooie unieke kaas van gethermiseerde melk uit de streek van de Bodensee.



Mont Vully

Gewicht ca. 5-7 kg

Rijpingstijd 10-20 weken

Mont Vully is een halfharde kaas gemaakt met gethermiseerde melk. Deze kaas is tijdens het rippen ingewreven met Pinot Noir uit de streek, waardoor hij een uitzonderlijke smaak krijgt en geschikt is voor iedere gelegenheid! Deze kaas is zeer geschikt als dessertkaas, een mooie zachte smaak met een bijzondere uitstraling.



Wiesen-Zauber

Gewicht ca. 4,2 kg

Rijpingstijd ca. 2 maanden

Wiesen-Zauber is een unieke kruidenkaas uit het landschap van Toggenburg. Deze halfharde kaas is gemaakt met gethermiseerde melk en heeft een kenmerkende en unieke bloemen/kruidenlijn in het midden. Deze kaas leent zich door de eetbare bloemenkern uitermate voor het snijden van "frietjes" welke u serveert op een kaasplateau. Heerlijke combinatie met een fruitige wijn met bubbels of een rode bloemige wijn met een zoete afdronk.



St. Galler Klosterkäse Himmlisch/würzig

Gewicht ca. 6,2 kg

Rijpingstijd ca. 6-8 maanden

De St. Galler Klosterkäse wordt geproduceerd in het gebied dichtbij de stad St. Gallen. St. Gallen werd gebouwd door de monnik Gallus honderden jaren geleden. Destijds betaalden de boeren hun belasting aan de kerk en deden dat deels door hun zelfgemaakte kazen. Tijdens de winter werden de Klosterkazen gegeten, zelfs door Koning Karel de Grote. Hij was er gek op! Het verhaal van Klosterkäse was begonnen en is nog steeds erg populair. Het is een pittige kaas die met zijn volle smaak ideaal past bij een glas wijn. Natuurlijk is de pikante kaas ook handig om mee te koken en bakken.



Maxx 365 – Limited edition

Gewicht ca. 6-7 kg

Rijpingstijd min. 365 dagen

De "Maxx 365" wordt naar oude, traditionele methodes geproduceerd. Dit wordt gedaan met veel ervaring en intuïtie en maar liefst 365 dagen rijping. Dit geeft de "Maxx 365" de uitstekende smaak. Deze limited edition past qua smaak uitstekend bij een krachtige rode wijn.



Pure Swiss Specialty Cheeses

- 100 % Swiss
- 100 % Nature
- 100 % Taste



Raclette du Valais AOP

Weight approx. 5 kg **Maturing period** min. 3 months

The Raclette du Valais AOP is a cheese made of unpasteurised fresh milk from the Swiss mountains of the region Wallis. A pure Swiss Specialty cheese with an outstanding taste and quality. This semi-hard cheese was originally melted for the fireplace. This preparation method has been replaced by a raclette oven or even prepared in small pans. It is important that the cheese will not warm too long or too hot.



Der Scharfe Maxx

Weight approx. 6-7 kg **Maturing period** 5-7 months

Der Scharfe Maxx is an aromatic and spicy cheese for lovers. This hard cheese is made with non-pasteurized milk. The soft melting texture and unique taste will delight you. After production Der Scharfe Maxx matures in specially conditioned cellars with regular care.



Die Alter Schweizer

Weight approx. 6-7 kg **Maturing period** 10 months

Die Alter Schweizer is a cheese from eastern Switzerland with a long ripening period. This creates a spicy fine taste, with a sometimes crumbly texture. A beautiful unique cheese made from thermized milk from the region of Lake Constance.



Mont Vully

Weight approx. 5-7 kg **Maturing period** 10-20 weeks

Mont Vully is a semi-hard cheese made with thermized milk. This cheese has been taken care of during ripening with Pinot Noir from the region, which gives an exceptional taste and is suitable for every occasion! This cheese is very suitable as a dessert cheese, a nice smooth flavor with a special appearance.



Wiezen Sauber

Weight approx. 4,2 kg **Maturing period** approx 2 months

Wiesen Magic is a unique cheese from the landscape of Toggenburg. This semi-hard cheese is made with thermized milk and has a distinctive and unique Swiss alpfowers and herb line in the middle. This cheese is very nice for cutting "fries" which you serve on a cheese platter thanks to the beautiful center in the middle. Delicious with a fruity wine with bubbles or a red floral wine with a sweet aftertaste.



St. Galler Klosterkäse Himmlisch/würzig **Weight** approx. 6,2 kg **Maturing period** approx 6-8 months

The cheese is produced near to the city St. Gallen. The production of this special cheese started hundreds of years ago. St. Gallen was built by the monk Gallus. In 840 the farmers had to pay a tax to the church, so they also send their cheeses. In the winter time the monk ate the well tasted cheeses. The St. Galler Klosterkäse was also served to the king Karl der Grosse. He loved the cheese and the story of Klosterkäse had started. It is a tasteful cheese with a full bodied taste which easily goes next to a glass of red wine. It is also well suited for making recipes.



Maxx 365 – Limited edition

Weight approx. 6-7 kg **Maturing period** at least 365 days

The "Maxx 365" is produced according to old traditional methods. This is being done with a lot of experience and intuition and at least 365 days of maturing time. This gives the "Maxx 365" his outstanding strong taste. This limited edition fits well together with a strong red wine.