



Oberegger Wildpilzkäse

WILDPILZKÄSE

Der «Wildpilzkäse» ist ein aromatisches «Käsli». Crèmig mild und dank frischen Wildpilzen mit einer ganz eigenen Note. Die Pilze werden mit viel Sorgfalt in den Ostschweizer Wäldern gesammelt und verleihen dem Käse seinen einzigartigen Pilzgeschmack.

Herkunft

Speisepilze gibt es in grosser Zahl. Meist unsichtbar und oft unerkant, finden sie in den Ostschweizer Wäldern hervorragende Lebensbedingungen.

Rohstoff

FrISChe Rohmilch von Kühen, die silofrei gefüttert werden, angereichert mit frischem Rahm.

Besonderes

Die Wildpilze werden in Ostschweizer Wäldern von Hand gesammelt. Es werden keine gezüchteten Pilze verwendet.

Grösse und Gewicht

Rund mit einem Durchmesser von 19 bis 24 cm und einem Gewicht von 2,2 bis 2,4 Kilogramm.

Merkmale

Geschmiertes «Käsli» mit Wildpilzen

Konsumreife

5 Wochen nach Produktion

Fettgehalt

Mind. 55% Fett i.Tr., Rahmstufe

Teig

Zart gelblich

Konsistenz

Crèmig und weichschnittig

Geschmack

Mild, mit einem Abgang von Pilzgeschmack.

Übrigens

Der «Wildpilzkäse» eignet sich hervorragend als Apéro- und Dessertkäse.

