

Mutschli

Milder Bio-Halbhartkäse



SPEZIFIKATIONEN

Rohstoff:	Kuhmilch, thermisiert
Typ:	Halbharter Vollfettkäse, min. 48% F.i.T.
Bio-Zert.:	Demeter. CH-BIO-006
Äusseres:	Naturrinde
Geschmack:	Mild, frisch
Haltbarkeit:	30 Tage
Grösse:	Laib ca. 400g

BESCHREIBUNG

Der Bio-Heumilchkäse wird aus frischer (silofreier) Milch unserer behornten Braunviehherde hergestellt. Der Transportweg vom Melkstand bis zur Käserei beträgt nur wenige Meter. Dadurch entfällt das mehrfache Umpumpen der Milch, deren Feinstruktur bleibt erhalten. Unser Käser verwandelt mit viel handwerklichem Geschick und Können die Milch in 400g grosse Mutschlis. Beim Waschen des Käsebruchs wird Rüebisberger Quellwasser verwendet. Die benötigte Energie liefert Holz aus dem hofeigenen Wald. Die Laibe werden 3 Wochen im eigenen Naturkeller gelagert und regelmässig mit atlantischem Meersalz gepflegt. Das fertige Mutschli hat einen reinen Milchgeschmack, mit leichter Säuerung. Ein milder Vollfettkäse, der Teig vergeht auf der Zunge.

ÜBER DEN BIOHOF RÜEBISBERG

100 Höhenmeter über dem Bachsertal, eines der schönsten Täler im nordwestlichsten Zipfel des Kantons Zürichs, liegt der Biohof Rüebisberg. Der Hof entwickelte sich seit 1996 mit der Umstellung auf biologischen Landbau, kag-freiland Tierhaltung und auf die Grundsätze des biodynamischen Landbau durch die Eltern Walter und Sabine Weidmann. Im 2012 verwirklichte Florian Weidmann mit der Hofkäserei die Idee von der Veredelung der Milch „vom Grashalm zum Käse“. Die 26 Milchkühe liefern die frische, bekömmliche Milch aus Gras, Kräutern und Heu. Zuwendung, Pflege und direkter Kontakt bilden die Grundlage artgerechter Tierhaltung. Aus der Früchte der über 200 alten und neu-gepflanzten Hochstammobstbäume auf dem Rüebisberg werden Süssmost, Apfelschaumwein und verschiedenen Edelbränden. Die Obstbäume selber und die Wiese darunter bieten Lebensraum für viele selten gewordene Vögel und andere Kleinlebewesen.

BESTELLUNG UND LIEFERUNG

Bestellung montags, Lieferung donnerstags. Wir liefern selber oder durch BachserMärt in der Stadt Zürich und im Zürcher Unterland. Postversand in der ganzen Schweiz möglich. Fordern Sie unsere Bestellliste für Händler per E-Mail info@ruebisberg.ch oder Tel/Fax **044 858 22 91** an. Besuchen Sie uns auf www.ruebisberg.ch.