

## Bachserflo

Milder Bio-Rohmilchkäse



### SPEZIFIKATIONEN

<b>Rohstoff:</b>	Kuh-Rohmilch
<b>Typ:</b>	Halbharter Vollfettkäse, min. 48% F.i.T.
<b>Bio-Zert.:</b>	Demeter. CH-BIO-006
<b>Äusseres:</b>	Naturrinde
<b>Geschmack:</b>	Mild, blumig, feine Struktur
<b>Haltbarkeit:</b>	30 Tage
<b>Grösse:</b>	Laib ca. 6kg

### BESCHREIBUNG

Der Bachserflo wird aus frischer (silofreier) Milch unserer behornen 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 Rohmilch in 6kg grosse Laibe. Beim Waschen des Käsebruchs wird Rüebisberger Quellwasser verwendet. Die benötigte Energie liefert Holz aus dem hofeigenen Wald. Die Laibe werden mindestens 2 Monate im eigenen Naturkeller gelagert und regelmässig mit atlantischem Meersalz gepflegt. Der fertige Bachserflo hat eine feine Struktur und ein mildes, blumiges Aroma.

### 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 Bestelldatei für Händler per E-Mail [info@ruebisberg.ch](mailto:info@ruebisberg.ch) oder Tel/Fax **044 858 22 91** an. Besuchen Sie uns auf [www.ruebisberg.ch](http://www.ruebisberg.ch).