

# hörbi



## geschichtli

dass ein hartkäse wirklich eine geschmacksvolle kräuternote erhält ist gar nicht so einfach. darum braucht es für unseren hörbi mehrere schritte. zuerst käsen wir als a einen würzigen bergkäse im 6kg format und lassen ihn die ersten monate bei uns im keller reifen. danach wird der käse mit einer kräutermischung mit etwas salz eingerieben und weiter gereift. durch das salz ziehen die wunderbaren aromen in den teig ein und geben den unverkennbaren geschmack in den käse. bevor die laibe aber unsere käserei verlassen, wird er nochmal abgebürstet und erhält seinen finalen kräuter- und blumenmantel. die 13 verschiedenen pflänzchen bringen nochmal viel geschmack und das schöne grüne kleid.

## charakter

dieser käse sollte unbedingt mit der rinde und dem ganzen kräutermantel gegessen werden! nur so entfalten sich alle die feinen kräuteraromen und ergeben mit der salzigkeit des käsetiegs eine perfekte kombination.

## spielplatz

im picknick-korb sicher am richtigen ort. aber auch auf dem apéro-plättli oder im sandwich auf der bergwanderung nicht fehl am platz. sogar zum frühstück lässt sich dieser käse ausgezeichnet geniessen und darf bei keinem brunch fehlen!

rohstoff: silofreie kuhmilch, kräuter

herstellung: aus rohmilch, im  
kräutermantel gereift

käseart: hartkäse, 50% fit

milch über meer: 686-1107, emmental

laibgrösse: 6 kilogramm

alter: ca. 8 monate