

Monatskäse September 2024



Weisser Stanser
aus Kuhmilch
Schweizer Weichkäse
F.i.T. 53%

Produzent:
Molki Stans, 6370 Stans

Angebotsformen: Chäsli à 200gr

Geschmack/Aussehen

milder Weisseschimmelkäse, cremig, milchig

Kulinarik/Textur

mit zunehmender Reife wird der Käse innen cremig, später flüssig

Herkunft

Hergestellt mitten im Nidwaldner Hauptort aus der Milch von 2 Bauernbetrieben.



Die Molki empfiehlt:

Ein Hingucker auf jedem Käseteller! Passt ausserdem gut zu Gschwelkti, Weissbrot, oder auch auf einem Flammkuchen.

Schon gewusst?

Der weisse Edelschimmel, der dem Käse seinen Namen verliehen hat, wird bereits in die Milch geimpft. Nach dem Salzbad reift der Käse auf Gittern gestapelt ca. 1 Woche im Käsekeller. Der von aussen sichtbare weisse Flaum entwickelt sich aber erst in der letzten Nacht.

Wir wünschen viel Genuss!



Monatskäse September 2024



Weisser Stanser
aus Kuhmilch
Schweizer Weichkäse
F.i.T. 53%

Produzent:
Molki Stans, 6370 Stans

Angebotsformen: Chäsli à 200gr

Geschmack/Aussehen

milder Weisseschimmelkäse, cremig, milchig

Kulinarik/Textur

mit zunehmender Reife wird der Käse innen cremig, später flüssig

Herkunft

Hergestellt mitten im Nidwaldner Hauptort aus der Milch von 2 Bauernbetrieben.



Die Molki empfiehlt:

Ein Hingucker auf jedem Käseteller! Passt ausserdem gut zu Gschwelkti, Weissbrot, oder auch auf einem Flammkuchen.

Schon gewusst?

Der weisse Edelschimmel, der dem Käse seinen Namen verliehen hat, wird bereits in die Milch geimpft. Nach dem Salzbad reift der Käse auf Gittern gestapelt ca. 1 Woche im Käsekeller. Der von aussen sichtbare weisse Flaum entwickelt sich aber erst in der letzten Nacht.

Wir wünschen viel Genuss!

