



Passo dello Spluga BIO

Sennerei Splügen
Viamala, CH

Die Säumerverbindung über den Splügenpass ist über 2000 Jahre alt. Der rege Warenaustausch hat während Jahrhunderten die Region geprägt. Die Bergdörfer lieferten Käse und Tiere nach Norditalien, im Gegenzug kam Getreide aus dem Süden über den Pass in die Bergregion. So alt ist der Passo dello Spluga-Käse nicht - er ist erst seit ein paar Jahren auf dem Markt. Mit seiner Järbprägung und seinem schönen Äusseren lässt er die Tradition der Säumerkäse aufleben. Familie Flükiger erhielt im Herbst 2008 den Swiss Cheese Award für den besten Bündner Bergkäse. Wunderbar crèmeig und doch würzig spricht er den Geschmack von vielen Konsumenten an. Zu diesem Bergkäse würden wir einen Blauburgunder aus der Bündner Herrschaft empfehlen - etwa den "Malanser" von Familie Clavadetscher.

Daten

| | | |
|--|--|--|
| Artikelnummer: 6300 | Reifezeit: 3 Monate | Laktosefrei: Ja |
| Milchart: Kuh | Gewicht: 4kg | Verkaufs-Einheiten: 1/1 Laib, 1/2 Laib, 1/4 Laib |
| Milchbehandlung: thermisiert | Fett i. Tr.: 50% | Lab: tierisch |
| Festigkeit: halbhart | Äusseres: Geschmierte Rinde | |