

Stefan Jud
Käserei
Kreuzstrasse &
Wolfertswil



9113 Degersheim
071/ 371 11 16
CHE-116.161.392

Schwarzer Wolf

Wolfensberg – Chäs extra reif

Vollmilchkäse aus dem Luftkurort Degersheim

Form, Größe, Gewicht Herkunft des Namens	Rund; Ø 30 – 33 cm, Höhe 6 – 10 cm 6 – 7 kg Der Wolfensberg – Chäs Schwarzer Wolf trägt seinen Namen nach dem Wolfensberg, der über dem Dorf Degersheim im schönen Toggenburg liegt. In der reinen Luft des Luftkurortes Degersheim liegen die Gehöfte der Bauern, die jeden Morgen die frische Milch in die Käserei bringen, wo sie täglich verarbeitet wird. Da er der bissigste unter unseren Käsen ist, trägt er den Namen Schwarzer Wolf
Herstellungsmethode	Hergestellt aus thermisierter Milch von Kühen, die ohne Silage mit frischem Gras und Heu aus der Umgebung des Wolfensbergs gefüttert werden. Der Käse wird traditionell, mit grosser Sorgfalt und Begeisterung für den Käse, hergestellt und gepflegt Der Schwarze Wolf wird zwischen 9 bis 12 Monate gepflegt, bis er seinen unvergleichlichen würzig – leicht blumigen Geschmack entfaltet.
Fettgehalt Rinde Teigfarbe Lochung Geschmack	Mindestens 45 % Fit. Natürlich, rötlich braun, mit der unverwechselbaren Järbprägung Elfenbeinfarbig bis hellgelb. wenige saubere Löcher zeichnet sich aus durch sein würzig-fruchtiges Aroma, brennt nicht auf der Zunge, cremig
Reifung	9-12 Monate, mit Salzkristallen und „Tränen“ in den Löchern
Zutaten	Kuhmilch Speisesalz (jodfrei) Lab tierisch (gentech frei) Milchsäurebakterien