

Stefan Jud
Käserei
Kreuzstrasse



9113 Degersheim
071/ 371 11 16
MWST Nr. 172854

Wolfensberg – Mutschli Basilikum

Symphonie aus frischer Milch, klarer Luft, Käsermeisterkunst und dem königlichen Basilikum

Form,	Rund;
Größe,	Ø 10 - 15 cm, Höhe 4 – 7 cm
Gewicht	0.3 – 0.5 kg
Herkunft des Namens	Das Wolfensberg – Mutschli trägt seinen Namen nach dem Wolfensberg, der über dem Dorf Degersheim im schönen Toggenburg liegt. Im Mutschli vereint sich der unvergleichliche Geschmack des Wolfensbergkäses mit den Vorteilen des Mutschli. Klein aber unerreicht.
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 hergestellt. Die Mutschli werden in einer separaten Presswanne von Hand abgefüllt, mit köstlichem Basilikum angereichert und gepresst. Das Wolfensberg- Mutschli wird je nach Reifegrad 2 bis 3 Monate gepflegt, bis es seinen auserlesenen cremigen Geschmack entfaltet.
Fettgehalt	Mindestens 45 % Fat.
Rinde	Natürlich, rötlich braun
Teigfarbe	Elfenbeinfarbig bis hellgelb.
Lochung	nisserige Lochung
Geschmack Käse	mild, würzig, cremig; mit fortgeschrittener Reifung aromatischer Kombiniert mit dem Aroma des Basilikums der einen sehr eigenwilligen pfeffrig-süßen Geschmack mit einem Hauch Gewürznelken aufweist
Reifung	2 – 3 Monate
Zutaten	Kuhmilch Speisesalz jodfrei Lab (gentech frei) Milchsäurebakterien

Der Basilikum stammt aus Indien, wurde aber schon zur Zeit der Pharaonen nach Ägypten eingeführt. Der heute gebräuchliche Name bedeutet "Königskraut" und wird vom griechischen "basilikon" (königlich) abgeleitet.

Er soll nicht nur die Verdauungsorgane stärken, sondern auch die Nerven beruhigen, Migräne lindern und gute Dienste in der Frauenheilkunde leisten.