

Stefan Jud
Käserei
Kreuzstrasse



9113 Degersheim
071/ 371 11 16
MWST Nr. 172854

Wolfensberg – Mutschli Orangenblüten

Symphonie aus frischer Milch, klarer Luft, Käsermeisterkunst und zart duftenden Orangenblüten

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 den zarten Orangenblüten und der Orangenessenz angereichert und gepresst. Das Orangenblüten- Mutschli wird je nach Reifegrad 2 bis 3 Monate gepflegt, bis es seinen unvergleichbar cremigen Geschmack entfaltet.
Fettgehalt	Mindestens 45 % Fit.
Rinde	Natürlich, rötlich braun
Teigfarbe	Elfenbeinfarbig bis hellgelb.
Lochung	nisserige Lochung
Geschmack Käse	mild, würzig, cremig; mit fortgeschrittener Reifung aromatischer Kombiniert mit dem zartblumigen Geschmack der Orangenblüte und einer leichten Zitrusnote aus der Essenz
Reifung	2 – 3 Monate
Zutaten	Kuhmilch mind. 5% Rohmilch Speisesalz jodfrei Lab (tierisch) Milchsäurebakterien

Den Orangenblüten werden traditionsgemäss beruhigende und schlaffördernde Eigenschaften zugeschrieben. Ebenso sollen Orangenblüten antiseptisch, verdauungsfördernd, regenerierend und aphrodisierend wirken