

Stefan Jud
Käserei
Kreuzstrasse &
Wolfertswil



9113 Degersheim
071/ 371 11 16
CHE-113.161.392

Wolfensberg - Mutschli

Symphonie aus frischer Milch, klarer Luft und Käsermeisterkunst

Form, Größe, Gewicht Herkunft des Namens	Rund; Ø 10 - 15 cm, Höhe 4 – 7 cm 0.3 – 0.5 kg Das Wolfensberg – Mutschli trägt seinen Namen nach dem Wolfensberg, der über dem Dorf Degersheim im schönen Toggenburg liegt. Im Mutschli vereinen 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, mit grosser Sorgfalt und Liebe zum Käse, hergestellt und gepflegt. Die Mutschli werden in einer separaten Presse mit Handarbeit abgefüllt und gepresst. Das Wolfensberg- Mutschli wird je nach Reifegrad 2 bis 3 Monate gepflegt, bis es seinen unvergleichlichen cremigen Geschmack entfaltet.
Fettgehalt Rinde Teigfarbe Lochung Geschmack Reifung	Mindestens 45 % Fett. Natürlich, rötlich braun Elfenbeinfarbig bis hellgelb. nissigerige Lochung mild, würzig, cremig; mit fortgeschrittener Reifung aromatischer 2 – 3 Monate
Zutaten	Kuhmilch Speisesalz (jodfrei) Lab tierisch (gentech frei) Milchsäurebakterien