

*Stefan Jud*  
*Käserei*  
*Kreuzstrasse*



**9113 Degersheim**  
071/ 371 11 16  
MWST Nr. 172854

## **Roter Pfeffer Käse**

**Komposition aus frischer Milch, klarer Luft, Käsermeisterkunst und der blumigen Schärfe des Pfeffers**

<b>Form,</b>	Rund;
<b>Größe,</b>	Ø 10 - 15 cm, Höhe 4 – 7 cm
<b>Gewicht</b>	0.3 – 0.5 kg
<b>Herkunft des Namens</b>	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.
<b>Herstellungsmethode</b>	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 Presswanne von Hand abgefüllt, mit blumigem rotem Pfeffer angereichert und gepresst. Der rote Pfeffer Käse wird je nach Reifegrad 2 bis 3 Monate gepflegt, bis er seinen unvergleichlichen cremigen Geschmack entfaltet.
<b>Fettgehalt</b>	Mindestens 45 % Fit.
<b>Rinde</b>	Natürlich, rötlich braun
<b>Teigfarbe</b>	Elfenbeinfarbig bis hellgelb.
<b>Lochung</b>	nisserige Lochung
<b>Geschmack Käse</b>	mild, würzig, cremig; mit fortgeschrittener Reifung aromatischer <b>Durch den roten Pfeffer schon als junger Käse sehr rassig mit einer blumigen Note</b>
<b>Reifung</b>	2 – 3 Monate
<b>Zutaten</b>	Kuhmilch Speisesalz jodfrei Lab tierisch (gentech frei) Milchsäurebakterien