

GEISSFRISCHKÄSE WANGEN



Der Betrieb der Familie Blaser liegt am Rande der Gemeinde Wangen an der Aare. Spezialisiert auf Ziegen- und Schafmilchprodukte, umfasst der Betrieb 12 ha Land. Dieses Land dient vor allem zur Futtergewinnung für die hofeigenen Tiere. Durchschnittlich leben 80 Ziegen und 50 Schafe auf dem Hof. Die Tiere können den ganzen Tag an die frische Luft oder sich im Laufstall aufhalten.

Gemolken werden ca. 70'000 kg Ziegenmilch und ca. 25'000 kg Schafmilch im Jahr. In der hofeigenen Käserei werden verschiedene Ziegen- und Schafmilch Spezialitäten hergestellt.

Die Geissfrischkäse werden 2x pro Woche produziert. Die geschmacksvollen Produkte gibt es in den Varianten Nature, Kräuter und assortiert.

Art.	Bezeichnung	Einheit
1072718	IPS Geissfrischkäse Wangen assortiert	4x 90g
1072717	IPS Geissfrischkäse Wangen Nature	4x 90g
1136022	IPS Geissfrischkäse Wangen Kräuter	4x 90g

*Diese Produkte sind in KW 22/23 zu Aktionspreisen erhältlich.

OSTSCHWEIZER WOCHEN

Mit einem neuen Vorverkauf möchten wir die Ostschweiz als eine der wertvollsten Käseregionen der Schweiz bekannter machen. Dazu finden Sie als Beilage eine sorgfältig getroffene Auswahl an Ostschweizer Käseperlen. Profitieren Sie vom attraktiven Vorverkauf, wir freuen uns auf Ihre Bestellung!

DIVERTIMENTO TICKETS ZU GEWINNEN

Kaufen Sie in den Monaten April und Mai (KW 14 – 22) den Luzerner Rahmkäse. Somit sind Sie automatisch für die Ticketverlosung registriert. Für jeden gekauften Laib eröffnen wir bei uns 1 Los.



Luzerner Rahmkäse Laib ca. 4.1 kg
Halbhartkäse aus pasteurisierter Kuhmilch
F.i.T 55 %. Art.Nr. 1002422

Die Sieger werden Anfang Juni von uns persönlich informiert. Baumann Käse wünscht allen Teilnehmenden viel Glück.

SOMMER SORTIMENT 2024

Diesem Monatsblatt ist das diesjährige Sommersortiment beigelegt. Begeistern Sie Ihre Kunden mit unserem umfassenden Grillsortiment, Mozzarella und Burrata Spezialitäten, verschiedenen Frischkäse, Apérokäse, Sommerklassiker und Antipasti. Und natürlich dürfen die Sommer Raclette Empfehlungen nicht fehlen!

SOMMER NEUHEITEN

Mit Herz für
Sie ausgewählt

Bratkäse aus der Käserei Wildberg

Ein Stückchen Brasilien in der Schweiz: Das Rezept vom Wildberg Grillbratkäse Queijo Coalho ist über einen mit der Käserei befreundeten Käser ins Zürcher Oberland gelangt. Inzwischen ist dieser Bratkäse unverzichtbar auf jeder Grillparty. Erhältlich als BBQ oder Knoblauch-Senf Variante.

Cheese Bangers aus der Käserei Güntensperger

Die Käsewürstchen sind eine gelungene Alternative zu Fleisch-Wurstli. Sie werden ausschliesslich aus gereiften Qualitätskäsen der Käserei Güntensperger und mit Eiern aus Freilandhaltung hergestellt. Ob in der Pfanne, auf dem Grill oder am Stecken über Feuer, die Cheese Bangers sind schnell und einfach zubereitet. Erhältlich in Nature oder pikant-würzig für Jene, die es gerne scharf mögen.

Ziegen-Grillkäse der Appenzeller Ziegenprodukte Käserei

Nach traditionellem Handwerk entsteht in der modernen Käserei der Familie Koch ein wundervoller Ziegen-Grillkäse. Aus reiner Ziegenmilch, überzeugt dieser Grillkäse durch seinen leicht würzigen Geschmack. Er hat eine schöne Konsistenz mit weichem Innern und eine goldbraune Kruste nach dem Braten oder Grillieren.

Paneer aus der Weichkäserei Hodel

Ein weiteres Sommer Highlight sind Paneer Nature und -Curry der Weichkäserei Hodel. Paneer ist ursprünglich ein indischer Frischkäse. Paneer eignet sich zum Verfeinern von Salat, als Einlage in warmen Gerichten und natürlich zum Grillieren.

Das ganze Sommersortiment mit weiteren spannenden Neuheiten finden Sie in der Beilage und online.

Baumann Käse AG
Zürichstrasse 9
CH-3052 Zollikofen
Tel. 058 227 28 28
Fax 058 227 28 29
info@baumann-kaese.ch
www.baumann-kaese.ch
www.facebook.com/BaumannKaese


BAUMANN
Käse


BAUMANN
Käse

Monatsblatt Mai 2024

Geissfrischkäse Wangen

Ostschweizer Wochen

Divertimento Tickets zu gewinnen

Sommer Sortiment und Neuheiten

Käse des Monats

Preisaktionen