

NEU: PURCRÜ ROBIN

Die Käserei PurCrü aus dem Entlebuch verbindet in ihrer Käsekunst Tradition, Handwerk und Innovation. Die neueste Entwicklung: ein wunderbar aromatischer **Ziegenweichkäse** namens **Robin**.

Entdecken Sie hier die Geschichte Robins:

Wie Robin Hood streift sie durch die wilde Natur des Entlebuchs, auf der Suche nach dem saftigsten Gras und den feinsten Kräutern. Über Stock und Stein, kein Hang ist ihr zu steil, kein Weg zu weit. Mit ihren fröhlichen Gefährtinnen ist sie immer für einen Spass zu haben. Sie ist neugierig und offen für Neues. Stehts kämpft sie für Gerechtigkeit und sorgt sich um die Schwächeren, damit auch sie einen Platz am Futtertrog bekommen.

Aus der kraftvollen Milch Robins und ihren Gefährtinnen entsteht ein Geisskäse mit Charakter. Ihr zu Ehren haben wir diesen wunderbaren Käse Robin getauft.



PurCrü Robin

Laib ca. 300g, 45% F.i.T.

Art. Nr. 1342379

Thermisierter Ziegenweichkäse mit Rotschmiere

Saisonal verfügbar März bis ca. November.

BRIE PUR CARRÉ

Die cremig-zarte Version des Brie Pur mit feinen Kräutern. Kräuterbrie Pur carré ist von einem weissen Edelschimmel umgeben und mit zart duftenden Kräutern verfeinert.



Kräuterbrie Pur carré

Laib à ca. 1.2kg, 50% F.i.T.

Art. Nr. 1315756

Aus thermisierter Kuhmilch

*In KW 14/15 in Aktion

Eine wunderbare saisonale Ergänzung unserer Brie Auswahl ist der **Brie Pur Bärlauch**. Im Teig und aussen mit Bärlauch verfeinert, überzeugt der Käse durch das typische Bärlaucharoma und leichte Salzigkeit.



Brie Pur Bärlauch carré

Laib à ca. 1kg, F.i.T 50%.

Art. Nr. 1326777

Aus thermisierter Kuhmilch

In Handarbeit und in kleinen Chargen werden die Bries von unseren Käsern in der Käserei PurCrü in Schüpfheim für Sie gekäst.

LE MAJOR BENOÎT

Gleich wie der Bleuchâtel ist auch der Major Benoît das Ergebnis des unvergleichlichen Know-hows von Didier Germain der Käserei "Fromagerie Les Martel" in Les Ponts-de-Martel (Kanton Neuenburg). Major Benoît ist der geschmackvolle Star Ihrer Käseplatte. Dazu ist er sowohl als Schnittkäse als auch als Raclettekäse bestens zu geniessen.



Le Major Benoît 3 Mte.

Laib ca. 4.5kg, 48% F.i.T.

Art. Nr. 1300162

Halbhartkäse aus pasteurisierter Kuhmilch

*In KW 16/17 in Aktion

BÄRENSTARKE GEWINNER

Gerne geben wir die zwei Gewinner aus der bärenstarken Verlosung bekannt. SCB VIP Match Tickets haben gewonnen:

- **Dorfkäserei Dürrenroth**
- **Käserei Rösch Spiez**

Wir gratulieren den Gewinnern nochmals und danken allen für die Teilnahme am Wettbewerb.

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



B
BAUMANN
Käse

Monatsblatt April 2024

Neu: PurCrü Robin

Brie Pur Carré

Jetzt Saison: Brie Pur Bärlauch

Le Major Benoît

Bärenstarke Gewinner

Divertimento Tickets zu gewinnen

Käse des Monats