



Produktdatenblatt für: Gourmet (Sennerei Andeer)



Besonders würziger Bergkäse aus Rohmilch, ein prickelnder Genuss!

Auszeichnung: Goldmedaille bei der Käseolympiade in Appenzell 2004

Herkunft: Schweiz, Graubünden

Zertifizierung: BIO SUISSE

Käsesorte: Halbhartkäse

Reifezeit: Min. 4 Monate

Fett i. Tr.: 50%

Laibgröße: 4,5 kg

Sennerei Andeer:

Dorfsennerei im Oberen Rheintal in Graubünden

Seit November 2001 haben Maria Meyer (Käsermeisterin) und ihr Mann Martin Bienerth (Affineur und Käseverkäufer) die Dorfsennerei mit Laden in Andeer übernommen.

Das ist die Philosophie der Sennerei Andeer:

- Alle 5 Landwirtschaftsbetriebe arbeiten nach den Richtlinien des ökologischen Landbaus, eine Voraussetzung für die Sennerei Andeer.
- Milchlieferungen 1-2 mal täglich zur Dorfsennerei sind Grundvoraussetzungen für Produkte mit hoher Qualität. Bäuerinnen, Bauern und Verarbeiter sehen sich täglich, dadurch ist ein hoher Kommunikationsgrad möglich.
- Milch von Kühen mit Hörnern wird höher bewertet.

Die Sennerei Andeer ist weit über die Grenzen der Schweiz hinaus bekannt und durch zahlreiche Auszeichnungen und Medaillen geehrt worden.

Hier nur ein kleiner Ausschnitt an Auszeichnungen:

2010 Goldmedaille in der Kategorie Hartkäse bei der Weltmeisterschaft der Käse in Wisconsin für den Andeerer Traum; Premio Preis für 2009 von Slow Food; 2009 Binding Preis für Natur- und Umweltschutz; 2009 Silbermedaille für Andeerer Rahm-Chäs; 2008 Silbermedaille beim Wettbewerb Biocaseus für den Andeerer Christall; 2007 Silbermedaille der 5. Olympiade der Käse aus den Bergen in Oberstorf, für den Andeerer Traum; 2004 Goldmedaille bei der Käseolympiade in Appenzell für den Gourmet.

