



Produktdatenblatt für: Splügener Herbes de Provence (Sennerei Splügen)



Der Splügener Herbes de Provence ist ein halbharter Bergkäse mit Rotschmiere-Rinde aus thermisierter Milch. Nach einigen Wochen Reifezeit wird er auf zwei Schichten durchgeschnitten und mit Kräutern versehen (Thymian, Rosmarin, Basilikum, Oregano, Bohnenkraut, Lorbeer, Lavendel). Die Grundmasse ist mild-würzig, die Kräuter geben ihm noch das besondere Aroma.

Herkunft: Schweiz, Graubünden

Zertifizierung: BIO SUISSE

Käsesorte: Halbhartkäse

Reifezeit: 3 Monate

Fett i. Tr.: 45%

Laibgröße: 4,5 kg

Sennerei Splügen:

Am Anfang des hochwertigen Splügener Bio-Käses stehen die 8 Milchproduzenten von Splügen in Graubünden (1430 m ü. M.), welche im Hochtal Rheinwald ihre Milch nach biologischen Richtlinien der Bio Suisse produzieren. Die Bergbauernbetriebe im Rheinwald unterscheiden sich von konventionell bewirtschafteten Betrieben insbesondere durch:

- Nachhaltiger Umgang mit der Natur; geschlossene Nährstoffkreise, beschränkter Viehbesatz, eigener Futteranbau, ausbringen der Hofdünger auf eigenem Land
- Artgerechte Tierhaltung mit täglichem Weidegang in Sommer (90 – tägige Alpzeit) und dreizehn Mal pro Monat Auslauf im Winter
- Verfütterung von eigenem Biofutter (Gras und Bergheu); stark limitierter Futterzukauf (10%
- Stark erhöhter Gehalt von Omega3 Fettsäuren



Diese Qualitätsmilch wird 2x täglich frisch in die Sennerei geliefert und dort allmorgendlich in handwerklichen Schritten sorgfältig zu verschiedenen Käsesorten verarbeitet.

Diese Sorgfalt zählt sich aus: Beim 6. Swiss Cheese Awards 2008 erhielt Jürg Flükiger in der Kategorie Bündner Bergkäse die Auszeichnung für höchste Qualität.