



N°330

## Mont Vully bio

BERGKÄSE

*Kleiner feiner und dabei bildschöner Bio-Bergkäse aus dem Berner Land weit des Genfer Sees. Mit Wein gewaschen gehört er in die weitere Familie der Appenzellerkäse, ohne seine Eigenständigkeit zu verlieren. Alter 3 bis 5 Monate.*

### WIE DU IHN SCHMECKST

Feiner Schmelz verbunden mit feiner Würze und geschmeidigem, sähmigem Teig. Als Tafelkäse und fürs Raclette und Fondue ein Muss, unwiderstehlich beim Naschen oder zum Apéro.

### WAS DU DAZU TRINKST

Ein schwerer, weicher Roter mit runden Tanninen, der die feine Würze des Käses gut ergänzt, passt gut. Oder ein süffiges malziges Dunkelbier.

### WOHER ER KOMMT

Fromagerie Schafer, Cressier (Kanton Freiburg, Westschweiz).

### WAS ES NOCH ZU WISSEN GIBT

Zwei Bio-Bauern aus der Region liefern die Milch zu. Der Mont Vully Bio gehört zwar in die Familie der Appenzellerartigen, ist aber trotzdem ein ganz eigener Käse, abseits der eingefahrenen Handelsmarken (und auch nicht aus der Appenzeller Region). Gepflegt wird er während der Reifung – komplett bei Schafer – mit Bio-Rotwein aus der Region.

Herkunft	Käserei Ewald Schafer Schweiz/Westschweiz
Produktgruppe	Schnittkäse
Fettgehalt	50 % Fett i. Tr.
Milch	thermisiert, Kuh
Rinde	Naturrinde, nicht zum Verzehr empfohlen
Zutaten	MILCH*, Salz, Kulturen, Lab (* EU-Bio) aus ökologischer Erzeugung
Reifezeit	4 Monate
Lab	Kälberlab
Gebinde	5-kg-Laib (10330)
GTIN	4260638310698
Intrastat-Code	04069017
RLZ	42 Tage bei 4–8°C
VPE	40er Karton für GH

### Nährwertangaben je 100 g

Energiegehalt	1650 kJ 394 kcal
Fett	33 g
– davon gesättigte Fettsäuren	22 g
Kohlenhydrate	0 g
– davon Zucker	0 g
Eiweiß	24 g
Salz	1,5 g

**Lieferello GmbH & Co. KG**  
**Betriebsstätte Käse Kober**  
Oelixdorfer Straße 2  
25524 Itzehoe (Germany)  
T +49 (0) 4821 887 87 15  
info@kaese-kober.de  
www.kaesefeinschmecker.de

UST-ID-Nr. DE 287 379 209  
Sitz: Mühlendamm 1, 24113 Kiel  
HRA 8193 KI Amtsgericht Kiel  
Deutsche Bank  
BIC DEUTDEHH210  
IBAN DE45 2107 0020 0058 0027 00

PHG Lieferello Verwaltungsgesellschaft mbH  
Sitz: Mühlendamm 1, 24113 Kiel  
HRB 14731 KI, Amtsgericht Kiel  
Geschäftsführender Gesellschafter:  
Gerhard Lütje  
Geschäftsführer: Dirk Lütje, Peter Wenzel

GLN: 4335981000005  
EG-Nummer DE SH 00548  
Öko-Kontrollstelle DE-ÖKO-039



N°330

## Mont Vully bio

HINTERGRUND

Ewald Schafer führt seine eigene Käserei in Cressier (Kanton Freiburg, Westschweiz) seit 1993. Zunächst käste er Emmentaler, gehört aber doch zu jenen Schweizer Käsern, die abseits der Standardsorten Neues probieren wollten. So entstand seit 1994 der Mont Vully oder kurz: Vully.

Michael Mathier ist unser Mann in der Schweiz. Genauso käsefanatisch wie wir war Michael viele Jahre lang für unseren französischen Partner Mons Fromager unterwegs, bevor er ab 2016 seine eigene Schweizer Affinage aufbaute.

Unter dem Namen Swisscru findet sich hier eine Auswahl der besten Schweizer Käse, ausgereift in den Kellern der Milka Käse AG im Emmental. Für uns ein ganz enger Partner in der Affineur-Szene, über den auch der Kontakt zu Ewald kam.

**Käse Kober GmbH & Co. KG**  
Oelixdorfer Straße 2  
25524 Itzehoe (Germany)  
T +49 (0) 4821 887 87 15  
F +49 (0) 4821 409 45 16  
info@kaese-kober.de  
www.kaesefeinschmecker.de

HRA 8065 PI  
Amtsgericht Pinneberg  
USt-ID-Nr. DE 313 219 401  
Sparkasse Westholstein  
BIC NOLADE21WHO  
IBAN DE61 2225 0020 0090 5056 11

Persönlich haftende Gesellschafterin:  
Käse Kober Verwaltungs-GmbH

HRB 13010 PI, Amtsgericht Pinneberg  
vertreten durch die Geschäftsführer  
Markus Kober und Hanjo Schlüter

EG-Nummer DE SH 00548  
Öko-Kontrollstelle DE-ÖKO-039