

Spezialitätenportrait: Der Frumée Premium

Nicht nur mit seinem Geschmack, sondern auch mit seinem Aussehen überzeugt er in jeder Käsetheke oder auf jeder Käseplatte. Der nach Jahrhunderte altem Rezept geräucherte Käse mit würzigem Rauchgeschmack ist ein Erlebnis für jeden Gaumen.

Sein einzigartiges, unvergessliches Aroma bringt Abwechslung. Da der Frumée sowohl kalt wie heiss konsumiert werden kann, sind der Kreativität und dem Einfallsreichtum des Kunden bezüglich Zubereitung keine Grenzen gesetzt. Die Mehrnutzbarkeit als Toastkäse, Salatgarnitur, Spezialität auf der Käseplatte, Gratierkäse, Cordon-Bleu-Einlage oder Dessert-überraschung widerspiegelt neben der Käseinnovation auch die Schweizer Landwirtschaft in ihrer Multifunktionalität.



Typ:	Schweizer Halbhartkäse
Alter:	mind. 6 Monate
Rohstoff:	Kuhmilch, pasteurisiert
Form:	Eckig im Netz
Gewicht:	ca. 1 kg
Rinde:	geschmiedet, gewaschen, geräucht
Lochung:	feine Lochung
Geschmack:	würzig, rauchig, vollmundiges Aroma
Konsistenz:	schnittfester, cremiger Käsekörper
Fettgehalt:	mind. 45% Fett i. Tr.

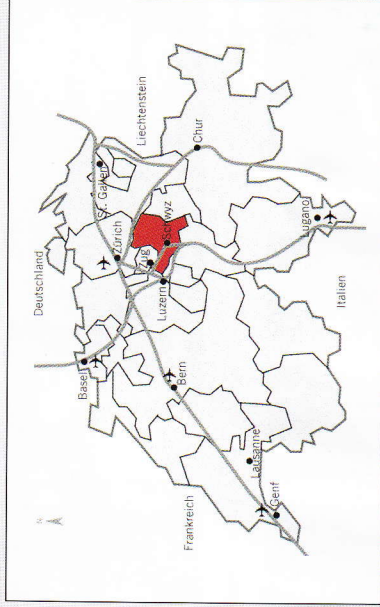
Swiss Made
100% Natur



Die einzige Raclette Suisse Schaukäserei
der Schweiz

Schaukäserei Schwyzerland

Ihr Käseerlebnis im Herzen der Schweiz



Kontakt:

Schaukäserei Schwyzerland
Milchstrasse
6423 Seewen-Schwyz

Informations- und Reservationsbüro

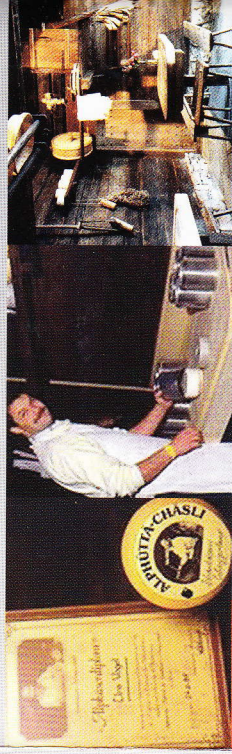
Tel. 041/819 82 82
Email: info@milchstrasse.ch
www.milchstrasse.ch

Selber Käsen...

...in der

Schaukäserei Schwyzerland

Ihr Käseerlebnis im Herzen der Schweiz



www.Milchstrasse.ch

Zum hautnah Erleben...

... beim selber Käsen am offenen Feuer.

Überraschen Sie doch ihre Vereins-, Firmen- oder Familienfreunde mit einem unvergesslichen Erlebnis, über das sicher noch lange gesprochen wird. In der Original-Alphütte aus dem 18. Jahrhundert können Sie am offenen Feuer selber, wie einst die richtigen Äpler, Ihren eigenen Käse herstellen. Sie müssen aber auch tüchtig Hand anlegen, bis aus rund 160 bis 200 Liter Milch ihr eigener chüschtiger Alphüttenkäse entsteht. Schritt um Schritt in traditionell überlieferten Arbeitsvorgängen erarbeiten Sie zusammen mit unserem Fachmann Ihr köstliches Naturprodukt. Voraussetzung: Sie haben etwa drei Stunden für Ihr Käseabenteuer Zeit, Vorkenntnisse sind aber nicht erforderlich.

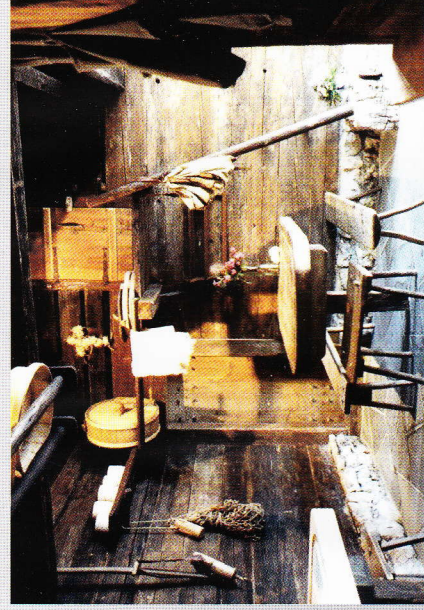


Für zirka zwölf Wochen pflegen wir nach dem Käsen in unserem Keller Ihre eigenen Käsl. Während dieser Zeit gestalten Sie, mit Hilfe von uns, Ihre eigene Käseetikette. Sie wird nach der Reifezeit Ihr Käsl zu einem speziellen Unikat machen und ihre Angehörigen zum Staunen bringen.

Ihre 16 bzw. 20 selbstgemachten Alphütte-Chäsl (Gewicht ca. 1 kg) werden Ihnen nach der Reifung und Pflege, (ca. 12–14 Wochen), zusammen mit dem wohlverdienten Alpkäser-Diplom zugeschickt. Sie können aber auch Ihren Käse nach der Reifezeit auch in unserem Hause persönlich abholen und dies gleich mit einer lustigen Diplomfeier verbinden.

Die ganze Produktion, die Fachperson, die Pflege ist alles im Preis inbegriffen, inklusive Versand innerhalb der Schweiz (Kein Auslandsversand!). Unser Informations- und Reservationsteam (041 819 82 82) berät Sie gerne über alle Details, wie Sie in der Schaukäserei auf spielerische und erlebnisreiche Art „diplomierter Alpkäser der Schaukäserei“ werden können. Ein naturnahes Erlebnis das sich auch hervorragend als Überraschungsgeschenk zu einem runden Geburtstag sehr gut eignet.

Die originale Alphütte der Schaukäserei Schwyzerland in der Sie Ihren eigenen Käse produzieren.



Gaumenfreude und Augenweide

Lassen Sie sich in unserem gemütlichen Restaurant der Schaukäserei kulinarisch verwöhnen. Die wunderschöne Atmosphäre der grossen Schwyzerstube lässt Sie in eine vergangene Zeit eintauchen. Das bis ins kleinste Detail liebevoll gestaltete Restaurant gehört wohl zu den wenigen so präsentierten Schweizer Vermächtnissen.

Die grosse Auswahl an Innerschwyzer Spezialitäten und anderen genüsslichen Speisen, lassen jedes Herz höher schlagen. Aus unserer Küche – wir kochen nicht nur Käse – lassen Sie sich zum Beispiel jeden Tag neu verzaubern, von abwechslungsreichen und vielseitigen Tagesmenüs, eine unserer köstlichen Wochenspezialitäten oder wählen Sie aus unserer reichhaltigen Schaukäsi Speisekarte. Unsere Köstlichkeiten werden Ihnen von unseren charmanten Trachtenmädeln im „Ging-Gang“ serviert (Schwyzer Werktagstracht).

Die Schaukäserei ist auch ideal für geschlossene Abendveranstaltungen (nach Voranmeldung) bis 100 Personen. Geburtstage, Hochzeiten, Familien- und Firmenfeste, Vereinsabende, Clubtreffen und vieles mehr.

Übersicht der Hauptangebote

- Führungen
- Selber Käsen in der Original-Alphütte
- Restaurationsbetrieb
- Firmen- und Vereinsanlässe
- Gruppenanlässe jeder Art
- Multivisionsschauen
- Fondue- oder Racletteplausch
- Sitzungen oder Tagungen
- Alphüttenplausch

Öffnungszeiten:

Dienstag bis Samstag 09:00 Uhr bis 18:00

Sonntag und Montag geschlossen

Am Abend auch nach Anfrage geöffnet