



## Schweizerische Genossenschaft der Weich- und Halbhartkäsefabrikanten



SGWH  
SFPMA

[www.CHeese.ch](http://www.CHeese.ch)

Schweizerische Genossenschaft der Weich- und Halbhartkäsefabrikanten  
Société coopérative suisse des fabricants de fromage à pâte molle et mi-dure

Bürgenstockstrasse 2 · CH-6373 Ennetbürgen | Telefon +41 (0)41 624 44 88 oder Fax +41 (0)41 624 44 20 | e-mail: [info@cheese.ch](mailto:info@cheese.ch)



## Giswiler Bratchäs

Ein elastischer, sämiger Käse mit vollmundigem, würzigem Geschmack, der als Tafelkäse, Raclette und zum Überbacken geeignet ist, aber auch als Mitbringsel aus den Ferien. Rezepte finden Sie auf der Unterseite des Käses. Er passt ausgezeichnet zu einem Pinot noir.

Typ: Halbhartkäse · Rohstoff: Kuhmilch, pasteurisiert  
Form: rund, Durchmesser 12 cm · Gewicht: 900 g - 1.1 kg  
Rinde: gold-gelb, gewaschen · Lochung: kleine, nissrige Lochung  
Geschmack: vollmundig, aromatisch · Fettgehalt: vollfett, mind. 49 % F.i.T.  
Festigkeit, wff: halbhart, ca. 63 % · Reife: ca. 8 Wochen  
Haltbarkeit: bis 4 Monate · Verwendung: Raclette, Käseschnitten, Schnittkäse  
Kennzeichnung: CH 5991, Kaseinmarke mit fortlaufender Nummer

Molkerei Käserei Hanspeter Schnider & Co., 6074 Giswil



## Nidwaldner Bratchäs

Wie sein Name verrät, wird dieser traditionelle Halbhartkäse zum Verzehr über der heissen Glut eines Cheminéeofens oder in der Bratpfanne mit oder ohne Zugaben geschmolzen und zusammen mit geschwellten Kartoffeln oder chüstigem Brot genossen.

Typ: Halbhartkäse · Rohstoff: Kuhmilch, pasteurisiert, aus silofreier Milch  
Form: rund · Gewicht: 600 g - 1.5 kg · Rinde: sauber gewaschen, gold-gelb  
Lochung: kleine Bruchlochung · Geschmack: mild, leicht säuerlich, rein  
Fettgehalt: vollfett, 47 - 49 % F.i.T. · Festigkeit, wff: halbhart, 57 - 63 %  
Reife: 6 - 10 Wochen · Haltbarkeit: bis 12 Wochen  
Verwendung: Schnittkäse, Toast, Raclette, Gratin  
Kennzeichnung: CH 5987, fortlaufende Nummerierung

Odermatt Käserei AG, 6383 Dallenwil



## Seiler Bratkäse

Diese Obwaldner Spezialität kann als kleiner Bruder des Raclette bezeichnet werden. Ursprünglich auf den Alpen am offenen Feuer geschmolzen, findet er heute Verwendung in der warmen und kalten Küche. Auch als Tafelkäse ist er sehr beliebt. Geniessen Sie dazu ein Glas Dôle blanche oder Schiller Rosé.

Typ: Halbhartkäse, Schmierekäse · Rohstoff: Kuhmilch, pasteurisiert  
Form: rund, Durchmesser 13 - 15 cm · Gewicht: 700 g, 1.1 kg  
Rinde: gewaschen, dunkelgelbe Rinde · Labsorte: tierisch  
Lochung: kleine, unregelmässige Lochung  
Geschmack: vollmundiger, reiner, mild-säuerlicher Geschmack  
Fettgehalt: vollfett, 49 - 52 % F.i.T. · Festigkeit, wff: halbhart, 60 - 62 %  
Reife: 6 - 8 Wochen = idealer Reifegrad  
Haltbarkeit: bei sachgemässer, kühler Lagerung bis 12 Wochen  
Verwendung: Bratkäse, Schnittkäse auf Käseplatte, ideales Geschenk in dekorativer Geschenkschachtel  
Kennzeichnung: CH 5989

Seiler Käserei AG, 6060 Sarnen