



Giswiler Bratchäs (Fromage à rôtir de Giswil)

Un fromage crémeux d'une fine élasticité avec un goût arrondi et épicé qui est recommandé en tant que fromage de table, pour raclettes et pour toast à fromage. C'est également un beau cadeau qui s'accompagne très bien avec un verre de Pinot noir. - Vous trouverez des recettes sur partie inférieure de la meule.

Type: fromage à pâte mi-dure · Matière première: lait de vache pasteurisé
Meule: ronde, diam. 12 cm · Poids: 900 à 1'100 g · Croûte: lavée, jaune-dorée
Trouage: discret trouage dentelé, fissuré · Arôme: arrondi, aromatique
Matière grasse: gras, min. 49 % MGES · Consistance, tefd: mi-dure, env. 63 %
Affinage: env. 8 semaines · Conservation: 4 mois maxi
Recommandé pour: raclette, toast au fromage, fromage à découpe
Marquage: CH 5991 · marque de caséine avec numérotation continue

Laiterie-Fromagerie Hanspeter Schneider & Co. 6074 Giswil



Nidwaldner Bratchäs (Fromage à rôtir de Nidwalden)

Comme son nom l'indique, ce traditionnel fromage à pâte mi-dure peut être fondu sur les braises d'un feu de cheminée ou dans une poêle et servi avec des pommes-vapeur ou tout simplement avec un pain rustique.

Type: fromage à pâte mi-dure · Matière première: lait de vache pasteurisé
Meule: ronde, diam. 12 cm · Poids: 900 à 1'100 g
Croûte: lavée, jaune-dorée · Trouage: discret trouage dentelé, fissuré
Arôme: arrondi, aromatique · Matière grasse: gras, min. 49 % MGES
Consistance, tefd: mi-dure, env. 63 % · Affinage: env. 8 semaines
Conservation: 4 mois maxi
Recommandé pour: raclette, toast au fromage, fromage à découpe
Marquage: CH 5991 · marque de caséine avec numérotation continue

Fromagerie Odermatt SA 6383 Dallenwil



Seiler Bratkäse (Fromage à rôtir «Seiler»)

Cette spécialité du canton d'Obwalden peut être considérée comme le petit frère du fromage à raclette. A l'époque on le faisait fondre à feu ouvert sur les alpages. De ces jours il est beaucoup apprécié dans la création de plats cuisinés et plats froids, mais aussi en tant que fromage de table. Dégustez-le avec un ver de Dôle Blanche ou de Schiller Rosé.

Type: fromage à pâte mi-dure · Matière première: lait de vache thermisé à fourrage non-ensilé
Meule: ronde · Poids: 600 g à 1.5 kg
Croûte: bien lavée, jaune-or · Trouage: discret trouage dentelé
Arôme: doux, pur, légèrement acidulé · Matière grasse: gras, 47 à 49 % MGES
Consistance, tefd: pâte mi-dure, 57 à 63 %
Affinage: 6 à 10 semaines · Conservation: 12 semaines maxi
Recommandé pour: fromage à découpe, toasts, raclette, gratin.
Marquage: CH 5987; numérotation continue

Fromagerie Seiler SA 6060 Sarnen

