



#	Land/Region	Käserei	Name/Sorte	Tier	Fett i. Tr.	Anmerkung	Beschreibung
1	Vorarlberg	Sulzberger Käse Rebellen	Heumilch Camembert Weichkäse	Kuh	50%	tagesfrische Heumilch, Weißschimmelreifung, mind. 3 Wochen	Charme trifft auf Würze: Typisch der Duft nach Pilzen und Moos, verführerisch cremig das Mundgefühl. Die Pilzaromen finden sich am Gaumen wieder, begleitet von einem animierenden-lebendigen Aromenmix aus Weißbrot, Sauerrahm und Jungholz.
2	Tirol	Käserei Plangger	Steinsalzkäse	Kuh	50%	tagesfrische Heumilch, thermisiert, Milchsäurereifung, Steinsalz-Kräuterrinde, 3 Monate	Ein sehr ausgewogener Käse mit zarten Aromen von Milch, Weißbrot und hellem Karamell mit gut eingebunden Salznoten. Der Käse erfreut mit einer schönen Cremigkeit.
3	Vorarlberg	Dorfsennerei Langenegg	Langenegger Dorfkäse	Kuh	45%	tagesfrische Heumilch, thermisiert, Rotkultur, 3 Monate	Einladender Duft nach Röstzwiebeln und Blumenwiese. Dicht und geschmeidig fühlt sich der Teig an. Darin öffnet sich ein Aromenbogen der von Röstzwiebeln, Butter und Malz.
4	Tirol	Sennerei Zillertal	Edelschaf	Schaf	45%	Heumilch, Rotkultur, 3 Monate in kleinen Laiben gereift	Schöner Duftbogen von Erdnuss, Rahm und Muskat bis Malz und Röstzwiebeln. Angenehm kompakt und etwas krümelig das Mundgefühl. Darin spiegeln sich Aromen von frischer Milch und wiederum Erdnuss.
5	Tirol	Käserei Plangger	Blauer Enzian	Kuh	50%	Heumilch, blaue Edelschimmelreifung, 4 Wochen	Im Duft Sauerrahm, Unterholz, Tannenzapfen sowie Salbei. Am Gaumen umschmeicheln Aromen wie Tannenzapfen, rahmige Noten und Honig die Würzigkeit des Käse. Cremig der Teig mit krümeligen Blauschimmeleinschlüssen.
6	Vorarlberg	Sennerei Schnifis	Schnifner Laurentius extra pikant	Kuh	45%	tagesfrische Heumilch, thermisiert, Rotkultur, ca. 7-8 Monate	Einladender Duft nach hellem Karamell, Ananas, Marzipan, etwas Jungholz und gerösteten Erdnüssen. Fein schmelzender Teig. Dazu öffnen sich Aromen von Rahm, Honig und Kaffee sowie ein zart salziger Kick im Ausklang.
7	Schweiz	Jumi	Schweizer Emmentaler	Kuh	50%	tagesfrische Heumilch, Rohmilch, Milchsäurereifung in Naturrinde, 15 Monate	Der Duft einer saftigen Ananas wird von Honig, Rahm und hellem Karamell umspielt. Der mürbe Teig geht ihn ein schmelzendes Mundgefühl über. Am Gaumen sorgen Karamell, Rahm und fruchtige Noten für einen fulminanten Abgang.
8	Vorarlberg	Dorfsennerei Sibratsgfall	Vorarlberger Bergkäse	Kuh	45%	tagesfrische Heumilch, Rohmilch, Rotkultur, 15 Monate	Animierende Fruchtigkeit aus saftiger Ananas und Maracuja, unterlegt von Rahm- und Karamellnoten. Mürb und geschmeidig fühlt sich der Teig an, während sich in den schönen milchigen Charakter helles Karamell und erneut Maracuja mischen.