



## Stillsitzer Steinsalz rezent

Bergmilchkäserei Eggsteig  
Toggenburg, CH

Stefan Bühler stellt einen Tilsiter der Extra Klasse her - den Stillsitzer Steinsalz. Die Milch kommt von 13 Bauern in der Bergzone, die täglich zweimal anliefern. Die Abendmilch wird thermisiert, die Morgenmilch kommt roh ins Kessi. Mit diesem feinen Rohstoff, auf kürzestem Weg transportiert, bringt der Käser Milchsäurebakterien in den Käse, die bei der Reifung ein wunderbar volles Aroma im Käse ergeben. Für die Salzung wird beim Stillsitzer nur Steinsalz verwendet - ein natürliches, unjodiertes Salz mit besonderem hohem Mineralgehalt. Nach 6 Monaten Pflege ist dieser Bergkäse kräftig und fein im Aroma.

### Daten

Artikelnummer: <b>6109</b>	Reifezeit: <b>6 Monate</b>	Laktosefrei: <b>Ja</b>
Milchart: <b>Kuh</b>	Gewicht: <b>4kg</b>	Verkaufs-Einheiten:
Milchbehandlung:	Fett i. Tr.: <b>45%</b>	<b>1/1 Laib, 1/2 Laib, 1/4 Laib</b>
Festigkeit: <b>halbhart</b>	Äusseres: <b>Geschmierte Rinde</b>	Lab: <b>Fettsirten Magenlab</b>