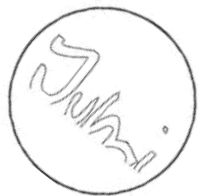


de quod

s agit-il?



à propos de jumi

l'objectif global de l'agriculture est la production durable de denrées alimentaires. l'utilisation la plus efficace des terres est la culture des légumes, des fruits et des céréales. ceci est au moins vrai pour les régions vallonnées de l'emmental. mais dans les régions montagneuses, les choses sont un peu différentes. la culture des légumes, des fruits et des céréales est extrêmement pénible et peu rentable ! c'est pourquoi les terres sont utilisées de préférence par des animaux consommant des fibres crues comme les bovins, les moutons et les chèvres. les produits résultent sont le lait et la viande. l'agriculture suisse est politiquement très forte. les petites exploitations agricoles sont limitées au nombre d'animaux qu'elles peuvent nourrir avec leurs propres terres. cela ne permet pas une production de masse - ce qui est également une opportunité !

du pâturage à la cave aux fromage

nos producteurs laitiers sont tous situés autour de notre fromagerie dans l'emmental. leurs vaches arrachent de l'herbe sur le pâturage en été. quand les mois froids passent et la splendeur blanche couvre la campagne, les ruminants reçoivent du foin. les vaches sont traies deux fois par jour, après quoi le lait frais est transporté à la fromagerie pour y être transformé. qu'à partir de lait impeccablement propre provenant de vaches saines peut être fabriqué le fromage au lait cru. pour ce type de fromage, le lait n'est pas bouilli avant la fabrication du fromage. seul le fromage au lait cru peut être conservé plus longtemps en cave et développe donc son arôme naturel.



belper knolle vieux



matière: lait de vache, l'ail,
poivre, sel de l'himalaya polyvalent.

production: lait cru

type de fromage: fromage à pâte dure

laititude: 512-829

pooids de la meule: env. 65 grammes

maturité: après 9 semaines

histoire

le lait pour ce fromage est transformé directement à la ferme. cela signifie que le lait n'est ni chauffé ni refroidi après la traite. les petites boules sont formées à la main. après environ une semaine, les boules vont dans la cave où ils s'affinent pendant au moins 9 semaines avant d'être envoyés dans le monde.

caractère

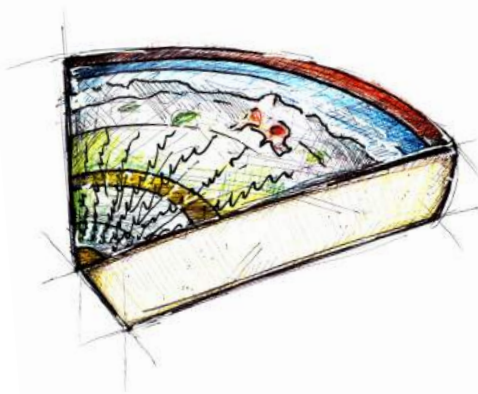
ressemble à une truffe - mais ce n'en est pas une. beaucoup mieux. beaucoup plus rond. beaucoup plus polyvalent.

terrain de jeux

pâtes, grillades, salade, tartare, risotto, raclette, carpaccio, soupe, fondue et indispensable sur les œufs brouillés du matin... la boule trouve sa place presque partout. il faut simplement le trancher très finement !



schlossberger jeune



matière: lait de vache sans en-
silage

production: lait cru

type de fromage: fromage à pâte dure

laititude: 686-1107

poids de la meule: env. 33 kilos

maturité: après 5 mois



histoire

il y a longtemps, une jolie princesse vivait dans un grand château au pied d'une montagne. un jour, elle a rencontré une grenouille ensorcelé. elle n'a pas hésité et a embrassé la grenouille. "paffzackpäng", soudain un jeune et beau garçon se tenait devant elle ! "wow, ça a marché ! tu es mon prince !" "non, je suis urs, le fromager ensorcelé du schlossberg !" la princesse dora, un peu déçue, décidait quand même de marier urs. urs devenait rapidement le roi du fromage et remplissait les celliers avec des délicieux meules de schlossberger. bientôt, ses fils et ses filles lui donnent un coup de main énergique, et dans tout le pays, les gens aimaient le fromage à pâte dure fabriqué à partir de lait cru sans silo et comme ils ne sont pas morts, ils fabriquent encore aujourd'hui les meilleurs schlossberger...

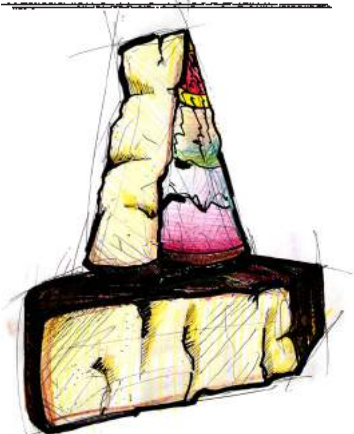
caractère

avec sa pâte élastique et laiteuse, ce jeune homme est à la fois rafraîchissant et crémeux. le lait cru ajoute une note aigre-douce qui charmera le début de journée des râleurs du matin.

terrain de jeux

c'est un ingrédient clé du mélange à fondue jumi. parfait pour le petit-déjeuner et toujours un plaisir dans un délicieux sandwich.

schlossbeger vieux



matière: lait de vache sans
ensilage

production: lait cru

type de fromage: fromage à pâte dure

latitude: 686-1107

pois de la meule: env. 30 kilos

maturité: après 14 mois



ce fromage mûrit à zäziwil sous les yeux de urs. il est nourri et soigné jusqu'à ce qu'il est parfaitement mûr. à l'âge de 14 mois, au meilleur âge de la consommation, il quitte la crèche pour un voyage dans le grand monde culinaire.

caractère

ce bijou de fromage réussi à posséder une onctuosité impressionnante avec son âge et ses cristaux de protéines.

terrain de jeux

il fait partie de notre mélange de fondue jumi. excellent avec notre moutarde aux figues et aux pommes. la combinaison est indispensable pour un bon apéro.

kiesentaler



matière: lait de vache sans ensilage

production: lait cru

type de fromage: fromage à pâte dure

laititude: 686-1107

poinds de la meule: env. 7 kilos

maturité: après 5 mois



histoire

son nom nous amène directement à son origine, le kiesental. il est fabriqué à partir du lait de vaches qui boivent l'eau pure de la source du ruisseau kies. la petite rivière qui serpente dans cette vallée idyllique donne au fromage un caractère supplémentaire. après la dissolution de l'union fromagère en 1999, les fromagers de l'emmental ont pu à nouveau produire d'autres variétés de fromage. jusqu'à cette époque, seule la production d'emmental était autorisée. le kiesentaler a été le premier nouveau fromage à être produit dans l'emmental, dans la fromagerie traditionnelle de steinen. aujourd'hui, ce joyau est produit dans notre fromagerie eyweid à zäziwil.

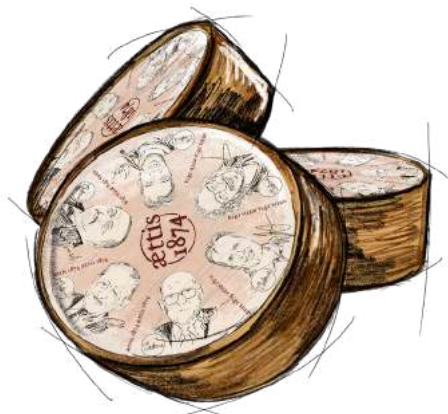
caractère

le parfum naturel vous emmène dans des prairies juteuses, le long des vieilles fermes jusqu'aux sources d'eau gazouillante. attendez-vous à découvrir un fromage crémeux, doux et délicat, avec une nuance de beurre légèrement acide.

terrain de jeu

que ce soit dans un sandwich ou sur un bout de pain, ce fromage tient partout.

ættis



matière première: lait de vache sans
ensilage
production: lait cru
type de fromage: fromage à pâte dure
laititude: 686-1107
poids de la meule: 7 kilos
maturité: aprox. 8 mois



faire du fromage est un art ancestral et traditionnel. c'est ainsi que l'histoire a commencé chez jumi et ceci remonte à plusieurs décennies, le savoir et les recettes ont été transmises de générations en générations depuis 1874. cette histoire familiale se reflète dans l'ættis - un fromage traditionnel à pâte dure au lait cru de l'emmental avec une grande histoire.

caractère

ce fromage à pâte dure classique séduit par sa merveilleuse note de noisette. malgré son affinage prononcé, il surprend par sa pâte agréablement crémeuse et sa teneur en sel équilibré.

terrain de jeux

que ce soit sur une tartine pour l'apéro ou sur le pain du petit déjeuner. ce classique du fromage conviendrait toujours.

après-soleil



matière: lait de vache sans ensilage

production: lait cru

type de fromage: fromage à pâte dure

laititude: 686-1107

poinds de la meule: env. 6 kilos

maturité: après 10 mois



histoire

la vieille fromagerie de steinen est le lieu d'origine du légendaire après soleil. à cette époque, le fromage était encore affiné à la main puis séché au soleil derrière la maison. c'est ainsi qu'il a obtenu son nom "après-soleil".

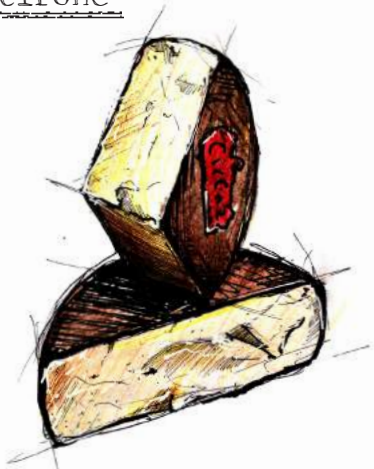
caractère

ce fromage dégage un arôme incomparable qui rappelle à la paille grillée. la consistance molle complète merveilleusement le goût sucré-noisette. un fromage polyvalent harmonieusement équilibré.

terrain de jeux

en tant que fromage polyvalent, celui-ci est populaire et peut être utilisé partout. peu importe où, peu importe quand, il convient tout simplement toujours.

cironé



matière: lait de vache sans ensilage

production: lait cru

type de fromage: fromage à pâte dure

laititude: 686-1107

poids de la meule: env. 5 kilos

maturité: après 20 - 22 mois



histoire

les agriculteurs de quatre petites vallées latérales de la vallée de l'emmen se réunissent à zäziwil. le fromage passe par trois phases de cave : dans les 12 premiers mois, il est affiné, puis il entre dans la phase de cironé. les cirons sont un sous-genre des acariens, ce qui décrit également: la croûte est rongée par des cirons, permettant au fromage de prolonger son affinage et de ne pas étouffer dans son propre manteau. enfin, le fromage est mis dans une cave à huile. là, il subit un programme de bien-être, il est massé avec de l'huile, retourné puis repose jusqu'à ce qu'il obtienne sa période d'affinage optimale.

caractère

son arôme intense révèle une combinaison de caramel foncé et de malt. malgré son âge et sa teneur en sel, il est étonnamment crémeux.

terrain de jeux

servi avec une bouchée de ligu lehm, le pain aux fruits de jumi. ou pourquoi pas un risotto dans une meule cironé évidé - un poème.

alisia-victoria



matière: lait de vache sans ensilage

production: lait cru

type de fromage: fromage à pâte dure

laititude: 686-1107

poids de la meule: env. 6 kilos

maturité: après 10 mois

histoire

à zäziwil, les virages chauds de cette dame du fromage sont formés et finalement décorés d'une armoirie. ce délice culinaire a été créé en collaboration avec l'hôtel viktorija-jungfrau. la raison de cette recette est bien sûr une femme, madame alisia pour être précis. le fromage est fabriqué à zäziwil avec un travail manuel précis et une mesure exacte à l'œil. presque une noble parmi les fromages à pâte dure. aujourd'hui encore, elle porte fièrement le sceau de son homonyme de zwischenseen.

caractère

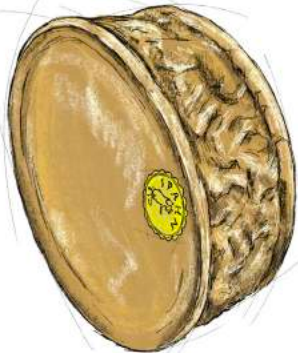
un fromage à pâte dure solide qui convainc par son onctuosité. ses grains fins et solubles s'harmonisent bien avec la pâte à pâte semi-ferme. une note douce rappelle un peu le miel et le lait bouilli.

terrain de jeux

brisée pour un apéritif, elle rend le palais et l'âme heureux.



spahn



matière: lait de vache sans ensilage

production: lait cru

type de fromage: fromage à pâte extra-dure

laititude: 557

poids de la meule: env. 10-12 kilos

maturité: après 8 mois



histoire

le grand-père de mike est le créateur de ce fromage unique. interdit par l'union des fromages dans les années 80, le spahn était presque oublié. l'ajout de ricotta (sérac) n'était pas apprécié à l'époque, mais c'est précisément cet ingrédient qui confère au fromage un arôme merveilleusement acide et qui lui donne cette merveilleuse épice et la structure de la croûte qui rendent le spahn si spécial. heureusement, la recette est restée dans les mains de la famille, et la production du spahn peut donc toujours être célébrée.

caractère

la pâte et l'arôme sont tout simplement uniques. légère et en même temps tendre, fascine-t-il par son acidité fruitée. l'odeur rappelle la terre fraîche. grâce à la note épicée, on ressent un jeu rafraîchissant sur le palais. à un jeune âge, la décomposition des protéines n'a pas encore un effet aussi fort sur le goût. mais avec l'âge, le caractère change fortement.

terrain de jeux

pour équilibrer la légère acidité, essayez-le avec du miel de truffe.

frühlingskäse



matière: lait de vache sans ensilage

production: lait cru

type de fromage: fromage à pâte dure

laititude: 686-1107

poids de la meule: env. 13 kilos

maturité: depuis printemps 2020



histoire

les vaches ont profité de la chaleur du printemps 2020, malgré l'absence de précipitations. elles se sont défoulées dans les prés et nous ont fourni leur lait de printemps unique et frais. nous en avons fait le fromage 2020er sans hésitation.

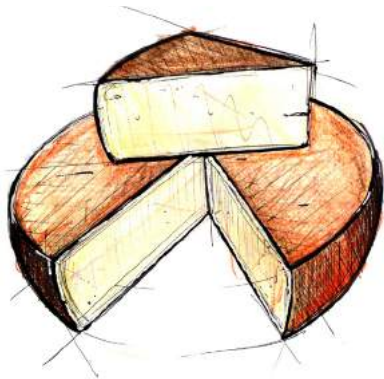
caractère

les premières herbes fraîches avec le pissenlit, le trèfle et diverses herbes donnent au lait une touche unique et une teinte jaune clair. il est juteux et corsé et c'est exactement ce qu'on sent. bien que le cycle est le même chaque année, le fromage est toujours merveilleusement différent de celui de l'année précédente.

terrain de jeu

un vrai rayon de soleil après l'hiver brumeux. les nombreuses petites herbes le font légèrement ressembler à un bon fromage d'alpage, mais plus doux et plus crémeux. une surprise chaque année.

tom's alpkäse (fromage d'alpage)



matière: lait de vache sans ensilage

production: lait cru

type de fromage: fromage à pâte dure

laititude: 1260

poids de la meule: env. 6-8 kilos

maturité: après une année



histoire

les vaches de tom passent leurs vacances d'été sur un magnifique alpage situé dans une réserve naturelle de l'oberland bernois. ses 36 vaches, y compris wolga et ilona, partent à la mi-mai et passent les quatre premières semaines à 1250 mètres d'altitude. elles poursuivent ensuite leur ascension jusqu'à 1600 mètres d'altitude, où elles restent encore trois à quatre semaines, jusqu'à la mi-septembre. après un grand repos et avoir fait leur travaille, wolga et ilona retournent avec leurs amies à 1250 mètres d'altitude.

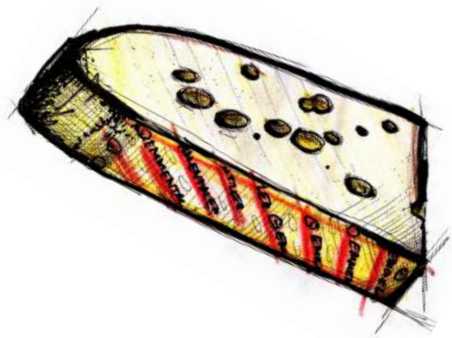
caractère

au nez, il a une note terreuse, son goût convain par ses épices. malgré son jeune âge, ce fromage a un arôme très intense, de sorte que nous pouvons littéralement sentir les herbes alpines.

terrain de jeux

si merveilleux, si délicieux et spécial que vous devez essayer notre tom's. (il y en a aussi long que il y en a - et ce n'est généralement pas si long) est idéal comme fromage raboté ou simplement pour se régaler.

jeune emmental



matière: lait de vache sans
ensilage

production: lait cru

type de fromage: fromage à pâte dure

laititude: 686-1107

poids de la meule: env. 120 kilos

maturité: après 5-6 mois



histoire

le fromage traditionnel de l'emmental, qui est produit depuis le début de l'histoire. aujourd'hui, l'emmentaler est généralement produit en meules de 80 kg. mais nous le faisons toujours de manière traditionnelle. taille : près 1 mètre de diamètre, 30 centimètres de hauteur et 120 kg lourd - comme nos grands-pères le produisaient. l'origine de cette taille plutôt inhabituelle remonte à une époque où les taxes étaient encore prélevées aux frontières cantonales de la suisse - pour le fromage, la taxe était par meule et pas par kilogramm. les fromagers astucieux de l'emmental ont réagi à cette situation en créant les tailles énormes du célèbre emmentaler.

caractère

son odeur rappelle un peu au mayen en début de saison et le foin frais. ces impressions sensorielles vous font revivre dans votre tête une balade dans l'emmental vallonné. la structure est élastique, le goût légèrement acide. le rustique rappelle à une étable où la paille fraîche vient d'être répandue - on ne peut pas faire plus naturel que cela. il semble presque impossible de mettre des mots sur la particularité de l'emmentaler - finalement, il faut simplement le goûter.

terrain de jeux

convient parfaitement aux petits déjeuners ou dans un délicieux sandwich.

vieux emmental



matière: lait de vache sans ensilage

production: lait cru

type de fromage: fromage à pâte dure

laititude: 686-1107

poids de la meule: env. 105 kilos

maturité: après 16-18 mois



histoire

fabriqué selon la recette du grand-père, la production de ce géant dure presque deux ans. les indices des trous mondialement connus sont déjà visibles au bout de quelques mois. ce n'est qu'après environ 13 mois que se forment les uniques cristaux de sel. les "larmes d'emmental" sont une caractéristique de sa qualité extraordinaire. pendant ce processus de fermentation, le fromage perd du poids et pèse finalement un peu plus de 100 kg.

caractère

le caractère unique du vieux emmentaler résulte de l'interaction de son acidité, de sa fraîcheur et de son goût de noisette. une fois mangé, un goût unique, typique de l'emmental, se développe. l'arrière-goût naturel de foin frais complète l'expérience gustative.

terrain de jeu

le héros de grand-père sur tous les plateaux de fromage. classique au marché de berne.

usbrecher



matière: lait de vache sans ensilage

production: lait cru

type de fromage: fromage à pâte dure

laititude: 686-1107

poids de la meule: entre 3-5 kilos

maturité: après 14 mois



histoire

cet rusé filou a réussi à passer du plus bas au plus haut. piégé dans le cachot puant d'une cave à fromage à steinen, il a un jour imaginé un plan pour sortir enfin de ce trou pour toujours. il s'est cassé en deux pour pouvoir passer entre les barreaux. à partir de ce moment-là, il a été le bad boy par excellence et a ravi d'innombrables palais.

caractère

ce fromage ravit avec ses merveilleux arômes grillés qui rappellent à la paille. son goût surprend par sa composante aigre-douce. son âge lui confère un merveilleux piquant et une onctuosité qui complète l'expérience gustative.

terrain de jeux

sortir le fromage pour l'apéritif, le manger, puis mélanger les spaghetti avec les miettes de fromage dans la même assiette - mieux que tout ce qu'un homme ou une femme peut connaître.

aarewasser



matière: lait de vache sans ensilage

production: lait cru

type de fromage: fromage à pâte mi-dure

laititude: 686-1107

poids de la meule: env. 6 kilos

maturité: après 2-3 mois



histoire

à la fromagerie d'eyweid, le fromage est fabriqué avec du lait qui vient de deux vallées différentes. le lait est livré par des agriculteurs de l'emmental et de la vallée de l'aar. pendant longtemps, les fromagers d'eyweid ont eu des discussions pour savoir si la fromagerie appartenait à l'emmental ou à la vallée de l'aar. avant que la situation ne s'envenime et qu'une vive dispute ne survienne, le maître fromager urs a produit l' "aarewasser". l'aar serpente à travers presque toute la suisse. sur son parcours, plusieurs rivières, y compris l'emme, se jettent dans l'aar. ainsi, la région de l'aar s'étend sur plusieurs régions, ce qui signifie que la fromagerie appartient également à la région de l'aar. les tempéraments des fromagers se sont calmés et un nouveau fromage est né.

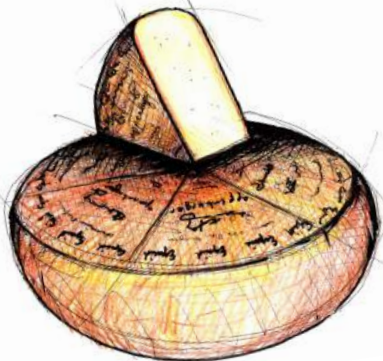
caractère

ce fromage jeune et merveilleusement crémeux, convaincant par beaucoup de caractère tout de même sa jeunesse. son goût légèrement épicé rappelle les prairies fraîches du printemps, souligné par une légère note de beurre.

terrain de jeu

everybody's darling ou le favori de tous le monde. un joueur titulaire, un vieux routier et le fromage du matin préféré de tous.

appenberger jeune



matière: lait de vache sans ensilage

production: lait cru

type de fromage: fromage à pâte mi-dure

laititude: 686-1107

poids de la meule: env. 6 kilos

maturité: après 3 mois



histoire

pas loin de la fromagerie eyweid se trouve une colline portant le nom appenberg. de ce beau coin de terre provient le bon lait, à partir duquel on fabrique un fromage merveilleusement crémeux et très puissant : l'appenberger. trois laitiers alpins assis sur un banc ont vu dans ce fromage une menace pour leur secret bien gardé. ils ont voulu combattre l'appenberg devant la cour fédérale. mais sans succès ! le corpus delicti est toujours dégusté avec plaisir à l'hôtel appenberg ainsi que dans de nombreux autres endroits dans le monde entier.

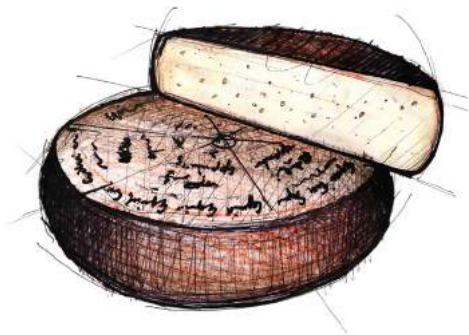
caractère

un fromage jeune à pâte semi-dure qui a néanmoins une saveur prononcée. un fromage salé avec une belle acidité.

terrain de jeux

si tu cherches encore le bon fromage pour un cheeseburger, félicitations, tu l'as trouvé ! il fait partie de notre mélange de fondue.

appenberger vieux



matière: lait de vache sans ensilage

production: lait cru

type de fromage: fromage à pâte mi-dure

laititude: 686-1107

poids de la meule: env. 6 kilos

maturité: après 6 mois



histoire

le fromage est fabriqué avec du lait cru des agriculteurs des environs de l'appenberg. les vaches se régèrent de l'herbe et des herbes les plus fines de la flore de montagne régionale. ces arômes se développent plus intense plus le fromage vieillit.

caractère

ce fromage à pâte mi-dure au caractère affirmé convainc par son goût salé et naturel. il parvient néanmoins à présenter une légère note de noisette.

terrain de jeux

le vieil appenberger est ce qui donne à notre fondue son unique saveur. il est également parfait pour un hamburger de 1. classe avec goût. une fois qu'on y a goûté, il est difficile d'imaginer la vie sans lui.

dr bsoffnig



matière: lait de vache, sans ensilage, marc de raisin, vin rouge

production: lait cru

type de fromage: fromage à pâte mi-dure

laititude: 686-1107

poids de la meule: env. 7 kilos (avec la croûte du fromage)

maturité: après 11 mois



histoire

après 9 mois d'affinage, l'appenberger est arrosé d'une bonne goutte de vin rouge pour fêter ce jour. on ne épargne pas sur ce point car par un kilo de fromage nous mettons un litre de vin. le fromage devient alors de temps en temps de travers, ce qui lui permet de faire une sieste sur un lit de marc. là, l'ivrogne se dessoûle pour deux à trois mois.

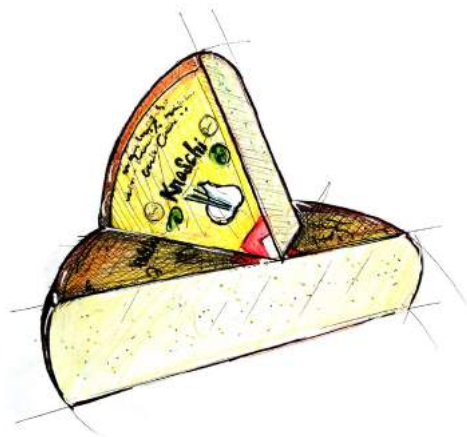
caractère

il convainc non seulement par sa pâte tendre et fondante, mais aussi par son large spectre de saveurs. allant du ghee aux céréales grillées et aux fruits cuits.

terrain de jeu

ce fromage est le compagnon idéal pour un apéritif avec un verre de vin.

knoschi



matière: lait de vache sans ensilage,
l'ail, la ciboulette

production: lait cru

type de fromage: fromage à pâte mi-dure

laititude: 686-1107

poids de la meule: env. 5 kilos

maturité: après 2 mois

histoire

un beau jour, l'idée est apparu de mélanger de l'ail et de la ciboulette hachée dans un fromage aromatique à pâte mi-dure. le résultat est extraordinairement bon.

caractère

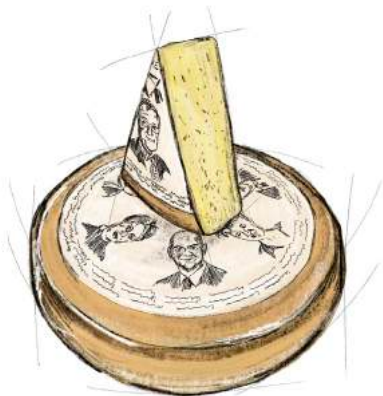
le rond contemporain étonne par sa consistance douce et ses nuances naturelles de l'ail et de la ciboulette. avec l'aide de sa forte teneur en sel, il donne un goût unique et fort.

terrain de jeu

il peut être utilisé pour le petit déjeuner, pour être fondu ou comme une création de raclette. avec un peu de chaleur, le knoschi devient transpirant, et ainsi il déploie son vrai caractère.



miuchgsicht



matière: lait de vache sans ensilage

production: lait cru

type de fromage: fromage à pâte mi-dure

laititude: 686-1107

poids de la meule: env. 4-5 kilos

maturité: après 6 semaines



histoire

un béjaune est un jeune inexpérimenté sans coins et bords, une périphrase affectueuse de nos conseillers fédéraux. mais ce redli fédéral a beaucoup d'atouts. pas de caractère? je ne crois pas.

caractère

un gentil contemporain. la pâte légère collante étonne sur la langue avec sa texture crémeuse. le goût doux a une note légèrement aigre. comme le nom le suggère, c'est un contemporain plutôt discret qui est prêt à faire des compromis.

terrain de jeu

qu'il s'agisse d'une pause entre deux réunions importantes du conseil fédéral ou d'un petit quatre-heures sur le chantier de construction, c'est toujours le bon choix.

möndli



matière: lait de vache sans ensilage

production: lait cru

type de fromage: fromage à pâte mi-dure (mutschli)

laititude: 686-1107

poids de la meule: env. 300-400 grammes

maturité: après 4 semaines

histoire

les journées à la fromagerie commencent toujours aux premières heures du matin, quand la plupart des gens sont encore endormis et qu'il fait nuit noire dehors. dans l'emmental profond, on peut voir la pleine lune avec tous ses sillons et ses structures dans la nuit claire. cette belle vision, tôt le matin sur le chemin de la fromagerie, a donné son nom à ce petit fromage nocturne.

caractère

léger et laiteux comme un mutschli devrait l'être. le cœur est crémeux et la croûte est encore très molle.

terrain de jeux

la place de titulaire du möndli est le sur buffet du petit-déjeuner. parfois, il fait aussi un match à l'extérieur, au rayon des sandwiches ou il joue dans la fraction apéritive. pas trop petit, pas trop grand et certainement la taille parfaite pour une grande variété de variations de cadeaux pour ravir et inspirer.



mutschli



matière: lait de vache sans ensilage

production: lait cru

type de fromage: fromage à pâte mi-dure (mutschli)

laititude: 686-1107

pois de la meule: env. 700-900 grammes

maturité: après 4 semaines

histoire

cette petite sœur du appenberger mutschli se présente dans une robe moderne. douce et laiteuse à l'intérieur, lavée et colorée à l'extérieur. le lait arrive frais à la fromagerie tous les jours et rencontre un peu de crème supplémentaire pendant le processus de fabrication du fromage. après quelques semaines en cave, les jeunes mutschis sont prêts à conquérir les buffets du petit-déjeuner !

caractère

ce petit fromage a une pâte crémeuse et un arôme agréable avec une légère acidité - presque comme du beurre. la croûte lavée est grâce à l'âge tendre encore douce et non amère . elle contribue beaucoup à l'arôme du fromage et devrait être consommée avec lui.

terrain de jeux

brunch it baby ! conseil secret pour un petit déjeuner de gueule de bois.



appenberger mutschli



matière: lait de vache sans ensilage

production: lait cru

type de fromage: fromage à pâte mi-dure (mutschli)

laititude: 686-1107

pooids de la meule: 700 grammes

maturité: après 4 semaines



histoire

dans le passé, les "mutschlis" étaient produits après la fatigante montée à l'alpage. à cause de l'effort de la montée, les vaches sont très épuisées et le lait est maigre. aujourd'hui, bien sûr, les "mutschlis d'appenberg" sont fabriqués avec le meilleur lait et un trait de crème. et heureusement, nous produisons le petit mutschli toute l'année.

caractère

la consistance crémeuse fond pratiquement dans la bouche. en même temps, elle convainc par une note légèrement acide.

terrain de jeux

l'appenberger mutschli peut être consommé à tout moment de la journée. au petit-déjeuner, au déjeuner, à l'apéritif, au dîner et bien sûr pour entre deux. comme récompense après une longue randonnée, à déguster de préférence près du sommet.

hanfmutschli



matière: lait de vache sans ensilage, grains de chanvre

production: lait cru

type de fromage: fromage à pâte mi-dure (mutschli)

laititude: 686-1107

poids de la meule: 550 grammes

maturité: après 4 semaines



histoire

une créative création de la dame du fromage dora. qui aurait cru qu'il était possible d'utiliser les graines de chanvre de cette manière ? c'est un secret bien gardé

c'est un secret bien gardé, comment les graines sont exactement grillées et traitées. seule la chère dora le sait et maîtrise la recette originale. non seulement la recette est un secret bien gardé, mais la plantation se fait également à l'abri du public.

caractère

combine parfaitement l'onctuosité d'un mutschli avec la texture croquante des graines de chanvre grillées. une interaction intéressante !

terrain de jeux

dans le bateau pneumatique sur l'aare ! avec son étiquette verte, il est régulier dans le commerce. les mutschli's au chanvre avec le certain extra ne sont pas encore autorisés pour des raisons légales. dès que la loi sera passée, peut-être un nouveau fromage sera créé.

la bouse



matière: lait de vache sans ensilage

production: lait cru
fromage à pâte molle,

type de fromage: moisissure blanche

laititude: 686-1107

poids de la meule: env. 180 grammes

maturité: après 3 semaines



histoire

"la bouse" est produite à zäziwil. comme son nom l'indique, ce fromage est fabriqué avec du lait de vache. le clou est qu'au moment où le schlossberger est fabriqué à la veille, la crème restante est extraite de son petit-lait. elle est préaffinée pendant la nuit pour être ensuite ajoutée au lait cru frais - c'est comme ça que ce fromage à pâte molle merveilleusement crémeux est fabriqué.

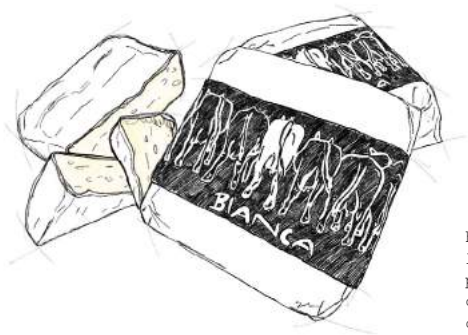
caractère

un petit prince parmi ses collègues à moisissure blanche. son goût évoque des souvenirs d'enfance. une essence crémeuse qui soutient sa texture merveilleusement délicate. son manteau à moisissure blanche lui donne une surface légèrement velue qui offre une expérience inoubliable de légèreté et de fraîcheur sur la langue.

terrain de jeux

toujours et partout et à tout moment de toute façon. en combinaison avec des bläcknöts, un rêve.

bianca



matière: lait de vache sans ensilage

production: lait cru
fromage à pâte molle,

type de fromage: moisissure blanche

laititude: 686-1107

pois de la meule: env. 180 grammes

maturité: après 4 semaines



histoire

le processus est long jusqu'à ce qu'un fromage soit prêt à aller sur le marché. chaque litre de lait de chaque vache est différent chaque jour. afin de pouvoir contrôler un peu mieux cette interaction, une production de bianca n'est jamais plus grande qu'un plein bidon de lait.

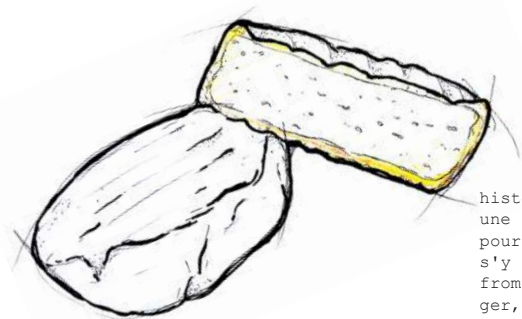
caractère

nous vous présentons la beauté carrée avec une coiffure courte et blanche. au goût avec une portion d'épice et une onctuosité imbattable.

terrain de jeu

coupez une tranche et étalez-la sur un morceau ligu lehm (pain aux fruits).

francine die runde



matière: lait de vache sans ensilage

production: lait cru
fromage à pâte mi-dure,

type de fromage: moisissure blanche

laititude: 686-1107

poids de la meule: env. 900 grammes

maturité: après 3 semaines

histoire

une fois par an, la "brächete" (fête des récoltes pour la production de lin) a lieu à zäziwil. les gens s'y retrouvent pour danser et boire, y compris un fromager d'eyweid. après la joyeuse fête, le fromager, encore ivre d'amour de fränzi et ivre du bäzi, est venu à la fromagerie. dans le délire de l'amour et de l'alcool, il a accidentellement mis un appenberger mutschli dans la cave des bouses - et en un rien de temps, il a créé un nouveau fromage.

caractère

cette jeune séduction a une odeur de lait et convainc par une structure compacte et un goût très frais. l'enrobage doux arrondi ce rêve de fromage à pâte molle.

terrain de jeux

le début parfait dans la journée. un joueur titulaire sur chaque buffet de petit-déjeuner.



schneeflöckli



matière: lait de vache sans
ensilage

production: lait cru
fromage à pâte molle,

type de fromage: moisissure blanche

laititude: 1007-1279

poids de la meule: env. 1.3 kilo

maturité: après 3 semaines



histoire

ce fromage a eu son nom de son procédé de fabrication : la rupture (après épaissement du fromage lors du coupage) ressemble exactement à un gros flocon de neige. après une période de maturation de six semaines dans la cave de la fromagerie. le schneeflöckli est le produit de départ de deux autres favoris de jumi : notre trüffelirne et la olivenfirne.

caractère

enveloppée d'une délicate couverture soyeuse, elle étonne par son goût de beurre légèrement acidulé. un vrai coup de fraîcheur avec un nouy croustillant.

terrain de jeux

la meilleure chose à faire est de oublier un morceau de schneeflöckli au frigo pendant deux semaines. juste avant qu'il ne s'enfuie, attrape-le. star du buffet du petit-déjeuner et du sandwich.

oliven la bouse



matière: lait de vache sans
ensilage, truffes d'été
production: lait cru
fromage à pâte molle,
type de fromage: moisissure blanche
laititude: 686-1107
poids de la meule: env. 250 grammes
maturité: après 25 jours



histoire

le oliven la bouse est une fois de plus élégamment coupé en deux, puis fourrés de mousse aux olives fait maison - le résultat est un fromage à pâte molle tendre et aromatique. le secret de la recette est bien gardé et ainsi, seuls le maître barbu et ses assistants savent comment la véritable oliven la bouse est produit.

caractère

ce fromage à pâte molle vous emmène directement à la mer méditerranée avec son style méditerranéen. la pâte molle et crémeuse fond littéralement sur la langue, tandis que la mousse d'olive donne une légère acidité - une combinaison merveilleuse.

terrain de jeux

parfait avec un bon verre de vin - c'est tout ce qu'il faut.

trüffel la bouse (truffe)



production: lait cru
fromage à pâte molle,
type de fromage: moisissure blanche
laititude: 686-1107
poids de la meule: env. 250 grammes
maturité: après 25 jours



histoire

dans les catacombes les plus profondes dans l'emmental se trouve les ingrédients du fourrage fantastique de ce trésor de truffes. «l'association des sœurs de la petite maison» est le gardien des recettes sacrées. la production a lieu à l'exclusion du public.

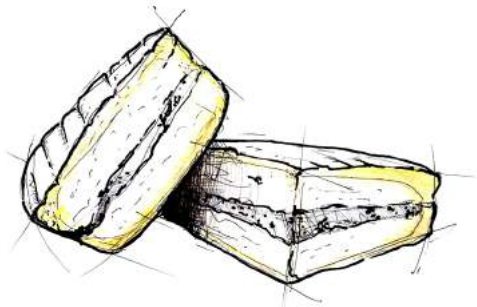
caractère

une symbiose parfaite entre l'acidité et la truffe dominante. une expérience crémeuse avec ce certain coup frais.

terrain de jeux

gstaad, st. moritz ou le buffet du petit-déjeuner de jumi et le concours de bétail de trubschachen.

trüffelirne



matière: lait de vache sans
ensilage, truffes d'été

production: lait cru

type de fromage: fromage à pâte molle,
moisissure blanche

laititude: 1007-1279

poinds de la meule: env. 1.5 kilo

maturité: après 3 semaines

histoire

pour cette variation exquise, on utilise un schneeflöckli. dans un travail de précision chirurgicale, il est divisé horizontalement afin de pouvoir le fourrer d'un délicat mélange de truffe et de fromage frais pour le grand final.

caractère

ce qui semble légèrement crémeux au début, se transforme en une expérience intense dans la bouche. les truffes nobles créent un arôme extraordinaire en combinaison avec le lait cru.

terrain de jeux

comme addition exquise sur l'assiette à dessert ou pour tout autre moment une collation luxueuse.



c'est bon



matière: lait de vache sans ensilage

production: lait cru
fromage à pâte molle,

type de fromage: croûte lavée

laititude: 749

poids de la meule: env. 150 grammes

maturité: après 3 semaines



histoire

c'est bon ne vient pas de nulle part. non, il vient de la cave à fromages d'antoine. lorsqu'il s'est assis par hasard un jour sur une sanglée et que celle-ci s'est adaptée aux conditions physiques, il a créé ce nouveau fromage. avec son fine manteau rouge, il est un trésor pour tous les gourmets de fromage.

caractère

un morceau de fromage savoureux, qui ne devrait pas manquer sur un plateau de fromage. à l'adolescence, il est plutôt recommandé pour le petit-déjeuner. léger et crémeux, il présente son bouquet. réservé aux courageux, il doit être bien affiné. il convient également parfaitement sur un plateau de fromage de dessert. quel que soit votre choix, "c'est bon" convient à toutes les situations.

terrain de jeux

panés et tirés dans du saindoux bouillonnant, tout simplement délicieux.

la sanglée des couardis



matière: lait de vache sans
ensilage

production: lait cru
fromage à pâte molle,

type de fromage: croûte lavée

laititude: 749

poids de la meule: env. 150 grammes

maturité: après 4 semaines



histoire

un petit fromage rouge originaire des vallées profondes du jura suisse - à l'origine, il s'agissait d'un cadeau de Noël que le fromager offrait à sa famille, ses amis et ses connaissances. comme ce fromage a toujours été félicité de tout le monde, il est désormais fabriqué chaque semaine. avec amour la bonne pièce est affinée à la main pendant quatre semaines puis il mûrit dans un lit de copeaux d'épicéa - celui-ci lui donne ce goût, tout comme un tonneau de chêne donne le goût à son vin.

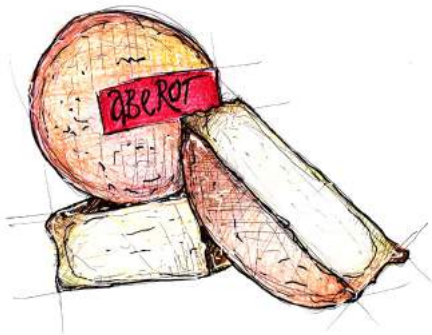
caractère

toni a une fois de plus réussi à créer un chef-d'œuvre culinaire. une belle interaction entre le lait doux et l'épicéa fort. au début, le fromage se présente très crémeux avec une petite acidité. dans la bouche, il montre toute sa saveur. la saveur de l'épicéa se déploie.

terrain de jeux

déjà tout nu un bijou. mais aussi chaud du four ou coupé en deux directement du gril, ses nuances gustatives uniques se révèlent.

abe rot



matière: lait de vache sans ensilage

production: lait cru

type de fromage: croûte lavée

laititude: 1007-1279

pois de la meule: env. 400-900 grammes

maturité: après 9 semaines

histoire

son origine se situe à 1050 mètres d'altitude. son caractère dépend fortement de l'humeur du fromager. la pâte devient encore plus crémeuse avec l'âge. après environ douze semaines, le fromage se caractérise par son arôme intense.

caractère

une pâte moyennement ferme qui développe une merveilleuse onctuosité en bouche - malgré sa structure fragile. un mélange de pomme, de noisettes grillées et de beurre frais ravit toutes les papilles.

terrain de jeu

dès que vous apercevez le coucher de soleil à l'horizon, il est temps pour celui-ci aussi. pour un apéritif confortable sur la terrasse avec des amis.



pixel



matière: lait de vache sans ensilage, crème

production: lait cru
fromage à pâte molle,

type de fromage: moisissure bleue

laititude: 686-1107

poids de la meule: env. 300 grammes

maturité: après 4 semaines



histoire

non, ce n'est pas le nouveau google-smartphone, mais c'est un fromage de jumi. bien sûr, une carte sim peut être insérée - mais elle ne vous servira à rien!

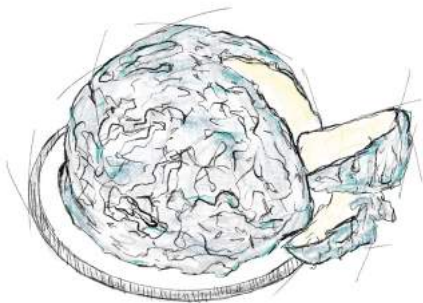
caractère

il convainc par son onctuosité, car on utilise ici de la crème supplémentaire. son manteau bleu donne encore plus de peps au fromage.

terrain de jeux

à un jeune âge, avec un vin blanc. avec quelques semaines sur son dos, apprécier avec un porto.

blau's hirni (le cerveau bleu)



production: lait cru
fromage à pâte molle,
type de fromage: moisissure bleue
laititude: 686-1107
poids de la meule: env. 300 grammes
maturité: après 4 semaines



histoire

ce fromage original est produit directement à la ferme. il obtient les cultures de moisissures bleues et blanches de peter de belp. là, les cultures sont immédiatement ajoutées au lait frais. la moisissure bleue ne peut que se développer qu'au contact avec de l'oxygène. c'est également la raison pour laquelle le cerveau bleu reste magnifiquement blanc à l'intérieur. chaque cerveau est unique, car il contient deux types de moisissures différentes. parfois, les moisissures s'unissent pour former une seule unité, parfois elles suivent des chemins différents - c'est ainsi que la vie se déroule.

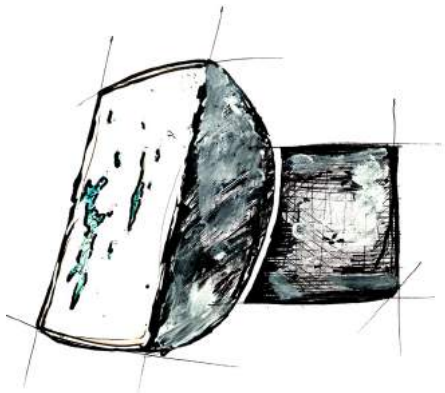
caractère

au début, le cerveau bleu touche le bout de la langue avec des gants de velours, ce n'est que plus tard qu'il libère tout son bouquet. la pâte fond littéralement sur la langue, sa texture crémeuse se blottit amoureusement sur le palais. ce fromage a son petit quelque chose de ses arômes grillés. le tout est complété par une légère acidité, qui offre une expérience rafraîchissante.

terrain de jeu

blanc pour le petit-déjeuner, bleu pour l'apéritif et foncé pour le dessert, le bon cerveau pour chaque situation. non seulement une expérience gustative pour le palais, la trilogie cerveau est également un délice pour chaque buffet de fromage ou plateau d'apéritif.

blauer schnee



matière: lait de vache sans en-
silage

production: lait cru

type de fromage: moisissure bleue

laititude: 890

poids de la meule: env. 1.3-1.5 kilos

maturité: après 5 semaines

histoire

si vous coupez un huitième du fromage et le découpez en plusieurs petits triangles, vous obtenez le morceau idéal. les cristaux de moisissure bleue dans la neige bleue se déploient magnifiquement. et pour tous les connaisseurs de moisissure bleue parmi nous : si vous mangez également la croûte, vous obtenez une expérience gustative encore plus intense.

caractère

dans cette histoire d'amour entre le fromage et le palais, la neige bleue convainc par sa douceur particulière. la moisissure bleue lui donne une consistance supplémentaire, qui lui donne une agréable fraîcheur.

terrain de jeux

ce subtil fromage bleu est un rêve pour un cordon bleu ou sur une tarte flambée.



summerhimu



histoire

pour que la moisissure bleue se développe dans un fromage, il faut de l'oxygène qui va en profondeur jusqu'aux spores. pour que cela se produise, de petits canaux sont percés dans le fromage. ce système d'aération moderne permet également d'obtenir le motif caractéristique.

caractère

dans cette romance entre le lait de vache et la moisissure bleue, le "sommerhimu" convainc dès la première bouchée par son aspect crémeux et son accent légèrement animal. en bouche, il surprend par sa nature crémeuse, ses cristaux fins et une certaine épice de la moisissure bleue.

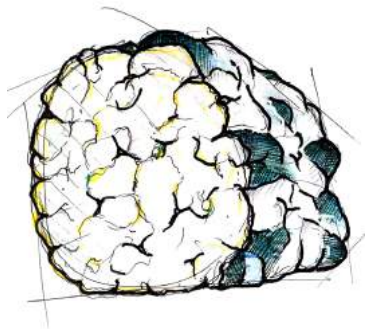
terrain de jeux

avec une cuillerée de miel de marc, c'est un mariage parfait.

matière: lait de vache sans ensilage
production: lait cru
type de fromage: fromage à pâte mi-dure, moisissure bleue
laititude: 890
poids de la meule: env. 1 kilo
maturité: après 4 mois



mürgu



matière: lait de vache
lait cru

production: fromage à pâte mi-dure,
moisissure blanche et

type de fromage: bleue

laititude: 512-829

poids de la meule: env. 1 kilo

maturité: après 8-10 semaines



histoire

ce fromage est produit comme aucun autre. ce type de moisissure ne connaît pas le stress, et la production prend donc une demi-éternité. ce n'est qu'après quatre à cinq jours de fabrication que le fromage prend sa forme. cela permet même de moisir deux fois en ajoutant de la moisissure bleue et de la moisissure blanche. son nom peut être compris de manière ambiguë : si vous coupez le fromage en deux, il se transforme en "mürgu", le mot bernois pour une coup de pain - ou un bernois obstiné. donc, un mürgu!

caractère

son goût particulier est caractérisé par des éléments animaux, avec une légère douceur rappelant le miel. la moisissure bleue lui donne une touche épicée. sa consistance est crémeuse et légère.

terrain de jeu

essayez de le transformer en sauce pour pâtes ou mettez-le sur votre pizza.

belper knolle jeune



matière: lait de vache, l'ail,
poivre, sel de l'himalaya

production: pasteurisé

type de fromage: fromage frais

laititude: 512-829

poids de la meule: env. 140 grammes

maturité: après 1 semaine

histoire

le fabuleux boule de peter glauser existe depuis 1988. au cours du processus de production, le lait et la présure reposent toute la nuit chez le fermier. avec l'acide lactique et les bactéries du yaourt, ce fromage frais sensationnel est créé. il est massé avec du sel d'himalaya et de l'ail des montagnes de wyniger, puis formé en boule et enfin roulé dans le meilleur poivre.

caractère

ce blanc-bec, croquant, avec un léger pop, surprend d'abord par une acidité et convainc finalement par son piquant. le goût distinctif est une aventure pour tous les palais.

terrain de jeux

que ce soit pour tartiner le pain ou pour affiner la sauce, laissez votre imagination s'exprimer. conseil secret : faites-le fondre dans la pierre de boule asortie, vous obtiendrez non seulement un effet visuel unique, mais aussi un goût étonnant !



früchterolle (rouleau de fruits)



lait de vache, fruits de
saison, grains de poivre
production: brisés, sucre
pasteurisé

type de fromage: fromage frais

laititude: 512-829

poids de la meule: env. 120 grammes

maturité: après 2 semaines à 10 mois



histoire

le rouleau de fruits est un fromage frais basé sur une recette de peter glauser. il est associé à des fruits de saison conservés et recouvert d'une couche de poivre.

caractère

ce bijou roulant à la pâte légèrement soluble dégage une merveilleuse douceur à la première bouchée. à la deuxième bouchée, un subtil piquant se déploie, dû à sa robe de poivre. un soupçon de crème enrobe le tout de sa saveur et complète ainsi la savoureuse bouchée réussie.

terrain de jeux

neutralise même le plus fort des fromages bleus, ensuite vous pouvez retourner à vos câlins... s'adapte toujours à tout type de plateau de fromage ou d'apéritif, donne de la variété et donne du pep.

fromage pour au-dessus, à l'intérieur et en dessous



mélange de fondue:

selon le mélange de jumi: appenberger, schlossberger
production: lait cru
type de fromage: copeaux de fromage
laititude: 686-1107, emmental
taille du sac: 1 kilogramme, 400 grammes, 200 grammes

mélange pour gâteau au fromage:

selon le mélange de jumi: appenberger, emmentaler, schlossberger
production: lait cru
type de fromage: copeaux de fromage
laititude: 686-1107, emmental
taille du sac: 1 kilogramme

fromage râpé:

selon le mélange de jumi: emmentaler, schlossberger
production: lait cru
type de fromage: fromage râpé (finement râpé)
laititude: 686-1107, emmental
taille du sac: 1 kilogramme

beurre



matière première: lait de vache sans
ensilage, sel
production: crème de petit-lait pas-
type de beurre: teurisé
laititude: or, argent
maturité: 686-1107
taille des pièces: frais
de beurre: 100 grammes, 130 gram-
mes, 250 grammes, 1 kilo



histoire

chaque pièce est unique. chaque "pièce de beurre" est modelé individuellement à la main, comme à l'époque de nos arrière-grands-mères.

caractère

beurre redéfini comme un principe de foi. surprend par l'acidité légère et rafraîchissante de la crème de petit-lait.

terrain de jeux

les boulangers utilisent cette graisse précieuse pour préparer de délicieux biscuits. nos amis gastronomes l'utilisent pour affiner leur purée de pommes de terre. conclusion : quoi que vous fassiez, faites-le avec beaucoup de beurre !

le beurre d'or - notre délicat - 1kg / 100g

la crème est extraite directement du lait frais. c'est à partir de celle-ci qu'est fabriquée la pièce d'or.

le beurre d'argent - notre beurre de la fromagerie -

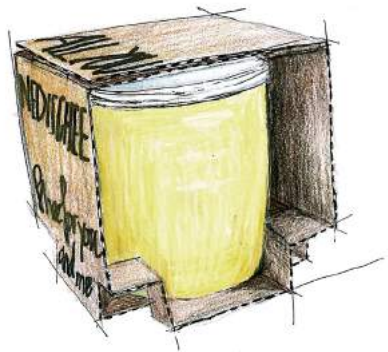
1kg / 250g

est plus fort que le beurre d'or. le beurre est obtenu à partir de petit-lait. comme celle-ci est déjà partiellement acidifiée, le beurre est beaucoup plus fort et plus aromatique.

le beurre salé - le salé - 130g

notre magnifique beurre d'argent avec une pincée de fleur de sel. le meilleur ami du pain croustillant.

ghee



matière première:

lait de vache sans ensilage

production: crème de petit-lait pasteurisé

type de beurre: or, argent

laititude: 686-1107

taille du gobelet: env. 400 grammes

histoire

le merveilleux ghee est extrait de notre beurre. il est chauffé si fortement que l'eau s'évapore et que les protéines se séparent. la graisse pure peut être chauffée à une température beaucoup plus élevée que le beurre et convient donc merveilleusement aux fritures.

caractère

vraiment très agréablement gras

terrain de jeu

pour un morceau de viande juteux dans la poêle. il faut admettre que les légumes sont également délicieux mélangés à un peu de ghee!





dolly



matière: lait de brebis sans ensilage

production: lait cru de brebis
fromage à pâte molle,

type de fromage: moisissure blanche

laititude: 989-1107

poids de la meule: env. 150 grammes

maturité: après 20 jours

histoire

un rêve de fromage à pâte molle de brebis en blanc. même si à première vue on pourrait penser qu'il vient de la vache. et même s'il surprend le chimiste cantonal, citant : "il y a plutôt beaucoup de lait de vache dedans", ce fromage est fait à 100% de lait cru de brebis. vous ne pensez pas... ? vérifiez par vous-même!

caractère

ce petit mouton blanc non cloné laisse au nez une trace de petit-lait frais, qui constitue une base fabuleuse pour ses nuances légèrement animales. sur la langue, il se révèle joliment crémeux avec sa pâte délicatement fondante.

terrain de jeux

pour tous ceux qui aiment les fromages lactiques et laitiers. le meilleur en combinaison avec des bläck- nôts !



st. lüü



matière: lait de brebis sans ensilage

production: lait cru de brebis
fromage à pâte molle,

type de fromage: moisissure blanche

laititude: 583

poids de la meule: env. 100 grammes

maturité: après 4 semaines

histoire

un fromage de brebis frais dans un enrobage d'herbes, qui est couvert d'une légère moisissure blanche. le fromage a une texture très fine. la note d'herbes fines en fin de bouche est un vrai régal pour tous les palais. il est assez dur pour être coupé, mais aussi assez doux pour être étalé. nous avons fait un tas de suggestions stupides, comme "mouton aux herbes", "mouton moelleux" et bien pire encore. mais nous voulions quelque chose de plus, quelque chose que les gens du monde entier pourraient comprendre, quelque chose de mondain et de sacré. le résultat est : st.lüü

caractère

avec ce petit mouton merveilleusement frais, vous pouvez littéralement goûter la prairie dans votre bouche. au début, vous ressentez une légère acidité qui se transforme ensuite en un arôme acidulé et tannique.

terrain de jeu

une baguette fraîchement sortie du four et le st. lüü étalé dessus - incroyable !



schafseckli



histoire

le fromage frais de brebis est rempli dans un " sachet " et ficelé. pour que la moisissure puisse se développer idéalement, le "schafseckli" est emballé dans une petite boîte. dès que la forêt de moisissure est suffisamment dense, le fromage frais peut être consommé.

caractère

la meilleure pièce du bock se présente avec du pep. la consistance délicate et crémeuse est un plaisir pour tous les palais, la touche finale étant un léger picotement.

terrain de jeux

étuvée avec un shot de calvados, de whisky ou d'une eau-de-vie de fruits de votre choix, ou comme cadeau pour vos chers collègues.

production: fromage à pâte molle,
moisissure blanche

type de fromage: 723

laititude: env. 110 grammes (devient

poinds de la meule: plus léger avec l'âge)

maturité: frais jusqu'à 3 semaines



bä



matière: lait de brebis sans en-
silage lait cru de brebis

production: fromage à pâte mi-dure

type de fromage: (mutschli), croûte lavée

laititude: 686-1107

pois de la meule: env. 400 grammes

maturité: après 4-6 semaines

histoire

en fait, nous avons déjà une gamme merveilleusement large de fromages de brebis. des pâtes molles aux pâtes dures et des blancs aux bleus. seul un beau petit mutschli rond manque encore à la famille des fromages de brebis jumi. maintenant la famille s'est agrandie d'un membre et nous présentons fièrement notre bä.

caractère

très jeune, tendre et peu "buté", il convient également aux types de fromages de brebis timides.

terrain de jeux

excellent dans un sandwich avec un peu de jambon de notre bœuf omozo et beaucoup de beurre.



bock block junior



matière première: lait de brebis sans ensilage
production: lait cru de brebis
type de fromage: fromage à pâte dure
laititude: 603-763
poids de la meule: env. 1.2-2.0 kilos
maturité: après 2 mois

histoire

"notre prochain fromage devrait enfin avoir une forme différente et être fabriqué à partir de lait de brebis". de ces exigences résulte le "bock block". son nom est éloquent et sa forme ressemble à celle d'un fromage à raclette.

caractère

la consistance est presque juteuse avec sa pâte fine. la faible teneur en sel soutient le goût de beurre et on peut distinguer une composante légèrement animale. une chose ronde - malgré ses coins et ses bords.

terrain de jeux

idéal pour un cordon bleu



bock block senior



matière première: lait de brebis sans ensilage
production: lait cru de brebis
type de fromage: fromage à pâte dure
laititude: 603-763
poids de la meule: env. 1.2-2.0 kilos
maturité: après 12 mois



histoire

le "bock block" senior mûrit également dans la cave de schlosswil. c'est là que ses coins et ses bords sont à nouveau mis en évidence. il se sent bien à schlosswil et se dit souvent : mieux vaut vieux et carré que jeune et rond.

caractère

ce vieux bock se fait rapidement ressentir au nez. avec sa note animale intense, il n'est pas à prendre à la légère. son âge lui confère une structure merveilleusement cassante. en goût, la maturation en cave, de même que le fort piquant se fait sentir. ce qui surprend le plus, c'est la légère douceur de la finale.

terrain de jeux

sur une salade d'herbes : un vrai rêve.



crème chèvre



matière: lait de chèvre sans ensilage

lait cru de chèvre

production: fromage à pâte molle, moisissure blanche

type de fromage: 686-1107

laititude: env. 110-135 grammes (se-

poids de la meule: lon le degré de maturité)

maturité: après 3 semaines

histoire

pour compléter cette création, nous organisons un rendez-vous animal - mais pas celui que vous imaginez maintenant. comme le lait de la chèvre n'a qu'une très faible teneur en matières grasses, nous avons besoin d'un autre compagnon laitier. à partir de la crème de la vache et du lait du chèvre, un jeu culinaire d'animaux stables est créé.

caractère

cette chevreau crémeuse sent le lait frais au nez, le petit-lait et une pointe de chèvre en bouche.

terrain de jeu

ici, le proverbe "avec l'âge vient la maturité" est plus que correct. donnez du temps au temps. ça en vaut la peine, je vous le promets.



capriflocon



matière: lait de chèvre sans en-
silage

production: lait cru de chèvre
fromage à pâte molle,

type de fromage: moisissure blanche

laititude: 686-1107

poids de la meule: env. 100 grammes

maturité: après 21 jours

histoire

la fabrication du "capriflocon" prend 22 heures. il est fabriqué selon une ancienne recette maison de payeur. le nom révèle déjà certaines caractéristiques de son mode de fabrication - le lait de chèvre est utilisé pour fabriquer des flocons de fromage. leur nature filigrane permet au fromage de se développer très finement.

caractère

un chevreau vraiment délicat et fluide. sur la langue, une note animale se dégage. capriflocon rappelle le lait frais et le beurre et a un fini noisette.

terrain de jeux

il est préférable de le laisser au chaud pendant deux jours et de l'utiliser à la cuillère.



grottin



matière: lait de chèvre sans ensilage

production: lait cru de chèvre
fromage à pâte molle,

type de fromage: moisissure blanche

laititude: 583

poids de la meule: env. 80-100 grammes

maturité: après 3 semaines

histoire

saviez-vous qu'une chèvre produit environ 6 litres de lait par jour, alors qu'une vache peut produire jusqu'à 40 litres ?

caractère

une odeur de yaourt rafraîchissante se déploie au nez, qui persiste longtemps après la première bouchée. la chèvre facilement reconnaissable convainc par sa consistance ultra douce et son corps compact.

terrain de jeux

les français le prennent avec leurs salades, légèrement gratiné.



léotine



matière: lait de chèvre sans ensilage

lait cru de chèvre caractère

production: fromage à pâte mi-dure, crû à chaud premier arôme rappelle la fraîcheur des prairies

type de fromage: lavée

laititude: 603-763

poids de la meule: env. 120 grammes

maturité: après 2 mois

histoire

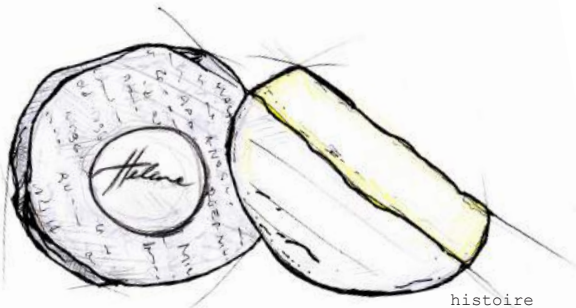
lors de la fabrication du fromage, il faut trouver le bon moment pour découper le fromage. si vous le faites trop tôt, le fromage deviendra trop liquide dans la cave ; si vous le faites trop tard, il deviendra trop sec.

terrain de jeu

la léotine se sent particulièrement à l'aise sur le buffet des desserts accompagnée d'un compagnon sucré



helene



histoire

avec plus de dix millions de disques vendus, seize échos et sept poules d'or, il est clair qu'il s'agit de notre helene ! jolie robe, pâte molle. c'est ainsi que nous nous souvenons tous d'elle.

matière: lait de chèvre sans ensilage

production: lait cru de chèvre
fromage à pâte mi-dure,

type de fromage: moisissure blanche

laititude: 686-1107

poids de la meule: env. 600 grammes

maturité: après 4-7 semaines

caractère

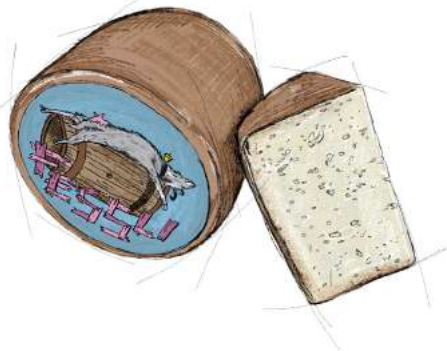
le goût typique de la moisissure blanche ressort bien de ce joyau. fin, doux, subtil et crémeux. c'est probablement la meilleure façon de décrire son caractère. un bon fromage pour les débutants en fromage de chèvre.

terrain de jeux

la chèvre, qui ne doit pas manquer à côté de l'œuf du petit-déjeuner.



fessli



matière: lait de chèvre sans ensilage

production: lait cru de chèvre

type de fromage: fromage à pâte dure

laititude: 686-1107

poids de la meule: env. 1.5-2.0 kilos

maturité: après 3 mois

histoire

comme les chèvres ne donnent du lait que lorsqu'elles ont des petits, il n'y a pas de fromage de chèvre en hiver. ueli a essayé une chambre sombre et romantique pour stimuler un peu les chèvres. malheureusement, cela n'a pas aidé, seule la famille du fermier s'agrandit constamment.

caractère

ce fromage est comme un jeune chevreau étincelante qui réclame un verre de vin blanc. la pâte blanche a une certaine élasticité et dégage une merveilleuse acidité en bouche.

terrain de jeux

ajoutez un verre de vin - et voilà



zick zack



matière: lait de chèvre sans ensilage

production: lait cru de chèvre

type de fromage: fromage à pâte dure

laititude: 603-763

poids de la meule: env. 1.5 kilos

maturité: après 3 mois



histoire

un fromage qui faisait déjà partie de l'équipe des fromages de chèvre il y a quelques années. la demande était grande, presque un habitué sûr. néanmoins, à un moment donné, nous avons malheureusement dû constater que le zickzack était épuisé. mais aujourd'hui le temps est revenu, la cave a été réapprovisionnée et nous célébrons le début de ce délicieux favori. avec sa note légèrement aigre, il nous rappelle un peu une brunette, la pâte plus jeune et plus douce montre clairement la différence.

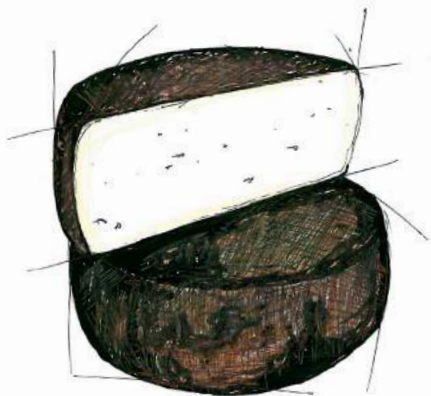
caractère

crémeux, beurré et un "petit chèvre très fin". mais ne le sous-estimez pas, car il se présente de manière assez "zigzagante".

terrain de jeux

le zickzack - en accord avec mon passe-temps favori et la culture de l'apéro suisse avec la convivialité et le confort, un verre de vin blanc, vos personnes préférées, et sans oublier : un plateau d'apéro coloré.

brunette



matière: lait de chèvre sans ensilage

production: lait cru de chèvre

type de fromage: fromage à pâte dure

laititude: 603-763

poids de la meule: env. 1.4-1.6 kilos

maturité: après 10 mois

histoire

le printemps est synonyme de vie nouvelle, les hormones se réveillent de leur hibernation et l'amour est dans l'air. il arrive que de jeunes chèvres se dandinent soudainement dans l'étable. la "brunette" est fabriquée avec le lait riche des mères et lui donne son goût inimitable.

caractère

notre brunette se présente extrêmement intéressante déjà au nez. l'élément naturel de la chèvre, de même qu'une légère acidité promettent une expérience culinaire. la pâte dure surprend sur la langue avec un goût discrètement piquant, sa teneur en sel et une note animale.

terrain de jeux

le supplément pour toute assiette dessert.





ligu lehm (pain aux fruits)



matière première: divers fruits secs avec
différentes légumineuses
production: chaude
farine sur mer: 583
pois par pain: env. 2.5kilos
maître boulagère: beatrice



histoire

après une sélection complexe des matières premières, celles-ci sont mélangées. si les proportions et les quantités sont respectées, il devrait rester un petit verre de whisky pour chacune des deux équipes de boulangers. si les quantités ne sont pas respectées, il restera deux petits verres de whisky ! seul finä connaît la recette, plusieurs tentatives pour la lui soutirer ont été sans succès !

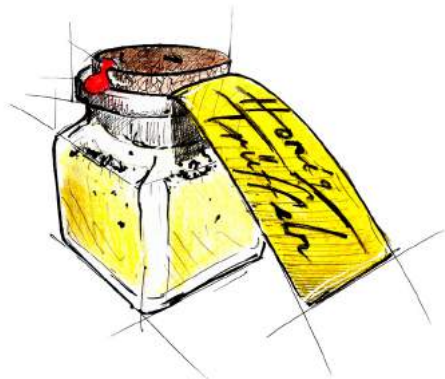
caractère

un théâtre en palais corsé qui renferme une merveilleuse douceur. les noix incorporées forment une composante croquante. le schnapps apporte le bon peps.

terrain de jeux

parfait avec les fromages plutôt récents. également excellent avec les fromages de brebis.

trüffelhonig (miel de truffe)



ingrédients: miel d'acacia suisse et
truffe d'été noire
taille du verre: rempli dans des
verres de 125 ml
maître cuisinier: chrigo



histoire

il y a très, très longtemps, l' "ours" de boll était encore habité par un véritable ours. mais ce n'était pas un ours ordinaire - non, c'était "winnie l'ourson". comme vous le savez tous, il aime le miel plus que tout. pour obtenir un peu de variété, il a bricolé quelques recettes inhabituelles. un jour, un jeune prince arriva qui avait entendu les rumeurs sur le délicieux miel. il supplia et plaida l'ours jusqu'à ce qu'il lui donne enfin sa recette préférée. grâce à la générosité de winnie l'ourson et à la persistance du jeune prince, ce miel est maintenant disponible pour vous.

caractère

finement haché, le goût de l'or noir d'italie se déploie dans le miel local et se catapulte dans le cœur de nombreux gourmets.

terrain de jeux

la combinaison du miel de truffe et du spahn est décrite comme particulièrement réussie. l'arôme légèrement acide du fromage et la douceur du miel assurent un confort absolu au palais.

tannschösslig (miel de pousses de sapin)



ingrédients: miel d'acacia suisse et
essence et pièces de fru-
its de raisins suisses

taille du verre: rempli dans des
verres de 125 ml

maître cuisinier: anna lena



histoire

la méchante sorcière de hansel et gretel avait toujours une arme secrète pour attirer les enfants les mieux nourris dans sa maison. jusqu'alors, seules quelques âmes savaient de quelle arme il s'agissait. aujourd'hui, cependant, le mystérieux secret a enfin été révélé. chaque printemps, elle ramassait des pousses de sapin et les trempait dans le plus fin des miels. après un temps bien calculé, le résultat était un miel si clair et si parfumé que personne ne pouvait résister à ce péché collant sucré. personne, sauf le jeune chrigu. il a courageusement affronté la sorcière et, rusé comme il l'était, a pu gagner la recette pour lui-même. maintenant, des années plus tard, le miel légendaire est également disponible pour vous, sans danger et seulement chez nous.

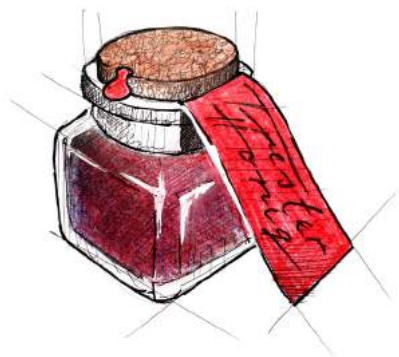
caractère

associé à la note légère des pointes de sapin cueillies à la main, ce miel fera tourner la tête à n'importe quel fromage. l'arôme frais et boisé met tout le monde dans une ambiance de printemps.

terrain de jeu

bien qu'il n'y ait presque rien qu'il ne puisse pas faire, ce bijou est mieux recommandé avec du fromage de brebis ou de chèvre.

tresterhonig (miel de marc)



ingrédients: miel d'acacia suisse et
des pousses de sapin
fraîches provenant de
notre propre forêt

taille du verre: rempli dans des
verres de 125 ml

maître cuisinier: anna lena



histoire

longtemps, le prince, qui n'était plus aussi jeune, a apprécié le délicieux miel aux truffes de winnie l'ourson. tout comme il aimait le miel, le vieillissant prince aimait aussi le vin. un soir, après une cuillerée de miel et quelques gobelets de vin, une idée lui vint à l'esprit : il pourrait demander à winnie l'ourson de combiner ses deux plats préférés. l'ours a tout de suite été enthousiasmé par l'idée, après tout, il est insatiable dans sa recherche de nouvelles recettes de miel. après des semaines d'expérimentation et de fermentation, la nouvelle création est née : le miel de marc !

caractère

les passionnés au vin vont aimer, non, adorer ce miel ! enrichi en marc et en vin rouge, un bouquet fleuri se déploie en bouche. l'acidité du raisin résiste faiblement malgré la douceur impitoyable du miel.

terrain de jeux

en combinaison avec du fromage bleu de toute sorte, l'œuvre créée se transforme dans un rêve doux.

sämf mit fige u öpfu (moutarde aux figes et aux pommes)



matière première: figes, pommes, jus de
pomme, moutarde, sucre
de canne

taille du verre: rempli dans des
verres de 100 ml

maître cuisinier: chrigu



histoire

dans la cuisine de jumi, monsieur moser transforme lui-même la moutarde à gros grains en une douce tentation de fige et pomme. un régal pour tous les gourmands et un incontournable sur chaque plateau de fromage.

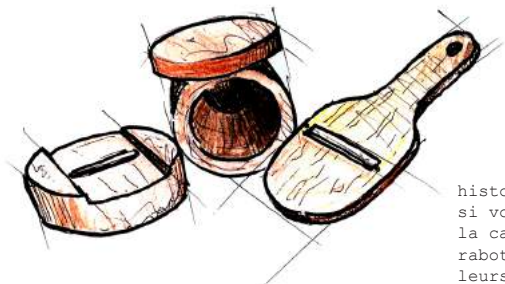
caractère

la douceur des figes et l'acidité des pommes créent une symbiose parfaitement harmonieuse. une pincée de moutarde de dijon donne à l'ensemble une note épicée - même les chefs de cuisine fusion seront jaloux.

terrain de jeu

le compagnon doux est très compatible et n'a pas peur de s'attaquer aux fromages les plus friables et les plus récents.

rabot de boule de belp,
cave de boule de belp,
rabot de la cave de boule de belp



matière première: des bois de la région
variétés: hêtre, cerisier, noyer,
ce que la forêt a à offrir, parfois ceci,
parfois cela



histoire

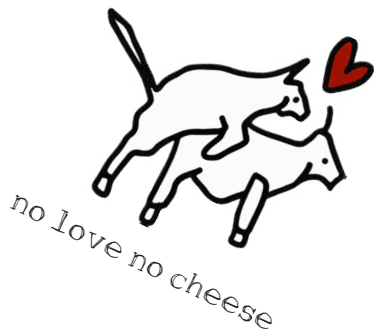
si vous voulez cacher la boule belp, mettez-le dans la cave. si vous voulez le manger, passez-le sur un rabot. les maîtres tourneurs de bois sont les travailleurs assidus du karolinenheim de rumendingen.

caractère

au nez se développe un caractère boisé avec un léger touche de fer.

terrain de jeux

approprié pour les enfants à partir de 4 ans
matière première : des bois de la région
variétés : hêtre, cerisier, noyer, ce que la forêt a à offrir, parfois ceci, parfois cela



contact

téléphone: +41 31 721 82 91

e-mail: hof@jumi.lu

internet: www.jumi.lu

où: lindentalstrasse 2, 3067 boll