

SENNEREI

sennerei-pontresina.ch

+41 (0)81 842 62 73



Ihr Spezialist im Engadin

Milch- und Käsespezialitäten,
Gletscherfondue, Gletscherraclette,
Käseplatten, Fleischplatten



GLETSCHER-
KÄSEREI
Samedan



ALP SCHAU-
KÄSEREI
Morteratsch

Via Cruscheda 3
CH-7504 Pontresina
Tel: 081/842 62 73
Fax: 081/ 834 50 35

info@sennerei-pontresina.ch

Geschätzte Kunden!

Wir hoffen Ihr konntet die Zwischensaison geniessen und die kostbare Zeit mit euren Familien und Freunden teilen.

Nun freuen wir uns mit Euch in die Sommersaison zu starten und hoffen auf eine schöne und erfolgreiche Saison.

Sie können uns gerne mitteilen, falls Sie die Rechnungen weiterhin in Papierform oder per Post erhalten möchten. Bei den meisten Kunden haben wir die E-Mail-Adresse (Fakturierungsadresse) bereits erfasst, sollte die Mailadresse nicht funktionieren geben sie uns bitte Bescheid.

Kunden, die bei uns noch keine E-Mail-Adresse hinterlegt haben, bitten wir das nachzuholen auf info@sennerei-pontresina.ch (Mail-Adresse für E-Rechnung)

Produktepreise und Preislisten:

Wir haben unsere Käsespezialitäten und Milchprodukte neu kalkuliert und überarbeitet. Die Preise können zum Teil +/- von den alten Preisen abweichen. Wir sind sehr bestrebt und setzen alles daran unsere Produkte zu fairen und marktüblichen Preisen anzubieten. Für Fragen über spezielle Konditionen oder Preise stehen wir Ihnen jederzeit gerne zur Verfügung.

Eine aktuelle Preisliste für Ihren Betrieb bringen wir gerne persönlich vorbei, oder sie können sie direkt per E-Mail bestellen. Info@sennerei-pontresina.ch oder rufen sie uns an 081 842 62 73

Achtung!

Sehr gerne zeigen wir Ihnen persönlich, unser ganzes Sortiment inkl. der Gletscherkäserei direkt in der Sennerei Pontresina.

Zögern sie nicht und melden sie sich kurz an, **tel. 081 842 62 73** wir freuen uns sie persönlich kennen zu lernen und Ihnen unsere ca. 300 Sorten Käse und Milchprodukte zu zeigen!

Auf eine erfolgreiche Zusammenarbeit mit grandiosem Wetter und hoffentlich vielen Gästen,
freut sich das ganze Sennerei Team!

Herzliche Grüsse aus dem Käse Paradies

Christof, Raffi und Hansjürg

Hauptprodukte, Sennerei Pontresina Sommer 2025

Telefon: 081 842 62 73 E-Mail: info@sennerei-pontresina.ch Fax: 081 834 50 35

	Art.Nr	Produktebezeichnung	Preise
Preiswerte Käse			
	5308*	(Typ Gruyère) Sennen Riemen ca. 1.5 Kg	CHF 12.90
	5308	(Typ Gruyère) Sennen Riemen Laib ca. 30 kg	CHF 12.20
	4013	Greyerzer AOC mild vac ca.2kg	CHF 16.80
	4011	Emmentaler Swisstaler vac Gastro ca. 2kg	CHF 14.50
	4250	Bergamasker Formagella vollfett Laib ca. 6kg	CHF 15.20
Von der Region	4462	Forte Engadiner Bergkäse Lesa Laib ca.4kg	CHF 18.30
Von der Region	4494	Muma Veglia (Münstertaler BIO) kräftig ca.4.5 Kg Neuer Fix Preis	CHF 16.90
	4550	Bündner Bergkäse mild Nufenen Laib ca. 5kg	CHF 15.90
	4400	Bündner Bergkäse rezent Nufenen	CHF 18.00
	5010	Brie à la crème F 60% F.i.T.	CHF 13.80
	5340	(Typ Appenzeller) Sennerei Käse mild Laib ca. 6kg	CHF 13.30
	4010	Emmentaler original AOC 6 Mt Riemen ca.3kg	CHF 16.95
Von der Region	4415	Grottino dreiviertelfett LESA Bever Laib ca.4kg	CHF 17.90
	5302	Fontina DK Laib ca. 6kg	CHF 12.90
	4199	Eidgenossen Käse, Rohmilch Laib ca. 6 Kg	CHF 14.50
	4101	Kreuzkäse, Rohmilch Laib ca. 6 Kg	CHF 13.60
Von der Region	4424	Genusskäse LESA Bever Laib ca.4kg	CHF 17.90
Von der Region	4100	Alp Cheddar Rustico Rohmilch Würzig ca. 11 Kg	CHF 20.00
	4120	Tilsiter grün mild Pastmilch Laib ca. 4kg	CHF 16.30
	4012	Emmentaler AOP 4 x 1 kg in Scheiben geschnitten	CHF 16.80
	4014	Schwyzer Berg-Hartkäse in Scheiben geschnitten 4 Kg Schale	CHF 15.00
	4330	Zuger Bergkäse, Laib ca. 2.3 Kg	CHF 17.60
Von der Region	5251	Brianco, Gletscherkäserei Pontresina ca.900 g	CHF 25.00
Von der Region	4392	Perla zoppada BIO (Münstertaler Rahmkäse) Neuer Fix Preis	CHF 16.20
Milch			
	1020	Pastmilch Lesa 1lt Eng.Milch	CHF 1.82
	1022	Milch Schwyzer Milchhuus lt Past	CHF 1.80
	1040	Pastmilch Box 20 kg Engadiner Milch	CHF 1.83
	1060	Milchdrink 1lt past Eng.Milch	CHF 1.79
	1080	Milch UHT Prima 12x1 Liter	CHF 1.46
	1090	Vollmilch UHT Quick 8 x 1.5 lt (lt CHF 1.35)	CHF 16.30
	1120	Magermilch UHT 1lt	CHF 1.66
	1122	Milch lactosefrei 1lt	CHF 2.62
	1124	Mandelmilch / Mandeldrink Alpro	CHF 4.50
	1125	Reis Drink Bio UHT	CHF 3.90
	1128	Haferdrink Alpro Original	CHF 4.50
	1140	Buttermilch 5dl	CHF 1.90
	5430	Ziegenmilch 0.5 lt past.	CHF 4.20
	7600	Schafmilch 0.5 lt	CHF 3.90
Rahm			
	6505	Hüttenkäse 450g Züger	CHF 3.80
Vorbestellung	2033	Rahm 35% past Fuchs 1 Liter	CHF 8.85
	2030	Vollrahm UHT Emmi 35%	CHF 8.50
	2031	Rahm UHT Quality 12x1 Liter 35%	CHF 6.70
	2040	Double Crème Gruyère 45% UHT	CHF 18.80
	2045	Rahm 35% UHT Dose 5dl	CHF 9.95
	2070	Crème fraîche 35% Becher 450g	CHF 5.50
	2072	Sauerhalbrahm 15% Becher 450g	CHF 3.95
	2071	Schmand Züger 450 g (Crème fraîche)	CHF 4.50

Butter

	3010	Butter Würfel 100x10g «Engadin»	CHF 23.60
	3020	Becherbutter Floralp 96 Port 10g	CHF 26.80
Vorbestellung	3013	Züger Butterportionen laktosefrei 100x10g	CHF 24.20
	3030	Rollenbutter 200g Cremo	CHF 23.50
	3110	Kochbutter Züger CH, 1 kg Block, crt.10kg	CHF 14.80
	3032	Vorzugsbutter Block 2.5kg Fuchs	CHF 21.10
	3040	Rollenbutter gesalzen 200g	CHF 25.80
	3042	Vorzugsbutter CH, Züger 1 kg Blöcke crt. 10kg	CHF 15.45
	3124	Bratbutter Kessel à 2 kg Züger CH	CHF 41.50

Quark/Joghurt/Mascarpone

	3510	Magerquark 500g	CHF 3.20
	3520	Magerquark Kessel à 3kg	CHF 17.00
	3550	Joghurt Lactosefrei 200g	CHF 1.50
	3610	Joghurt Frucht offen LESA 5kg/10kg	CHF 4.60
	3612	Joghurt Nature offen LESA 5kg/10kg	CHF 3.25
	3614	Joghurt Fuchs Frucht 90g	CHF 0.60
	3616	Joghurt Fuchs nature 90g	CHF 0.54
	3622	Joghurt frucht LESA 500g Pet	CHF 2.75
	3624	Joghurt nature LESA 500g Pet	CHF 2.00
	3626	Joghurt Frucht LESA 140g Pet	CHF 0.95
	3628	Joghurt nature LESA 140g Pet	CHF 0.78
	3630	Joghurt Vicosoprano Bio Frucht 180g	CHF 1.70
	3694	Joghurt Griechenland 1 Kg Olymp	CHF 12.50
	6652	Mascarpone Zanetti 500g	CHF 4.85
Vorbestellung	2004	Züger Joghurt Nature laktosefrei 1kg	CHF 3.50
Vorbestellung	2005	Züger Magerquark laktosefrei 500g	CHF 2.60
Vorbestellung	2006	Züger Hüttenkäse laktosefrei 450g	CHF 3.90
Vorbestellung	2002	Züger Bio Mascarpone laktosefrei 250g	CHF 4.50

Dies ist nur ein Auszug unserem grossen Käseparadies, für weitere Käse-Spezialitäten verlangen Sie unsere umfangreiche Spezialitätenliste oder kontaktieren Sie uns, wir beraten sie gerne und erfüllen Ihnen fast jeden Käsewunsch!

Schweizer Käse

	5330	Käsemischung gerieben vac Btl ca 2kg	CHF 17.90
	8402	Gerber extra 45 Stk à 16.6g	CHF 20.90
	8412	Gerber assortiert 96 Stk à 17g	CHF 38.80
	5066	Wiesenzauber (Kräuter) Laib ca. 4 kg	CHF 24.00
	4030	Greyerzer mittel 8 Mt AOC Riemen ca.2.5 kg	CHF 18.20
	4040	Greyerzer surchoix AOC min 14 Mt rez. ca. 2.5 kg	CHF 23.00
Von der Region	4290	Bündner Bergkäse 15%FiT viertelfett	CHF 17.40
	4214	Pink Queen Laib ca. 5 kg	CHF 21.00
	4390	Bündner Bergkäse "il Jauer" Bio würzig	CHF 23.00
	4070	Appenzeller würzig/rezent (Gold)	CHF 23.00
	4072	Appenzeller classic mild würzig (Silber)	CHF 20.60
	4061	Schlossberger (alt)	CHF 21.90
	4065	Schlossberger (Jung)	CHF 17.40
	4332	Bergmatter Willi Schmid Lichtensteig	CHF 24.00
	4409	Säumerkäse (Schwarze Rinde)	CHF 23.00
Von der Region	4430	Engadina natura LESA Bever Laib ca.4kg	CHF 17.90
Von der Region	4435	Via Allegra Lesa laib ca.4kg	CHF 21.00
Von der Region	4480	Arvenkäse LESA	CHF 20.20
Von der Region	4482	Arvenmutschli LESA	CHF 23.00
Von der Region	4240	Bergmutschli Engadin	CHF 22.20

Eigene und Lokale Engadiner-Produkte

<u>Alp-Schaukäserei</u>	4220	Heutaler Schaukäserei Morteratsch ca. 5 kg	CHF 27.00
<u>Nur im Sommer</u>	4200	Gletschermutschli Schaukäserei Morteratsch ca. 1Kg	CHF 25.00
<u>Nur im Sommer</u>	6510	Molken Ziger, der echter Ricotta «nur im Sommer» kg	CHF 21.00
<u>Gletscherkäserei</u>	5251	Brianco, Gletscherkäserei Pontresina ca.700 g	CHF 25.00
	5250	Cambrena, Gletscherkäserei Pontresina ca.200 g	CHF 26.00
	5253	Pers, Gletscherkäserei Pontresina ca.100 g	CHF 26.00
	5249	Cotschen, Gletscherkäserei Weichkäse Engadin ca 800 g	CHF 26.00
	5145	Morteratscher Stein «Pfeffer, geräuchert»	CHF 10.90
	5146	Morteratscher Stein «Pfeffer, nature»	CHF 10.90
	5146	Morteratscher Stein «Pesteda»	CHF 11.90
	5146	Morteratscher Stein «Chilli»	CHF 11.90
<u>Lat. Pungell Bergell</u>	4560	Cagiöl Bergell Pungell «Hartkäse würzig» Laib 4kg	CHF 22.00
	5423	Cagiölin Bergell Pungell «Weichkäse» stk. à 200g	CHF 5.20
	4052	Badile Bergell Pungell «Halbhartkäse» Laib 4kg	CHF 20.50
<u>Latteria Vicosoprano</u>	5210	Bio Malögin «Weichkäse» stk. 300g /kg	CHF 33.00
	5211	Bio Malögin «Weichkäse» stk. 150g /kg	CHF 36.00
	4051	Bio Bergell «Halbhartkäse würzig»	CHF 17.60
	4050	Giovane Halbhartkäse Bergell CH Laib 4.5kg	CHF 17.40
	5301	Stagionato Bergell ca. 4.5 Kg	CHF 21.60
<u>Chascharia Tschlin</u>	3681	Schafmilch Joghurt 100g Frucht	CHF 1.70
	3682	Schafmilch Joghurt 100g Nature	CHF 1.70
	7555	Füm «geräuchter Kuhmilchkäse» ca. 200g	CHF 38.00
	5481	Tschigrun Kuhmilch in Öl ca. 100g	CHF 4.70
	5452	Tschlinis Weisschimmel Kuhmilch/Schafmilch ca. 100g	CHF 35.00
	7658	Schafkäse Tschlin halbhart Laib ca. 2kg	CHF 49.00
	4711	Kuhmilchfrischkäse Tschlin ca.450g	CHF 28.00
<u>Chascharia Savognin</u>	7030	Savogniner Geissenkäse ca.900g	CHF 38.00
	7032	Savogniner Geiss Ziger ca. 300g	CHF 38.00
	5449	Ziegenfrischkäse Savognin (Tschigrun) ca. 350g	CHF 36.50
	4416	Bündner Bergkäse Savognin rezent 12 Monate	CHF 22.50
<u>Isola Cadurisch</u>	5450	Ziegenfrischkäse Isola ca. 400g (Sommer)	CHF 37.00
<u>Chascharia Ftan</u>	5417	Ftan Bio mild Bergkäse	CHF 20.10
	5416	Ftan Bio rezent Bergkäse	CHF 22.30
	4267	Ftan Rahm Bergkäse	CHF 22.30
<u>Chascharia Val Müstair</u>	4392	Perla zoppada BIO (Münstertaler Rahmkäse) Neuer Fix Preis	CHF 16.20
	4719	Tea Fondada Grand Cru BIO (Rezent Rahmkäse)	CHF 26.00
	4280	Piz Mezdi 25%FIT halbfett Bio	CHF 20.00
	4494	Muma Veglia BIO rezent. Vollfett Neuer Fix Preis	CHF 16.90
<u>Latteria Bever LESA</u>		Siehe Preisliste!	
<u>Käserei Puschlav</u>	5400	Bio S.Carlo Vollfett Hartkäse Laib 4kg	CHF 24.30
	5407	Bio S.Carlo Halbfett Hartkäse Laib 4kg	CHF 23.00
	5406	Bio Scimüdin Halbhartkäse Laib ca. 800g/kg	CHF 24.90
	5405	Bio Palü Halbhartkäse Laib ca. 200g /kg	CHF 29.00
	5404	Bio Stella Alpina Laib ca. 400g /kg	CHF 28.30

Kafferahm

	2510	Kafferahm UHT Brik lt	CHF	5.50
	2514	Kafferahm UHT Flasche 0.5 lt	CHF	2.75
	2530	Kafferahm Portionen Jumbo 200 Stk. (Emmi)	CHF	13.70

Italienischer Käse/Ricotta

	5303	Fontina Cirese Veltlin lt Laib ca. 9kg	CHF	14.80
	6610	Gorgonzola AOC weich ¼ Laib Ballarini ca. 1.5 kg	CHF	12.90
	6613	Gorgonzola AOC picante ¼ Laib Ballarini ca. 1.5 kg	CHF	14.50
	6615	Veltlinerkäse jung Laib ca. 4kg	CHF	22.10
	6625	Taleggio Malga Bianca Laib 2kg	CHF	13.20
	6627	Taleggio La Baita, Rohmilch, Laib 2 Kg	CHF	22.30
	6667	Bra duro	CHF	22.00
	6612	Veltlinerkäse Rezent Laib ca. 4kg	CHF	23.00
	6600	Parmesan Grana Padano Laib ca. 35kg 24Mt	CHF	17.10
	6608	Parmesan Grana Padano gerieben 1 Kg	CHF	16.30
	6603	Parmesan Grana Padano, Flocken, Zanetti kg	CHF	22.00
	6606	Parmesan Grana Riemenstücke ca.1.2kg	CHF	18.40
	6609	Parmesan Reggiano DOC 3 Jahre Laib	CHF	24.00
	6616	Bel Paese Laib ca 2.5kg	CHF	28.30
	6617	Casera Valtelina kg	CHF	15.50
	6651	Bel Paese mini crt à 288x25g/ 12 crt à 24 Stk	CHF	168.00
	7063	Ricotta gesalzen kg	CHF	18.50
	6654	Ricotta Schale à 1.5kg (Schale)	CHF	11.50
		Noch viele Sorten mehr.....		

Käsespez. Ausland

	5310	Edamer NL Laib ca. 2.5kg	CHF	15.90
	6873	Philadelphia Portionen 24x16.6g	CHF	8.20
	6872	Philadelphia Dose à 1.65kg	CHF	25.00
	6877	Cheddar orange/rot GB kg	CHF	15.10
	6879	Cheddar weiss GB kg	CHF	15.10
	6880	Gouda NL kg	CHF	19.50
	6882	Cheddar rot Tranchen 20x50g kg	CHF	16.70

Französischer Käse

	7010	St Albray Laib ca 2kg /kg	CHF	29.00
	7012	Chaumes Laib ca 2kg /kg	CHF	28.80
	7022	St André Laib ca 2kg	CHF	29.00
	7072	Cantadou mit Kräuter 0.125kg/1.25kg	CHF	23.80
	7078	Petit suisse 6 stk.	CHF	4.60
	7080	Bresse bleu Laib ca 2kg kg	CHF	26.00
	7104	Camembert President 250g stk.	CHF	5.80
	7105	Camembert Rustique past F ca. 250g stk.	CHF	6.10
	7140	Comté	CHF	26.00
	7252	Picandou frais 24 Stk à 40g stk.	CHF	40.00
		Noch viele Sorten mehr.....		

Ziegenkäse

	5448	Ziegenfrischkäse Dallenwil (Art. Mascarpin)	CHF	36.50
Von der Region	5459	Ziegenkäse Prättigau Bio halbhart kg	CHF	34.00
Von der Region	5463	Schafkäse Prättigau Bio halbhart kg	CHF	38.80
	7516	Le petit chevrier VD nature 80g "Caprini" stk	CHF	3.35
		Noch viele Sorten mehr.....		

Schafkäse

Von der Region	7602	Schafkäse Alp Flix Bio kg	CHF	41.00
	7622	Pecorino Fiore Sardo ca. Laib 2kg kg	CHF	21.50
	7640	Manchego E Laib ca 2.5kg kg	CHF	28.50

	7644	Feta Griechenland Block ca 1kg	CHF 13.90
Von der Region	7658	Schafkäse halbhart Tschlin kg	CHF 49.00
		Noch viele Sorten mehr.....	
<u>Raclette</u>			
	8020	Raclette Gletscher Nature 6 Monate gereift Laib ca.6 kg	CHF 18.00
	8022	Raclette rund, le superbe CH	CHF 18.30
	8029	Raclette geräuchert Laib ca. 6 kg	CHF 19.90
		Noch viele Sorten mehr.....	
<u>Alp Käse Graubünden</u>			
	4182	Alpkäse Ischolas (Engadin) Laib ca. 4.5 kg	CHF 23.00
	4183	Alpkäse Uina (Engadin) Laib ca. 4.5 kg	CHF 24.00
	4180	Alpkäse Grüşch (Prättigau) Laib ca. 4 kg	CHF 27.00
	4196	Alpkäse Fasons (Seewis Laib ca. 4 kg	CHF 25.00
	4186	Alpkäse Tamangur Laib ca. 4 kg	CHF 25.00
<u>Fondue</u>			
	8000	Fonduetrockenmischung Sennerei Beutel 2kg /kg	CHF 22.50
	9001	Gletscherfondue Moitie-Moitie 3 Pers 900g	CHF 23.40
	9002	Gletscherfondue Moitie-Moitie 4 Pers 1200g	CHF 31.20
	9200	Gletscherfondue Moitie Moitie 2 Pers. 600g	CHF 15.60
	9201	Gletscherfondue Hausmischung 4 Pers. 1200g	CHF 31.20
	9202	Gletscherfondue Hausmischung 2 Pers. 600g	CHF 15.60
	9203	Gletscherfondue Hausmischung 3 Pers. 900g	CHF 23.40
	9204	Gletscherfondue Kräuter 2 Pers. 600g	CHF 15.60
	9206	Gletscherfondue Trüffel-Champagner 2 Pers. 600g	CHF 19.20
	9207	Gletscherfondue Trüffel-Champagner 3 Pers. 900g	CHF 28.80
	9210	Gletscherfondue Engiadinais cun Prosecco 2 Pers. 600g	CHF 16.60
	9212	Gletscherfondue Engiadinais cun Prosecco 3 Pers. 900g	CHF 24.90
	9232	Gletscherfondue Röchtigraben 2-3 Pers. 600g	CHF 18.00
	8002	Trockenmischung 440g 2Pers.	CHF 10.90
	8004	Trockenmischung 880g 4Pers	CHF 21.80
<u>Mozzarella/Burrata</u>			
	6704	Burratina 100g Kugeln Zanetti (100g) stk.	CHF 2.35
	6705	Burratina 4x50g Kugeln Zanetti (200g) stk.	CHF 5.70
Vorbestellung	8252	Büffelmozzarella 10 x 50g Kugeln kg	CHF 9.90
	8264	Mozzarella Dolce Latte Züger CH gewürfelt, 2kg	CHF 8.30
	8260	Mozzarella CLASSICO Züger CH fein gewürfelt, 2kg	CHF 8.20
	8233	Mozzarella Züger Kugel à 150g	CHF 1.88
	8238	Mozzarella "KIRSCHEN" 500g (ca.70stk.) Züger CH	CHF 7.05
	8242	Mozzarella STANGEN 400g Züger CH	CHF 5.20
	8253	Büffelmozzarella Camp 3 Stella à 4 x 125g	CHF 8.35
Vorbestellung	2001	Züger Bio Mozzarella Kugel laktosefrei 100g	CHF 2.40
Vorbestellung	2003	Züger MozzaVella Vegan 125g	CHF 2.50
<u>Margarine</u>			
	8600	Lätta Portionen 96x15g	CHF 27.60
	8601	Becel Portionen 120x10g	CHF 22.50
<u>Eier</u>			
	9020	Bündner Freilandeier 65g-75g crt. 360 Stk	CHF 0.49
	9022	Bündner Freilandeier 65g-75g Pl à 30 Stk	CHF 0.49
	9030	Bündner Pic Nic Eier 65g-75g	CHF 0.60
	9035	Vollei Quality1 lt.	CHF 8.90
	9037	Eigelb Quality 1 lt.	CHF 14.35
	9039	Eiweiss Quality 1lt.	CHF 7.70

Konfitüren

9402	Konfitüre Ottiger Aprikosen 4kg	CHF 27.20
9403	Konfitüre Ottiger Brombeeren 4kg	CHF 22.90
9405	Konfitüre Ottiger Erdbeeren 4kg	CHF 28.50
9408	Konfitüre Ottiger Heidelbeeren 4kg	CHF 39.30
9409	Konfitüre Ottiger Himbeeren 4kg	CHF 33.50
9412	Konfitüre Ottiger Kirschen 4kg	CHF 31.50

Informationen und Allgemeine Geschäftsbedingungen

Bestellungen / Lieferungen:

Bestellungen nehmen wir gerne während den Öffnungszeiten von 7:00 bis 12:00 und von 14:00 bis 18:30 telefonisch oder während 24 Stunden per Fax, Anrufbeantworter oder per E-Mail (info@sennerei-pontresina.ch) entgegen. **Bestellungen bis 10:00** werden in der Regel am gleichen Tag ausgeliefert.

Lieferungen:

Täglich von Montag bis Samstag

Pontresina, Bever, Samedan, Celerina, St. Moritz, Silvaplana, Sils, Maloja, Zuoz, La-Punt, Brail

➤ Es kann sein, dass wir nicht immer alle Produkte an Lager haben, aber auf Vorbestellung werden wir Ihnen fast jeden Wunsch erfüllen

Anschnittzuschläge:

* nach Artikelnummer = Anschnittzuschlag CHF 0.10/100g

** nach Artikelnummer = Anschnittzuschlag bis 1kg CHF 0.20/100g

Preis- und Sortimentsänderungen bleiben vorbehalten.

Zahlungsbedingungen:

20 Tage ab Rechnungsdatum rein netto; Verzugszins 7%

SWIFT/BIC: GRKBCH 2270 A

IBAN: CH36 0077 4410 2900 0840 0 (Graubündner Kantonalbank Chur)

Allgemeines:

☺ Wünschen Sie eine Käseschulung oder die Betreuung von Ihrem Käsebuffet? Rufen Sie uns an, gerne unterbreiten wir Ihnen unsere Dienstleistungen

☺ Warenrückgaben nur nach Absprache

Transport und Fracht innerhalb der Schweiz (Post, Camion, Bahngüter):

☺ In der Regel werden die Tarife der Schweizer Post **PostPac Priority** angewendet

☺ Bei einem Warenwert ab CHF 200.00 übernehmen wir das halbe Porto

☺ Bei einem Warenwert ab CHF 800.00 erfolgt die Zustellung portofrei (franko)

☺ Expresszuschläge werden in der Regel vollumfänglich in Rechnung gestellt

Laktoseintoleranz

Personen, welche an einer Laktose Intoleranz leiden verzichten oft gänzlich, aufgrund ungenügender Kenntnisse oder zu wenig differenzierter Beratungen durch Ärzte und Ernährungsberater, auf den Verzehr von Sauermilchprodukten und Käse.

Tatsache ist aber, dass ein Grossteil der Milchprodukte, welche eine Milchsäuregärung durchgemacht haben, fast bedenkenlos von laktoseintoleranten Personen, wenn auch in geringerem Ausmasse, verzehrt werden können. Da die Laktose aus der Milch der wichtigste Nährstoff der Milchsäurebakterien ist, wird die Laktose während der Milchsäuregärung und Käsereifung praktisch zu 100% abgebaut und von den Mikroorganismen aufgebraucht/verbraucht. Mit Ausnahme von Milch, Milch- und Molke drinks, Buttermilch, Ziger, Ricotta, (Quark) und einigen Frischkäsesorten wie Mozzarella können also alle gereiften Käsesorten und andere Sauermilchprodukte, allenfalls in individuell eingeschränkten Mengen, genossen werden.

Gemäss der Verordnung über Speziallebensmittel gelten Lebensmittel als laktosefrei, wenn der Gehalt der Laktose 0.1g pro 100g/100ml nicht übersteigt. Umfangreiche Untersuchungen und Analysen haben gezeigt, dass Laktose in Hart-, Halbhart- und Weichkäse nur noch in Spuren, also weniger als 0.1g pro 100g, nachgewiesen werden kann. Dieser äusserst geringe Restlaktosegehalt erlaubt auch laktoseintoleranten Personen den Genuss von Käse, Fondue und Raclette.

Wie bereits oben erwähnt ist die zu verzehrende Menge individuell auszutesten und, wenn notwendig, anzupassen.

Produkte die auch in kleinen Mengen Beschwerden auslösen können

- Konsummilch
- Buttermilch
- Molke
- Aromatisierte Milch-, Magermilch und Molkegetränke

Produkte welche in individuell angepassten Mengen gut verträglich sind

- Sauermilchprodukte wie Joghurt, Quark, Ricotta, Eiscrème, Dessertprodukte, usw.
- Rahm / Schlagrahm Frischkäse

Produkte welche kaum oder nur bei über-mässigem Konsum Beschwerden auslösen

- Extrahartkäse
- Hartkäse
- Halbhartkäse Weichkäse
- Käsefondue
- Raclette
- Koch- und Bratkäse
- Butter

Labstoffe

In der Milchverarbeitung und Käseherstellung werden zur Gerinnung der Milch verschiedene Labstoffe eingesetzt:

- Tierische Labstoffe welche aus Kälbermägen gewonnen werden
- Mikrobiologische Labstoffe welche aus Mikroorganismen gewonnen werden (Veganer Käse)
- Pflanzliche Labstoffe welche aus Labkraut gewonnen werden (wird kaum noch verwendet)

Tierische Labstoffe, also Kälberlab weisen eine durchschnittliche Stärke von 1:10'000 auf. Dies wiederum heisst, dass 1 Liter Labstofflösung ca. 10'000 Liter Milch in der gewünschten Zeit gerinnen lässt. Der aus dem Kälbermagen gewonnene Labstoff ist in der Fabrikationsmilch also mit einer Menge von 0,01% enthalten. Im Wissen, dass aus 100 Liter Milch nur etwa 10 Kg genussfertiger Käse entsteht und 90 Liter in Form von Molke aus dem Prozess ausscheiden, enthält das genussfertige Käseprodukt nur noch 0,001% oder 0,001g Gerinnungsenzym/Labstoff aus dem Kälbermagen. Aufgrund dieser Kleinstmenge sind wir überzeugt, dass auch Käse welcher mit Kälberlab hergestellt wurde einer 100%igen, vegetarischen Ernährung gerecht werden kann. Auch erlauben wir uns den Hinweis, dass die Kälber nicht nur wegen der Labstoffgewinnung, sondern auch wegen der Fleischgewinnung geschlachtet werden. Kälberlab gehört nach wie vor zu den natürlichsten Labstoffen und ist gentechnisch nicht verändert. Die fabrikations- und reifungstechnischen Eigenschaften und der hohe Preis vom tierischen Labstoff lassen die Aussage zu, dass die meisten oder alle langgereiften Hart- und Halbhartkäse, auch alle Bündner- und Engadinerbergkäse, mit tierischem Labstoff hergestellt wurden.

Mikrobiologische Labstoffe werden durch die Vermehrung von Mikroorganismen (teilweise auch gentechnisch veränderte Mikroorganismen) gewonnen. Die fabrikations- und reifungstechnischen Eigenschaften und der günstige Preis von diesem Labstoff lassen die Aussage zu, dass vorwiegend kurzgereifte Weich- und teilweise auch Halbhartkäse mit mikrobiologischem Labstoff hergestellt werden. Zudem ist davon auszugehen, dass auch sehr preisgünstige Käse mikrobiologischen Labstoff enthalten.