



INTERCHEESE

Käsekellerei Beromünster

AKTUELL MAI 2024

Regionale Käseereien sind ein wichtiger Bestandteil unserer kulinarischen Landschaft. Sie produzieren hochwertige Käsesorten, die oft nach traditionellen Methoden hergestellt werden. Durch den Kauf von Käse aus regionalen Käseereien unterstützen wir nicht nur die lokale Wirtschaft, sondern tragen auch dazu bei, die Vielfalt und Qualität dieser Produkte zu erhalten.

Lassen Sie uns gemeinsam die regionalen Käseereien in den Vordergrund stellen und ihre köstlichen Käsesorten genießen.



100405_Willisauer Ringlikäse
Regio Chäsi Willisau, Kottwil



100377_Schwingerkäse
Bio Genusskäserei Hofstetter, Ruswil



100786_Alte Geiss
Fläcke Chäsi, Beromünster



100000_Emmentaler AOP mild
Erwin Schmid, Buttisholz



100159_Sbrinz AOP
Käserei Hildisrieden, Hildisrieden



100407_Entlebucher Bergblüemli mit Relief
Bergkäserei Oberberg, Schüpfheim



100454_Luzerner Bergkäse
Biosphäre Bergkäserei, Entlebuch



100452_Luzerner Alpkäse
Alpkäserei Äbnistetten, Äbnistetten

SAISONAL



103133_Luzerner Perle
Käserei Seetal, Hämikon

Wieder erhältlich:



100623_Der Scharfe Maxx
Laib ca. 6.5kg



100624_Maxx 365 Extrawürzig mit Reifekristallen
Laib ca. 6.0kg

Unsere bewährten Sorten:



100616_Die Rote Hexe
Laib ca. 6.0kg



100617_Die Alte Hexe
Laib ca. 6.0kg