INTERCHEESE
Käsekellerei Beromünster

AKTION 1. – 31. JANUAR 2026

Unsere Favoriten im Januar – sorgfältig ausgewählt und von höchster Qualität.

TOP PREIS

Toggenburger Chueli extra, Laib ca. 6 kg

Artikel Nr.	Einheit
100595	1/1 Laib

TOP PREIS

NATOUR Eidgenossenkäse, Laib ca. 6.5 kg

Artikel Nr.	Einheit
100572	1/1 Laib

Toggenburger Chueli extra, Laib ca. 6 kg

Ein kraftvoller Botschafter der traditionsreichen Käsekultur des Toggenburgs. Hergestellt aus sorgfältig ausgewählter Rohmilch und geprägt mit der typischen Chueli–Markierung auf der Rinde, steht er für echtes Handwerk und regionale Verwurzelung. Die saftigen, kräuterreichen Wiesen der Voralpen verleihen ihm sein markant–würziges Aroma. Mit zunehmender Reife entwickelt er eine ausgewogene Tiefe und einen vollmundigen Charakter — bodenständig, ehrlich und unverwechselbar.

Käse–Designer–Tipp:
Für einen besonderen Genussmoment den Toggenburger Chueli extra fein hobeln und über heisse Rösti oder geschmorte Zwiebeln geben. Die Wärme öffnet sein Aroma und bringt seine alpine Würze wunderbar zur Geltung.

Format: runder Laib, ca. 6 kg
Geschmack: markant–würzig, vollmundig, aromatisch
Farbe Teig: elfenbein bis hellgelb
Konsistenz: fest, mit feiner bis erbsengrosser Lochung
Reifezeit: ca. 5—6 Monate

NATOUR Eidgenossenkäse, Laib ca. 6.5 kg

Der Eidgenossen–Käse „RM“ steht für Schweizer Käsetradition in ihrer ur–sprünglichsten Form. Hergestellt aus bester Rohmilch und mit viel Geduld gereift, entwickelt er einen ausgewogenen, vollmundigen Geschmack mit angenehmer Würze. Seine klare Aromatik und die handwerkliche Verarbeitung machen ihn zu einem ehrlichen, charakterstarken Käse, der Bodenständigkeit und Qualität vereint — ein echtes Stück Schweizer Käsekultur.

Käse–Designer–Tipp:
Feine Späne des Eidgenossen „RM“ über einem lauwarmen Kartoffelsalat sorgen für einen überraschend bodenständigen, aber raffinierten Twist. Besonders stimmig wird es mit einem Senf–Vinaigrette–Dressing und frischen Kräutern.

Format: runder Laib, ca. 6,5 kg
Geschmack: würzig, aromatisch, leicht pikant Farbe
Teig: hellgelb bis goldgelb
Konsistenz: halbfest, geschmeidig
Reifezeit: ca. 4—6 Monate

le Gruyère AOP mild, Block ca. 1.8kg

Artikel Nr.	Einheit
100050	Block

le Gruyère AOP rezent, Block ca. 1.8kg

Artikel Nr.	Einheit
100088	Block

le Gruyère AOP extra, Block ca. 1.7 kg

Artikel Nr.	Einheit
100100	Block

InterCheese AG · Industriestrasse 22 · Postfach 262 · CH–6215 Beromünster · +41 41 462 60 50 · info@intercheese.ch · www.intercheese.ch

INTERCHEESE
Käsekellerei Beromünster

AKTION 1. – 31. JANUAR 2026

Tilsiter Rahm Suisse, Laib ca. 4 kg

Artikel Nr.	Einheit
100234	1/1 Laib

Tilsiter grün, plast., Laib ca. 4 kg

Artikel Nr.	Einheit
100210	1/1 Laib

Tilsiter rot rezent, Laib ca. 4 kg
Tilsiter Rohm rot surchoix, Laib ca. 4 kg

Artikel Nr.	Einheit
100215	1/1 Laib
100219	1/1 Laib

Emmentaler AOP mild, Block 2.5 kg
Emmentaler AOP mild, Block 1.5 kg

Artikel Nr.	Einheit
100003	Block
100004	Block

Emmentaler AOP rezent, Block 2.5 kg

Artikel Nr.	Einheit
100016	Block

Emmentaler AOP extra, Block 3.6 kg

Artikel Nr.	Einheit
100024	Block

Appenzeller® Mild–Würzig, Laib 6.5 kg
Appenzeller® Kräftig–Würzig, 6.4 kg

Artikel Nr.	Einheit
100195	1/1 Laib
100199	1/1 Laib

Appenzeller® Extra–Würzig, Laib 6 kg
Appenzeller® Edel–Würzig, Laib 6 kg

Artikel Nr.	Einheit
100202	1/1 Laib
100208	1/1 Laib

Appenzeller® Rahmkäse, Laib 6.5 kg
Die Appenzellerin, 1/4, Karton 4x 1/4

Artikel Nr.	Einheit
102097	1/1 Laib
103844	4x 1/4 Laib

InterCheese AG · Industriestrasse 22 · Postfach 262 · CH–6215 Beromünster · +41 41 462 60 50 · info@intercheese.ch · www.intercheese.ch