



Viamala - Unser BESTER!

Dafür steht Schilcher Käse.

Diese tolle Spezialität aus Nufenen sollte mittlerweile jedem bekannt sein. Mit einer Reifezeit von mind. 10 Monate, ist der Viamala der ältere Bruder von unserem Nufener und überzeugt unseren Gaumen durch einen vollmundig-aromatischen Geschmack. Es blitzen auch immer wieder süßliche Noten von Honig und Karamell auf, die diesen Spitzenkäse zu einem unwiderstehlichen Käse-Highlight machen.

Wer einen kleinen Einblick in die Heimat der Kühe bekommen möchte - bitte scannen!



22 Milchbauern liefern täglich ihre kostbare Bio-Bergmilch an die Sennerei, wo jährlich 1,2 Mio. kg einheimische Biomilch zu Käsespezialitäten verarbeitet werden. Seit 1992 arbeiten alle Landwirte nach den Richtlinien der Bio Suisse Knospe.

Die Marke Viamala wurde durch eine langjährige und partnerschaftliche Zusammenarbeit der Sennerei Nufenen und der Schilcher Käse GmbH erfolgreich in Deutschland aufgebaut.

SCHILCHER KÄSE GMBH

Herzogstraße 9 • 86981 Kinsau • Telefon: +49 8869 9115 15 •

Mail: vertrieb@schilcher-kaese.de • www.schilcher-kaese.de •

Instagram: schilcherkaese

SCHILCHER

Kompetenz in Biokäse

Bester Genuss
AUS NUFENEN



Die „Via Mala“ ist eine bis zu 300 m tiefe und 6 km lange Schlucht. Die Straße, über den San Bernadino, führt durch diese Schlucht und gleichzeitig zu dem kleinen Dorf Nufenen.

Uriger Nufener

Neben dem Viamala, ist dem Team der Sennerei Nufenen ein weiteres Meisterstück gelungen. Mit seinen 24 Monaten Reifezeit besticht der Hartkäse durch seinen ganz besonderen reinen würzig-kräftigen Geschmack.



Nufener Berg-Rahmkäse



Unser Schnittkäse wird mit einem Schuss Rahm verfeinert und nach mind. 2 Monaten Reifezeit wird der Käse zu einem mildwürzigen und gehaltvollen Geschmackserlebnis.

Nufener - Bündner Bergkäse



Der junge Bruder von unserem Viamala reift ca. 6 Monate und begeistert mit einer dezenten Würze, mit blumigen Aroma und einer feinen Note von Nüssen. Dieser Hartkäse hat ein tolles Schmelzaroma.

Durch die Steilhanglagen ist die Ernte der Naturwiesen zwar sehr aufwendig und mit viel Handarbeit verbunden aber es lohnt sich. Die Vielfalt der verschiedenen Bergkräuter und Gräser spenden wertvolle Omega 3 Fettsäuren welche sich in der Milch und damit auch im Käse wieder finden. Durch die sensationelle Lage bekommen die Kühe nur das Beste vom Besten.



Viamala Mutschli



Der halbfeste Schnittkäse reift ca. 3-4 Wochen. Durch den auffallend lockeren und cremigen Teig, dem vollmundigen-milchigen Aroma und dem fein-würzigen Flair zergeht das Mutschli auf der Zunge.

Nufener Bergkräuter



Der Bio-Schnittkäse reift ca. 3 Monate. Die zwei sichtbaren Schichten Kräuter im Käseteig verfeinern diesen rahmigen Bergkäse mit einem würzigem Kräuteraroma.