



BioKäser • BioKäser • BioKäser • BioKäser • BioKäser • BioKäser • BioKäser • BioKäser • BioKäser • BioKäser • BioKäser • BioKäser • BioKäser • BioKäser • BioKäser • BioKäser



Da dove vengono le nostre specialità biologiche?

Già nel 1860 quattro contadini producevano formaggio a Sulzberg, nella locanda "Bären", che ancor oggi viene gestita con il nome di "Alpenblick". Nel 1893 erano diventati 32 e portavano al consorzio il proprio latte per la lavorazione collettiva.

Oggi come allora l'obiettivo più importante per il nostro caseificio è quello di fornire solo prodotti di altissima qualità. Per questo motivo tutti i contadini consociati sono tenuti a nutrire le proprie mucche esclusivamente con foraggio non in silo. Inoltre molti agricoltori hanno deciso di produrre latte secondo le linee dell'agricoltura biologica. Questo latte viene utilizzato dai caseifici di Sulzberg per la produzione delle specialità biologiche.

Grazie al lungo e accurato processo di stagionatura ed alla cura scrupolosa delle forme di formaggio nelle cantine di stagionatura, ogni singolo prodotto acquista un gusto naturale ed inconfondibile.

BioKäser • BioKäser • BioKäser • BioKäser • BioKäser • BioKäser • BioKäser • BioKäser • BioKäser • BioKäser • BioKäser • BioKäser • BioKäser • BioKäser • BioKäser • BioKäser



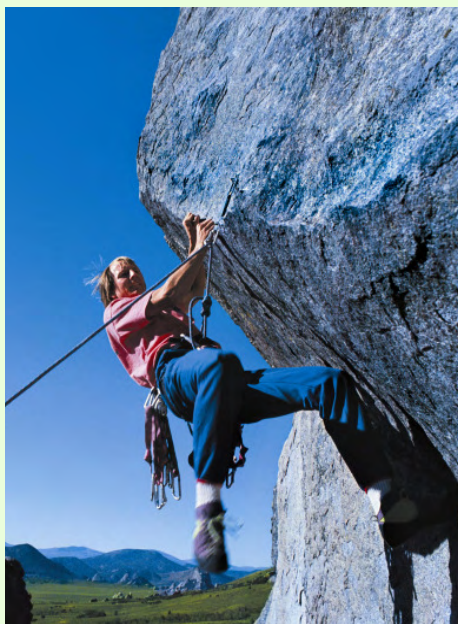
Perché per i nostri formaggi biologici utilizziamo solo latte proveniente da mucche che non si cibano di foraggio in silo?

La qualità del latte per le nostre specialità biologiche inizia dall'alimentazione delle mucche. Non basta seguire rigorosamente tutte le misure necessarie per la produzione di un latte biologico. E' basilare che per l'alimentazione delle mucche non venga utilizzato foraggio in silo. In estate le mucche pascolano sui prati, mentre in inverno vengono nutrite esclusivamente con fieno e cereali.

Il foraggio in silo non è altro che cibo fresco che viene fermentato ad opera di microrganismi anaerobi, e può essere mais, erba fresca, pezzetti di barbabietola da zucchero o altro. Il latte di mucche nutrite con questo foraggio può contenere batteri dell'acido butirrico, che possono provocare formazioni di gas e fratture nei formaggi a pasta dura e nei formaggi da taglio, rendendo il prodotto finale inutilizzabile.

Grazie al foraggio non insilato, possiamo evitare l'impiego di conservanti come il lisozima ed il nitrato. Accanto a questo importante aspetto di sicurezza nella produzione otteniamo anche un significativo miglioramento del gusto dei nostri formaggi.

Se si pensa che solo l'1% dell'intera produzione comunitaria di latte proviene da mucche non nutrite con foraggio insilato, il latte biologico impiegato per i nostri formaggi è una vera rarità. A causa del foraggio impiegato, il prezzo del latte è molto più alto rispetto al latte convenzionale, ma il suo gusto inconfondibile è per noi il migliore il premio.



Formaggio biologico dello scalatore

Salire. Per raggiungere il sapore.

Per uno scalatore una faticosa arrampicata prosegue fino a che non ha raggiunto la cima. Anche la strada da percorrere per conferire a questo formaggio il suo speciale gusto stagionato è molto lunga. Sei mesi di stagionatura e l'impiego di latte biologico di montagna gli conferiscono il suo inconfondibile sapore aromatico e delicato.

Formaggio a pasta dura - 50% di grassi



BioKäser • BioKäser • BioKäser • BioKäser • BioKäser • BioKäser • BioKäser • BioKäser • BioKäser • BioKäser • BioKäser • BioKäser • BioKäser • BioKäser • BioKäser • BioKäser



Formaggio biologico alla birra

Salute al formaggio!

Questo formaggio da taglio viene lavorato per oltre tre mesi con birra scura, acquista così il suo gusto inconfondibile. Una distribuzione uniforme dei buchi gli conferisce il suo particolare aspetto. Il latte biologico delle Alpi contribuisce a renderlo eccezionale non solo per i bevitori di birra!

Formaggio da taglio - crema di latte



BioKäser • BioKäser • BioKäser • BioKäser • BioKäser • BioKäser • BioKäser • BioKäser • BioKäser • BioKäser • BioKäser • BioKäser • BioKäser • BioKäser • BioKäser • BioKäser



Formaggio biologico del pascolo

Sapere ... cosa si mangia.

Grazie al foraggio non insilato delle mucche, gli aromi delle diverse piante dei pascoli si ritrovano nel latte, rendendo inconfondibile questo formaggio da taglio delicato e cremoso. La sua purezza, i tre mesi di stagionatura e la sua consistenza tenera color giallo-oro ne fanno apprezzare il gusto pieno anche al palato più difficile.

Formaggio da taglio - 48% di grassi





Formaggio biologico del granaio

**Stagionato in segreto.
Eccellenzionalmente buono.**

Non solo il gusto di questa specialità biologica da taglio è ottimo, ma anche il suo aspetto con la sua crosta originale lo rende un prodotto eccezionale. La sua consistenza morbida, convince sia i nuovi consumatori che gli intenditori. La crosta si forma grazie alla costante lavorazione ed ai tre mesi di stagionatura nelle cantine di stagionatura.

Formaggio da taglio - crema di latte



BioKäser • BioKäser • BioKäser • BioKäser • BioKäser • BioKäser • BioKäser • BioKäser • BioKäser • BioKäser • BioKäser • BioKäser • BioKäser • BioKäser • BioKäser • BioKäser

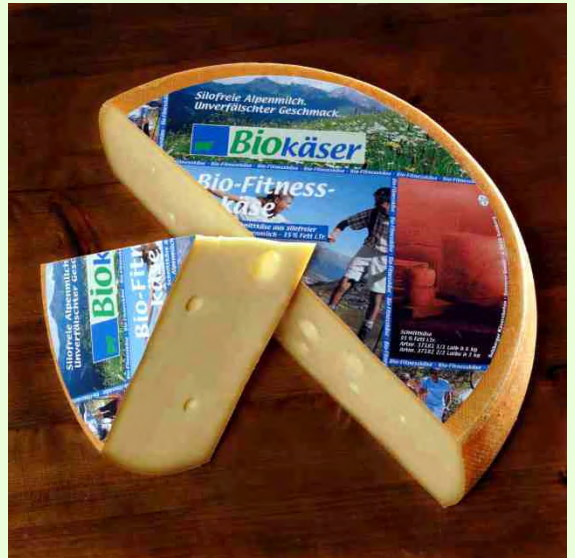


Formaggio biologico del benessere

In Forma. Con meno grassi.

Questa specialità casearia ha solo il 35% di grassi. Nonostante ciò ha un gusto decisamente raffinato, leggermente piccante, grazie ai tre mesi di stagionatura. La sua pasta ha una consistenza morbida ed un colore giallognolo. Per tutti coloro che non vogliono rinunciare al piacere del formaggio di montagna, ma con meno grassi!

Formaggio da taglio - 35% di grassi



BioKäser • BioKäser • BioKäser • BioKäser • BioKäser • BioKäser • BioKäser • BioKäser • BioKäser • BioKäser • BioKäser • BioKäser • BioKäser • BioKäser • BioKäser • BioKäser



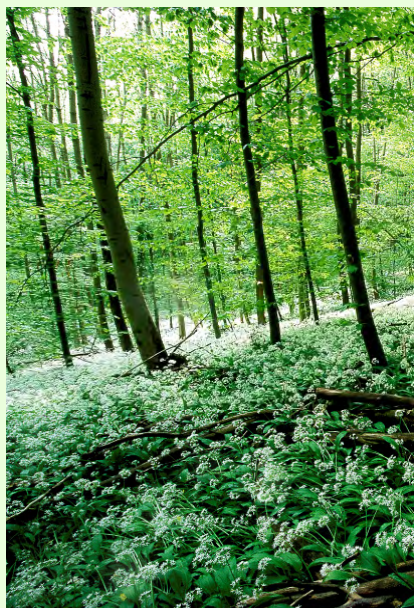
Formaggio biologico di montagna

Raggiungere la cima. Con il formaggio biologico di montagna.

Il formaggio biologico di montagna è uno dei formaggi più apprezzati dagli appassionati. Il sapore di questa specialità casearia a pasta dura è lievemente aromatico, la consistenza tenera. Il nostro latte alpino biologico, la stagionatura di oltre 3 mesi, l'attenta lavorazione, la maturazione nei locali di stagionatura e tutta la nostra esperienza garantiscono il suo gusto davvero unico.

Formaggio a pasta dura - 45% di grassi





Formaggio biologico all'Aglio Orsino

Disponibile solo in
primavera.

Il formaggio biologico all'aglio orsino è un formaggio da taglio fatto stagionare naturalmente e prodotto con latte alpino biologico con tenore di materia grassa naturale. Le migliori erbe d'aglio orsino vengono aggiunte durante la produzione per migliorare il sapore e conferire al formaggio il suo gusto speciale e fresco di primavera. Durante le dodici settimane di stagionatura viene trattato con un impasto a base di aglio orsino.

*Formaggio da taglio – crema
di latte*



BioKäser • BioKäser • BioKäser • BioKäser • BioKäser • BioKäser • BioKäser • BioKäser • BioKäser • BioKäser • BioKäser • BioKäser • BioKäser • BioKäser • BioKäser • BioKäser



Formaggio biologico alle carote

Disponibile solamente
in estate.

Il nostro formaggio biologico per l'estate con latte alpino piacerà ai vostri clienti anche a livello estetico. Grazie all'aggiunta di succo di carote biologiche il formaggio acquista un colore naturale ed estivo e lo yogurt biologico fresco gli conferisce il suo gusto incomparabile. Un'innovazione all'interno della gamma biologica, che corrisponde perfettamente all'attuale tendenza verso prodotti nuovi, che restano però legati alla tradizione.

*Formaggio da taglio – crema
di latte*



BioKäser • BioKäser • BioKäser • BioKäser • BioKäser • BioKäser • BioKäser • BioKäser • BioKäser • BioKäser • BioKäser • BioKäser • BioKäser • BioKäser • BioKäser • BioKäser



Formaggio biologico alle Noci

Disponibile solo in
inverno.

Poco prima della fine dell'anno c'è ancora qualcosa di croccante per chi ama i formaggi. Questo formaggio biologico stagionale viene prodotto con tanti deliziosi pezzi di noce e fatto stagionare per molte settimane. Questa specialità è un formaggio da taglio con una distribuzione ottimale delle noci all'interno della forma.

*Formaggio da taglio – crema
di latte*





Cosa vuol dire "Bio"?

Da settembre 2001 i prodotti alimentari provenienti da agricoltura ecologica possono essere contrassegnati con l'etichetta statale "Bio". Il simbolo con la scritta "Bio" significa chiarezza, standardizzazione e orientamento per quanto riguarda la scelta di prodotti biologici ed ecologici. I consumatori possono fidarsi. "Dove è scritto Bio, troverete solo Bio". Poiché solo i produttori che rispettano le disposizioni del Regolamento europeo per l'agricoltura biologica e si sottopongono ai controlli previsti possono commercializzare i propri prodotti come biologici o ecologici e contrassegnarli con l'etichetta "Bio".

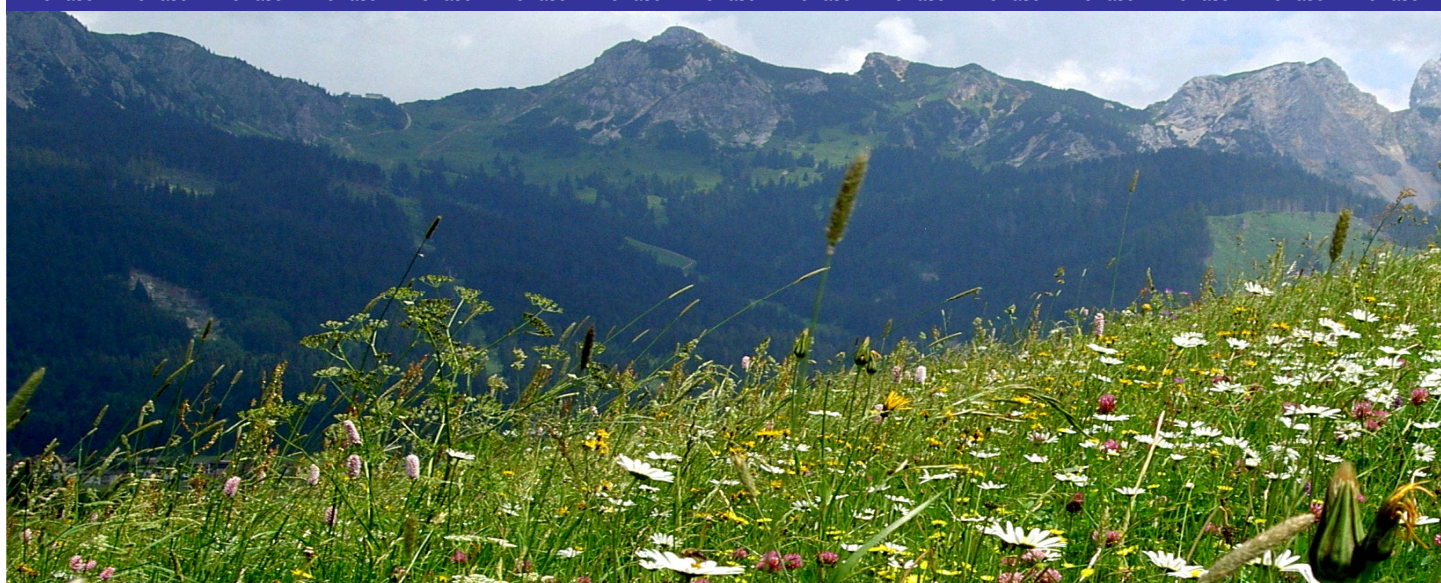
Esempi di divieti:

- Divieto di utilizzare organismi geneticamente modificati
- Divieto di impiegare sostanze chimiche e sintetiche per la salvaguardia delle piante → foraggio non insilato
- Divieto di utilizzare fertilizzante minerale, facilmente solubile

Esempi di requisiti:

- Varietà, rotazione delle colture
- Allevamento nutrito in modo corretto a seconda della superficie disponibile
- Alimentazione degli animali con foraggi ecologici prodotti senza aggiunta di antibiotici e promotori della crescita

BioKäser • BioKäser • BioKäser • BioKäser • BioKäser • BioKäser • BioKäser • BioKäser • BioKäser • BioKäser • BioKäser • BioKäser • BioKäser • BioKäser • BioKäser • BioKäser



BioKäser • BioKäser • BioKäser • BioKäser • BioKäser • BioKäser • BioKäser • BioKäser • BioKäser • BioKäser • BioKäser • BioKäser • BioKäser • BioKäser • BioKäser • BioKäser



Schönegger Käse-Alm GmbH
Steinwies 20
86984 Prem
Germania
Fon: +49 (0)8862.9801-0
Fax: +49 (0)8862.9801-58
www.schoenegger-cheese.com

Direttore Export:
Sebastian Demmel
Fon: +49 (0)8862.9801-10
Fax: +49 (0)8862.9801-58
s.demmel@schoenegger.com

Rappresentanza per l'Italia:
JAGO Distribution GmbH
Franz-Nissl-Straße 40B
80999 München / Germania

Tel: +49-89-978 937 77
Fax: +49-89-978 937 79
Mobil: +39-348-3335385

Info@jago-distribution.it
www.jago-distribution.it