

IL SEGRETO DELLA QUALITÀ DI UN FORMAGGIO, OLTRE ALLA RICETTA DI PREPARAZIONE ED ALLA CAPACITÀ DEL CASARO, STA NELLA BONTÀ DEL LATTE E NELLA SUA LAVORAZIONE. BEN LO SANNO AL CASEIFICIO SCHÖNEGGER CHE PRODUCE SPECIALITÀ CASEARIE DAVVERO UNICHE, AUTENTICHE PRELIBATEZZE OGGI GODIBILI ANCHE IN ITALIA GRAZIE AD JAGO DISTRIBUTION



Storia

Il maestro caseario Sepp Krönauer ha aperto nel 1988 la Schönegger Käse-Alm nel cuore dell'Alta Baviera, a Schöneegg, in mezzo a prati verdi e profumati con vista sul panorama delle Alpi. L'immediato successo dei formaggi Schönegger, in Germania e all'estero, ha reso necessaria la costruzione, a Prem nel 1995, di un nuovo edificio per l'amministrazione e la logistica. Nel corso del 2001, poi, la Sennerei Sulzberg è stata trasferita e rinnovata. Inoltre nel 2007 è iniziata la costruzione di un nuovo deposito di stagionatura naturale a Steingaden. Sotto la direzione di Sepp Krönauer, questa impresa familiare di medie dimensioni dà lavoro a oltre 110 dipendenti, tutti con una formazione speciale nella produzione, nelle vendite e nell'amministrazione.

Schönegger Käse-Alm

di Marcella Fucile

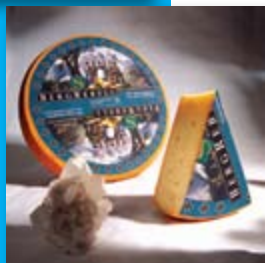
La richiesta di specialità casearie artigianali cresce costantemente e non crediamo sia perché all'improvviso tutti hanno riscoperto il vecchio modo di dire "formaggio cibo da saggio", crediamo invece che il consumatore, nelle sue scelte alimentari, si stia sempre più orientando verso la qualità e la genuinità del prodotto. Se quindi vuol gustare un formaggio, ben volentieri punta al prodotto artigianale; se poi è particolare, nuovo, garantito, magari ben abbinato alla proposta beverage che ne esalta il gusto e il sapore, beh, non ha dubbi, la scelta è fatta. Ecco perché diventa importante per il gestore di un locale conoscere prodotti che appaghino queste richieste.

Il caseificio Schönegger, con la sua gamma differenziata ed esclusiva di formaggi, va incontro a tutte le esigenze gastronomiche: ben tre le sue linee, **Re Ludwig**, **Rebellen** e **Bio**, tutte di latte alpino non insilato. E qui è la chiave della bontà del prodotto, perché il buon formaggio viene dal buon latte, e quindi dall'alimentazione delle mucche. Il latte lavorato dal caseificio Schönegger proviene da mucche che

in estate pascolano nei prati, d'inverno vengono nutrite esclusivamente con fieno e cereali. Niente foraggio in silo che può contenere i batteri dell'acido butirrico, in grado di provocare formazione di gas e fratture nei formaggi a pasta dura e nei formaggi da taglio, rendendo il prodotto finale in utilizzabile. Considerando che solo l'1% della produzione comunitaria di latte proviene da mucche non nutrite con foraggio in silo, è una vera rarità... proprio ciò che conferisce un gusto eccezionale ai formaggi Schönegger. Del resto l'obiettivo del caseificio è quello di fornire solo prodotti di altissima qualità. Ad oggi nel caseificio viene lavorato il latte di oltre di 200 tenute della regione alpina, ogni mattina vengono riempite le caldaie per la produzione del formaggio... e l'assortimento di formaggi viene costantemente ampliato con nuove ricette. Le forme, grandi e piccole, vengono stagionate in speciali locali sotto il controllo e la cura costante dei maestri caseari, professionisti abili e rispettosi delle tradizioni. Tutto questo fa del caseificio Schönegger un marchio inconfondibile e prestigioso.

DALLA CUCINA





Re Ludwig

Il marchio "Königskäse", formaggio reale, nasce dalla vicinanza della residenza favorita dal re bavarese Ludwig II ai locali per la stagionatura; qui le forme di formaggio vengono esaminate una ad una e soltanto le forme che sono perfette per qualità, gusto e sapore vengono contraddistinte con il nome "Formaggio di latte crudo non pastorizzato". Per questo motivo il marchio "König Ludwig" garantisce l'origine, la qualità e la stagionatura di oltre quattro mesi del formaggio. Gustare un pezzo di Formaggio reale o di Formaggio alla birra significa gustare il meglio che la natura possa offrire, non a caso il König Ludwig Bierkäse ha vinto l'oro al World Cheese Award 2006. Ancora oggi ogni forma di queste specialità viene prodotta come tanti anni fa, gli unici cambiamenti che sono stati apportati servono a garantire i moderni standard di salute ed igiene.

Rebellen

Il nome di questa linea di formaggi già dice tutto, rebellen, ribelle, un sapore che non si fa dimenticare facilmente, un formaggio non solo buono, ma unico. 15 formaggi diversi, tra cui le specialità stagionali e il Rebell al vino rosso. 100 anni di tradizione nella produzione, una lunga stagionatura, una lavorazione attenta e costante delle forme fanno di questa linea il simbolo di qualità eccellente e costante. Il Bergrebell, una delle più antiche specialità casearie, sapore piccante ed aromatico in una pasta morbida, ha vinto la medaglia d'oro per la categoria "Formaggi di montagna" alla Quinta Olimpiade dei formaggi di montagna 2007.

Bio

Dal latte di agricoltura biologica, utilizzato dai Käserebellen di Sulzberg, nascono specialità biologiche che, grazie al lungo e accurato processo di stagionatura ed alla cura scrupolosa delle forme di formaggio nelle cantine di stagionatura, acquistano un gusto naturale ed inconfondibile.

