



## Hofkäserei Eggemoa

Ein Hof mit 15 Kühen auf **1.300 Meter Meereshöhe** in einem abgeschiedenen Südtiroler Tal, dazu das Wissen von zwei Generationen und den Mut, etwas Neues zu wagen: Das sind die Zutaten für die besonderen Käse der Manufaktur Eggemoa von **Michael Steiner**. Von **Hand gebürstet**, mit **heimischen Kräutern** veredelt und gänzlich aus **Rohmilch**: Hier entsteht das Beste vom Käse.





### Käse Candidum

Art. 003584 - 300gr

Der Käse reift zwischen fünf und sechs Wochen. Er schmeckt nach Joghurt und Kakaobutter.



### Käse Carbo

Art. 003585 - 300gr

Nach drei Monaten Reifezeit reiben wir die Rotschmiere nach einer alten französischen Konservierungsmethode mit Kohle ein. So bleibt die Süße der Milch besonders lange erhalten.



### Käse Silva

Art. 006646 - 280gr

Fichtenrinde aus dem Wald ummantelt diesen Rotschmierkäse. Das verleiht ihm nach fünf Wochen Reifezeit einen harzigen Geschmack.



### Käse Steiner

Art. 005786 - 280gr

Dieser Rotschmierkäse ist der Klassiker von Eggemoa und zeigt sich heute in veränderter Form: kleiner im Umfang und noch cremiger im Geschmack.



### Käse Floralpina

Art. 006645 - 280gr

Der Floralpina fängt den Geschmack der Südtiroler Hochalmen ein. Das liegt an den Wacholderbeeren, die wir wild sammeln und mit Thymian vermischen.



### Käse Herbarius

Art. 005788 - 280gr

Nur die besten Walnüsse dürfen im Südtiroler Honig auf deren Verzehr warten. Passt sehr gut zu Frischkäse oder aber auch im Joghurt oder einfach so zum Naschen.



### Käse Castanea

Art. 005180 - 300gr

Ein Weichkäse mit süß-säuerlichen Geschmack mit Kastanienaroma. Eine wahre herbstliche Delikatesse.



### Ziegenkäse Candidum

Art. 005787 - 280gr

Die 200 Ziegen von Bauer Martin aus Mühlen in Taufers liefern die Milch für den (bisher) einzigen Ziegenkäse.



### Käsevariation

Art. 004300 - 1,4kg

Eine köstliche Käsevariation mit 5 verschiedenen Käsesorten von Eggemoa.



**Molkegetränk "Alpium"  
mit Erdbeeren**

Art. 007742 - 250ml

Fermentiertes Molkegetränk mit Südtiroler Erdbeeren von süß-säuerlichem Geschmack und cremiger Konsistenz.



**Molkegetränk "Alpium"  
mit Marille**

Art. 007743 - 250ml

Fermentiertes Molkegetränk mit Südtiroler Marillen von süß-säuerlichem Geschmack und cremiger Konsistenz.