



Hofkäserei Unteregger

Die Milch der Weißen Deutschen **Edelziegen** und sonst fast gar nichts: Die Käsespezialitäten vom Untereggerhof aus Vals sind ein natürlich leckerer Genuss, **gentechnikfrei** und **ohne künstliche Zusätze**. Der schmackhafte Ziegenkäse ist aufgrund seines geringeren Fettgehaltes bekömmlicher und kalorienärmer als andere Käsesorten. Käse aus Ziegenmilch ist zudem eine **gesunde** Alternative zu Kuhmilchkäse.





Ziegenkäse Viktor

Art. 005732 - 1kg

Der Hartkäse weist ein würzig-kraftiges Aroma mit langem Abgang auf, das durch die Rotkultureifung verstärkt wird.



Ziegenkäse Sissi

Art. 003586- 300gr

Je nach Reifegrad entwickelt der Weichkäse ein mild-aromatisches bis würzig-kraftiges Aroma. Der dezente Ziegenmilch-Geschmack rundet den Genuss ab.



Ziegenkäse Ricki

Art. 002518 - 300gr

Der Schnittkäse weist ein würzig-es Aroma auf. Der dezente Ziegenmilch-Geschmack rundet den Genuss ab.



Ziegenkäse Berni

Art. 007043 - 650gr

Der Schnittkäse weist ein würzig-kraftiges Aroma auf, das durch die Rotkultureifung verstärkt wird.



Schafskäse Frida

Art. 007817- 300gr

Weichkäse aus Schafsmilch mit würzigen und dezentem Schafcharakter.