



Hofkäserei Aft Mult

Der Gruberhof der **Familie Patscheider** befindet sich im Weiler Ulten in der Gemeinde Mals. Schon seit Generationen betreibt die Familie Patscheider die Landwirtschaft auf dem **Gruberhof**. Der gelernte Senner Ernst Patscheider baute 2005 im Wohngebäude eine Käserei ein, in der er die gewonnene Milch verarbeitet. Die gesamte Milch wird in der eigenen Hofkäserei zu edlen Produkten verarbeitet.





Käse Mutta

Art. 002247 - 700gr

Rohmilchprodukt ohne Zutaten. Feiner Käse, aromatisch und harmonisch.



Käse Salates

Art. 002248- 700gr

Schnittkäse mit Paprikaschoten und Gurken affiniert. Käse mit einer delikaten Würze.



Käse La Punt

Art. 002249 - 700gr

Schnittkäse mit Pfeffer affiniert. Grüner und roter Pfeffer geben dem Käse eine leicht-pikante Eigennote.



Käse Leit

Art. 002250 - 600gr

Schnittkäse mit Kümmel affiniert. Entweder man liebt ihn, oder man liebt ihn nicht. Es gibt keinen Mittelweg.



Käse Raut

Art. 007817- 600gr

Schnittkäse mit Schnittlauch affiniert. Aromatisch mit feinem Kräutergeschmack.



Bergkäse

Art. 006418- 1,10kg

Mindestreifezeit 10 Monate. Sehr würziger und aromatischer Rohmilchkäse für Feinschmecker.



Vinschger Almkäse

Art. 007741 - 1,10kg

Der Almkäse wird ausschließlich zwischen Juni und September auf der Bruggeralm hergestellt und gereift. Der hellgelbe Käseteig ist als junger Käse cremig und aromatisch und wird mit der Reifung immer herzhafter.