



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 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.



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.