

REGIONAL 

 **PRODEGA**

Molkerei **Amstutz**



«Wir pflegen langjährige Partnerschaften mit Alpkäsereien im Berner Oberland. Es ist uns sehr wichtig, dass in der Wertschöpfungskette jeder seinen Preis erhält und Fairplay sichergestellt ist.»

Erwin Stähli-Amstutz
Molkerei Amstutz, Sigriswil

REGIONAL



Die Molkerei Amstutz AG befindet sich im schönen Sigriswil am rechten Thunersee-Ufer auf 800 m. ü. M. Der traditionelle Familienbetrieb wird von Christine und Erwin Stähli-Amstutz in dritter Generation geführt.

Die gesunden, würzigen und frischen Kräuter der Berner Alpweiden ergeben eine geschmackvolle Rohmilch. Diese wird schonend verarbeitet und der

Alpkäse in Handarbeit hergestellt. Im Rugen Felsenkeller in Interlaken reift dieser dann dank optimalem Klima, idealer Feuchtigkeit und einem ausgeklügelten, von Erwin Stähli selbsterarbeiteten Reifensystem, unter besten Bedingungen zum Berner Alpkäse AOP heran. Nicht zu vergessen ist natürlich die intensive Pflege durch den Käsermeister. Das Resultat mit dem charakteristischen Aroma ist unvergleichlich.

Gerne stellen wir Ihnen einige Produkte der Molkerei Amstutz vor:

Berner Alpkäse AOP
1 jährig
1/8 Laib ca.1 kg



Berner Alphobelkäse AOP
2 jährig
1/8 Laib ca. 1,2 kg



Berner Alphobelkäse AOP
gerollt
120 g



Berner Alphobelkäse AOP
gerollt
600 g



Eine Auswahl aus dem Sortiment der Molkerei Amstutz ist in folgenden Märkten erhältlich:

Bern • Emmenmatt • Heimberg • Moosseedorf • Wilderswil
prodega.ch



PRODEGA