

U21 Parcours - Käse / Zusammenfassung

Käse	Gebiet	Type	Milch	Gewicht	Sorten	Reifezeit	Nützung	Internet
Gruyère AOP	Freiburgerland	Hartkäse	Rohmilch, Fettgehalt 32%	35 Kg	Classic, Rezent	6 bis 24 Monate	- Käseplatte - gerieben - Fondue - Küche	www.gruyere.com
Emmentaler AOP	Emmental, Kt Bern	Hartkäse	Rohmilch, Vollfett	75-120 Kg	Mild Angereift Vollausgereift	4 bis 12 Monate	- Käseplatte - gerieben - Küche	www.emmentaler.ch
Appenzeller	Appenzell	Halbhartkäse	Rohmilch, Vollfett	6-7 Kg	Classic Surchoix Extra	3 bis 8 Monate	- Käseplatte - gerieben - Küche	www.appenzeller.ch
Freiburger Vacherin AOP	Freiburgerland	Halbhartkäse	Rohmilch Vollfett, teilweise Thermisierte	6-10 Kg	Classic Extra Rustic	9 bis 25 Wochen	- Käseplatte - gerieben - Fondue - Kuchen	www.vacherin-fribourgeois-aop.ch
Tilsiter der Grüne	Ost-CH (Thurgau , St. Gallen, Zürcher Oberland)	Halbhartkäse	Pasteurisiert, Vollfett	4 Kg	Past-Tilsiter Der Grüne	1 bis 2 Monate	- Käseplatte - gerieben - Küche	www.tilsiter.ch/
Tilsiter der Rote	Ost-CH (Thurgau , St. Gallen, Zürcher Oberland)	Halbhartkäse	Rohmilch Vollfett, teilweise Thermisierte	4-4.5 Kg	Mittelreif Surchoix	2 bis 6 Monate	- Käseplatte - gerieben - Küche	www.tilsiter.ch/

U21 Parcours - Käse / Zusammenfassung

Käse	Gebiet	Type	Milch	Gewicht	Sorten	Reifezeit	Nützung	Internet
Sbrinz AOP	Zentral CH - Teil SG	Extrahartkäse	Rohmilch, Vollfett	45 Kg		18 bis 36 Monate	- Käseplatte - gerieben - Küche	www.sbrinz.ch
Tête de Moine AOP	Bern-Jura	Halbhartkäse	Rohmilch Vollfett	0.800 Kg	Classic Réserve	2.5 bis 4 Monate	- Käseplatte	www.tetedemoine.ch/
Tomme Fleurette	VD- Rougemont	Weichkäse	Rohmilch, Bergmilch über 1'000 M. ü.M	170 G.	Schimmelkäse	10 Tage	- Käseplatte	www.tommefleurette.ch
Geisskäse	Region Dallenwil.	Halbhartkäse	Geissmilch pasteurisiert	500 G und 2 Kg	Naturrinde	?? Tage	- Käseplatte	www.odermattkaeserei.ch

Quelle : <https://www.schweizerkaese.ch/schweizer-kaesesorten/cheesefinder>**Käsesorten****Extrahartkäse** 50% Wassergehalt max.**Hartkäse** 50-54% Wassergehalt**Halbhartkäse** 54-65% Wassergehalt**Weichkäse** 65 % Wassergehalt min.**Frischkäse** 88% Wassergehalt max.

Streich- und Schmelzkäse

Quelle : <https://www.schweizerkaese.ch/schweizer-kaesesorten/kaesetypen>