



Blaues Wunder

Herkomst: Berner Seeland, Zwitserland

Melk: gethermiseerde koemelk

Vetgehalte: 65%

Gewicht: 600 g

Leeftijd: 6 weken

Deze kaas is een goed voorbeeld van wat onze Zwitserse kazen zo bijzonder maakt: ze worden geproduceerd volgens ambachtelijke traditie waarbij steeds wordt gezocht naar nieuwe, verrassende recepten.

Christof Rüz uit Uetligen bij Bern is een Emmentaler producent met een productie van drie kazen per dag. Maar hij heeft daarnaast ook nog een andere hobby: het 'Blaues Wunder'. Deze 600 gram wegende kaas heeft hij zelf ontwikkeld. Met de milde blauwe schimmel en de romige substantie gooit dit kleine blauwe wonder ook hoge ogen bij blauwschimmel beginnelingen.