

Glausi's Käse Nachrichten



Jean-Jacques Clément und Jean-Pierre Sauty

Glausi's Sommerentdeckung

Während unserer Sommerferien haben wir die Bergkäserei Jaun besucht. Jean-Jacques Clément hat den hochmodernen Betrieb im Jahre 2017 übernommen. Dieses Datum fällt zusammen mit der Fertigstellung des Neubaus der Käserei. Jean-Jacques wird von rund 23 Milchbauern beliefert und verarbeitet pro Jahr rund 2.2 Millionen Liter Rohmilch. Er erklärt uns, dass die Milchbauern viel zur wunderschönen Landschaft im freiburgischen Jaun beitragen. Die Milchproduktion ist eine Passion, gehen doch alle Lieferanten neben ihrer bäuerlichen Tätigkeit noch einer anderen Beschäftigung nach.

Neben dem traditionellen Freiburger Vacherin wird eine Vielzahl von Käsespezialitäten produziert. Nach einem Rundgang in der topmodernen Käserei und im pikfeinen Reifkeller haben wir diverse Spezialitäten degustiert. Wir haben entschieden, folgende Produkte neu in unser Sortiment aufzunehmen:

- „le petit Jauner“, ein kleiner feiner rotschmier Weichkäse
- Berg Freiburger Vacherin, schön blumiges Aroma und leicht rezent
- „l'Amour de Bellegarde“, (Bellegarde ist der französische Name für Jaun) dieser Käse wird mit der Alpmilch von Ablenschen (BE) produziert, da mit dieser Milch kein Gruyère AOP produziert werden kann. Schöne würzige Aromen und fein salzig, ein purer Genuss.
- Berg Ziger, kleine frische Ziger Bällchen von ca. 200G.

Zusätzlich werden wir ab der Winterzeit unseren Freiburger Vacherin für unsere Fonduemischungen von der Käserei Jaun beziehen. So versprechen wir Ihnen noch mehr Genuss mit unseren beliebten Fonduemischungen „Hausmischung“ und „Moitié-Moitié“.



Alpütte Chalet Grat. Einer der 23 Milchbauern, der die Käserei Jaun beliefert.

Raclette und Wein Verkostung

Am 17. Oktober 2020 findet unsere jährliche Raclette Degustation im Hof zwischen 10 und 16 Uhr statt.

Die Details können dem speziellen Flyer im Laden entnommen werden.

(Bitte beachten Sie, dass es aufgrund der Entwicklung um COVID 19 jederzeit zu Programmänderungen kommen kann.)

In eigener Sache

Wir werden in losen Abständen Newsletter dieser Art publizieren. Damit wir Sie über unsere Neuheiten, Veranstaltungen und Empfehlungen auf dem Laufenden halten können, bitten wir Sie, Ihre Kontaktdaten auf dem nächsten Talon zu notieren und diesen im Laden abzugeben.

Festtage Jahresende 2020

Wegen den Vorschriften COVID-19 können zur Zeit nur 3 Kunden/Personen zur gleicher Zeit im Laden beraten werden. Um an Weihnachten und Neujahr lange und kalte Wartezeiten zu verhindern, raten wir Ihnen, frühzeitig Ihre Käseplatten, Raclettekäse, Fonduemischungen usw. vorzubestellen. Ihr Glausi's Team steht Ihnen für eine Beratung und weitere Informationen zur Verfügung . Während der Festtagzeit werden wir im Hof hinter dem Laden eine Abholstelle einrichten, wo Sie Ihre bestellte Ware entgegennehmen können. Beachten Sie den Wegweiser.

Zum Schluss

Wussten Sie schon, dass Sie uns Ihre Käsebestellung jederzeit on-line übermitteln und im Laden abholen können? Natürlich liefern wir Ihnen Ihre Bestellung via Post direkt zu Ihnen nach Hause. Besuchen Sie unseren Online Shop unter www.glausis.ch/shop.

Wir danken Ihnen für Ihr Vertrauen und freuen uns auf Ihren nächsten Besuch.

Herzlich Ihr Glausi's Team am Spalenberg 12 in Basel

Newsletter Anmelde Talon

Name : Vorname :

E-Mail Adresse:

(bitte ankreuzen) Ich bin einverstanden dass Glausi's GmbH meine E-Mail Adresse zu Marketing Zwecken benutzt. Meine persönlichen Angaben werden nur von Glausi's GmbH verwendet und **nicht** an Dritte weitergeleitet.