

# NEUWIES<sup>+</sup>

Landkäserei



[kaeserei-neuwies.ch](http://kaeserei-neuwies.ch)

# GENUSS

Mit der Seele  
saftig grüner Wiesen



Es sind die saftig grünen Wiesen des Toggenburgs, die unsere Landkäserei Neuwies prägen und unsere Käsespezialitäten so unvergleichlich machen. Jede unserer Kreationen repräsentiert eine einzigartige Verbindung zur Natur, die sich immer individuell im Geschmack wiederfindet. Überzeugen Sie sich selbst.

# Käsespezialitäten

## Wiesen-Zauber

Das Original mit der Kräuterader.



## Urgestein

Unser Rolling Stone unter den Käsen.



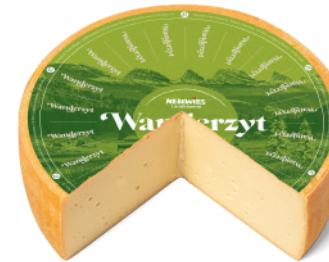
## Helvetikuss

Eine Verführung nach bestem Rezept.



## Wanderzyt

Jederzyt is(s)t Wanderzyt.



## Waldmeister

Beseelt von der Kraft des Waldes.



## Weingestein

Unser Roter. Elegant im Schmelz und Abgang.



## Bio-Rahmtilsiter

So cremig. So zart. So unvergleichlich gut.



## Bio-Alpenchili

Wie das Abendrot der Alpen – intensiv und feurig!



## Bio-Alpenkräuter

Ein Hauch Alpenwiese – natürlich wild, herrlich würzig.



## Bio St.Galler sehr reif

Ein wahrer Genuss – lange gereift, fast vergessen.

Mehr entdecken:



# HERZ HAFT

**Genuss, geprägt von  
Land und Leute.**

Hier rund um die Neuwies sind wir von der Natur reich beschenkt. Sie bietet uns die besten Zutaten für einzigartige Käsekreationen mit unvergleichlichem Geschmack. Dieses Privileg ist unser Ansporn.

## **Unsere Landkäserei**

Wir sind ein Familienbetrieb mit einer klaren Philosophie und produzieren deshalb nur Käsekreationen, von denen wir absolut überzeugt sind. Und davon rücken wir auch nicht ab. Selbst wenn das bedeutet, dass es bis zu zwei Jahre dauern kann, bis wir einen neuen Käse anbieten. Höchste Qualität, Natur pur und einzigartige Produkte – dafür steht die Landkäserei Neuwies.

## **Milch aus der Nachbarschaft**

Die Natur rund um unsere Landkäserei ist unsere Heimat und unsere Inspirationsquelle. Aber auch gleichzeitig unser grösstes Kapital. Aus ihr wird jene köstliche silofreie Bio-Landmilch, die wir für unsere Käsespezialitäten verwenden. Natur pur. Genuss pur. So denken wir. Und so leben wir.

## **Von cremig-mild bis rezent**

Ein guter Käse entsteht aus Überzeugung. Deshalb stellen wir in unserer Landkäserei hauptsächlich Halbhart- und Schnittkäse aus biologischer sowie aus konventioneller, silofreier Bio-Landmilch her. Unsere Käsepalette ist sehr vielfältig, aber im Geschmack immer einzigartig: Von cremig-mild über Kräuteraromen, Tannin-waldig sowie nussig, bis hin zu rezent und währschaft. Da is(s)t für jeden Geschmack etwas Feines dabei. Überzeugen Sie sich selbst!



# Drei Schätze der Natur – gereift, wild und feurig.

Ein Käse aus den Tiefen des Käsekellers, ein  
wilder Genuss mit Alpenkräutern und ein  
feuriger Höhepunkt, wie das Abendrot der  
Berge. Jetzt probieren!

NEU



Übernommen aus der Schatzkammer der Berg-Käserei Berghof.

**NEUWIES**<sup>+</sup>  
Landkäserei

**Käserei Neuwies**

Philipp Müller Neuwies 1304 CH-9601 Lütisburg-Station

T +41 71 980 09 08 info@kaeserei-neuwies.ch

kaeserei-neuwies.ch