KÄSEREI ANNEN STEINEN

Neuigkeiten aus der Käserei Annen

Geschätzter Kunde

Seit 111 Jahren produzieren wir für Sie Käsespezialitäten in Steinen. In den Anfangsjahren gab es verschiedene regionale Hartkäsesorten, welche in unserer Region «Schwyzerkäse» und in der Region Fribourg «Le Gruyère» genannt wurden.

Und so kam es, dass unser Grossvater «Schwyzerkäse» für unsere Region, sowie «Le Gruyère» für den Handel produzierte. Letzterer erhielt 2011 die geschützte Ursprungsbezeichnung AOP für ganz Europa. Gemäss der überarbeiteten Vereinbarung mit der Sortenorganisation «Le Gruyère AOP» darf unsere Käserei nun nur noch eine Hartkäsesorte produzieren.

Da uns die kollektive Arbeit rund um die gesamte Wertschöpfungskette, welche die Gemeinschaft der Sortenorganisation «Le Gruyère AOP» pflegt, sehr am Herzen liegt, haben wir uns für die reine Produktion des «Le Gruyère AOP» entschieden und werden daher keinen Käse mehr unter dem Namen «Schwyzerkäse» herstellen. Die Umstellung wird laufend erfolgen.

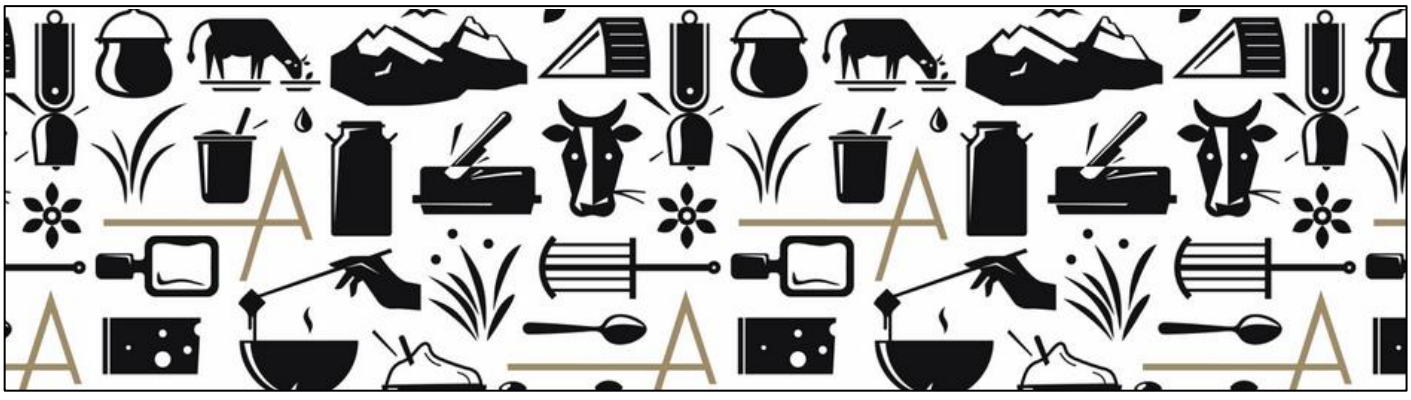
Unverändert werden wir unsere gewohnten Spezialitäten* täglich für Sie produzieren.

Wir sind überzeugt, dass wir dadurch zusammen mit unseren Steiner-Milchlieferanten eine gute Perspektive haben.

Lieber Kunde, wir hoffen Ihnen auch künftig viele Geschmackserlebnisse mit unserem «Le Gruyère AOP» und allen anderen Spezialitäten aus unserer Käserei bieten zu können.

Von Herzen danken wir Ihnen für Ihre Treue.

Elin und Peter Inderbitzin-Annen



* Le Gruyère AOP mild (4 Monate) | Le Gruyère AOP mittel (8 Monate) | Le Gruyère AOP rezent (12 Monate) | Le Gruyère AOP Reservé (18 Monate) | Chrottä-Chäs | Rigiblick | Steiner Mutschli | Raclette | Fondue | Joghurt | Pastmilch | Käsereibutter | Bratbutter | Rahm | Molkedrink | Grillkäse | Käsekuchen |