

Tschliner Käse und Bier im Caquelon

BIERFONDUE Seit März 2006 verarbeiten Chatrina und Peter Mair-Denoth in den Räumlichkeiten der neu umgebauten Käserei Nischenprodukte aus Ziegen-, Schaf-, Kuh- und Büffelmilch. Weiterum bekannt und gefragt sind ihr Schaffrischkäse, der Ziegen-camembert, der Bio-Büffelmozzarella und die Joghurtspezialitäten.

Neuste Kreation ist ein Frischfondue fixfertig, bei dem 2/3 regionaler Alpkäse mit 1/3 Schafkäse und Tschliner Bier vereint wird. Den INN-Test mit Walliser Feinschmeckern hat das Tschliner Bierfondue bravourös bestanden. *in*



Käserin Chatrina Mair (rechts) zusammen mit Andrea Pult, im @-center in Scuol, wo das fixfertige Bierfondue verkauft wird.

Chascheria Tschlin
Tel. 079 777 74 86
fam-mair@bluewin.ch

chechaschöl.ch