

GERTAUER FÄHRYMAA

Der «Gertauer Fährymaa» ist ein aromatischer Käse, crèmig mild und mit einer speziellen Würze. Diese erlangt er dank einer speziellen Rotweinhafe aus eigener Produktion. Die Milch gelangt direkt ab Hof in die Käserei, in der sie ohne Vorbehandlung zu diesem naturbelassenen Rohmilchkäse verarbeitet wird.

Herkunft

Ein letztes Stück Flussromantik – die Fähre über die Sitter beim Hof Gertau. Fussgänger, unter ihnen auch Pilger auf dem Wallfahrtsweg, nutzten sie seit dem Spätmittelalter zur Übersetzung. Noch heute ist die Sitterfähre Gertau als letzte Fähre im Thurgau von Frühling bis Herbst in Betrieb.

Rohstoff

FrISCHE Rohmilch von Kühen, die silofrei gefüttert werden, angereichert mit frischem Rahm.

Besonderes

Ein Rahmkäse, der mit einer speziellen Rotweinhafe behandelt wird.

Grösse und Gewicht

Rund mit einem Durchmesser von 19 bis 24 cm und einem Gewicht von 2,2 bis 2,4 Kilogramm.

Merkmale

Hergestellt nach einer Rezeptur aus Grossvaters Zeiten.

Konsumreife

6 Wochen nach Produktion

Fettgehalt

Mind. 55% Fett i.Tr., Rahmstufe

Teig

Zart gelblich

Konsistenz

Crèmig und weichschnittig

Geschmack

Würzig mit leicht erdigem Rotweingeschmack.

Übrigens

Der «Gertauer Fährymaa» ist ein Dessertkäse, ideal zu Eiswein und Süsswein, speziell empfehlenswert für Gourmets und Geniesser.

