



Jersey Blue aus dem Toggenburg

Er wird auch Käse-Mozart genannt, Willi Schmid mit seiner Käserei in Lichtensteig im Toggenburg. Er verarbeitet ausschliesslich Rohmilch von Bauernhöfen aus seiner Umgebung, Milch von Kühen die auf kräuterreichen Wiesen weiden. Daraus stellt er eine ganze Reihe an Käsesorten her, die allesamt einen exzellenten Ruf, besonders auch bei Spitzenköchen, geniessen.

Sein Jersey Blue aus Milch von Jerseyrindern wurde an Degustationen mehrfach als bester Blauschimmelkäse ausgezeichnet. Er schmeckt edel und ausgewogen, mit gutem, aber nicht überbordendem Blauschimmelaroma. Der Teig ist weich, sehr cremig und von gelblicher Farbe. Ein Meisterwerk der Käsereikunst.
Jersey Blue von Willi Schmid

Ein Rezept:

Frische Roggennudeln an "Gorgonzolasauce"

Aber eben kein Gorgonzola, sondern feiner Jersey Blue.

