

SPAR Gruppe SchweizSCHLACHTHOFSTRASSE 12,
POSTFACH, CH-9015 ST. GALLEN

TEL. ++41(0) 71 / 313 77 11

FAX. ++41(0) 71 / 313 76 66

Medienmitteilung

SPAR erweitert die Schellen-Ursli Bio-Bergproduktlinie

Bio-Rahmweichkäse aus Engelberg neu im Sortiment

St. Gallen, 15.02.2012 - Immer mehr Menschen legen Wert auf Qualitätsprodukte mit einer glaubwürdigen Herkunftsbezeichnung. SPAR hat daher die Schellen-Ursli Bio-Bergproduktlinie ins Leben gerufen. Den Anfang machten Produkte aus der Bündner Bergwelt. Jetzt ging Schellen-Ursli auf Reisen und hat ein weiteres authentisches Bio-Bergprodukt aus Engelberg entdeckt: den Rahmweichkäse.

Vor gut vier Monaten hat SPAR erfolgreich die Linie Schellen-Ursli mit biologischen Produkten aus der Bündner Bergwelt eingeführt. Der Naturbursche aus dem Bilderbuch von Alois Carigiet steht für hochwertige Genussprodukte aus den Bergen, hergestellt nach strengsten Bio-Richtlinien. Die ersten sechs Produkte wie die vollmundige Bio-Vollmilch, der würzige Bio-Halbhartkäse, das geschmackvolle Bio-Bündnerfleisch und der Bio-Salami, der Salgina Salsiz aus reinem Bio-Rindfleisch und die Bio-Eier aus den Bergen sind sehr beliebt bei Kunden.

Jetzt ging Schellen-Ursli auf Reisen und hat den Bio-Rahmweichkäse aus Engelberg entdeckt. Dieser zart-schmelzende, geschmackvolle Rahmweichkäse wird von der traditionellen Klosterkäserei aus biologischer Milch, produziert von Engelberger Bergbauern, hergestellt. Der glockenförmige Schellen-Ursli Bio-Rahmweichkäse, umhüllt mit einem zarten Weisschimmel-Mantel, hat ein sehr feines mildes Aroma und schmeckt vorzüglich zum Beispiel zu Brot oder einem Glas Wein.

Engelberg ist ein Bergdorf mit rund 4000 Einwohnern und liegt auf 1000 Metern über Meer am Fusse des Titlis. Die Geschichte der Klosterkäserei reicht bis ins 17. Jahrhundert zurück. Der Handel mit Vieh und Käse zählte damals zu den wichtigsten Einnahmequellen für Engelberg. Heute lebt Engelberg vorwiegend vom Tourismus, die Klosterkäserei ist bis heute geblieben. Seit 1999 wird sie von der Familie Odermatt betrieben, die im 2001 als Schaukäserei umgebaut wurde. Nach alter Tradition wird hier der Bio-Rahmweichkäse hergestellt.

Medienstelle SPAR Gruppe: Silvia Manser, Telefon 071 313 76 31, silvia.manser@spar.ch