

Sennerei Burgeis

*... dort, wo die Symbiose
von Natur und Tradition
zu einem besonderen
Genuss führt!*





Die Heimat

Das malerische Burgeis liegt im oberen Vinschgau unterhalb des Berges Watles (2557 m) am Oberlauf der Etsch.

Am Fuße des größten Schuttkegels Europas, der Malser Haide, liegt das beschauliche Dorf Burgeis, das auf Anhieb als rätoromanisches Haufendorf zu erkennen ist.

Die Ortschaft entwickelte sich aus wenigen autarken Höfen in der typischen rätoromanischen Siedlungsstruktur.

Burgeis liegt dort, wo die junge Etsch durch grüne, saftige Wiesen fließt, die durch eine natürliche Bewirtschaftung gesundes Futter für die Kühe liefern.

Hier hat jede Kuh noch ihren Namen!









Das Dorf

Die vielen engen Gassen und kleine Winkel machen Burgeis einzigartig.

Das Aneinanderreihen der Häuser einer Perlenkette ähnlich, prägt die Ortschaft und die Menschen.

Hier wird das Miteinander noch gelebt; hier gibt es ein reges Vereins- und Genossenschaftswesen, das die Lebensqualität und den Wohlgefühlcharakter von Burgeis ausmacht.

Die historische Bausubstanz, lässt uns erahnen, wie man über Jahrhunderte hier gelebt hat und sie ist ein Beweis dafür, dass man Altbewährtes

schätzt und behutsam an heutige Erfordernisse anpasst.

Der Brunnen nimmt seit Jahrhunderten eine zentrale Rolle ein. Sei es als sozialer Treffpunkt, sei es als Wasserspender. Das Wasser, unser flüssiges Gold, ist von hochwertiger Qualität, kann am Brunnen jederzeit genossen werden und bringt seine Qualität auch in unsere Lebensmittel.









Die Tradition

Zusammenarbeit zwischen den Generationen und der Respekt vor der Natur sind wichtige Mosaiksteine für unsere Produktion.

Gerade die Tradition einer naturnahen Bewirtschaftung der Höfe und die Herstellung einer gesunden Milch liegen unseren Bauern am Herzen.

Unsere Betriebe befinden sich nach wie vor im Ortskern. Die althergebrachte Symbiose zwischen Landwirtschaft, Dienstleistung und Wohnort wird bei uns täglich gelebt.

Landwirtschaft ist bei uns nicht nur Tradition, sie ist auch ein wichtiger Erwerbszweig, den wir für weitere Generationen in einem natürlichen Gleichgewicht erhalten möchten.







Lebensmittel, alimentari





Unverfälscht

Die wunderbare Natur ist es, was uns jeden Tag aufs Neue fasziniert.

Reines, gutes Wasser, saftige Wiesen, bearbeitet nach Jahrhunderte alter Tradition und gesunde Tierhaltung garantieren eine hochwertige Milch.

Die Anlieferung der frischen Milch, morgens und abends, ermöglicht uns eine effiziente Verarbeitung. All unsere Mitglieder verzichten auf genmanipuliertes Futter und auf die Verfütterung von Silage.

Nach einer alten, traditionellen Rezeptur und modernen, hygienischen Grundregeln, können wir unseren Kunden ein hochwertiges Produkt liefern.

Die Herstellung von aromatischem Käse, der nicht nur Nahrung sondern Genuss sein soll, liegt uns am Herzen!

OHNE
GENTECHNIK









Natur

Das, was bei uns in die Nahrungskette gelangt, soll naturbelassen, bekömmlich und ein Genuss für Sie sein.

Das Weiden in unseren Tälern, das frische Gras, das auf unserer Höhe mit einer Vielzahl von Bergkräutern angereichert ist, das Trinken aus dem frischen Gebirgsbach— all dies steigert die Milchqualität auf die natürlichste Art und Weise.

Und eben diese Qualität ist es, die wir Ihnen als ganz besonderen Käsegenuss anbieten möchten.

Unsere Kühe dürfen auf die Wiese und in der warmen Jahreszeit auf die Alm, deren Bewirtschaftung seit etlichen Jahrhunderten unseren Bauern ein besonderes Anliegen ist.

Wir sind bemüht, von der Tierhaltung über die Anlieferung der Milch bis hin zu ihrer Verarbeitung, die natürlichen Ressourcen zu nützen, um Ihnen ein hochwertiges Produkt anbieten zu können.









Watles

Klein aber oho! | Handgeschmierter Schnittkäse mit mind. 50 % F.i.T., unregelmäßige Bruchlochung, schnittfest, aromatisch bis angenehm würzig

Natürlich steckt im beliebten Watles ausschließlich frische Burgeiser Milch. Nur deshalb darf er den Namen unseres Hausbergs tragen.

Während der 45-tägigen Reifung entwickelt der kleine Laib sein zart milchiges bis leicht würziges Aroma. Typisch sind die unregelmäßige Bruchlochung und der etwas festere Käseteig.





Burgeiser Halbfett

Einer, der Auffällt | Schnittkäse mit Naturrinde, max. 35 % F.i.T., unregelmäßige Lochung, fein, elastisch, mild und aromatisch

Im aromatischen Burgeiser Halbfett finden Sie zwar weniger Fett aber keinesfalls weniger Geschmack.

Die rustikale Naturrinde mit einem leichten Anflug von Kellerschimmel entsteht während der 50 Tage im Reifekeller und schützt den Käse nach außen.

Der Halbfette kann auf diese Weise ungestört durchreifen und entwickelt seinen elastischen Teig mit der angenehmen Würze.





Stilfser

***Der hat Charakter** | Handgeschmierter Schnittkäse, mit mind. 50% F.i.T., vereinzelte erbsengroße Lochung, fein schmelzend und herzhafte würzig*

Er gilt wohl als die begehrteste aller Südtiroler Käsespezialitäten. Das ursprungsgeschützte Original wird von uns nach traditioneller Rezeptur zubereitet.

Der Stilfser führt Sie fort vom braven Standard-Käse, hin zum Besonderen. Seine feine, zart schmelzende Konsistenz vereint sich mit einer herzhaften Würze zur puren Harmonie im Gaumen.





Burgeiser Classic

Ein Käse für jede Gelegenheit | Handgeschmierter Schnittkäse, mind. 50 % F.i.T., unregelmäßige erbsengroße Lochung, geschmeidig, mild bis angenehm würzig

Unser Schnittkäse-Klassiker wird ca. 30 Tage lang im Reifungskeller mit Sorgfalt und Geduld gepflegt.

Das verleiht ihm seine gesunde Rinde und den angenehm milden, aber ausdrucksvollen Geschmack. Die Konsistenz ist samtweich, geschmeidig und schmelzend.





Gran Zebbru

Der Adelige | Schnittkäse mit mind. 45% F.i.T., unregelmäßige Schlitzlochung, schnittfest, würzig aromatisch

Gran Zebbru nennen die Italiener die Königsspitze – einen der schönsten Berge im Alpenbogen.

Ein stolzer Name für einen edlen Käse mit einzigartigem, mild-aromatischem Geschmack und feinem, schnittfestem Teig.





Burgus

Der Edle | *Schnittkäse mit ca. 45 % F.i.T.,
geschlossener Teig, fest und geschmeidig, angenehm
würzig und aromatisch*

Dieser Schnittkäse ist weich in seiner Konsistenz, aber würzig im Geschmack. Er ist der „Edle“ unter unseren Käsesorten und lässt die Erinnerung an Heublumen und Bergkräuter wach werden. Seine Reifezeit ist etwas länger als bei den übrigen Käsesorten, was ihn

im Geschmack stärker und unverkennbar macht. Er darf auf einer erlesenen Käseplatte nicht fehlen.

Wer ihn einmal genossen hat, der weiß, dass dies nicht nur ein einfacher Werbespruch ist.





Trüffelkäse

*Für besondere Anlässe | Handgeschmierter
Schnittkäse, mind. 50% F.i.T., milchig, leicht
aromatisch*

Dieser Käse vereint alles was sich ein Käseliebhaber vorstellt: Milch aus der bergigen Region des Obervinschgaus und Trüffel aus der mediterranen Gegend der Abruzzen. Das Spezielle an diesem Käse ist, dass nur reiner Trüffel in den Käseteig eingearbeitet wird und somit kein Trüffelöl

oder keine Trüffelbutter als Geschmacksträger dienen. Der Trüffel hat im Fett des Käses den idealen Partner als Geschmacksträger gefunden. Dadurch kommt die Ausgewogenheit zwischen Käse und Trüffel zur Geltung.





Cuvée Weinkäse

***Pure Natur** | Handgeschmierter Schnittkäse, mind. 50 % F.i.T., unregelmäßige Bruchlochung, geschmeidig bis etwas fest, angenehm mild und aromatisch*

Hergestellt aus naturbelassener Alpenmilch, veredelt und gepflegt mit einem speziellen Rotwein, kreiert vom bekannten Kellermeister Terzer der Kellerei St. Michael Eppan. Durch diesen Rotwein erhält er seine rubinrote Rinde.

Dieser Käse hat einen angenehmen, milden und vollmundigen Geschmack, welcher durch eine feine Weinnuance abgerundet wird - in seinem Charakter einzigartig.





Pfefferkäse

*Nicht einfach nur Pfeffer | Handgeschmierter
Schnittkäse, mind. 50 % F.i.T., angenehm mild,
sehr würzig*

Aus Milch und Pfeffer fast unglaublich - aber trotzdem wahr. Bei diesem Käse sind gehackte Pfefferkörner sehr behutsam in den Käseteig eingearbeitet.

Auch hier spürt man die Ausgewogenheit zwischen dem Käseteig und dem Pfeffer. Wer etwas Pfiffiges zu einem guten Glas Wein mit Freunden haben möchte, der ist hier richtig!





Marendkäse

Alle Sinne vereint | Handgeschmierter Schnittkäse, mind. 50 % F.i.T., angenehm mild, leichte und sehr feine Rauchnoten

„Brotzeit“ heißt im Südtiroler Dialekt „Marend“. Dieser Käse vereint alles was man zu einer typischen Südtiroler Marende braucht: Milch, Speck, Rauch, Gewürz, Bergkräuter bzw. Beeren.

Die Ausgewogenheit zwischen dem Käseteig und diesen Zutaten kann man in vollen Zügen genießen. Der Käseteig schmilzt förmlich im Gaumen und man kann alle Nuancen des Speck-, Rauch-, Wacholderaromas erkennen.





Burgeiser Premium

Hochgenuss | Handgeschmierter Schnittkäse mit mind. 50 % F.i.T., unregelmäßige, erbsengroße Lochung, weich-geschmeidig, milchig, trotzdem würzig, leicht säuerlich

Der Burgeiser Premium ist ein Schnittkäse der Vollfettstufe. Wie der Name schon anklingen lässt, handelt es sich hier um ein Premiumprodukt der Sennerei Burgeis, da er sich durch einen intensiven Geschmack auszeichnet.

Die Reifezeit beträgt 70 Tage. Das Äußere weist eine gelbe bis leicht rötliche Farbe mit dünner angetrockneter Schmiere auf. Die Konsistenz ist samtweich, geschmeidig und schmelzend, die Lochung ist unregelmäßig und erbsengroß. Geruch und Geschmack sind lieblich, milchig bis angenehm würzig.



Vinschgauer Bergbauernkäse

Der schmeckt! | Handgepflegter Schnittkäse mit mind. 45 % F.i.T., regelmäßige Schlitzlochung, geschmeidig, würzig, leicht säuerlich

Es braucht 100 Liter gute Milch, eine Reifezeit von 50 Tagen und einen Senner, der mit handwerklichem Geschick und Freude an der Arbeit, diesen Schnittkäse mit einer leicht säuerlichen Würze entstehen lässt.

Er passt genauso zu einer typischen Vinschger Marende, wie auf einen Nachtschteller, der als krönender Abschluss für ein elegantes Essen dient.





Chilikäse

Herzhaft pikant! | Handgepflegter Schnittkäse mit mind. 50 % F.i.T., geschmeidig, aromatisch, pikant

Sein angenehm scharfer Geschmack lässt den Gaumen erfreuen. In ca. 30 Tagen Reifezeit zaubert der Senner mit Geschick und Freude einen Käse, der ein besonderes Geschmackserlebnis bietet.

Der Käse aus silofreier Milch, kombiniert mit scharfem Jalapeno Chili, ist eine einzigartige Gaumenfreude, der bei einer typischen Südtiroler Käseplatte nicht fehlen darf.



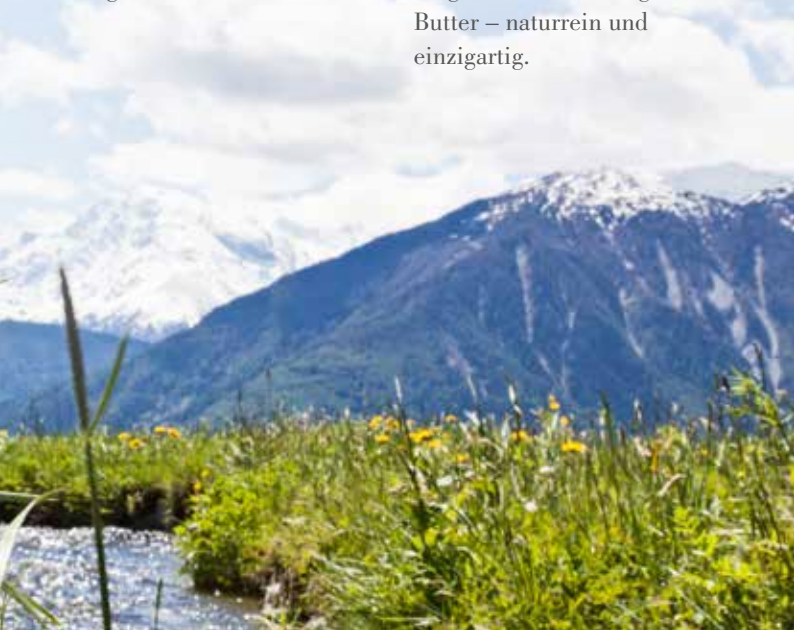


Butter

Butter aus frischem Rahm und Kulturen, enthält 82 (+/-) % Fett, Nettogewicht 250 g, Milch ausschließlich von Südtiroler Bergbauernhöfen

Von den würzigen Kräutern unserer Bergwiesen und Weiden ist es ein langer Weg bis zur mild gesäuerten Burgeiser Butter.

Wir begleiten diesen Weg, jeden einzelnen Schritt, mit Behutsamkeit und Sachkenntnis, mit Verantwortung und Freude. Burgeiser Butter – naturrein und einzigartig.



Sennerei Burgeis | Burgeis 77 | 39024 Mals | +39 0473 831220
info@sennereiburgeis.it | www.sennereiburgeis.it

Mehrfach ausgezeichnete Sennereibetriebe

*Burgeis ist immer ein Besuch wert,
sei es für einen kurzen Abstecher
oder einen erholsamen Urlaub.*

*Infos unter:
www.ferienregion-obervinschgau.it*

*Probieren Sie unsere Käsespezialitäten
auch in den Hotels und Gastronomie-
betrieben unserer Region!*

