

Echte Ostschweizer

Region Bis 14. April lädt die Frischkäserei Züger zur Mozzarella-Degustation ein.

Rund 180 Mitarbeitende stellen bei Züger in Oberbüren (SG) gut 15000 Tonnen Frischkäse pro Jahr her. Die Milch dafür stammt aus über 370 Ostschweizer Landwirtschaftsbetrieben. Sie gelangt direkt ab Hof zu Züger Frischkäse und wird dort in der Regel am gleichen Tag weiterverarbeitet. Frischeres als aus Oberbüren gibt es also kaum.

Für Coop produziert Züger den Bio-Regio-Mozzarella, der diese Woche zum Aktionspreis erhältlich ist. Neu in den Coop-Regalen ist ein anderes Züger-Produkt. Der rahmig-weiche Mozzarella «Fior di Latte» wird aus Rohmilch hergestellt. Weil die Milch nicht pasteurisiert wurde, ist er ein Stück reinsten Natur, das hervorragend mundet.

Der «Fior di Latte» und andere Züger-Spezialitäten können diese und nächste Woche in folgenden Coop-Verkaufsstellen degustiert werden: **13./14. April: Appenzell, Gossau, Wattwil; 20./21. April: Pizolcenter in Mels, Gallus Markt und Lachenfeld in St. Gallen.** *keb*

▶ **link**

www.frischkaese.ch



Kühe der Region geben die Milch für die Frischkäse-Spezialitäten von Christof und Markus Züger (v. l.).