



KÄSEMANUFAKTUR
SEIT 1839

VIEHSCHIED *ler*

Unser Käse zum Almabtrieb

Hartkäse aus Heumilch g.t.S.

5 Monate gereift

gentechnikfrei

laktosefrei*



* Laktosegehalt: < 0,1 g/100 g

**NUR FÜR
KURZE ZEIT!**





Viehscheidler

Unser Käse zum Almadtrieb

Jedes Frühjahr werden die Rinder im Allgäu auf die saftig-grünen Bergwiesen getrieben, wo sie den ganzen Sommer verbringen. Im Herbst, wenn es auf den Weiden nicht mehr so viel Gras gibt und sich in den Hochlagen die ersten Wintereinbrüche ankündigen, endet der Almsommer. Nun wird das Vieh – kunstvoll mit Blumen und Bändern geschmückt – von den Alpen wieder hinab ins Tal getrieben. Bei dem anschließenden Viehscheid wird die Rückkehr von Mensch und Tier gefeiert. Anlässlich dieser schönen Tradition haben wir eine echte Spezialität kreiert, den „Viehscheidler“.

Beste Heumilch g.t.S.

Die Käsespezialität „Viehscheidler“ entsteht aus der ersten Weidemilch im Frühjahr, wenn die Kühe sich auf den Bergwiesen wieder von Gräsern und Kräutern ernähren. Diese Milch ist von besonderer Qualität, die man schmeckt!



Reifezeit

Über den Sommer hinweg reift der Käse und entwickelt sein mild-würziges Aroma. Nach 5 Monaten Reifezeit ist er pünktlich zum Viehscheid genussbereit.

Albert Herz GmbH

Landstraße 45 · 87452 Altusried, OT Kimratshofen/Oberallgäu
www.herz-kaese.de