

Pastourelle le Véritable

Chantal Python

Chemin du Champ Clos 15
1695 Villarsel-le-Gibloux

python.roland@bluewin.ch

Présentation

In der Gemeinde Le Glèbe, nördlich des Mont Gibloux, befindet sich die kleine handwerkliche Käserei der Familie Python. Nach seiner Ausbildung zum Käsermeister wollte Roland Python etwas Neues kreieren und suchte nach einer Herausforderung. Schliesslich war es die Schafsmilch und deren Produkte, die seine Geschmacksknospen überzeugten. Sein Ziel war die Produktion von hochwertiger Milch. Dazu richtete er sich bei der Schafshaltung und der Milchverarbeitung nach dem Pflichtenheft der Knospe von Bio Suisse. Pastourelle steht für Frische und Poesie und spielt auf die Hirtinnen und Hirten früherer Zeiten an, die ihre Schafe hüteten und ihre hervorragende frische Milch verarbeiteten.

Produkte

- Griechischer Frischkäse aus 100 % Schafsmilch (Pastourelle le véritable)
- Schafskäse mit Pfeffer (Pastourelle le véritable)
- Schafsfrischkäse (Pastourelle le véritable)
- Schafsfrischkäse mit Gewürzen (Pastourelle le véritable)
- Schafsfrischkäse mit Kräutern (Pastourelle le véritable)
- Frischkäse aus Schafsmolke (Pastourelle le véritable)
- Joghurt aus Schafsmilch, nature
- Joghurt aus Schafsmilch, Waldbeeren
- Joghurt aus Schafsmilch, Wintergewürze
- Joghurt aus Schafsmilch, Melisse
- Joghurt aus Schafsmilch, Haselnuss
- Joghurt aus Schafsmilch, Apfel

