

Seebuchtstrasse 20  
CH-6374 Buochs  
Telefon 041/62 44 666  
Telefax 041/62 44 667

E-Mail: weidmannpresse@bluewin.ch  
www.weidmann-presse.ch

Datum: 21. Juni 2001

Auflage: 22 100

Zeitung: Allgemeiner Anzeiger  
4663 Aarburg

## Käse auch anders kennen lernen

### *Die Frucht- und Nuss-Käse erobern die Käsebuffets und -teller*

Frucht- und Nusskäse sind die raffinierte Idee für attraktive Farbtupfer und für die feine geschmackliche Abwechslung und Überraschung auf dem Käsebuffet oder -teller. In der Käsewelt gelten sie als Klassiker, beim Publikum, das sie bereits kennt, sind sie ein Schlemmergenuss. Die Schweizer «Fruits finesse» Premium-Fruchtkäse werden von der Käsekonditorei Gebr. Eberle AG, 9200 Gossau, aus Schweizer Doppelrahmfrischkäse in diversen Formen und Grössen hergestellt. Diese Frischkäse-Zubereitung wird mit viel Sorgfalt mit Aprikosen, Datteln und Nüssen garniert. Beim Noix finesse ist Schweizer Edelschmelzkäse mit auserlesenen Baumnüssen dekoriert. Er verwöhnt den Gaumen mit seinem markant typischen Baumnussaroma und seinem weichen Schmelz. Fruits finesse und Noix finesse eignen sich auch als Frühstück-, Aperitif- oder als Dessertkäse, z.B. als Fruchtkäse-Cassata mit Dattelparfait an Hagebuttensauce. Gegen Einsendung eines frankierten C5-Rückcouverts können beim Hersteller kostenlos

Dessert-Rezeptkarten bestellt werden. Nebst Rohprodukten der besten Güteklasse sind professionelles und äusserst exaktes Verlesen, Formen und



Garnieren die entscheidenden Faktoren für die Qualität dieser Spezialitäten. Frucht- und Nusskäse sind nicht Massenprodukte. Sie bleiben daher ein Geheimtipp für Anlässe, Festtage und für die Gastfreundschaft. Die Gebr. Eberle AG stellt auch die Eisenhut-Latwergen, die besondere Spezialität unter den Konfitüren, her. Erhältlich im gesamten Lebensmittelhandel.