



Salon DU
fromage
ET DES
produits laitiers
— PARIS —

DU 28 FEVRIER
AU 2 MARS
2016

*BILDER IMPRESSIONEN
VOM
SALON DU FROMAGE PARIS 2016*















STEFAN FESSLER - KÄSE MOOSBRUGGER KG UND THOMAS HEINEMANN - RUWISCH-ZUCK
Mitglieder der Guilde Internationale des Fromagers



Käse Schnaps



Moosbrugger

Unser Herz schlägt für Käse.
Nur bester Käse wird zur Herstellung
dieses Gaumengenusses verwendet. In einem
aufwendigen Prozess extrahiert die Destillerie Frei-
hof die Inhaltsstoffe zu einem einzigartigen Schnaps,
der das Herz jedes Käseliebhabers höher schlagen lässt.
Der KäseSchnaps ist der ideale Digestif z.B. nach Raclette,
Käseknöpfe oder Käsefondue.

Die Brennmeister der Destillerie Freihof meinen dazu:
„Der Schnaps duftet nach Käse, leicht nach Pfeffer und grüner
Paprika. Im Gaumen spüren sie würzigen Käse.“

Hergestellt für: Käse Moosbrugger, A 6841 Mäder
Hersteller: Destillerie Freihof, A 6890 Lustenau
Abfüllgrößen: 0,1 0,2 und 1,0 Liter

www.kaese-moosbrugger.at
www.freihof.com













THIERRY CHEVENET UND ALAIN HESS
Mitglieder der Guilde Internationale des Fromagers





RY

NEAL'S YARD











HORST BISCHOFF
MONSIEUR COMTÉ

Premium-Partner
Guilde Internationale
des Fromagers















NEUFCHÂTEL
AU LAIT CRU
Cœur
DE
Bray
600g

Neufchâtel
au lait cru

Neufchâtel Fermier
au lait cru
à consommer de préférence avant le / voir au dos
24,5 % de mat. gr. / produit fini - 45 % de mat. gr. min / norm. app.



MAÎTRE PIERRE PFISTER UND PIERRE COUSOT
Guilde Internationale des Fromagers









SUSANNE BACKES-KECK - DIE TRÜFFEL-BOTSCHAFTERIN
Premium-Partner - Gilde Internationale des Fromagers











NEW ITALIAN CUISINE
Spaghetti served in
a Marinara Sauce
made with grated
ASAGO, rose and
herbs

NEW ITALIAN CUISINE
Spaghetti served in
a Marinara Sauce
made with grated
ASAGO, rose and
herbs

LEBANESE CUISINE
Kibbeh filled with
Pine Nuts, Mushrooms
and Mozzarella
Buffalo

ITALIAN
Kebab
Garden

PAYING OUR TRIBUTE
to BIANCHINI:
the man that back
in 1920's created the

BRAZILIAN
Brazilian
made
Corn
meal

in 1850? Created for
the man that back
in 1920's created the
to BIANCHINI:
Paying our tribute

the
Corn
meal
made



ITALIAN CUISINE
Ravioli filled with
GORGONZOLA DICIANTE,
toasted Almonds and
served with gremolata
made with Almond Oil



GREEK CUISINE
Spanakopita made
with Spinach and
QUADER DE CAVRA
Perfumed with Black
Sesame Seeds



CUISINE
made with
no animal
COC.
Rose-
thian



SURVIVING THE
LEGEND
Giorgio Amedeo has
spent his life discovering
the secrets of this
legendary cheese:
CASTELMAGNO





GIUSEPPE CASTAGNA



ARMANDO BRUSATO
Guilde des Fromagers Italien
„Confraternità San Lucio“









Villa Nella
Formaggio Semi
affinato
con latte di
cassa
1,5 kg

Villa Nella
Formaggio Semi
affinato
con latte di
cassa
1,5 kg

Villa Nella
Formaggio Semi
affinato
con latte di
cassa
1,5 kg

Villa Nella
Formaggio Semi
affinato
con latte di
cassa
1,5 kg

Villa Nella







Bon Peapas
Fromage fermier au lait
de ch. B. aromatisé
à l'ail, un goût
unique !

Bon Peapas
Fromage fermier au
lait cru. Aigre doux.
Crème et légères
fruits !

Villa Wasabi
Fromage fermier
au lait cru.
Aigre doux.
Un goût unique !

Villa Wasabi
Fromage artisanal
au wasabi.
Pour les vrais
amateurs du
goût piquant !

Villa Bleu
Fromage bleu.
UNIQUE. Fromage
artisanal au
thym et romarin
biologique !













JURYSITZUNG ZUR KÄSE-PRÄMIERUNG 2016



Alle Jahre wieder als sachkundige Jury gefragt;
SUSANNE HOFMANN MIT SOHN UND GÜNTHER ABT
Guilde Internationale des Fromagers

















ROBERT ABELE
SUSANNE BACKES-KECK



SYLVIA UND
JÖRN UTENDÖRFFER





GUILDE VORSTAND STEFAN GROSSE
AND FAMILY



HERZLICH WILLKOMMEN
BEI DER GUILDE INTERNATIONALE
DES FROMAGERS DEUTSCHLAND

MAX ROHRER
GARDE ET JURÉ
PÂTE: MICHAEL NUBBAUM



By MAÎTRE PIERRE PFISTER