

CHÄLLERHOCKER

FICHA TÉCNICA



Leche cruda de vaca
Cuajo tradicional
Coagulación enzimática
Maduración: 10 meses
Formato: 6,5 kg. aprox.
Toggenburg, Suiza



EL QUESO

Este queso que tiene una especial historia detrás: Walter Räss y su familia lo elaboran en su pequeña quesería alpina con la intención de desarrollar una receta de Appenzeller (el famoso queso suizo), pero manteniéndose fuera de la denominación de origen, desarrollando así un queso de perfil característico: salino, elástico, dulzón. Pasta cocida que destaca por su elegancia y agradable gusto afrutado.

EL PRODUCTOR

Walter Räss decidió en 2001 dejar de lado la elaboración de Appenzeller para dedicarse en exclusiva a la elaboración de una nueva receta, Chällerhocker, utilizando la leche de ganaderías del entorno, y recogiendo únicamente leche de vacas jersey para la elaboración de esta receta. La producción se limita a 40 ruedas de queso diarias, cantidad que le permite a Walter manejar su producción sin descuidar la calidad de su producto. Esta receta catapultó a Walter desde su pequeña quesería alpina al resto del mundo. "Chällerhocker" significa "que espera sentado en la cámara de maduración", que es básicamente lo que el queso hace durante 10 meses, siendo volteado diariamente mientras se lava su corteza.