



Alpe der Sennerei Nufenen



SENNEREI NUFENEN. IN GRAUBÜNDEN.



Bereits 1846 gründeten die Nufener Bauern die erste genossenschaftlich geführte Sennerei in Graubünden. Seither widmen sie sich mit Leidenschaft der Herstellung hochwertiger Käseprodukte – im Einklang mit jahrhundertealtem Handwerk und moderner Technik. Heute liefern 16 Milchproduzenten aus Nufenen und dem Hinterrhein täglich morgens und abends frische Bio-Milch in die Bergkäserei. Alle arbeiten seit 1992 nach den strengen Richtlinien der Bio Suisse und setzen auf nachhaltige Landwirtschaft, artgerechte

Tierhaltung und silofreie Fütterung. Das macht den Unterschied – und sorgt für beste Qualität, die man schmeckt. Die Grundlage für diesen einzigartigen Käse liegt in den alpinen Naturwiesen:

Auf 1600 bis 2300 Metern gedeihen nach der späten Schneeschmelze nur einmal im Jahr kräuterreiche Wiesen

mit seltenen Pflanzen wie Goldfingerkraut, Wiesenorchis und Prachtnelke. Dieses außerordentlich aromatische Bergheu verleiht der Milch wertvolle Inhaltsstoffe und dem Käse seinen unverwechselbaren Charakter. So verbindet die Sennerei Nufenen Tradition, Natur und Genuss – und trägt bis heute zur Erhaltung der regionalen Käsekultur bei.

- hochalpine Bio-Milch dank kräuterreicher Heufütterung
- seit über 30 Jahren Bewirtschaftung der Höfe nach Bio Suisse Richtlinien
- Milch von Familienbetrieben mit 10 bis 30 Kühe



**UNSERE PRODUKTE AUS DER SENNEREI NUFENEN:
ÖMA ALPIKONER EICHENRINDE, ÖMA SCHWEIZER
BERGFRÜHLING, ÖMA SCHWEIZER BERGKRISTALL**