

## St Tola Bio Ziegenkäse

einzigartiger Charakter and  
unnachahmlicher Geschmack

Aus dem Herzen des County Clare in West Irland, nahe der Atlantik Küste, kommt St Tola - ein preisgekrönter Ziegenkäse, der sowohl bei Kunden als auch Kritikern einen besonderen Ruf genießt, und das schon seit seiner ersten Markteinführung vor 25 Jahren. Über die Jahre haben Siobhán Ní Gháirbhíth und ihr engagiertes Team sowohl die familiengeführte Biofarm, als auch die St Tola Produktreihe und Marke massgeblich weiterentwickelt.

St Tola Produkte werden durch die unnachahmliche Schönheit der natürlichen Umgebung Irlands inspiriert und spiegeln die saubere, reine Umwelt wider in der unser Käse produziert wird – vom Atlantik beeinflusste Aromen mit dezenten Untertönen von Torf, Blumen und Honig. Alle unsere Käseprodukte - vom jungen, frischen Crottin bis hin zum 12 Monate gereiften Hartkäse – werden von Hand hergestellt und unseren Kundenwünschen zufolge gereift. Als solches zählt die St Tola Produktreihe bereits heute zu den begehrtesten handwerklichen Erzeugnissen Irlands.

Die St Tola Ziegenherde, bestehend aus Saanenziegen, Toggenburger und Britischen Alpine Ziegen, wird auf 26 Hektar unverbrauchter Weidelandschaft herangezogen – eine der besten und reinsten Farmlandschaften seiner Art in ganz Europa. In freier Natur grasen die Ziegen auf kräuterreichen Wiesen bedeckt mit Butterblumen, Mädesüß und Bärlauch. Im kalten Winter werden die Ziegen in unserem komfortablen, weitläufigen und sauberen Stall untergebracht und mit einer ausgewogenen Mischung von hauseigenem Bio Heu und Körnern gefüttert. Alle unsere Ziegenkinder werden mit der Hand aufgezogen, nach einer langen Aufzugsphase durch Muttermilch. Unsere Landwirtschaft nach streng ökologischen Richtlinien garantiert eine glückliche und gesunde Herde!



Durch intensive Marktforschung und innovative Produktkonzepte ist Siobhán ständig bemüht den Reiz und Mehrwert der Marke St Tola auszubauen und diese kundenfreundlicher zu gestalten. Siobhán war es auch wichtig den Bau der eigens errichteten Produktionsstätte persönlich zu beaufsichtigen und sicherzustellen, dass die genutzten biologischen Landwirtschafts-, und Produktionsmethoden sowohl das einzigartige Aroma unseres Produktes hervorbringen, als auch zum Schutz unserer natürlichen Umwelt beitragen. Das Unternehmen ist mit der IOFGA (Irish Organic Farmers and Growers Association) als zertifizierter Biohersteller registriert.



## St Tola Log

**Gereift:** Der originale St Tola Käse und der prominenteste in der Produktpalette. Bekannt für seine weiche und cremige Textur, ist das gereifte St Tola Log der ultimative Ziegenkäse für Gourmets und Geniesser. Der Geschmack ist

vollmundig, süsslich und floral mit Honiguntertönen, die sich mit dem Reifungsprozess verstärken. Eine natürliche goldene Rinde entwickelt sich im Reifungsprozess, welche als Teil des Geschmackserlebnisses mitverzehrt werden sollte.

**Frisch:** Eine jüngere, weniger komplexe Variante des gereiften Logs. Dieser Käse besitzt frischere, reine Aromen und eine leichtere, delikate Textur. Mit zunehmender Reife entwickeln sich eine leichte Rinde und ausgeprägtere Aromen.

*Erhältlich aus Rohmilch-, oder pasteurisierter Milchherstellung*  
1 kg Packung 8 Logs pro Karton MHD 7 Wochen ab Werk

## St Tola Crottin

Ein runder 120g Bio Ziegenfrischkäse, hergestellt aus frischem Käsebruch und mit etwas Salz bestäubt. Dieser Käse ist sehr weich, cremig und leicht mit reinen, zitronigen Aromen und einem Hauch von Blumen und Süsse. Während des Reifeprozesses, wird das Crottin fester und eine natürliche Rinde entwickelt sich, die den Aromen erlaubt sich weiter zu entfalten.

Dieses Produkt ist hauptsächlich für Delikatessengeschäfte bestimmt, wo eine erfahrene Hand diesen interessanten und delikaten Käse während des Reifeprozesses umsortiert und wendet.

*Erhältlich aus Rohmilch-, oder pasteurisierter Milchherstellung*  
120g Einheit 12 Einheiten pro Karton MHD 5 Wochen ab Werk



## St Tola Divine

Ein Bio Ziegenfrischkäse mit einer durchgehend glatten weissen Farbe, und einer leicht aufgeschlagenen Konsistenz. Die Aromen sind frisch und luftig, zitronig mit einem floralen Unterton. Dieser Käse ist zum Kochen ideal, da er sich sehr gut vermischt und für herzhaftere als auch süsse Gerichte geeignet ist.

*Nur aus pasteurisierter Milchherstellung erhältlich.*  
120g Einheit 6 Einheiten pro Karton MHD 35 Tage ab Werk  
1kg Einheit 6 Einheiten pro Karton MHD 35 Tage ab Werk



## St Tola Original

Eine 120g Scheibe unseres gereiften Logs, in einer praktischen Verpackung für den Einzelhandel. Dieser Käse hat eine leichte Rinde und ein weiches Innenleben. Die Aromen sind komplex und sanft, mit einer vollmundigen

Textur. Ähnlich wie das gereifte Log, ist dieses Produkt sowohl zum Kochen als auch für die Käseplatte geeignet.

*Nur aus pasteurisierter Milchherstellung erhältlich.*  
120g Einheit 6 Einheiten pro Karton MHD 35 Tage ab Werk

## St Tola Griechische Art

Fester Käse nach Feta-Art aus 100% Ziegenmilch. Reine weisse Farbe ohne Schimmel oder Haut. Die Konsistenz ist fest, mit kleinen Löchern. Wie Feta, wird der Käse in einer Salzlake gereift und erhält dadurch einen cremigen, milden Ziegenkäsegeschmack mit salzigem Biss. Der Käse behält seine Form und eignet sich hervorragend für die Zubereitung von Salaten und Sandwiches.

*Erhältlich aus Rohmilch-, oder pasteurisierter Milchherstellung*  
150g Einheit 6 Einheiten pro Karton MHD 3 Monate ab Werk  
1kg Catering Einheit 8 Einheiten pro Karton MHD 3 Monate ab Werk



## St Tola Hartkäse

Ein ganz besonderer Hartkäse, hergestellt aus Ziegenmilch, mit einem blass marmorierten Teint und einer aussergewöhnlich feinen, weichen Textur. Unser Hartkäse hat ein unverwechselbares nussiges Aroma mit Untertönen von geräuchertem Schinken und Honig, und hinterlässt einen vollen, runden Geschmack im Mund. Der Ziegengeschmack ist nicht aufdringlich, welches besonders die Kunden positiv überrascht, die sonst keinen Ziegenkäse mögen. Dieser Käse spricht Liebhaber von traditionell kräftigen Käsesorten an, sowohl als auch Ziegenkäse Liebhaber, die eine Alternative zum Weichkäse suchen.



Erhältlich aus Rohmilch-, oder pasteurisierter Milchherstellung  
2kg Einheit 4 Einheiten pro Karton MHD 12 Monate ab Werk  
450g Einheit 6 Einheiten pro Karton MHD 6 Monate ab Werk  
200g Einheit 6 Einheiten pro Karton MHD 3 Monate ab Werk

### Alle St Tola Produkte sind:

- 100% aus reiner Ziegenmilch
- handgemachte Käseprodukte mit traditionellem Tier Lab hergestellt
- gereift nach individuellen Kundenwünschen
- das ganze Jahr erhältlich mit saisonalen Aromen wie Schnittlauch und Honig für alle Frischkäseprodukte
- frei von künstlichen Farbstoffen, Konservierungsstoffen oder gentechnisch veränderten Inhaltsstoffen
- sehr niedrig im Gehalt an Fett, Kalorien und enthalten nur 1% Salz
- Bio zertifiziert und 100% rückverfolgbar von der Farm auf die Gabel
- geeignet für Konsumenten die unter Asthma, Ekzemen oder eingeschränkter Milchverträglichkeit leiden
- eine gute Quelle für wertvolle Nährstoffe – unser Käse ist reich an Kalzium, Proteinen, Vitamin A, Vitamin K, Phosphor, Niacin und Thiamin

## St Tola Bio Ziegenkäse – eine preisgekrönte Produktreihe

Über die Jahre, hat die St Tola Marke eine Anzahl von Lebensmittelpreisen gewonnen, darunter „Bestes Export Produkt“ bei den Bord Bia National Organics Awards (2009) und „Supreme Champion“ bei den SHOP International Cheese Awards (2009).

Hier finden Sie eine Liste der wichtigsten Preise, mit denen wir bis jetzt geehrt wurden:

### 2010 Bestes Bio Einzelhandelsprodukt

- Gesamtgewinner Bord Bia Organic Awards für St Tola Original



### 2010 Bestes neues Käseprodukt auf dem Markt seit weniger als 18 Monaten

- Irish Cheese Awards für St Tola Original



### 2010 Bester Hersteller

- Restaurant Association of Ireland Awards

### 2010 Gold 2 Star Award

- Great Taste Awards 2010 für St Tola Hartkäse



## Inagh Farmhouse Cheese Ltd

Ennistymon, Co Clare, Ireland

Tel: +353 65 683 6633

Fax: +353 65 683 6757

Email: [info@st-tola.ie](mailto:info@st-tola.ie)

[www.st-tola.ie](http://www.st-tola.ie)

certified organic IE-ORG-02 no 3847



*Exquisiter Bio Ziegenkäse  
aus dem County Clare, Irland*



## Inagh Farmhouse Cheese Ltd

Ennistymon, Co Clare, Ireland

Tel: +353 65 683 6633

Fax: +353 65 683 6757

Email: [info@st-tola.ie](mailto:info@st-tola.ie)

[www.st-tola.ie](http://www.st-tola.ie)

certified organic IE-ORG-02 no 3847