



### Nachhaltigkeit und Genuss als Ziel

Nur wenn ein kostendeckender Absatz erzielt werden kann, können solche Strukturen wie sie heute in der Region vorzufinden sind, erhalten bleiben. Die Nähe zu Ihnen als Kunde soll helfen, einen Absatz für diese Produkte zu finden. Mit dem Kauf dieser Spezialitäten haben Sie nicht nur ein sehr gesundes Lebensmittel, Sie leisten zugleich auch einen wichtigen Beitrag zur Erhaltung der Landwirtschaft in dieser Region und damit verbunden die Pflege unseres Naherholungsgebiets.

### Verkaufsstellen:



**Marinello im Shopville, HB  
Zürich**

Mo - Sa 7.00 - 21.00 Uhr

So 8.00 - 21.00 Uhr

### **natürli im Untertor-Märt**

Untertor 33, Winterthur

Mo - Fr. 7.00 - 18.30 Uhr

Sa 7.00 - 17.00 Uhr



Unsere Spezialitäten finden Sie bei über  
**300 Detaillisten** ganz in Ihrer Nähe.

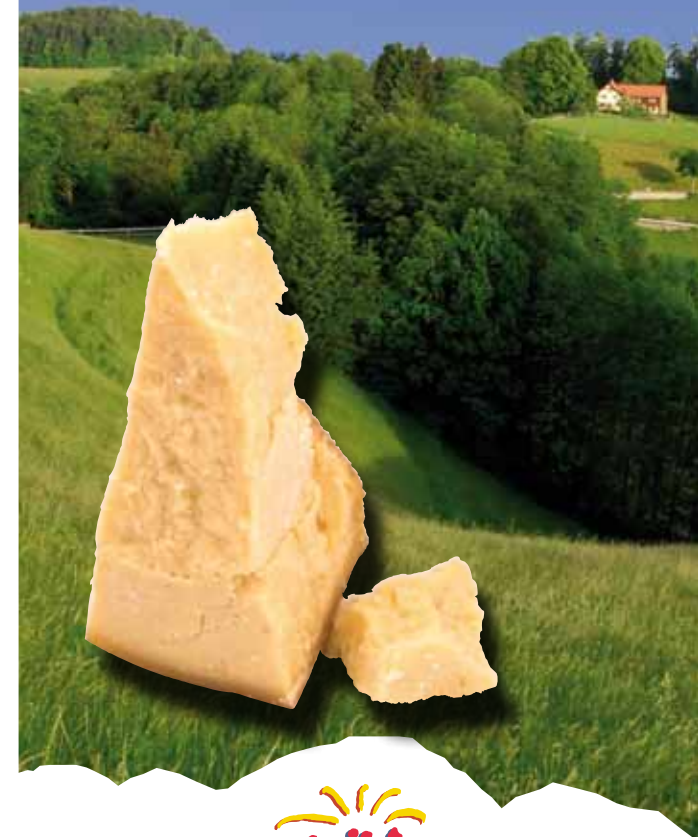
Weitere Informationen, sowie unseren  
Webshop finden Sie unter

**[www.naturli.ch](http://www.naturli.ch)**



# Das Käseland

Rohmilchkäse aus  
Leidenschaft.



**natürli zürioberland ag**, Frauwisstrasse 8, CH-8493 Saland  
Telefon 052 766 06 06, [info@naturli.ch](mailto:info@naturli.ch), [www.naturli.ch](http://www.naturli.ch)



«Mit dä frischä Milch vo eus!»



### Spezialitäten aus der Region für mehr Genuss

Unter dem Label natürli werden seit 1996 Produkte aus dem Zürcher Oberland sowie den angrenzenden Kantonen St. Gallen und Thurgau vermarktet. Diese Produkte werden über unseren Logistikbetrieb in Saland täglich frisch an die Kunden geliefert. Durch die regionale Vermarktung an Dorf-, Hof- und Käseläden in der Grossagglomeration Zürich, bietet sich dem Konsument die Möglichkeit, diese natürlichen Produkte direkt bei sich im Dorf einzukaufen.

### Rohmilchkäse – ein Produkt mit Charakter

Die Landwirtschaftsbetriebe in der Region rund um das Zürcher Oberland sind traditionell auf Milchproduktion eingestellt. Die saftig grünen Wiesen, die vielen Niederschlägen sowie die hügelige Landschaft bieten beste Voraussetzungen für die Haltung von Milchkühen. Daher ist es nicht weiter verwunderlich, dass es in diesem Gebiet verhältnismässig viele Kleinkäsereien gibt. Sie verarbeiten Tag für Tag diese frisch gemolkene Milch zu echten Spezialitäten. Kleinkäsereien nützen die Nähe zu ihren Milchbauern und die damit verbunden kurzen Transportweg. Diese bieten ihnen die Möglichkeit,

die Milch zu Rohmilchkäse zu verarbeiten, ein Verfahren das in der heutigen Industrie nicht möglich ist. Rohmilchkäse wird nach alter Tradition hergestellt. Das verleiht dem Käse ein noch viel intensiveres und breiteres Käsearoma. Es sind wahre Leckerbissen, die mit viel Fingerspitzengefühl von den Käsern hergestellt werden.