

# Degustation von Moitié-Moitié-Fondue



Marke	Migros	Le Petit Producteur	Gletscher	Coop Naturaplan	Migros-Bio	Gerber	Coop Betty Bossi	Moléson	Denner	Swiss Style
Bezeichnung	Frischfondue fixfertig	Nicolas Esseiva	Regio-Artikel	Vacherin Fribourgeois Switzerland (Bio)			Frischfondue fixfertig		Schweiz	fixfertig
Preis / 100 g (CHF)	2.13	5.66	4.15	2.74	2.73	1.87	2.21	3.15	1.40	1.75
Inhalt (g)	600 g	440 g	600 g	400 g	400 g	800 g	600 g	600 g	800 g	800 g
Preis (Fr.)	12.80	24.90	24.90	10.95	10.90	14.95	13.25	18.90	11.20	14.00
Eingekauft	Migros	Globus (im Sommer nur auf Bestellung)	Globus	Coop (saisonal)	Migros (saisonal)	Coop	Coop (saisonal)	Manor	Denner (saisonal bis März)	Migros
Käsemischung / fixfertig	fixfertig	Mischung	fixfertig	Mischung	Mischung	fixfertig	fixfertig	Mischung	fixfertig	fixfertig
Aussehen (10%)	5.1	4.8	3.8	4.2	4.2	4.3	3.5	4.4	3.8	4.1
Kommentare	wirkt griessig; gelblich, leicht stückig, leichtes Fädenziehen; cremig, Struktur: gute Creme; Salzkristalle	kompakt; gelblich; schön cremig, leicht zu dick; Salzkristalle	goldgelb; zieht leicht Fäden, behält Cremigkeit auch bei längerem Köcheln; zu viele, lange Fäden; leicht zu flüssig;	leichter Grünstich; zu kompakt, massig; breiig; sehr stark gelb; Schicht oben; cremig, leicht, glänzend	homogen; eher zu massig; stark gelb; kaum Fäden; griesig; schön gelblich, gute Konsistenz	leicht olivig, Gelb-Grundnote; wie ein Pudding; sehr schöne Konsistenz, leicht fadenziehend	eher bleich, eher zu viele Fäden; leicht gelb, etwas hell, zu dick, sieht eher nach Mehlpappe aus; zu wenig Flüssigkeit, zähflüssig	weisslich-gelb; zu massig, dicke Käsecreme	gelb; zu Anfang homogen; zu massig, Käsecreme; eher weisslich; ausgewogene Farbe; hell, Elfenbein-Farbe	goldgelb; scheidet nicht Fett ab nach längerem Köcheln; eher weiss; dunkelgelb; keine Käsemasse
Geruch/Duft (10%)	5.0	4.5	4.1	4.1	3.6	4.0	3.9	3.8	3.8	3.9
Kommentare	ausgewogen, würzig; schöner Käsegeruch, reif; riecht nach Holz, Rinde, Greyerzer, Wein	zu wenig "Käsenoten", rezent, nicht säurebetont, harmonisch; riecht nach reifem Greyerzer, leicht nach Wein	kein typischer Käsegeruch; cremig, mild, säurelastig (Wein); schwach; Geruch minim	leichter Emmentaler-Geschmack, süssliche Note; Säure, weinlastig; zu junger Käse; vielseitig, untypisch	leichte Noten von Käse, angenehmer Knoblieduft; Proteolyse, alt, säuerlich, stechend; Wurst; Nebengeruch (Muskat)	riecht schwach nach Käse; Propionsäure, Essigsäure, Fehlgeruch; Nebengeschmack; riecht sehr nach Säure/Wein, unsauber	zarter Knoblieduft; blumig und würstig, Käserinde; leicht säurebetont; pappig; eher schwach; riecht nach Baumruss	Käsegeschmack fehlt, leicht "unreine" Note; süsslich, zu stark Säure, leichter Weingeruch; ausgewogen käsig	kein Käsegeschmack; Proteolyse-Fehlgeschmack; leicht weinig; schwach, nicht typisch Käse	Käsenoten fehlen; säuerlich vergoren, faulig, Schimmel; säurelastig (Wein)
Aroma/Geschmack(50%)	4.7	4.7	4.0	4.0	4.0	3.7	3.8	3.5	3.7	3.7
Kommentare	Emmentaler-Aroma; die käsig Note verliert sich; leicht tierisch, Harmonie fehlt; feiner aromatischer Geschmack	rezent; leichte Holznote	sehr mild, leicht bitter; wahrscheinlich zuviel Wein; Säure zu dominant	leicht caramelig, Masse überdeckt Geschmäcker, Käsenote fehlt; stärkeelastig, säurelastig, wenig intensiv, wenig salzig; fettig	eher zu junge Käse, noch überdeckt Geschmäcker; Käseerlebnis zu wenig anhaltend; wie Umami, Wurst; penetranter Nebengeschmack; leicht griesig	Salzgeschmack überwiegt leicht; Rinden- und mehliges Geschmack; Säure ist überwiegend; bitter	ausgewogen eher auf tiefem Niveau, arm an Aromen; sehr salzig; mehlig, Weinsäure; Säure ist dominant, Greyerzer nicht erkennbar; fehlender Abgang	glänzt mit "Leere"; im Abgang bleibt nur Alkohol-Geschmack; mild, sehr salzig; etwas mehlig; junge Käse; Rindengeschmack?	das Käse-Erlebnis bleibt aus; Schmelzkäse-Geschmack; Käse-Suppe, schmeckt nach Schachtelkäsi	eher leer von Käsenoten; Umami-Erlebnis bleibt aus; säuerlich, cremig, altes Fett; zu sauer; Schmelz-Salz?; kein typischer Käsegeschmack
Textur/Konsistenz (30%)	4.6	4.4	4.2	3.8	4.0	3.9	3.8	4.0	3.9	3.0
Kommentare	leicht unhomogen im Abgang; "krisselige" Textur; stückig; Creme gut; käsig	zu gummig, zäh; festig/weich	"quietscht" zwischen den Zähnen, gummig; leicht zu fest	leicht zäh; breiig im Mund; etwas gummig	tropft leicht, angenehm käsig; leicht fest; griesig, Creme fehlt	schleimig; Textur fehlt; cremig	zäh im Abgang; zu dickflüssig, leicht "krieslig", gummig und zäh	viel zu fest, am Schluss bleibt "junger Käse" im Mund; eher gummig; eher zu dick; zäh, mehlig	haftet zu lang an Lippen und Mund, klebrig; schmierig; leicht mehlig	zu klebrig, massig im Mund; sehr zähflüssig, klumpig, "krieslig"; saurer Mund, mit Mehlabgang; zu schmierig, kein Käsebiss
Gesamtnote	4.7	4.6	4.1	4.0	4.0	3.9	3.8	3.8	3.8	3.6
Gesamturteil	genügend	genügend	genügend	genügend	genügend	ungenügend	ungenügend	ungenügend	ungenügend	ungenügend