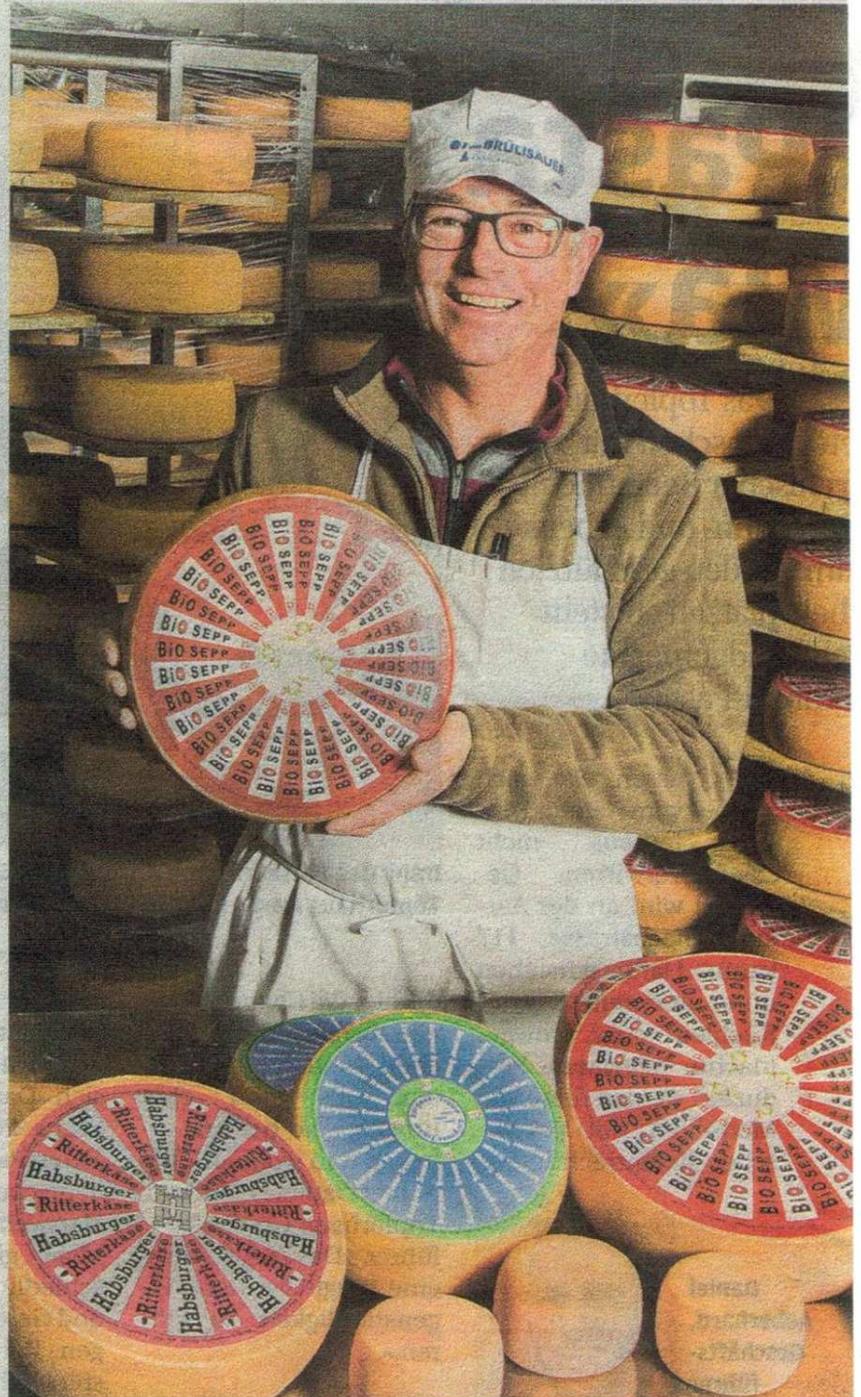


Ganz spezieller Käse

Künten Sepp Brülisauer ist Käser mit Leib und Seele. Bei ihm ist definitiv Käse nicht gleich Käse. Drei seiner Spezialitäten bereichern jetzt das Coop-Sortiment zusätzlich.

Sepp Brülisauer bringt seine Philosophie folgendermassen auf den Punkt: «Im Einklang mit der Natur, mit Freude und Fantasie, kunden- und marktorientiert Käse herstellen.» So kam, seit er 1991 den Familienbetrieb gründete, eine vielfältige Palette an selbst kreierten Käsesorten zusammen. An zweien davon haben auch Coop-Kundinnen und -Kunden ihre helle Freude. Der Bio-Regionalkräuterkäse ist aus den bedienten Käsetheken in der Region nicht mehr wegzudenken. Gleiches gilt für seinen Aargauer-

traum. Höchste Zeit, den Kundinnen und Kunden noch mehr von der Handwerkskunst Sepp Brülisauers zu bieten, dachten sich nun die Käsefachleute bei Coop. Und so kommen diese nun in den Genuss von drei weiteren Spezialitäten aus der Chäsi Künten: Argovia Rugeli, Biocella und Bio Sepp. Den Aargauer Käser freuts natürlich. «Besonders gespannt bin ich, wie der Biocella bei der Kundschaft ankommt. Sein schöner, etwas erdiger Geschmack gefällt mir persönlich besonders gut», meint Sepp Brülisauer. *hap*



Spezialitäten-Käser Sepp Brülisauer kreiert immer aufs Neue Käse, die geschmacklich überraschen – und gefallen.

Argovia Rugeli



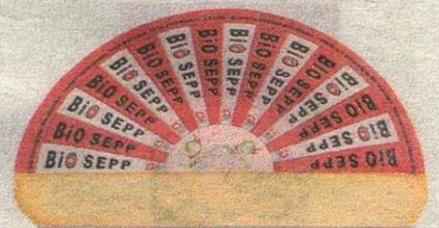
Sanft, aber dennoch rassig. Sein Geschmack und der feine Teig – das verlangt

Biocella



Die Schimmelreifung im Keller sorgt für den speziellen Geschmack. Am besten zu

Bio Sepp



Beste Bio-Vollmilch, Handwerkskunst, Lebenslust und Freude an der Arbeit: das