



Chäs-Humidor

Edelweiss





Authentisch und unverfälscht, als würde der Käse direkt beim Käser gekauft.

Der Käse-Humidor bietet ein Einkaufserlebnis für alle Sinne. Wer ihn betritt, begibt sich in einen kleinformatigen, klimatisierten Käsekeller.

Der Humidor hat eine konstante Temperatur von 14°C und eine Luftfeuchtigkeit von circa 90%. Dies entspricht den realen Bedingungen eines Käsekellers.

Dank diesen idealen Voraussetzungen kann der Käse offen gestapelt werden und behält sein unverfälschtes Aroma.

Nach mehreren Jahren intensiver Entwicklung eröffnete im Frühjahr 2014 der erste Käse-Humidor der Schweiz im Jelmoli Food Market in Zürich. Während der Konstruktionsphase wurde gleichzeitig an der idealen Klimatisierung des Käse-Humidors gefeilt. Besonderen Wert wurde auf die verwendeten Materialien gelegt sowie auf die Zusammenarbeit mit regionalen Partnern.

*Der innovative
Käsekeller aus
Buchenmassivholz
ist ein Blickfang in
jeder Lebensmittel-
abteilung.*





6,00 m

6,00 m

Technikraum

Kühlraum

Theke 3,65x1,00 m

Laden

BF 21.72 m², 14–16 °C

80–90 % Luftfeuchtigkeit





Technische Daten

- Verkaufsfläche 22 m²
- Platz für drei Fachkräfte
- Präsentationsfläche für Käse 16 m²
- Technikraum und Kühlraum integriert
- Frei im Raum stehend oder auch Raumabschliessend
- 2 Schiebetüren

Holz ist ein nachwachsender, CO₂-neutraler Rohstoff und verursacht weniger graue Energie und Treibhausgase als andere Werkstoffe.

Über den ganzen Lebenszyklus betrachtet – Ernte, Verarbeitung, Transport – ist seine Energiebilanz unschlagbar.

*Um dem Kunden
den Käse so frisch
wie aus dem Käse-
keller anzubieten,
wurde der Käse-
Humidor entwickelt.*



SCHINDLER
SCHEIBLING

Natürlich. Individuell. Aus Holz.

Schindler & Scheibling AG
Aathalstrasse 88
8610 Uster

T 044 944 93 30
info@schindler-scheibling.ch
www.schindler-scheibling.ch