

# FÜR GUTES VON OBEN

Pro Montagna-Produkte sind besonders, nicht nur hinsichtlich Qualität und Geschmack. Hinter jedem Produkt steht auch eine ganz spezielle Geschichte. Hier erfahren Sie mehr: [www.coop.ch/promontagna](http://www.coop.ch/promontagna)

1700 müM.

## Bündner Bergjogurt mit Bergfrüchten 1706 müM.



In der Lalaria Engiadinaisa SA (LESA) in Bever im Engadin, der höchstgelegenen Molkerei Europas, wird frische Engadiner Bergmilch zu cremigen Bergjogurts von Pro Montagna verarbeitet. Speziell: Nicht nur die Milch, auch die Früchte stammen aus den Schweizer Bergen.

1600 müM.



## Monsteiner Steinbock-Bier 1625 müM.

Die höchstgelegene Brauerei der Schweiz braut das herrliche Steinbock-Bier nach keltischer Tradition. Produziert wird das Bier in Monstein bei Davos mit Bergquellwasser, Bio-Gerste aus dem Bündner Berggebiet und Schweizer Aromahopfen.

1400 müM.



## Pasta aus den Bergen 1347 müM.

Für ihre Berg-Ravioli und Berg-Teigwaren verarbeitet die Obergomser Pasta-Manufaktur Novena ausschliesslich hochwertige Zutaten aus den Schweizer Berggebieten – und verarbeitet sie im Obergoms. So bleibt die Wertschöpfung in der Bergregion.



## Berg-Hirtenschinken aus Churwalden 1256 müM.

In der guten Schweizer Bergluft leben die Schweine, die das Fleisch für den Berg-Hirtenschinken liefern. Nach traditioneller Rezeptur wird das Fleisch mit einer Gewürz-Salz-Mischung geschichtet und danach in der klaren Bergluft getrocknet. Den einzigartigen Geschmack erhält diese Bündner Spezialität durch die Veredlung mit Schweizer Bergkräutern.



## Alpkäse Etivaz AOC 1405 müM.

Von Mai bis Oktober käsen in den Waadtländer Alpen Bergbauernfamilien diesen besonderen Alpkäse über dem offenen Holzfeuer. Das verleiht ihm seinen rauchigen Geschmack. Die Rohmilch stammt von den umliegenden Alpen und steckt voller Aromen der feinen Alpkräuter.

1200 müM.



## Gstaader Bergkäse im Kräutermantel 1050 müM.

Die Molkerei Gstaad im Berner Oberland stellt aus frischer Bergmilch diesen einzigartigen Bergkäse her. Das Besondere an dieser Bergspezialität ist der würzige Kräutermantel aus aromatischen Bergkräutern. Ein Genuss.

1000 müM.



## Glace aus Zweisimmen 935 müM.

Die innovative Jungfirma Mountain Ice-Cream in Zweisimmen hat sich auf die artisanale Produktion von Bergmilchglace spezialisiert. Bergmilch, Bergrahm und Bergbutter für die Glace stammen allesamt aus der Region Gstaad-Saanenland und dem Simmental.



## Bio Berg-Kräutertees aus dem Valposchiavo 968 müM.

Wohltuende Kräutertees mit sorgfältig von Hand gepflückten und getrockneten Bergkräutern. Die aromatischen Kräuter gedeihen im idealen Klima des graubündischen Valposchiavo.

800 müM.



## Holzspielfiguren aus dem Berner Oberland 646 müM.

Seit über 70 Jahren stellt der Familienbetrieb Trauffer Holzspielwaren aus Holz her. Das Holz stammt aus nachhaltig bewirtschafteten Schweizer Bergwäldern. Vom Sägen über das Bemalen bis zum Verpacken: Die Herstellung erfolgt mit viel Handarbeit. So ist jedes Stück ein Einzelstück.

600 müM.

## Dôle Sélection aus Visperterminen 885 müM.

Im höchstgelegenen Rebberg Europas wachsen die Trauben für diesen edlen Wein. Der Weinbau in Visperterminen hat lange Tradition, bereits die Kelten haben dort Weinbau betrieben. Der Dôle Sélection ist eine Assemblage aus Gamay und Pinot Noir, verfeinert mit einer beliebten Rebsorte, die Geheimnis des Kellermeisters bleibt.

