

Gerne begrüßen wir Sie auch in unseren Verkaufsstellen!

Die Puracenter AG betreibt neben der Molkerei auch folgende SPAR-Märkte:

SPAR Lenzerheide

Voa Principala 27
7078 Lenzerheide
081 385 19 10

SPAR Vilters

Sarganserstrasse 7
7324 Vilters
081 723 17 43

SPAR Valbella

Voa Principala 9
7077 Valbella
081 385 15 25

SPAR Ilanz

Glennerstrasse 10
7130 Ilanz
081 925 23 81

SPAR Vaz/Obervaz

Voa Nova 10
7082 Vaz/Obervaz
081 384 22 03

SPAR Davos Dorf

Bahnhofstrasse 1
7260 Davos Dorf
081 416 32 12

SPAR Savognin

Stradung 54
7460 Savognin
081 684 11 60

SPAR Davos Platz

Talstrasse 8
7270 Davos Platz
081 413 65 80

SPAR Seewis Dorf

von Salis-Str. 33
7212 Seewis im Prättigau
081 325 11 40

Puracenter AG
Voa Principala 27, 7078 Lenzerheide
081 385 19 19, info@puracenter.ch, www.puracenter.ch



Meaz a meaz

Bei uns im bündnerischen Vazerland gibt es kein Fondue «Moitié-Moitié». Hier sagt man «Meaz a meaz». Wir verwenden keinen «Gruyère» und keinen «Fribourger Vacherin». Für dieses sämig-cremige, vollmundige Fondue-Erlebnis verwenden wir «Findling» und «Cremoso» aus der Sennerei Splügen, wo noch naturnahe Landwirtschaft betrieben und die frisch gemolkene Kuhmilch täglich zweimal in der Sennerei abgeliefert wird.



Rhein-Gold

Unser Rhein-Gold-Fondue besteht aus erlesenen Käsesorten aus der Sennerei Splügen am jungen Rhein und dem besten Appenzeller überhaupt, auch wenn er im sankt-gallischen Goldingen produziert wird. Hier sorgt ein begeisterter Käser dafür, dass es den würzigen Käse noch in seiner Rohmilchvariante gibt.



Wir stellen unsere Lenzerheidner Gourmet-Fondues vor



**Erstklassige Käsesorten verfeinert
mit ausgewählten Zutaten.**



Heidner

Nid nur fürs Heidi und dr Gigi

Unsere Gäste haben die Lenzerheide zu einem der führenden Ferienzeile in der Schweiz gemacht. Unser Heidner-Fondue vereint darum auch Bündner und andere erstklassige Schweizer Käse: Lenzerheidner Bergkäse und Zvierikäse (GR), Schlossberger (BE) und Goldinger Gourmet (SG) und abschliessend noch verfeinert mit der Käsespezialität Belper Knolle (BE).



Valbella

Valbella («Schönes Tal») liegt auf einer Höhe von rund 1500 m.ü.M. zwischen der Lenzerheide im Süden, wo der Ort an den Heidsee grenzt, und der Gemeinde Parpan im Norden. Dort wo sich im Winter Tausende von Schneesportlern tummeln, weiden im Sommer Hunderte von Kühen und liefern uns die frische Milch für unsere Lenzerheidner Käse, welche wir für unser rustikales Valbella-Fondue verwenden.



Vazer

Ds Fondue vu do

In diesem sehr geschmackvollen Fondue vereinen sich die feinen Aromen des Lenzerheidner Bergkäses, der kräftige Geschmack des Passo dello Spluga, der aromatische Schlossberger und eine Prise fein geriebene Belper Knolle, gepaart mit dem harmonischen Schmelz des Lenzerheidner Zvierikäses.



Waldpilze

Ein Fondue aus Bündner und anderem Rohmilchkäse, ausgewogen aromatisiert und abgeschmeckt mit Wildpilzen aus den Wäldern des schweizerischen Emmentals. Insgesamt finden fünf verschiedene Rohmilchkäse in diesem Fondue zusammen: Cremoso und Findling aus Splügen, Lumbreiner Bergkäse sowie die beiden Berner Spezialitäten Appenberger und Schlossberger.



Staubock

Bock uf Fondue

Unser Staubock-Fondue kommt aus den Hochalpen und enthält auserlesene Rohmilchkäse der Bergkäsereien Lumbrein, Splügen und Vals. Steinböcke lieben würzige Kräuter und kräftige Aromen. So ist auch unsere Staubock-Fonduemischung würzig und kräftig.



Val Lumnezia

Das Val Lumnezia ist ein stilles Tal, welches seinen ursprünglichen Charakter bewahren konnte. Diese Landschaft prägt auch die Wirtschaftsweise der Bergbauern. Viehzucht, Alp- und Milchwirtschaft herrschen vor. In der Cascharia Lumbrein verarbeitet die Familie Albin die Biomilch der Region zu Rohmilchkäse. Diese bieten die Grundlage für unser Val Lumnezia Fondue, das ausschliesslich aus vollfetten Rohmilchkäsen aus dem Bündnerland besteht.



Davoser

In der Landschaft Davos wird naturverträgliche Landwirtschaft mit Milchwirtschaft und Viehzucht bis heute hochgehalten. Die täglich frisch angelieferte Milch wird in der Molkerei Davos zu Frischprodukten und Bergkäse verarbeitet. Für unser Davoser Fondue mit seinem milden aber gehaltvollen Aroma verwenden wir Käse verschiedener Reifegrade.



Grischuna

In der Cascharia Lumbrein verarbeitet die Familie Albin die Milch der 7 Lumbreiner Bauern zu würzigem Sennereikäse. In der Dorfsennerei Splügen wirkt das innovative Käser-Ehepaar Marian und Jürg Flükiger und verzaubert Käseliebhaber mit seinen Spezialitäten. Hier oben in diesen Bündner Tälern gedeihen aus hochwertiger Wiesen- und Alpenmilch die Käsesorten für unser Grischuna Fondue.