

%



PREMIUM MESSE NEWS

Das Beste für Sie herausholen

Diese Herausforderung nehmen wir wörtlich!
Und lösen unser Versprechen heute ein...

Ein Blick in die Zukunft

Die Milch macht's! In weiteren Sorten, *Büffel, Schaf, Ziege*, Verarbeitung, *roh oder thermisiert*, und im Futter, *Gras und Heu*, liegt viel Potenzial. Für Ihre Theke und bei Ihrer Kundschaft...

www.heiderbeck.com



heider
beck
Käse vom Feinsten



● **TOMINO TIROLESE**

Weichkäse aus Kuhmilch im Tiroler Speckmantel, kompakter Teig, feiner und würziger Bratkäse für die Pfanne oder den Grill, Piemont, mind. 47 % Fett i. Tr., Art.-Nr. **423007** 2 x 110 g x 6 (Prepacking, Stückpreis!)



● **CREMBRÌ**

Weichkäse aus Kuhmilch mit zarter Weißschimmelrinde, feiner Teig, unter der Rinde cremifizierend, zart würzig, sahnig, mind. 40 % Fett i. Tr., Piemont, Art.-Nr. **423016** ca. 1 x 100 g x 8 (Prepacking) **423017** ca. 100 g x 9 (Theke)



● **BIO MOZZARELLA DI BUFALA**

Bio Mozzarella aus Büffelmilch, elfenbeinfarbener Teig, locker elastisch, aromatisch milchfrisch, mind. 52 % Fett i. Tr., Kampanien, Art.-Nr. **423211** 125 g x 10 (Becher, Stückpreis!) **423214** 125 g x 16 (Beutel, Stückpreis!)



● **STRACCO DI CAPRA**

Halbfester Schnittkäse aus Ziegenmilch, 45 Tage in Leinentüchern in Naturgrotten gereift, rotgeschmiert, auf der Rinde können sich blau-grünliche Edelschimmelpunkte bilden, elastischer Teig, zart würzig, mind. 50 % Fett i. Tr., Lombardei, Art.-Nr. **422101** ca. 2,3 kg x 1



● **STRACKTUFO**

Halbfester Schnittkäse aus Kuhmilch, in Naturgrotten gereift, rotgeschmiert, schwarze Trüffelstückchen im elastischen Teig, elegantes Trüffelaroma, köstlich, mind. 48 % Fett i. Tr., Lombardei, Art.-Nr. **422109** ca. 2 kg x 1



● **DELIZIOLA DI CAPRA**

Halbfester Schnittkäse aus Ziegenmilch, kompakter Teig mit intensiven Blauschimmeladern durchzogen, kräftig pikantes Ziegenmilcharoma, vollmundig, mind. 50 % Fett i. Tr., Lombardei, Art.-Nr. **422100** ca. 1,5 kg x 1



● **GRAN CAPRA**

Hartkäse aus Ziegenmilch, mind. 7 Monate gereift, heller, leicht körniger Teig, aromatisch würzig mit angenehm süßlicher Note. Ein vollmundiger Gourmet-Käse! Mind. 32 % Fett i. Tr., Lombardei, Art.-Nr. **422107** ca. 2,5 kg x 1



● **PECORINO DI ROCCA FEIGE**

Hartkäse aus Schafmilch, 2 Monate gereift, Verfeinerung des Käsebruchs mit natürlichem Feigenaroma, Naturrinde, geschmeidiger Teig, frisch fruchtige Feigennote, mind. 45 % Fett i. Tr., Toskana, Art.-Nr. **422906** ca. 1,3 kg x 2



● **PECORINO DI ROCCA BIRNE**

Hartkäse aus Schafmilch, 2 Monate gereift, Verfeinerung des Käsebruchs mit natürlichem Birnenaroma, Naturrinde, geschmeidiger Teig, frisch fruchtige Birnennote, mind. 45 % Fett i. Tr., Toskana, Art.-Nr. **422907** ca. 1,3 kg x 2



● **HEUKÄSE ALGUND**

Weichkäse aus Kuhmilch, elastischer, Teig mit Kräutern und Bockshornkleesaat, nach frischen Heublumen duftend, aromatisch, zart herbe Geschmacksnote, mind. 48 % Fett i. Tr., Südtirol, Art.-Nr. **421509** ca. 600 g x 2



● **CASATICA**

Weichkäsestange aus Büffelmilch mit Weißschimmelkulturen, geschmeidiger heller Teig, mit zunehmender Reifung cremifizierend, milchfrisch, sahnig, feine Büffelmilchnote, mind. 55 % Fett i. Tr., Lombardei, Art.-Nr. **422602** ca. 1,3 kg x 1



● **QUADRELLO DI BUFALA**

Halbfester Schnittkäse aus Büffelmilch, in rotgeschmierter Rinde, geschmeidiger Teig, Anklang von Waldaromen, fein würzig, mind. 55 % Fett i. Tr., Lombardei, Art.-Nr. **422608** ca. 2 kg x 1



● **BLU DI BUFALA**

Rustikaler Weichkäse aus Büffelmilch, in Naturrinde gereift, kompakter Teig mit Blauschimmeladern durchzogen, geschmeidige Textur, leicht milch-säuerlich, mit zunehmender Reifung aromatischer, mind. 55 % Fett i. Tr., Lombardei, Art.-Nr. **422600** ca. 4 kg x 1



● **GRANBÙ**

Hartkäse aus Büffelmilch, 10 Monate gereift, in traditioneller Korbform gekäst, kompakter, körniger Teig, kräftig im Aroma, feiner Butternote, vollmundig, mind. 55 % Fett i. Tr., Lombardei, Art.-Nr. **422607** ca. 7 kg x 1
422609 ca. 1,75 kg x 1



● **PUIGPEDRÓS**

Schnittkäse aus Kuhmilch, in rot geschmierter Rinde, 2 Monate gereift, schnittfester Teig, feines Nussaroma, lang anhaltend intensiver Geschmack, mind. 45 % Fett i. Tr., Katalonien, Art.-Nr. **330002** ca. 800 g x 2



● **VÍEJO MAESTRO**

Schnittkäse aus Ziegenmilch, mind. 1 Monat gereift, rot geschmierte Rinde, geschmeidiger Teig, frisches Aroma, vollmundig, mind. 45 % Fett i. Tr., Extremadura, Art.-Nr. **330001** ca. 800 g x 2



● **DON MARÍANO**

Schnittkäse aus Ziegenrohmilch, 2 Monate gereift, rotgeschmierte Rinde, Teig von cremiger Textur, intensiv aromatisch, lang anhaltend im Geschmack, mind. 50 % Fett i. Tr., Extremadura, Art.-Nr. **330000** ca. 950 g x 2



● **MEMBRILLO**

Feinstes Fruchtgelee, Spezialität in 3 Geschmacksrichtungen, zur Verfeinerung von gereiften Käsesorten, in Spanien kulinarische Pflicht, Valencia, Art.-Nr. **330108** Apfelgelee, **330109** Feigengelee, **330111** Quittengelee, jeweils 120 g x 12 (Stückpreis!)



FRUCHTROLLE

Exquisite Fruchttrollen in zwei Geschmacksrichtungen, die ideale Ergänzung für jede Käseplatte, in ihrer Kombination ist jede Rolle eine Delikatesse für sich, Valencia, Art.-Nr. **330112** Feige-Mandel-Rolle, **330113** Pflaume-Walnuss-Rolle, jeweils 250 g x 10 (Stückpreis!)



CASA LUZA MINI TORTA

Rustikaler kleiner Weichkäse aus Schafrohnmilch, cremiger Teig, mit zunehmender Reifung fast fließend, zum Löffeln, zart säuerlich bis aromatisch edelbitter, mind. 45 % Fett i. Tr., Alentejo, Art.-Nr. **400009** ca. 100 g x 6



CASTELINHOS

Kleines Schnittkäserad aus Kuhmilch, 1 Monat in strohgelber Rinde gereift, geschmeidiger Teig, fein buttrig, reich im Geschmack und cremig am Gaumen, mind. 45 % Fett i. Tr., Azoren, Art.-Nr. **400014** ca. 1,1 kg x 2



BICA

Schnittkäse aus Ziegen-, Kuh- und Schafmilch, charakteristische Form, 1 Monat gereift, Rinde mit rotem Paprika gepflegt, kompakter Teig, leicht milchsäuerlich, fein würzig, mind. 45 % Fett i. Tr., Minho, Art.-Nr. **400000** ca. 800 g x 2



BERG-FORMAGGINI MIT WILDKRÄUTERN

Frischkäse aus Kuhmilch, mit Wildkräutern in Öl eingelegt, weiche Textur, raffiniert süßlich würzig im Geschmack. Idealer Antipasto-Käse, denn das Auge isst mit! Mind. 55 % Fett i. Tr., Innerschweiz, Art.-Nr. **290329** 80 g x 6 (Stückpreis!)



DÉLICES AU FROMAGE TRUFFES NOIRES

Edle Käsekomposition aus Frisch- und Schnittkäse mit schwarzen Trüffeln, zart cremig, klares Trüffelaroma, mit Spießchen servierfertig verpackt. Un apéritif de luxe! Insgesamt 63 % Fett i. Tr., Ostschweiz, Art.-Nr. **290328** 6 x 13 g x 4 (Stückpreis!)



BELPER KNOLLE

Kleine preisgekrönte Hartkäsekugel aus silofreier Kuhmilch mit Knoblauch und Himalaya-Salz im festen, leicht brüchigen Teig, mit schwarzem Pfeffer umhüllt. Über Nudelgerichte gehobelt (wie Trüffel) ein Gedicht! Mind. 49 % Fett i. Tr., Bern, Art.-Nr. **290234** mind. 64 g x 6 (Stückpreis!)



BERGFICHTE

Weichkäse aus Kuhrohnmilch, in frisch geschnittener Bergfichtenrinde gereift, rotgeschmiert, cremiger bis fließender Teig, kräftiges Aroma, Käsekunst pur! Mind. 50 % Fett i. Tr., Toggenburg, Art.-Nr. **290519** ca. 850 g x 1



MÜHLSTEI

Rustikaler Schnittkäse aus Kuhrohnmilch, 2 Monate im Tonkeller gereift, Naturrinde mit Kellerschimmel überzogen, zart cremiger Teig, mildes Waldpilzaroma, sahnig, mind. 45 % Fett i. Tr., Toggenburg, Art.-Nr. **290514** ca. 3,7 kg x 1