

%

PREMIUM

TOP

KÄSE

NEWS

2/2011

Starke Blüten und Aromen

Ein farbiges Bouquet mit Wohlgeruch ermuntert die Sinne, erfrischt den Geist. Und belebt Ihr Geschäft!

NEU: Käse mit Ihrem eigenen Logo!

Bieten Sie Ihren anspruchsvollen Kunden doch Käse aus eigener Herstellung an. „My Branding“ macht's möglich: Laibe mit Ihrem Brandzeichen. Jetzt bei uns!

www.heiderbeck.com

heiderbeck
Käse vom Feinsten





● **IL NOCE DI PURA PECORA**

Hartkäsezubereitung aus Schafmilch, 2 Monate gereift, Walnüsse im kompakten, hellen Teig, edles Walnussaroma, zart säuerlich im Geschmack, mind. 45 % Fett i. Tr., Toskana, Art.-Nr. **423600** ca. 1,3 kg x 2



● **IL PINOLO DI PURA PECORA**

Hartkäsezubereitung aus Schafmilch, 2 Monate gereift, Pinienkerne im kompakten, hellen Teig, feines Pinienkernaroma, zart säuerlich im Geschmack, mind. 45 % Fett i. Tr., Toskana, Art.-Nr. **423601** ca. 1,3 kg x 2



● **IL PISTACCHIO DI PURA PECORA**

Hartkäsezubereitung aus Schafmilch, 2 Monate gereift, Pistazien im kompakten, hellen Teig, köstliches Pistazienaroma, zart säuerlich im Geschmack, mind. 45 % Fett i. Tr., Toskana, Art.-Nr. **423602** ca. 1,3 kg x 2



● **IL CIOCCOLATO DI PURA PECORA**

Hartkäsezubereitung aus Schafmilch, 2 Monate gereift, Edelbitterschokoladestücke und Haselnüsse im hellen Teig, ein einzigartiger Genuss zum Dessert für Feinschmecker, mind. 45 % Fett i. Tr., Toskana, Art.-Nr. **423603** ca. 1,3 kg x 2



● **SÜSSWEIN-PROVOLONE**

Pasta filata Käse aus Kuhrohmilch, 4 Monate gereift, danach weitere 6 Wochen in Süßwein (Raboso Tardivo) affiniert, kompakter und mit Weinadern durchzogener Teig, eine Delikatesse für Kenner, mind. 50 % Fett i. Tr., Venetien, Art.-Nr. **421615** ca. 2 kg x 1
421616 ca. 1 kg x 2



● **BON TARTUFO**

Weichkäsezubereitung aus Kuhmilch mit Blauschimmelpilzkulturen und Stücken von frischen, schwarzen Trüffeln, 2 Monate gereift, cremiger Teig, klassisches Blauschimmelaroma mit Trüffelnote, mind. 48% Fett. i.Tr., Lombardei, Art.-Nr. **422110** ca. 1,5 kg x 1



● **GRAVARIOL**

Halbfester Schnittkäse aus Kuhmilch mit Blauschimmelpilzkulturen, 3 Monate gereift, Kräutermantelrinde, kompakter Teig, fein würzige Note, zart pikant im Geschmack, mind. 52 % Fett i. Tr., Venetien, Art.-Nr. **421617** ca. 2 kg x 4



● **BLÜTENKÄSE**

Halbfester Schnittkäse aus Kuhmilch, mindestens 4 Wochen gereift, Rinde im Kornblumen- und Ringelblumenblütenkleid sowie mit Liebstöckel verfeinert, geschmeidiger Teig, zart säuerlich im Aroma und mild im Geschmack, mind. 52 % Fett i. Tr., Hessen, Art.-Nr. **300423** ca. 2 kg x 2



● **SAFARI**

Halbfeste Schnittkäsezubereitung aus Kuhmilch, mindestens 6 Wochen gereift, Rinde mit geschrotetem Gewürzpaprika behandelt und mit Oliven und Cherry-Pepper-Früchten belegt sowie Cherry-Pepper-Früchte im Teig, sehr fruchtig im Aroma und würzig scharf im Geschmack, mind. 52 % Fett i. Tr., Hessen, Art.-Nr. **300422** ca. 2,8 kg x 1



● **NUSSECKE**

Halbfeste Schnittkäsezubereitung aus Kuhmilch, mindestens 6 Wochen gereift, knackige Nusstückchen auf der Rinde und im feinen, geschmeidigen Teig, edel nussiges Aroma, mild im Geschmack, mind. 52 % Fett i. Tr., Hessen, Art.-Nr. **300421** ca. 2,5 kg x 2



● **ZIEGENZAUBER HONIG / LAVENDEL / KORIANDER**

Schnittkäse aus Ziegenmilch, mindestens 6 Wochen gereift, Rinde mit Honig eingerieben und mit Zitronenthymian bedeckt, Lavendel und Koriander im schnittfesten Teig, aromatische Kräuternote, mind. 50 % Fett i. Tr., Hessen, Art.-Nr. **300420** ca. 1,8 kg x 3



● **ZIEGENZAUBER ORANGE / PREISELBEERE**

Schnittkäsezubereitung aus Ziegenmilch, mindestens 5 Wochen gereift, in einem frischen Bananenblatt verpackt, geraspelte Orangenschalen und Preiselbeeren im schnittfesten Teig, aromatische Fruchtnote, mind. 50 % Fett i. Tr., Hessen, Art.-Nr. **300424** ca. 1,8 kg x 3



● **ETTALER MANNDL KÄSE**

Hartkäse aus Kuhmilch, mindestens 3 Monate gereift, rotgeschmierte Rinde, geschmeidiger Teig, feines Aroma und würzig im Geschmack, mind. 45 % Fett i. Tr., Bayern, Art.-Nr. **305952** ca. 4 kg x 1



● **ETTALER KLOSTERKÄSE**

Schnittkäse aus Kuhmilch, mindestens 6 Wochen gereift, rotgeschmierte Rinde, geschmeidiger Teig, mild in Aroma und Geschmack, ein Genuss für eine bayrische Brotzeit, mind. 45 % Fett i. Tr., Bayern, Art.-Nr. **305950** ca. 3,5 kg x 1



● **AMMERGAUER FEUERKÄSE**

Schnittkäse aus Kuhmilch, mindestens 6 Wochen gereift, rotgeschmierte Rinde, Knoblauch, Paprika und Chili im Teig verleihen ihm angenehme Schärfe, feiwürzig im Aroma, mind. 45 % Fett i. Tr., Bayern, Art.-Nr. **305953** ca. 4 kg x 1



● **AMMERGAUER BIERKÄSE**

Schnittkäse aus Kuhmilch, mindestens 6 Wochen gereift, rotgeschmierte Rinde mit Bier gewaschen, Schnittlauch und Zwiebeln im geschmeidigen Teig, würzig, traditionell bayerische Spezialität, mind. 45 % Fett i. Tr., Bayern, Art.-Nr. **305951** ca. 3,5 kg x 1



● **MEIN GUTSHOF**

Schnittkäse aus Kuhmilch, naturgereift, handgewaschene Rinde mit Brandprägung, geschmeidiger Teig, Twenteland,

- 1) **MEIN GUTSHOF TRADITIONELL MILD**, 2 Monate gereift, mind. 48 % Fett i. Tr., Art.-Nr. **380117** ca. 8 kg x 1
- 2) **MEIN GUTSHOF TRADITIONELL WÜRZIG**, 4 Monate gereift, mind. 48 % Fett i. Tr., Art.-Nr. **380118** ca. 8 kg x 1
- 3) **MEIN GUTSHOF LOCHKÄSE EXTRA**, 2 Monate gereift, mind. 45 % Fett i. Tr., Art.-Nr. **380119** ca. 12 kg x 1

KÄSE MIT IHREM EIGENEN BRANDZEICHEN!

Bei Käse von **MEIN GUTSHOF** ist der Name Programm, denn er wird auf einem **Bauernhof in Familienbetrieb** gekäst, sorgfältig in **Handarbeit** gepflegt und zum Schluss mit einem **rustikalen Brandzeichen** geschmückt. Damit bieten alle drei Sorten einen echten Blickfang in der Theke und überzeugen – *dank Naturreifung* – mit **schmelzender Konsistenz** und **vollmundigem Geschmack**. Als echte „*Landkinder*“ sind sie dabei natürlich **ohne Konservierungsstoffe** und noch dazu **laktosefrei**.

NEU: JETZT AUCH MIT „MY BRANDING“!

Bieten Sie Ihren **anspruchsvollen Kunden** doch **Käse aus eigener Herstellung** an! **MEIN GUTSHOF** macht's möglich: *Ab einer Bestellung von nur einer Palette (42 Laibe)* werden diese drei **Schnittkäse-Spezialitäten** *auf Wunsch* mit Ihrem **ganz eigenen Logo (Brandzeichen)** versehen. Sie können wie abgebildet aussehen oder – *noch individueller* – mit **verschiedenen Design-Varianten** kombiniert werden.

Sprechen Sie uns darauf an, wir beraten Sie gern!