

%

PREMIUM

TOP

KÄSE

NEWS

2011



Gute Aussichten

Mit unseren Trendprodukten liegen Sie richtig, denn Ihre geschätzte Kundschaft will stets Neues...

Glück gehabt

Unser frischer Mix wirkt dreifach vitalisierend und hat alles, was Sie zur Umsatzsteigerung in der Theke brauchen: anregend, würzig, frisch.

www.heiderbeck.com

heider
beck
Käse vom Feinsten



● **IL NOCCILO**

Kleine Weichkäsewürfel aus Kuh-, Schaf- und Ziegenmilch, mit der Reifung Bildung einer zarten Weißschimmelhaut, sahnig cremige Konsistenz, feine Note nach Haselnuss, mind. 50 % Fett i. Tr., Piemont, Art.-Nr. **420412** ca. 100 g x 9



● **CARBONCINO**

Weichkäse aus Kuh-, Schaf- und Ziegenmilch, Rinde in Pflanzenkohle gehüllt, heller, geschmeidiger Teig, mit der Reifung cremifizierend, feinwürzig im Geschmack, mind. 52 % Fett i. Tr., Piemont, Art.-Nr. **420416** ca. 250 g x 6



● **GOLOSELLO**

Käsekomposition aus Weichkäse gefüllt mit Robiola und Rucola im Tiroler Speckmantel, kompakter Teig, feinwürziger Bratkäse für die Pfanne oder den Grill. Käsespezialität für den Kenner! Insgesamt 47 % Fett i. Tr., Piemont, Art.-Nr. **423008** ca. 2 x 120 g x 6 (Prepacking)



● **ROSTICINI**

Kleine Weichkäsetaler aus Kuhmilch im Speckmantel am Spieß, kompakter Teig, feinwürziger Bratkäse für die Pfanne oder den Grill, mind. 47 % Fett i. Tr., Piemont, Art.-Nr. **423019** 2 x 80 g x 6 (Prepacking, Stückpreis!)



● **BACIO BIANCO**

Weichkäse aus Kuhmilch, zarte Haut mit feiner Weißschimmelbildung, mit zunehmender Reifung unter der Rinde cremifizierend, feinwürzig, mind. 51 % Fett i. Tr., Piemont, Art.-Nr. **423012** ca. 1 x 100 g x 8 (Prepacking), **423013** ca. 100 g x 9 (Theke)



● **IL GUCCIO**

Weichkäse aus Kuh- und Schafmilch, helle Weißschimmelrinde, mit der Reifung cremifizierender Teig, ausgewogen aromatisch, mind. 52 % Fett i. Tr., Toskana, Art.-Nr. **422200** ca. 150 g x 4



● **RICOTTA OSELLA**

Molkeneiweißkäse aus Kuhmilch, mit Sahne verfeinert, lockere Konsistenz, milchfrisch, fein cremig, ideal als Dessert oder für die warme Küche, mind. 45 % Fett i. Tr., Piemont, Art.-Nr. **420853** 2 x 95 g x 6 (Stückpreis!)



● **SÜDTIROLER PFEFFERKÄSE**

Schnittkäse aus Kuhmilch, Rinde komplett mit schwarzem Pfeffer bedeckt, bunte Pfeffermischung im elastischen Teig, kräftiges Pfefferaroma, ein knackig pikanter Brotzeitkäse, mind. 45 % Fett i. Tr., Südtirol, Art.-Nr. **421514** ca. 2,4 kg x 1



● **PECORINO FANTASIA**

Schnittkäsezubereitung aus Schafmilch, 15 Tage im Korb gereift, aromenreiche, mediterrane Geschmackskomposition aus Oliven, Paprika, Kapern und Rucola im kompakten Teig, phantasievoll, mind. 44 % Fett i. Tr., Sizilien, Art.-Nr. **422714** ca. 3 kg x 2, **422715** ca. 400 g x 5



● **SOVRANO**

Hartkäse aus 80 % Kuhmilch und 20 % Büffelmilch, mind. 18 Monate gereift, strohgelber, körniger Teig, feinwürziges Aroma, mind. 40 % Fett i. Tr., Lombardei, Art.-Nr. **422400** ca. 33 kg x 1, **422401** ca. 1 kg x 5



● **BIERFESTKÄSE**

Hartkäse aus Kuhmilch, nach 5-monatiger Reifung mit circa 48 Löchern versehen und für weitere 2 Monate in Fässern mit dunklem Kellerbier affiniert, körniger Teig, würzig, kräftige Biernote, mind. 37 % Fett i. Tr., ideal zur Brotzeit, Venetien, Art.-Nr. **421609** ca. 7 kg x 1, **421605** ca. 1,75 kg x 4



● **SÜSSWEINKÄSE**

Hartkäse aus Kuhmilch, nach 5-monatiger Reifung mit circa 48 Löchern versehen und für weitere 2 Monate in Süßwein (Raboso Piave D.O.C. Spätlese) affiniert, körniger Teig, fein süßliche Weinnote, mind. 37 % Fett i. Tr., idealer Dessertkäse, Venetien, Art.-Nr. **421610** ca. 8,5 kg x 1, **421606** ca. 2 kg x 4



● **SWISSOLINO**

Weichkäse aus Schweizer Bergmilch mit feinem Weißschimmel auf leichter Rotrinde, geschmeidiger Teig, mit zunehmender Reifung rahmig cremifizierend und vollmundig im Geschmack, mind. 63 % Fett i. Tr., Innerschweiz/Engelberg, Art.-Nr. **290325** 120 g x 6 (Stückpreis!)



● **WILDERERKÄSE**

Schnittkäse aus thermisierter Kuhmilch, ca. 3 Monate gereift, rotgeschmierte Rinde, kompakter Teig. Ein schmackhaft kerniger Brotzeitkäse! Mind. 48 % Fett i. Tr., Graubünden, Art.-Nr. **290007** ca. 4,8 kg x 1



● **BERGJUWEL**

Schnittkäse aus thermisierter Kuhmilch, 5 Monate gereift, rotgeschmierte Rinde, mit Reliefprägung des Matterhorns, schmelzender Teig, feinwürzig, edel im Geschmack. Ein Schweizer Genussgipfel! Mind. 50 % Fett i. Tr., Thurgau, Art.-Nr. **290410** ca. 6,5 kg x 1



● **MAXX 365**

Hartkäse aus thermisierter Kuhmilch in rotgeschmierter Rinde, 1 Jahr gereift, schmelzender Teig mit feiner Textur, extra würzig, vollmundig pikant. Rarität für Käsekenner! Mind. 57 % Fett i. Tr., Thurgau, Art.-Nr. **290409** ca. 6,5 kg x 1



● **HEXENKÄSE**

Halbfeste Schnittkäsezubereitung aus Kuhmilch, außergewöhnliche Kreation, Meerrettich und Minze im Teig, mit Kranbeeren, Kirschen und schwarzen Johannisbeeren belegt, extravagant süßlich pikant, mind. 55 % Fett i. Tr., Hessen, Art.-Nr. **300413** ca. 2,5 kg x 2



● **GARDEKÄSE**

Schnittkäse aus Kuhmilch, 1 Monat gereift, über Buchenholz geräuchert, mit Kräutern affinierte Rinde, geschmeidiger Teig. Historische Spezialität aus Napoleonischer Zeit mit kräuterwürzigem Geschmack! Mind. 48 % Fett i. Tr., Sachsen, Art.-Nr. **305800** ca. 400 g x 4