

%



PREMIUM TOP KÄSE SELLER



Fein, aber oho!

Umsatzstarke Marken mit Biss,
Käsespezialitäten mit Charakter.

Aufschwung aus eigener Kraft

Bekannte Marken genießen eine Art
von Vertrauensbonus und werden etwas
lieber wiedergekauft als andere.

www.heiderbeck.com

heider
beck
Käse vom Feinsten



● **ROCCOLO**

Rustikaler Schnittkäse aus Kuhmilch, 6 Monate in sehr feuchten Naturgrotten gereift, fein ausgewogenes Pilz- und Waldaroma, heller und fester Käsekern, Reifung von außen nach innen, mind. 62 % Fett i. Tr., Lombardei, Art.-Nr. **018415** ca. 2,5 kg x 1



● **PUSTERTALER**

Schnittkäse aus Kuhmilch, 2 Monate gereift, unregelmäßige, erbsengroße Lochung, geschmeidiger Teig, feines Aroma und zart würzig im Geschmack, 50 % Fett i. Tr., eine Delikatesse aus Südtirol! Art.-Nr. **017068** ca. 9 kg x 1, **017804** ca. 4,5 kg x 2, **421506** ca. 2,3 kg x 2



● **STILFSER**

Schnittkäse aus Kuhmilch, 2 Monate gereift, geschmeidig weiche Teigkonsistenz, intensives Aroma, würzig und herzhaft im Geschmack, 50 % Fett i. Tr., Südtirol, Art.-Nr. **017067** ca. 9 kg x 1, **269596** ca. 4,5 kg x 2, **017809** ca. 2,3 kg x 4



● **PROSECCO KÄSE**

Hartkäse aus Kuhmilch, nach 5-monatiger Reifung mit circa 48 Löchern versehen und für weitere 2 Monate in prickelndem Prosecco-Wein affiniert, strohgelber und körniger Teig, würzig mit kräftiger Weinnote, optimal zum Aperitif, mind. 37 % Fett i. Tr., Venetien, Art.-Nr. **421602** ca. 7 kg x 1, **421603** ca. 3,5 kg x 2, **421604** ca. 1,7 kg x 4



● **SCAMORZA AFFUMICATA**

Fein aromatisch geräucherter, junger Pasta filata Käse aus Kuhmilch am Band, zart rauchig, mild, mind. 42 % Fett i.Tr., Lombardei, Art.-Nr. **019985** ca. 300 g x 4



● **GRAN D'ORO**

Hartkäse aus Kuhrohmilch, 12 Monate gereift, körniger Teig, aromatisch, in geriebener Form die ideale Zutat und Verfeinerung für italienische Nudelgerichte, mind. 32 % Fett. i. Tr., Lombardei, Art.-Nr. **269512** ca. 2 kg x 4



● **PECORINO PASTORE**

Hartkäse aus Schafmilch, 5 Monate gereift, heller kompakter Teig, vollmundiges Aroma. Immer ein Genuss, ob gerieben oder am Stück! Mind. 55 % Fett i. Tr., Sardinien, Art.-Nr. **019536** ca. 2,8 kg x 2



● **TARTUFINO**

Schnittkäsezubereitung aus Kuhmilch, Stückchen von Sommertrüffeln im geschmeidigen Teig, feines Trüffelaroma. Ein Feinschmeckergenuss! Mind. 50 % Fett i. Tr., Art.-Nr. **380000** ca. 4 kg x 1, **380016** ca. 2 kg x 2



● **SCHWEIZER NUSSI**

Schnittkäseerzeugnis aus thermisierter Kuhmilch, mindestens 3 Monate gereift, Naturrinde mit Kräutern gewaschen, geschmeidiger Teig, edles Walnussaroma, mind. 50 % Fett i. Tr., Kanton Luzern, Art.-Nr. **269711** ca. 6 kg x 1, **269712** ca. 3 kg x 2



● **HEIDI-BERG FELSENKELLERKÄSE**

Schnittkäse aus silofreier, thermisierter Kuhmilch, 5 Monate in feuchten Felsenkellern gereift, geschmeidiger Teig, kräftig geschmierte Rinde, würzig. Eine besondere Spezialität aus dem Heidiland! Mind. 48 % Fett i. Tr., Kanton Graubünden, Art.-Nr. **020042** ca. 5 kg x 1



● **ALMWIESENKÄSE**

Schnittkäse aus silofreier Kuhrohmlch, 6 Monate gereift, mit kräftigem Bergkräutersud affinert, Kräuterstücke auf der braunen Rinde, feiner und weicher Teig, aromatisch und zart würzig, mind. 45 % Fett i. Tr., Kanton Freiburg, Art.-Nr. **020002** ca. 6 kg x 1, **020011** ca. 3 kg x 2



● **STEINSALZKÄSE**

Schnittkäse aus Heumilch, Rinde mit einer Mischung aus Bergkräutern, Kristallsalzen und Steinsalzmineralien abgerieben, 3 Monate gereift, geschmeidiger Teig. Einzigartig! Mind. 50 % Fett i. Tr., Tirol, Art.-Nr. **011451** ca. 4 kg x 1



● **TIROLER BERGKÄSE
PLANGGER**

Hartkäse aus Heurohmilch, mindestens 3 Monate gereift, hellbraune, geschmierte Rinde, strohgelber, kompakter Teig, zart würziges Aroma, mind. 50 % Fett i. Tr., Tirol, Art.-Nr. **269780** ca. 7,5 kg x 1, **011452** ca. 4 kg x 1



● **FELSENKELLERKÄSE**

Hartkäse aus silofreier Heurohmilch, 6 Monate in Naturfelsenkellern gereift, feiner Teig, aromatisch, pikant kräftig im Geschmack, mind. 45 % Fett i. Tr., eine Spezialität aus Tirol! Art.-Nr. **011193** ca. 8 kg x 1, **011194** ca. 2 kg x 2



● **TIROLER ADLER**

Hartkäse aus Kuhmilch, Rinde mit Rotkulturen gepflegt, mindestens 8 Monate Alpen-Premium-gereift, kompakter Teig, aromatisch, kräftig und würzig, mind. 45 % Fett i. Tr., Tirol, Art.-Nr. **011315** ca. 7 kg x 1, **270001** ca. 1,75 kg x 1



● **KAISERKÄSE**

Schnittkäse aus Heumilch, 3 Monate in rotgeschmierter Rinde gereift, edel geschmeidiger Teig, fein im Aroma, zart im Geschmack, mind 50 % Fett i. Tr., Tirol, Art.-Nr. **270500** ca. 4,5 kg x 1



● **FEIGENKÄSE**

Schnittkäsezubereitung aus Kuhmilch, 48 Füllbohrungen mit Feigensenf im hellen, geschmeidigen Teig, Belag aus getrockneten Feigen und Feigensenf, fein fruchtig, süßlich im Geschmack. Ein echter Renner! Mind. 48 % Fett i. Tr., Hessen, Art.-Nr. **026001** ca. 2,8 kg x 2



● **DIJONSENFKÄSE**

Schnittkäsezubereitung aus Kuhmilch, mit französischem Dijonsenfbelag, 4 Monate gereift, strohgelber Teig, feines Honigaroma. Ein besonderes Geschmackserlebnis liegt auch in der feinwürzigen Senfruste. Mind. 50 % Fett i. Tr., Hessen, Art.-Nr. **026000** ca. 2,3 kg x 1