

Genuss
aus der
Schweizheider
beck
Käse vom Feinsten

● GOLDINGER BERGKÄSE SURCHOIX

Hartkäse aus silofreier Kuhrohmlch, mindestens 5 Monate in geschmierter Naturrinde gereift, Feuchtreifung in Tonsteingewölbekellern, feiner, elfenbeinfarbener Teig mit mittelgroßer Lochung, vollmundig und würzig im Geschmack, mind. 51 % Fett i. Tr., Zürcher Berggebiet, Art.-Nr. **290500** ca. 6,5 kg x 1 | **290501** ca. 3,5 kg x 1



● GOLDINGER BERGKÄSE PREMIUM

Hartkäse aus silofreier Kuhrohmlch, mindestens 10 Monate in geschmierter Naturrinde gereift, feiner, elfenbeinfarbener Teig mit mittelgroßer Lochung, rassig, würzig und kräftig im Geschmack, mind. 51 % Fett i. Tr., Zürcher Berggebiet, Art.-Nr. **290502** ca. 6,5 kg x 1 | **290503** ca. 3,5 kg x 1



● GIRENBADER UR-EICHE

Hartkäse aus silofreier Kuhrohmlch, mindestens 10 Monate in dunkelbraun geschmierter Naturrinde gereift, Reliefprägung, mit Sulz von der Eichenrinde gepflegt, kompakter, elfenbeinfarbener Teig mit einzelner Lochung, kräftig und vollmundig im Geschmack, leichte Holznote, mind. 47 % Fett i. Tr., Zürcher Berggebiet, Art.-Nr. **290504** ca. 6 kg x 1



● HOLZFÄLLER-CHÄS

Schnittkäse aus silofreier Kuhrohmlch, mindestens 3 Monate in kräftig geschmierter Naturrinde gereift, Feuchtreifung in Tonsteingewölbekellern, cremiger und feiner Teig mit runder Lochung, vollmundig und würzig im Geschmack, mind. 57 % Fett i. Tr., Zürcher Berggebiet, Art.-Nr. **290509** ca. 4 kg x 1



● **ROSTIGER RITTER**

Hartkäse aus silofreier Kuhrohnmilch, mindestens 10 Monate in geschmierter Naturrinde gereift, Feuchtreifung in Tonsteingewölbekellern, mit Sulz vom Weinstreter gepflegt, fester, elfenbeinfarbener Teig mit einzelner Lochung, blumig, würzig und vollmundig im Geschmack, mind. 53 % Fett i. Tr., Zürcher Berggebiet, Art.-Nr. **290510** ca. 6,5 kg x 1 | **290511** ca. 3,5 kg x 1



● **WALDSBERGER SALZTRÄNE**

Hartkäse aus silofreier Kuhrohnmilch, in geschmierter Naturrinde gereift, Feuchtreifung in Tonsteingewölbekellern, Rinde mit dunkelbrauner Patina, mürber, elfenbeinfarbener Teig mit Salztränen in der Lochung, kräftig im Geschmack, mind. 48 % Fett i. Tr., Zürcher Berggebiet, Art.-Nr. **290507** ca. 2,5 kg x 1, mind. 16-20 Monate gereift **290508** ca. 2,5 kg x 1, mind. 11-13 Monate gereift



● **HINKELSTEIN**

Hartkäse aus silofreier Kuhrohnmilch, mindestens 18 Monate in gelbbraun geschmierter Naturrinde gereift, Feuchtreifung in Tonsteingewölbekellern, fester, leicht bröckeliger Teig, sehr würzig mit leichter Röstnote, mind. 27 % Fett i. Tr., Zürcher Berggebiet, Art.-Nr. **290505** ca. 6,5 kg x 1 | **290506** ca. 3,5 kg x 1



● **WILLYS JERSEY-BLAUKÄSE**

Weichkäse aus silofreier Jersey-Kuhrohnmilch, mit Blauschimmelkulturen, mindestens 5 Wochen gereift, geschmeidiger Teig mit schöner, blauer Edelschimmelmarmorierung, würzig und fein im Geschmack, mind. 57 % Fett i. Tr., Toggenburg, Art.-Nr. **290512** ca. 1,8 kg x 1

” **NATÜRLI US DE REGION ZÜRCHER BERGGEBIET** “

Unter diesem Label fördert **natürli** die Produktion und gemeinsame, unabhängige Vermarktung von regionalen Käsespezialitäten aus 15 Gemeinden der Kantone Zürich, Thurgau und St. Gallen und garantiert mit leistungsfähigen Käsereien für qualitativ hochstehende Rohmilchköstlichkeiten.

Die Mission von **heiderbeck Käse vom Feinsten GmbH** ist es, die Förderung, die Verbreitung und den Erhalt jeweiliger landestypischer Käsekulturen zu unterstützen. Regionalität, traditionelle Herstellungsverfahren, Geschmack und der damit verbundene Genuss machen **natürli**-Produkte zu Botschaftern ihrer Terroirs. Artgerechte Viehzucht und altehrwürdiges Lebensmittelhandwerk sind die Basis für regionale Geschmacksvielfalt, welche es zu verteidigen gilt. **Zukunft braucht Ideen. Markterfolge brauchen Erfahrung. Wir bieten beides.** Darauf können Sie zählen.



©2009 h2er