

HEIDERBECK

FLOW PACKS



2020

Tiroler Felsenkeller

Hartkäse aus Kuhmilch mit Premium Alpenreife, mindestens 7 Monate im Naturfelsenkeller gereift, feste, mit Rotkultur gepflegte Rinde, gelber, elastischer Teig mit zartem Schmelz und karamellartigem Duft, aromatisch-kräftig mit würziger Note. 45 % Fett i.Tr., Tirol

Art.-Nr. 271908 150 g x 6, Stückpreis



Tiroler Adler

Hartkäse aus Kuhmilch mit Premium Alpenreife, mindestens 9 Monate gereift, feste Rinde mit feiner Rotkultur gepflegt, strohgelber Teig mit leicht parmesanartiger Struktur, geschmeidig und zartschmelzend am Gaumen, aromatisch-würzig mit charaktervoller Note. 45 % Fett i.Tr., Tirol

Art.-Nr. 271909 150 g x 6, Stückpreis



Urtyroler

Rustikaler Hartkäse aus Kuhmilch, mindestens 12 Monate gereift, feste, hellbraune Rinde mit edler Rotkultur gepflegt, stroh- bis goldgelber Teig mit feiner leicht, kristalliner Textur, geschmeidig am Gaumen und charaktervoll kräftig-würzig im Geschmack. 45 % Fett i.Tr., Tirol

Art.-Nr. 271910 150 g x 6, Stückpreis



Flowpacks – das Motto des neuen Heiderbeck Kataloges nimmt Sie mit in die reichhaltige und so vielfältige Käswelt im Kleinformat. Immer mehr Kunden suchen nach Spezialitäten und wollten trotz eines schnellen Einkaufs nicht auf die Qualität der Frischetheken verzichten. Wir haben uns mit diesem Katalog der Aufgabe gestellt und bieten vielfältige Angebote in attraktiven, hochwertigen Ausstattungen und bester Frischequalität. Mit den exklusiven Marken Selected Brands, Casa di Pietro und Blütenhof bieten wir zudem eine Alleinstellung mit einem attraktiven Qualitäts-Leistungsverhältnis in genussvoller Vielfalt. Unser Sortimentsvorschlag bietet Ihnen die optimale umsatzstarke Profilierung mit hoher Wiederkauftrate und ihren Kunden einen Erlebniskauf mit einer reichen Auswahl.

Alpzirler

Hartkäse aus Kuhmilch, mindestens 6 Monate gereift, geschmierte Rinde mit feiner Rotkultur affiniert, hellgelber, geschmeidiger Teig mit zartschmelzender Textur, herzhaft würzig, vollmundig. 50 % Fett i.Tr., Tirol

Art.-Nr. 271907 150 g x 6, Stückpreis



Käfer Scheiben

Hartkäse bzw. Käsezubereitung aus Kuhmilch, 9 Monate bzw. 5 Wochen gereift, geschmierte Rinde, mit Rotwein affiniert, strohgelber Teig, kompakter Textur, parmesanartige Ansätze, würzig-kräftig oder mild-aromatisch mit zart-süßlicher Weinnote. 45 % Fett i. Tr., Tirol

Art.-Nr. 270194 Alter Tiroler 150 g x 10

Art.-Nr. 270195 Steirer Zweigelt 150 g x 10, Stückpreise



Weinzirler

Hartkäse aus Kuhmilch, mindestens 6 Monate gereift, mit Rotwein affinierte Rinde, strohgelber Teig mit geschmeidiger Textur, zartschmelzend am Gaumen und vollmundig aromatisch-würzig im Geschmack. 50 % Fett i.Tr., Tirol

Art.-Nr. 271906 150 g x 6, Stückpreis



Tiroler Pfefferbeißer

Käsezubereitung aus Kuhheumilch, 3 Monate in Naturrinde gereift, mit ganzen grünen Pfefferkörnern im rahmigen Teig, feinwürzig pikant. Mind. 55% Fett i. Tr., kerniger Brotzeitkäse aus Tirol

Art.-Nr. 2430051 150 g x 8, Stückpreis



Steinsalzkäse

Schnittkäse aus Kuhheumilch, Rinde mit Kräutern und Käsekulturen gepflegt, 5 Monate in der Felsenhöhle gereift, geschmeidiger Teig, aromatisch-würziger Geschmack. Mind. 45% Fett i. Tr., Tirol

Art.-Nr. 2430006 150 g x 8, Stückpreis



Kaiseralm Tiroler Bergkäse g.U.

Hartkäse aus Kuhrohheumilch, hellbraune Rinde, 6, 10 oder 15 Monate ausgereift, je nach Reifestufe hellgelber bis strohgelber Teig mit kompakter bis kristalliner Struktur, von herzhaft-aromatisch mit feinen Röstnoten über vollmundig-würzig bis charaktervoll komplex im Geschmack, zartschmelzend am Gaumen. Mind. 45% Fett i.Tr., Tirol

Art.-Nr. 2430082 6 Monate 150 g x 8

Art.-Nr. 2430083 10 Monate 150 g x 8

Art.-Nr. 2430084 15 Monate 150 g x 8, Stückpreise



Kaiserkäse

Schnittkäse aus Kuhheumilch, 3 Monate in rotgeschmierter Rinde gereift, edel geschmeidiger Teig, mild-fein im Aroma, zarter Geschmack.

Mind. 45% Fett i. Tr., Tirol

Art.-Nr. 2430028 150 g x 8, Stückpreis



Holunderkäse

Schnittkäse aus Kuhmilch, ca. 3 Monate gereift, feste Rinde mit Rotkultur gepflegt und Holunderblüten affiniert, hellgelber, geschmeidiger Teig, aromatisch und blumig im Geschmack.

Mind. 45% Fett i.Tr., Vorarlberg

Art.-Nr. 2430079 150 g x 8, Stückpreis



Bacchus Bregenzer Wald

Käsezubereitung aus Kuhmilch, nach 3-monatiger Reife für einen weiteren Monat in Rotwein affiniert, dunkel-violette Rinde, hellgelber und cremiger Teig, deliziös süß im Geschmack mit edler Weinnote.

50% Fett i. Tr., Vorarlberg

Art.-Nr. 2430026 150 g x 8, Stückpreis



Wildblütenkäse

Schnittkäse aus Kuhmilch, mindestens 3 Monate gereift, feste Rinde mit einem Kräuter-Blütenmix affiniert, strohgelber geschmeidiger Teig, kräuterwürziger Geschmack mit blumiger Note.

Mind. 45% Fett i. Tr., Vorarlberg

Art.-Nr. 2430045 150 g x 8, Stückpreis



Bergdiamant

Schnittkäse aus bester Schweizer Milch, mindestens 4 Monate gereift, dunkle feste Naturrinde, hellgelber geschmeidiger Teig, vereinzelt Lochung, harmonisch-cremige Textur, delikat-würzig im Geschmack. Mind. 50% Fett i. Tr., St. Gallen

Art.-Nr. 2430076 150 g x 8, Stückpreis



Wildererkäse

Schnittkäse aus Kuhmilch, 3 Monate gereift, rotgeschmierte Rinde, kompakter, zarter Teig, feinwürziger, vollmundiger Geschmack. Ein schmackhaft kerniger Brotzeitkäse. Mind. 48% Fett i. Tr., Graubünden

Art.-Nr. 2430012 150 g x 8, Stückpreis



Grüezi Chäs'

Schnittkäse aus Kuhmilch, mindestens 5 Monate gereift, dunkle Naturrinde, elfenbeinfarbener bis hellgelber Teig, geschmeidige Textur mit vereinzelter Lochung, rahmig-edelwürzig im Geschmack. Mind. 50% Fett i. Tr., St. Gallen

Art.-Nr. 2430075 175 g x 8, Stückpreis



Berg Purist – Alpen Purist – Gipfel Purist

Schnitt- bzw. Hartkäse aus bester Schweizer Kuhmilch, hellbraune Rinde mit edler Rotkultur gepflegt, 3, 6 oder 8 Monate ausgereift, je nach Reifestufe rahmig-cremiger, mürber oder fein-kristalliner Teig, mit zartem Schmelz, von delikat-milchfrischem über kräftig-samtigem bis aromatisch-würzigem Geschmack. Mind. 56 % Fett i. Tr., St. Gallen

Art.-Nr. 2430068 Berg Purist 150 g x 8

Art.-Nr. 2430069 Alpen Purist 150 g x 8

Art.-Nr. 2430070 Gipfel Purist 150 g x 8, Stückpreise



PUR IST

Schweizer Kräutermäxli

Hartkäse aus Kuhmilch, 3 Monate gereift, rotgeschmierte Rinde mit Kräutern, kompakter Teig mit feinem Schmelz, blumig und kräuterwürzig im Geschmack. Mind. 48% Fett i. Tr., Graubünden

Art.-Nr. 2430008 150 g x 8, Stückpreis



Fondue Töpfli Purist

Fondue Käsemischung aus Kuhrohmilch in hochwertiger Keramikschale, einfach im Ofen oder in der Mikrowelle zu erhitzen für einen zartschmelzenden und herzhaften Fondue-Genuss. Fließende Textur und köstlich würziger Geschmack, Thurgau

Art.-Nr. 318501 200 g x 8, Stückpreis



Almwiesenkäse

Schnittkäse aus Kuhrohmlch, 6 Monate gereift, mit kräftigem Bergkräutersud affiniert, Kräuterstücke auf der braunen Rinde, feiner und zarter Teig, köstlich herzhafter und kräuterreicher Geschmack. Mind. 45% Fett i. Tr., St. Gallen

Art.-Nr. 2430020 150 g x 8, Stückpreis



Feingold

Hartkäse aus Kuhmilch, mindestens 12 Monate gereift, dunkle, leicht klebrige Naturrinde, gold-gelber Teig, zartschmelzende, kristalline Struktur, exquisit-kräftiger, vollmundiger Geschmack mit feinen Nuancen von Honig und Karamell und anhaltender Röstnote. Mind. 56% Fett i. Tr., St. Gallen

Art.-Nr. 2430077 150 g x 8, Stückpreis



Schweizer Nussi

Käsezubereitung aus Kuhrohmlch, mindestens 3 Monate gereift, Naturrinde mit ausgesuchten Kräutern und Walnusslikör gewaschen, zartschmelzend cremig, nussig und vollmundig im Geschmack. Mind. 50% Fett i. Tr., Luzern

Art.-Nr. 2430007 150 g x 8, Stückpreis



Bergrausch

Schnittkäse aus bester Schweizer Kuhmilch, mindestens 3 Monate im Gruyère-Keller feuchtgereift, charaktervolle, rotgeschmiedete Rinde, geschmeidiger cremiger Teig und rahmig fein im Geschmack. Mind. 50% Fett i. Tr., Freiburg

Art.-Nr. 2430078 150 g x 8, Stückpreis



Schweizer Trüffel

Käsezubereitung aus edler Schweizer Kuhmilch, 3 Monate gereift, hellbraune Rinde, hellgelber Teig mit gehobelten italienischen Trüffelstückchen gespickt, zartschmelzende Teigtextur, herzhaft rahmiger und leicht milchsäuerlicher Geschmack mit exquisiter Trüffelnote. Mind. 55% Fett i.Tr., St. Gallen

Art.-Nr. 2430081 150 g x 8, Stückpreis



Bergjuwel

Schnittkäse aus Kuhrohmlch, 5 Monate gereift, rotgeschmiedete Rinde mit Reliefprägung des Matterhorns, schmelzender Teig, feinwürzig, edel im Geschmack. Ein Schweizer Genussgipfel. Mind. 55% Fett i. Tr., Thurgau

Art.-Nr. 2430032 150 g x 8, Stückpreis



Felsenkeller

Hartkäse aus Kuhmilch, 5 Monate in feuchten Felsenkellern gereift, geschmeidiger Teig, kräftig geschmiedete Rinde, zartschmelzende Textur, elegant-würziger Geschmack. Mind. 50% Fett i. Tr., Graubünden

Art.-Nr. 2430021 150 g x 8, Stückpreis



Blütenhof



Feiner Genuss mit floraler Finesse

Der Duft der kräuterwürzigen Blüten im Allgäu inspirierte zwei Käsemeister einer kleinen Familienkäserei zu ihren feinen Blütenhof Käsespezialitäten.

Die Blütenhof Käse werden besonders schonend aus bester Bayrischer Milch gekäst und für mehrere Wochen ausgereift. Nach der Reifung werden sie mit erlesenen Kräutermischungen ummantelt, welche die beiden Käsemeister für eine jeweils perfekte Harmonie zum Käse ausgesucht haben.

Der cremig-geschmeidige Teig mit einem feinwürzigen Aroma und die Nuancen der kräuterreichen Blüten machen die Blütenhof Käse zu einem feinen Genussvergnügen, ob zum Frühstück, zur Brotzeit oder zum Abend.

Mit Blütenhof kommt Allgäuer Käsekultur auf's Brot.

Blütenhof Wiesenblume

Schnittkäse aus regionaler Kuhmilch, mindestens 4 Wochen gereift, Rinde mit einer Kräuter-Blütenmischung und edler Rotkultur affinert, hellgelber Teig mit geschmeidiger Textur und feiner Bruchlochung, vollaromatisch mit blumiger Note und feinen Kräuternuancen. 55 % Fett i.Tr., Bayern

Art.-Nr. 302639 110 g x 8, Stückpreis



Blütenhof Zitronen-Pfeffer

Schnittkäse aus regionaler Kuhmilch, mindestens 4 Wochen gereift, Rinde mit einem Zitronen-Pfeffer-Mantel und edler Rotkultur affinert, hellgelber Teig mit geschmeidiger Textur und feiner Bruchlochung, aromatisch frisch mit pfeffriger Schärfe. 50 % Fett i.Tr., Bayern

Art.-Nr. 302641 110 g x 8, Stückpreis



Blütenhof Ringelblume

Schnittkäse aus regionaler Kuhmilch, mindestens 4 Wochen gereift, Rinde mit einer Mischung aus Ringelblumenblüten, Schabziger Klee und Rotkultur affinert, hellgelber Teig mit geschmeidiger Textur und feiner Bruchlochung, aromatisch mit zartblumiger Note. 50 % Fett i.Tr., Bayern

Art.-Nr. 302640 110 g x 8, Stückpreis



Blütenhof Ziegen-Gewürzblüte

Schnittkäse aus Ziegenmilch, mindestens 5 Wochen gereift, Rinde mit einem Mantel aus Gewürzblüten und edler Rotkultur affinert, elfenbeinfarbener Teig mit geschmeidiger Textur, aromatisch mit milder Schärfe und feiner Süße und dezenter Ziegenmilchnote. 45 % Fett i.Tr., Bayern

Art.-Nr. 302643 110 g x 8, Stückpreis



Pustertaler

Schnittkäse aus Kuhmilch, 2 Monate gereift, gelbe, feste Rinde, strohgelber Teig, unregelmäßige, erbsengroße Lochung und geschmeidige Textur, mild-aromatisch mit feiner Würze, eine Spezialität aus dem Pustertal. 50 % Fett i. Tr., Südtirol

Art.-Nr. 2440042 150 g x 8, Stückpreis



Stilfser g.U.

Schnittkäse aus Kuhmilch, mindestens 2 Monate gereift, gelbe, leicht feuchte Rinde, strohgelber Teig mit vereinzelter Lochung, sahnig-geschmeidige Textur, aromatisch-würzig mit herzhafter Note. 50 % Fett i. Tr., Südtirol

Art.-Nr. 2440043 150 g x 8, Stückpreis



Dolomitenkönig

Schnittkäse aus Kuhmilch, mindestens 2 Monate gereift, gelbe, feste Rinde, strohgelber Teig mit kirschgroßer Lochung und geschmeidiger Textur, mild-aromatisch mit feinnussigen Nuancen und süßlicher Note. 45 % Fett i. Tr., Südtirol

Art.-Nr. 2440041 150 g x 8, Stückpreis



Alta Badia

Hartkäse aus Kuhmilch, mindestens 6 Monate gereift, rotbraune geschmierte Rinde, kompakter schnittfester Teig mit geschmeidiger zartschmelzender Textur, aromatisch-kraftig mit feiner Würze, eine erlesene Spezialität. 50 % Fett i. Tr., Südtirol

Art.-Nr. 2440046 150 g x 8, Stückpreis



Bacchus

Mit Rotwein affinierte Käsezubereitung, mindestens 3 Monate gereift, dunkelviolette Rinde, strohgelber feinkörniger Teig, zartschmelzend am Gaumen, aromatisch mit feiner Würze und kräftiger Weinnote, ein affiniertes Käsegenuss! Mind. 40 % Fett i. Tr., Venetien

Art.-Nr. 2430009 175 g x 8, Stückpreis



Kräuterhexe

Schnittkäse aus Kuhmilch, mindestens 1 Monat gereift, Rinde und hellgelber Teig mit erlesenen Kräutern und Blüten affiniert, zartschmelzende Textur, feinwürzig mit intensivem Kräuteraroma. 45 % Fett i. Tr., Südtirol

Art.-Nr. 2440044 150 g x 8, Stückpreis



Pfefferkäse

Schnittkäse aus Kuhmilch, mindestens 1 Monat gereift, Rinde und hellgelber Teig mit feinem schwarzen Pfeffer affiniert, zartschmelzende Textur, feinwürzig-kräftig mit aromatischem Pfefferaroma. 45 % Fett i. Tr., Südtirol

Art.-Nr. 2440045 150 g x 8, Stückpreis



Aperitivo Käse

Käsezubereitung aus Kuhmilch, nach 5-monatiger Reifung mit circa 48 Löchern versehen und für weitere 2 Monate in Prosecco affiniert, strohgelber und körniger Teig, würzig mit kräftiger Weinnote, optimal zum Aperitif. Mind. 40% Fett i. Tr., Venetien

Art.-Nr. 2430004 175 g x 8, Stückpreis



Pecorino Tenero – Pecorino Pastore

Hartkäse aus Schafmilch, mindestens 2 bzw. 5 Monate gereift, hell- bis dunkelbraune Rinde, elfenbeinfarbener Teig, kompakte, feinkörnige Textur, mild-aromatisch bis kräftig-würzig mit vollmundigem Schafmilcharoma, zartschmelzend am Gaumen. Mind. 48 - 50 % Fett i. Tr., Sardinien

Art.-Nr. 420515 Pecorino Tenero, 2 Monate 200 g x 10

Art.-Nr. 420514 Pecorino Pastore, 5 Monate 200 g x 10, Stückpreise



Pecorino Fantasia

Käsezubereitung aus Schafmilch, traditionell mindestens 15 Tage im Korb gereift, fantasievolle Zutatenkomposition aus Rucola, Oliven, Kapern und Chili im kompakten Teig, würzig-pikant mit feiner Schärfe und edlem Schafmilcharoma.

Mind. 47 % Fett i. Tr., Sizilien

Art.-Nr. 2440052 200 g x 10, Stückpreis



Eins (A) Feigensenfsauce

Außergewöhnlich vortrefflich! Exquisit süße und fruchtige Feigensenfsauce untermalt mit feiner Schärfe, die sich als delikate und leicht pikante Begleitung ideal zu Käse kombinieren lässt.

Eine Tessiner Feigensenfsauce, die mit herausragender Qualität und fein ausgewogener Schärfe überzeugt, Piemont

Art.-Nr. 425300 120 g x 12, Stückpreis



Madame stagionata di Bufala

Halbfester Schnittkäse aus feiner Büffel- milch, mindestens 60 Tage gereift, Rinde mit edler Rotkultur gepflegt, elfenbeinfarbener Teig mit elastisch-weicher Textur, delikat feinwürzig mit vollmundigem Büffelmilcha- roma. Mind. 55 % Fett i. Tr., Lombardei

Art.-Nr. 420475 180 g x 8, Stückpreis



Taleggio DOP

Halbfester Schnittkäse aus Kuhmilch, mindestens 50 Tage im Leinentuch gereift, Rinde mit edler Rotkultur gepflegt, elfenbeinfarbener Teig mit elastisch-weicher Textur, mild-aromatisch mit fruchtigen Noten, duftet nach Heu und Bergblüten. Mind. 48 % Fett i. Tr., Lombardei

Art.-Nr. 420446 180 g x 8, Stückpreis



Tartù – Formaggio al Tartufo

Käsezubereitung aus einem halbfesten Schnittkäse aus Kuhmilch, mindestens 50 Tage gereift, Rinde mit edler Rotkultur gepflegt, hellgelber Teig mit schwarzen Trüffelstückchen affiniert und von buttriger Textur, mildaromatisch mit eleganter Trüffelnote. Mind. 48 % Fett i. Tr., Lombardei

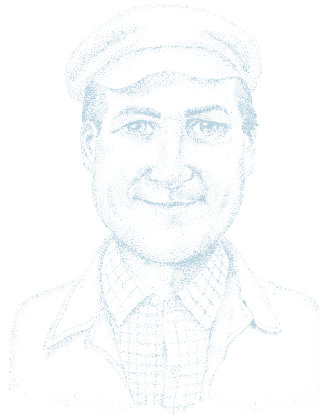
Art.-Nr. 420477 180 g x 8, Stückpreis



Casa di Pietro Pagliavera

Weichkäse aus Kuhmilch in kleiner Fladenform, wenige Tage gereift, edle Weißschimmelrinde umgibt elfenbeinfarbenen Teig mit cremiger Textur, milchfrischer Geschmack mit arttypischer, champignonartiger Note. Mind. 56 % Fett i. Tr., Piemont

Art.-Nr. 424950 200 g x 8, Stückpreis



Casa di Pietro Robiola

Frischkäse aus Kuhmilch, wenige Tage gereift, elfenbeinfarbener Teig mit locker-cremiger Textur, milchfrischer, sahnig-cremiger Geschmack mit leicht süßlichen Nuancen. Mind. 75 % Fett i. Tr., Lombardei

Art.-Nr. 424855 ca. 250 g x 5



Robiola Kräuter

Frischkäsezubereitung aus Kuhmilch, elfenbeinfarbener Teig mit Kräutern verfeinert, sahnig-cremige Textur, mild-aromatisch mit feinwürziger, mediterraner Note, angenehmes Mundgefühl. Doppelrahmstufe, Piemont

Art.-Nr. 042153 150 g x 6, Stückpreis



Il Nocciolo

Kleiner Weichkäsewürfel aus Kuh-, Schaf- und Ziegenmilch, mit der Reifung entsteht eine dünne, zarte Weißschimmelhaut, schneeweißer Teig mit einer sahnig-cremigen Textur, milchfrisch und aromatisch im Geschmack. Mind. 65 % Fett i. Tr., Piemont

Art.-Nr. 2330128 ca. 110 g x 9



Casa di Pietro Robiola Ziege

Frischkäse aus Ziegenmilch, wenige Tage gereift, schneeweißer Teig mit locker-cremiger Textur, milchfrischer Geschmack mit süßlichen Nuancen und dezenter, fein abgestimmter Ziegenmilchnote. Mind. 55 % Fett i. Tr., Lombardei

Art.-Nr. 424856 ca. 250 g x 5



Casa di Pietro Bufalina

Handwerklich hergestellter Weichkäse aus edler Büffelmilch, wenige Tage gereift, edle Weißschimmelrinde umgibt hell-elfenbeinfarbenen Teig mit geschmeidig-cremiger Textur, vollaromatisch mit feinwürziger Büffelmilchnote. Mind. 64 % Fett i. Tr., Lombardei

Art.-Nr. 424854 150 g x 6, Stückpreis



La Tur

Weichkäse aus Kuh-, Schaf- und Ziegenmilch, wenige Tage gereift, zarte Weißschimmelrinde umgibt hell-elfenbeinfarbenen Teig mit cremig-geschmeidiger Textur, milchfrisch und aromatisch im Geschmack mit sahnigen Nuancen. Mind. 56 % Fett i. Tr., Piemont

Art.-Nr. 2330129 ca. 230 g x 6



Berthaut Époisses AOP

Weichkäse aus Kuhmilch, mindestens 6 Wochen gereift, leuchtend orange-rote Rinde mit edler Rotkultur und Marc de Bourgogne affinierter, hellgelber Teig mit cremig-fließender Textur, vollmundig-würzig mit überaus zartem Schmelz. Mind. 50 % Fett i. Tr., Bourgogne

Art.-Nr. 340160 125 g x 6, Stückpreis



Petit Olivet

Weichkäse aus Kuhmilch, circa 2 Wochen gereift, edle Weißschimmelrinde mit Blütenmix oder feinem Pfeffer oder Asche affinierter, hellgelber Teig mit cremig-weicher Textur, milchfrisch und aromatisch mit feinwürziger Note. Mind. 45 % Fett i. Tr., Centre-Val de Loire

Art.-Nr. 342012 Blüten 150 g x 8

Art.-Nr. 342011 Pfeffer 150 g x 8

Art.-Nr. 342010 Asche 150 g x 8, Stückpreise



La Buchette (la büschet)

Frischkäse oder Frischkäsezubereitung aus Ziegenmilch, wenige Tage gereift mit einem Mantel aus roten Rosen- oder Wildkräuterblüten oder geschrotetem Pfeffer, schneeweißer Teig mit sahnig-cremiger Textur, entweder naturbelassen oder mit Honig bzw. mit edlen Trüffelstückchen affinierter, milchfrisch im Geschmack mit aromatischer Note und feinen Ziegenmilchnuancen, Centre-Val de Loire. Mind. 45 % Fett i. Tr. bzw. 45 % Fett i. Tr. im Milchanteil

Art.-Nr. 342020 rote Rosenblüten 100 g x 6

Art.-Nr. 340180 Fleur-Wildkräuter 100 g x 6

Art.-Nr. 342022 Pfeffer 100 g x 6

Art.-Nr. 342021 Honig 100 g x 6

Art.-Nr. 342019 Truffe 100 g x 6, Stückpreise



Dijon-Senfkäse

Käsezubereitung aus einem Schnittkäse, Rinde mit französischem Dijon-Senf affinierter, mindestens 4 Monate gereift, strohgelber kompakter Teig mit zart-schmelzender Textur, feinwürzig mit edlen Senfnuancen und feiner Honignote. 50 % Fett i. Tr., Hessen

Art.-Nr. 2430095 150 g x 8, Stückpreis



Attakäse

Schnittkäse aus Kuhmilch, hellbraune, feuchte Naturrinde mit arttypischer, kristalliner Salzablagerung, hellgelber Teig, geschmeidige Textur, milchfrisch-buttrige Note mit feiner Würze. Mind. 50 % Fett i. Tr., Nordrhein-Westfalen

Art.-Nr. 2430074 150 g x 8, Stückpreis



Wasabi

Schnittkäse aus Kuhmilch, mindestens 2 Monate gereift, leuchtend grüne Rinde, hellgrüner Teig mit einer exotischen Wasabiwürzmischung affinierter, elastischer Teig mit feinem Schmelz, aromatisch mit würziger Schärfe und einem fernöstlichen Hauch. Mind. 50 % Fett i. Tr., Nordholland

Art.-Nr. 2430001 150 g x 8, Stückpreis



Torta Bavarica Weißbier

Käsezubereitung aus Kuhmilch, mindestens 6 Wochen gereift, glatte, rotgeschmierte Rinde mit Weißbier affinierter, Schnittlauch und Zwiebelstückchen im geschmeidigen, cremigen Teig, pikant-würzig im Geschmack. 50 % Fett i. Tr., Allgäu

Art.-Nr. 2430060 150 g x 8, Stückpreis



Bio Taleggio DOP

Halbfester Schnittkäse aus Bio Kuhmilch, mindestens 50 Tage im Leinentuch gereift. Rinde mit edler Rotkultur gepflegt, elfenbeinfarbener Teig mit elastisch-weicher Textur, mild-aromatisch mit fruchtigen Noten, duftet nach Heu und Bergblüten. Mind. 48 % Fett i. Tr., Lombardei

Art.-Nr. 420478 180 g x 6, Stückpreis



Bio Der Allgäuer

Schnittkäse aus Bio Heumilch, mindestens 4 Monate gereift, Rinde mit edler Rotkultur gepflegt, hellgelber Teig mit unregelmäßiger, erbsengroßer Lochung, geschmeidige Textur mit zartem Schmelz, aromatisch-würzig im Geschmack. Mind. 50 % Fett i. Tr., Allgäu

Art.-Nr. 311923 180 g x 6, Stückpreis



Bio Wildblume

Schnittkäse aus Bio Heumilch, mindestens 8 Wochen gereift, Rinde mit edler Rotkultur gepflegt und mit einem bunten Blütenmix affinert, gelber Teig mit unregelmäßiger, erbsengroßer Lochung, zartschmelzend am Gaumen, mild-aromatisch mit feiner Würze. Mind. 50 % Fett i. Tr., Allgäu

Art.-Nr. 311924 180 g x 6, Stückpreis



Bio Kaiseralm 6 Monate

Hartkäse aus Bio Kuhheumilch, mindestens 6 Monate in der Felsenhöhle gereift, Rinde mit edler Rotkultur gepflegt, hellgelber Teig mit kompakter Textur und zartem Schmelz, herzhaft mit feinen Röstnoten und aromatischen Nuancen feiner Bergkräuter. Mind. 45 % Fett i. Tr., Tirol

Art.-Nr. 2430014 175 g x 8, Stückpreis



Bio Büffel Burrata, Bio Büffel Mozzarella

Käsezubereitung bzw. Pasta filata Käse aus Bio Büffelmilch, porzellanfarbene Oberfläche, lockerer, elastischer Teig, Burrata mit einer cremigen Füllung aus Kuhsahne, milchfrisch mit leicht süßlicher Note und aromatischen Büffelmilchnuancen. Mind. 50 % Fett i. Tr., Kampanien

Art.-Nr. 423259 Bio Büffel Burrata 125 g x 6

Art.-Nr. 423241 Bio Büffel Mozzarella 125 g x 5, Stückpreise



Bio Alpenfeuer

Schnittkäse aus Kuhheumilch, mindestens 2 Monate gereift, Rinde mit edler Rotkultur gepflegt und mit Gartenkräutern und Knoblauch affinert, goldgelber Teig mit unregelmäßiger, erbsengroßer Lochung, mild-aromatisch mit feinwürziger Note. Mind. 50 % Fett i. Tr., Allgäu

Art.-Nr. 311925 180 g x 6, Stückpreis





www.heiderbeck.com



Heiderbeck GmbH

Gewerbering 4

82140 Olching

Telefon +49 8142 44567-0

Telefax +49 8142 44567-211

info@heiderbeck.com