www.heiderbeck.com

HEIDERBECK

HEIDERBECK
KÄSE VOM FEINSTEN

FRISCHE
SPEZIALITÄTEN
NEUHEITEN
KNOW-HOW
SERVICE

Heiderbeck GmbH

Gewerbering 4
82140 Olching
Telefon +49 8142 44567-0
Telefax +49 8142 44567-211
info@heiderbeck.com

www.wangler-abele.de | Foto: Barbara Bonisolli

Wir bieten Käse aus den wichtigsten europäischen Herkunftsregionen an. Mediterrane und alpine Spezialitäten sind unsere Stärke.



2 Heiderbeck

4 Italien
5-6 Frischkäse
6 Molkeneiweißkäse
7-8 Burrata
9-10 Büffelmozzarella
10, 17 Butter
11-16, 18-19 Weichkäse
19, 22 Halbfester Schnittkäse, Schnittkäse
20-21 Pasta filata Käse
23-28 Pecorino aus Sardinien, Sizilien, der Toskana und der Emilia Romagna
29-30 Spezialitäten aus der Emilia Romagna
31 Büffelkäse aus der Lombardei
32-33 Parmigiano Reggiano
34-35 Grana Padano, Hartkäse
36-37 Affinierte, Beschwipste Käse
38 Blauschimmelkäse

40 Italien | Südtirol
41 Schnittläse, Hartkäse
43 Sennerei Algund
44-45 Capriz
46-47 Frucht zum Käse

48 Österreich
48-49 Weichkäse, Schnittkäse
50-52 Tirol Milch
53-55 Schnittkäse
53 Hartkäse
56-57 Plangger
58-59 Senfsaucen

62 Schweiz
63-66 Käsespezialitäten
67 Hartkäse
69-75 Schnittkäse
71-73, 75 Hartkäse
74-75 Weichkäse

76 Frankreich
78 Butterspezialitäten, Crémespezialitäten
79 Coulommiers, Chaource, Fougerus
80-81 Camembert, Brie
82-83 Doublecreme, Triplecreme
84-85 Käse mit rot-weißer Rinde
86-89 Weichkäse mit rotgeschmierter gewaschener Rinde
90-93 Weitere Weichkäse aus Kuhmilch
94-103 Käse aus Ziegenmilch
104-107 Käse aus Schafmilch
108-110 Käse mit blauem Edelpilz
111-113 Halbfester Schnittkäse und Schnittkäse aus Kuhmilch
114-117 Hartkäse aus Kuhmilch
118 Käseplatten
119 Käsesortimente
120-121 Quiche, Traiteurspezialitäten

122 England, Irland
123-127 Käsespezialitäten
127 Sahne

128 Spanien
129 Weichkäse,Halbfester Schnittkäse
130 Schnittkäse, Hartkäse
131-133 Feinkostsaucen, Delikatessen

134 Deutschland
134-135 Landkäserei Reißler
136-137 Weichkäse
138-140 Odenwälder Käsekeller
141 Schnittkäse, Hartkäse
142 Spezialitäten aus dem Allgäu

144 Niederlande
144-145 Schnittkäse, Halbfester Schnittkäse
146 Käsespezialitäten

148 Griechenland, Bulgarien

149-152 Käsesortiment

153 Glossar

Ausgabe 2017

Zeichenerklärung

Büffelmilch
Kuhmilch
Schafmilch
Ziegenmlich
Rohmilch

Geschützte Ursprungsbezeichnung

Gemeinschaftszeichen der EU
Österreich
geschützte Ursprungsbezeichnung (g.U.)
Italien
Denominazione d'Origine Protetta (D.O.P.)
Frankreich
Appellation d'Origine Protégée (A.O.P.)
Spanien
Denominaciòn de Origen Protegida (D.O.P.)

Gütesiegel der Schweiz
Appellation d'Origine Protégée (AOP)



Wir sorgen dafür, dass
der Käsegenuss niemals
langweilig wird.

HEIDERBECK

Unsere Kompetenz
Kern unserer Tätigkeit ist der professionelle Vertrieb von hochwertigen internationalen Käsespezialitäten in allen Formen des Deutschen Lebensmittelhandels. Mit einem Team kompetenter Mitarbeiter und zahlreichen ausgebildeten Diplom – Käsesommeliers verpflichten wir uns seit 76 Jahren höchsten Qualitätsstandards. Wir lieben Käse!

Unsere Kunden
Wir beliefern den Lebensmitteleinzelhandel, den Großhandel, freie Einzelhändler und Großverbraucher mit unserem reichhaltigen Sortiment an Käsespezialitäten aus ganz Europa.

Unsere Lieferanten
Wir beziehen unseren Käse von ausgewählten Produzenten mit modernen, leistungsfähigen Betrieben sowie renommierten Affineuren, stets mit sozialer Kompetenz und großer Zuverlässigkeit.

Unser Sortiment
Was wir anbieten ist maßgeschneidert auf jeden Abnehmer. Wir beziehen feinste Käsesorten aus den wichtigsten internationalen Herkunftsregionen. Unser Angebot ist zugeschnitten auf die Bereiche: Spezialitäten für die Theke, Theke für Eilige, SB Regal, Käsefachgroßhandel, Food Service und Private Label.

Sicherheit
Als IFS Broker und Logistic- Higher Level zertifiziertes Unternehmen bieten wir unseren Kunden den höchsten Qualitätssicherheitsstandart.

Nachhaltigkeit
Wir setzen uns in sämtlichen Bereichen unseres Unternehmens für Nachhaltigkeit und Umweltschutz ein. So wurden wir z. B. mit dem Deutschen Kältepreis für unser energieeffizientes Kühllager ausgezeichnet. Mit unserer Photovoltaikanlage decken wir 60% unseres Elektroenergiebedarfes selbst ab.

Heiderbeck Akademie
Mit unserem Schulungszentrum bieten wir die wichtigsten Kurse im Bereich Käse an, wie die Ausbildung zum Diplom Käsesommelier oder bundesweit exklusive Kurse wie die Ausbildung zur Käsethekenfachkraft.

Soziale Verantwortung
Gut, sauber, fair. Wie die Prinzipien von Slow Food stehen auch wir ein für eine verantwortliche Landwirtschaft, eine artgerechte Viehzucht, traditionelles Lebensmittelhandwerk sowie die Bewahrung der regionalen Geschmacksvielfalt.

In unserem Fokus stehen Frische, Genuss und Qualität. Hier setzen wir Maßstäbe für die Käsetheke und das SB Regal. Unser Sortiment wird mit diesem Katalog wieder um eine Vielzahl von internationalen Top Spezialitäten bereichert. Unser Sortiment umfasst eine beispiellos umfangreiche Vielzahl von Produkten aus ganz Europa, von den klassischen Tafelkäsen bis hin zu den kreativen Gourmet-Spezialitäten innovativer Affineure. So freuen wir uns, unter anderem die affinierten Produkte der Familie Nijland exklusiv für uns vorzustellen. Mit dem neuen Luis Trenker Käse bringt der Südtiroler Spezialitätenhersteller Bergmilch eine großartige Neuheit heraus, welches das exzellente Resultat jahrelanger Entwicklungsarbeit darstellt. Wir fördern die Regionalität wie mit dem Sortiment der Landkäserei Reißler, die als eine der ältesten Käsereien Bayerns auf eine lange Tradition zurückblickt. Dabei dürfen natürlich auch die seit jahrzehnten etablierten Klassiker wie die Spitzenprodukte der Tirol Milch nicht fehlen.

Unsere Kompetenz im Italien Sortiment haben wir weiter ausgebaut, dazu haben wir uns mit diesem Katalog dem Käseland Frankreich gewidmet und feiern mit vielen klassischen und neuen Käsespezialitäten die „Tradition du bon fromage“.

Mit der Heiderbeck Akademie haben wir unser Schulungszentrum in Olching noch weiter auf die Food Akademie in Neuwied ausgeweitet. Hier bieten wir nun auch in Zusammenarbeit mit der WIFI Niederösterreich die Lehrgänge zum Diplom Käseseommelier an. Seit Juli 2017 findet dazu die exklusive Ausbildung zur Käsethekenfachkraft bei uns statt, welche wir in Zusammenarbeit mit der WIFI Niederösterreich sowie mit der renommierten Trainerin Verena Veit entwickelt haben.

Wir lieben Käse und Feinkost! Genuss und feines Essen und Trinken sind die Poesie des Lebens. Mit unserem Cheeselovers Sortiment begleiten wir die kulinarische Genusskultur zum Käse. Unser Feinkost Sortiment haben wir mit erlesenen Produkten gespickt, welche wir auf unseren Messen in Puchheim und Neuwied präsentieren.

Zusätzlich zu unserem Newsletter präsentieren wir viele Neuigkeiten, Informationen, Rezepte und Käsewissen auf unserer Heiderbeck Facebook Seite. Wir freuen uns über Ihr „Like“.

Wir wünschen Ihnen ein genussreiches Vergnügen bei der Lektüre unseres neuen Sortimentskataloges!



Peter Steding
Geschäftsführender Gesellschafter



Italien



Gorgonzola, Mozzarella, Parmigiano – das ist Belcanto in den Ohren von Feinschmeckern. Die drei bekanntesten italienischen Käsespezialitäten haben längst ihren festen Platz in deutschen Kühlschränken. Italiens Käsetradition geht bis in die Antike zurück. Die alten Römer schätzten die konzentrierte Energiequelle Käse zur Verpflegung ihrer Legionäre. Heute gibt es rund 400 Sorten.



DOP
Denominazione d'origine protetta
Aktuell gibt es in Italien 42 Käsesorten mit der geschützten Ursprungsbezeichnung „Denominazione d'Origine Protetta" (DOP). Einer der berühmtesten ist sicherlich der Parmesan. Das italienische Qualitätssiegel garantiert, dass Milch und Käse tatsächlich aus der auf dem Produkt genannten Region kommen und dort auch verarbeitet wurden. Unabhängige regionale Konsortien überwachen die Vorschriften zur Gewinnung der Milch und zur Herstellung des jeweiligen Käses.

Die geschützten Käse Italiens, DOP

Käse aus Kuhmilch

4 5 Asiago
3 Bitto
2 Bra
14 15 16 17 18 Caciocavallo Silano
5 Casatella Trevigiana
2 Castelmagno
1 Fontina
3 Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana
2 3 Gorgonzola
2 3 4 5 Grana Padano
5 6 Montasio
5 Monte Veronese
3 Nostrano Valtrompia
3 8 Parmigiano Reggiano
5 Piave
15 Provolone del Monaco
3 4 5 8 Provolone Valpadana
4 Puzzone di Moena
3 Quartirolo Lombardo
20 Ragusano
2 Raschera
3 Strachitunt
3 Salva Cremasco
4 Spressa delle Giudicarie
8 Squacquerone di Romagna
4 Stelvio; Stilfser
2 3 5 Taleggio
2 Toma Piemontese
1 Valle d'Aosta Fromadzo
3 Valtellina Casera

Käse aus Ziegenmilch

3 Formaggella del Luinese
2 Robiola di Roccaverano

Käse aus Schafmilch

16 Canestrato Pugliese
19 Fiore Sardo
8 11 Formaggio di Fossa di Sogliano
2 Murazzano
18 Pecorino Crotonese
9 Pecorino delle Balze Volterrane
17 Pecorino di Filiano
12 Pecorino di Picinisco
9 12 19 Pecorino Romano
19 Pecorino Sardo
20 Pecorino Siciliano
9 10 12 Pecorino Toscano
20 Piacentinu Ennese
Vastedda della valle del Belice

Käse aus Büffelmilch

12 15 16 Mozzarella di Bufala Campana
Ricotta di Bufalo Campagna

Käse aus Schaf- und Kuhmilch

11 Casciotta d'Urbino

Robiola Kräuter
[robjola]

Frischkäsezubereitung aus Kuhmilch, cremige Textur, locker frisch, mit Kräutern verfeinert, leicht würzige mediterrane Note, Mind. 82 % Fett i. Tr. im Milchanteil, Piemont

Art.-Nr. 420868 90 g x 6
Stückpreis



Robiola Kräuter
[robjola]

Frischkäsezubereitung aus Kuhmilch, cremige Textur, locker frisch, mit Kräutern verfeinert, leicht würzige mediterrane Note, Mind. 82 % Fett i. Tr. im Milchanteil, Piemont

Art.-Nr. 420864 Kräuter, 150 g x 4 x 2 Theke
Art.-Nr. 042153 Kräuter, 150 g x 6 SB*
*Stückpreis



Robiola Osella
[robjola osella]

Frischkäse aus Kuhmilch, cremig sahnige Konsistenz, milchfrisch, ideal zum Anmachen mit Kräutern und Öl, Mind. 82 % Fett i. Tr., Piemont

Art.-Nr. 420863 ca. 200 g x 4



Robiola di Roccaverano DOP frisch
[robjola di rocka'werano frisch]

Handgeschöpfter Frischkäse aus Ziegenrohmilch, kleine Hofproduktion, zarte, elfenbeinfarbene Haut, mit der Reifung strohgelbe Färbung, Teig sehr cremig, frisch im Geschmack, Mind. 50 % Fett i. Tr., Piemont

Art.-Nr. 018007 ca. 250 g x 4



Caprino di Pura Capra
[kaprino di pura kapra]

Frischkäse aus Ziegenmilch, sahnig cremige Konsistenz, mild säuerlich, schmeckt am besten pur oder mit Kräutern und ein paar Tropfen kalt gepresstem Olivenöl aromatisiert, Mind. 48 % Fett i. Tr., Piemont

Art.-Nr. 420414 ca. 150 g x 10



Schaf Ricotta
[schafrikotta]

Molkeneiweißkäse aus Schafmolke, ganzjährig verfügbar, ideal für Nudelgerichte und Füllungen, perfekt für Desserts, mild im Aroma, fein im Geschmack, Mind. 38 % Fett i. Tr., Sardinien

Art.-Nr. 017037 250 g x 6, Stückpreis



Büffel Ricotta
[büffelrikotta]

Molkeneiweißkäse aus Büffelmolke, leicht weiche, krümelige Struktur, vollmundiges, sahniges Aroma, zart süßlich. Perfekt für Süßes und herzhafte Speisen, ideal für Pastafüllungen, selbst pur ein Genuss. Eine rare Delikatesse! Mind. 45 % Fett i. Tr., Kampanien

Art.-Nr. 422850 200 g x 6, Stückpreis



Ricotta Salata
[rikotta salata]

Molkeneiweißkäse aus Schafmolke, leicht brüchiger Teig, ideal für Salate, zartes, rundes Aroma, Mind. 40 % Fett i. Tr., Sardinien

Art.-Nr. 012020 ca. 2,8 kg x 1





Cannolo

Die berühmte sizilianische Spezialität ist heute weit über die Grenzen Italiens heraus bei Feinschmeckern von Süßspeisen beliebt. Die Geschichte dieses „kleinen Rohrs", wie Cannolo vom italienischem übersetzt heißt, führt in die Zeit der arabischen Vorherrschaft im frühen Mittelalter auf der sizilianischen Insel zurück. Traditionell wurden die Cannoli zur Fastnachtszeit genossen, werden heute aber über das ganze Jahr hinaus gebacken, da Liebhaber des Cannolo wohl kaum ein Jahr auf die süßesten Röllchen der Weltverzichten können. Für diese kulinarische Sünde gibt es unzählige Rezeptvarianten, als Zutat ist die italienische Ricotta dabei ein absolutes Muß.

Ricotta
[rikotta]

Molkeneiweißkäse aus Kuhmolke, ganzjährig verfügbar, ideal für Nudelgerichte und Füllungen, mild im Aroma, fein im Geschmack, Mind. 28 % Fett i. Tr., Lombardei

Art.-Nr. 010016 ca. 1,5 kg x 1
Art.-Nr. 19989 250 g x 6, Stückpreis



Mascarpone
[maskarpone]

Frischkäse mit frischer Kuhsahne, schonend hergestellt, cremige Konsistenz, mild süßlich im Geschmack, ideal für Desserts, ohne Zusatz von Zitronensäure, max. 80% Fett i. Tr., Südtirol

Art.-Nr. 269558 500 g x 1
Art.-Nr. 269557 250 g x 1
Stückpreise



Mascarpone laktosefrei
[maskarpone laktosefrei]

Laktosefreier Frischkäse mit frischer Kuhsahne, schonend hergestellt, cremige Konsistenz, mild süßlich im Geschmack, ideal für Desserts, ohne Zusatz von Zitronensäure, max. 80 % Fett i. Tr., Südtirol

Art.-Nr. 421528 250 g x 6, Stückpreis



Burrata
[burata]

Käsezubereitung aus Mozzarella und Sahne aus Kuhmilch, Mozzarellateigfladen von Hand mit Sahne und Mozzarellastückchen gefüllt, frisch und sahnig im Geschmack. Eine Top-Spezialität. Mind. 53 % Fett i. Tr., Apulien

Art.-Nr. 423901 Burrata 200 g x 6
Art.-Nr. 423900 Burratina 120 g x 6
Art.-Nr. 423922 Burrata 100 g x 6
Stückpreise



Burrata mit Blatt
[burata mit blatt]

Käsezubereitung aus Kuhmilch, von Hand mit Mozzarellastückchen und Sahne gefüllte Mozzarellafladen, frisch und sahnig im Geschmack. Eine Top-Spezialität. Mind. 53 % Fett i. Tr., Apulien

Art.-Nr. 423903 ca. 200 g x 4 Theke
Art.-Nr. 423902 200 g x 5, Stückpreis





Burrata Pugliese

Die Burrata ist eine Sonderform des italienischen Mozzarella, wird aber aus Kuh- und nicht aus Büffelmilch hergestellt und erfreut sich wachsender Beliebtheit. Aus dem Mozzarella-Teigfladen wird ein hauchdünnes Säckchen geformt und mit einem cremigen Gemisch aus Sahne und kleinen Mozzarellastückchen gefüllt. Früher wurden Butterstücke eingepackt, was der Burrata (gebuttert) ihren Namen gab. Abschließend wird das Säckchen nur noch verschlossen, in ein kühlendes Bad gelegt und verpackt. Traditionell wird Burrata in Blätter des Liliengewächses Affodil eingeschlagen. Der Käse muss frisch genossen werden.

Seit drei Generationen fertigt die Familie Palazzo die Burrata Pugliese Murgella, die für ihre herausragende Qualität beim World Cheese Award 2010 die Goldmedaille erhielt. Nur beste Milch aus der Murgia (Apulien), Einfachheit und Frische sind die Zutaten für das Erfolgsrezept dieser Käserei. Kenner genießen die Burrata pur, nur mit feinstem Olivenöl beträufelt oder klassisch mit sonnengereiften Tomaten, etwas Olivenöl und frischem Basilikum.





Unter www.murgella.it/focusburrata finden Sie ein Video in deutscher Sprache zur Herstellung der Burrata, Rezepte sowie Tipps zur Lagerung.

Burrata geräuchert
(burata)

Käsezubereitung aus Mozzarella und Kuhmilchsahne, Mozzarellateigfladen werden von Hand mit Mozzarellastückchen und Sahne gefüllt, über Buchenholz geräuchert, milchfrischer Geschmack, dezent rauchige Note, verfeinert jedes Pastagericht. Die ultrafrische Spezialität aus Apulien. Mind. 68 % Fett i. Tr.

Art.-Nr. 423928 100 g x 6, Stückpreis



Burrata geräuchert
[burata geräuchert]

Käsezubereitung aus Mozzarella und Sahne (Mozzarellateigfladen werden von Hand mit Sahne und Mozzarellastücken gefüllt) über Buchenholz geräuchert, mild süßlich, leicht säuerlich und rauchig im Geschmack, Mind. 53 % Fett i. Tr., Apulien

Art.-Nr. 423921 200 g (2 x 100 g) x 5 Stückpreis



Trüffelburrata
(trüffelburata)

Käsezubereitung aus Mozzarella und Kuhmilchsahne, Mozzarellateigfladen werden von Hand mit Mozzarellastückchen, Sahne und einer edlen Trüffelzubereitung gefüllt. Milchfrischer Geschmack, verfeinert jedes Pastagericht. Die ultrafrische Spezialität aus Apulien. Mind. 57 % Fett i. Tr.

Art.-Nr. 423927 100 g x 6, Stückpreis



Burratina Schnittlauch
[buratina schnittlauch]

Käsezubereitung aus Mozzarella und Sahne aus Kuhmilch, Mozzarellateigfladen von Hand mit Sahne und Mozzarellastückchen gefüllt, mit Schnittlauch verfeinert, frisch und sahnig im Geschmack. Eine Top-Spezialität. Mind. 53 % Fett i. Tr., Apulien

Art.-Nr. 423923 100 g x 6, Stückpreis



Burratina Minze
[buratina minze]

Käsezubereitung aus Mozzarella und Sahne aus Kuhmilch, Mozzarellateigfladen von Hand mit Sahne und Mozzarellastückchen gefüllt, mit frischer Minze verfeinert, frisch und sahnig im Geschmack. Eine Top-Spezialität. Mind. 53 % Fett i. Tr., Apulien

Art.-Nr. 423924 100 g x 6, Stückpreis



Büffel Burrata
[büffel burata]

Käsezubereitung aus 65 % Büffelmozzarella und 35 % Kuhsahnefüllung, weich und cremig, süß und zart im Geschmack, im Becher. Eine Rarität! Mind. 55 % Fett i. Tr., Kampanien

Art.-Nr. 422851 250 g x 8, Stückpreis





Bruschetta Pugliese

Die Bruschetta kann mit diversen köstlichen Zutaten verfeinert werden, ohne dass hierbei Ihrer Phantasie Grenzen gesetzt wären. Dazu empfehlen wir einige Scheiben von unserem Burrata – und schon hat Ihre Vorspeise einen Hauch von Apulien!

Zutaten für 1 Portion
2 Kirschtomaten | 1 Scheibe geröstetes Brot | 1 kleine Kugel Burrata (120g) | 1 Handvoll Oregano | Salz und Pfeffer nach Bielieben | Olivenöl extra vergine | Basilikumblätter

Zubereitung
Die Tomaten in dünne Scheiben schneiden und auf der gerösteten Brotscheibe verteilen. Mit Basilikum garnieren und mit Oregano, Salz und Pfeffer bestreuen. Den Burrata in Scheiben schneiden, auf das Tomatenbett geben und mit etwas Olivenöl beträufeln. Für weitere Portionen den Vorgang wiederholen.

Ponte Reale

Die in der Gemeinde Ciorlano (Provinz Caserta) in Kampanien ansässige Azienda Agricola Ponte Reale ist ein familiengeführtes mittelständisches Unternehmen. Rund 1000 Büffel geben die Milch für den Mozzarella di Bufala (DOP). Dank der eigenen Landwirtschaft und der eigenen Futterherstellung stellt eine geschlossene Produktionskette die Qualität vom Gras bis zum Endprodukt sicher. Der Mozzarella (italienisch: „mozzare", abschneiden) wird bei Ponte Reale noch von Hand gezogen. Nur so erhält der Käse die authentische, weiche und geschmeidige Konsistenz.



Mozzarella di Bufala DOP
[modsarela di bufala]

Mozzarella aus Büffelmilch, elfenbeinfarbener, lockerer und elastischer Teig, aromatisch und milchfrisch, im Becher, Mind. 52 % Fett i. Tr., Kampanien

Art.-Nr. 423201 125 g x 12
Art.-Nr. 423203 200 g x 5
Art.-Nr. 423209 250 g x 8
Stückpreise



Mozzarella di Bufala DOP
[modsarela di bufala]

Mozzarella aus Büffelmilch, elfenbeinfarbener, lockerer und elastischer Teig, aromatisch und milchfrisch, im Beutel, Mind. 52 % Fett i. Tr., Kampanien

Art.-Nr. 423200 125 g x 12
Art.-Nr. 423202 150 g x 12
Art.-Nr. 423204 250 g x 8
Stückpreise



Mozzarella di Bufala DOP
[modsarela di bufala]

Mozzarella aus Büffelmilch, lockerer, elastischer Teig, aromatisch milchfrisch, im Becher, Mind. 52 % Fett i. Tr., Kampanien

Art.-Nr. 423217 250g (5 x 50 g) x 8
Art.-Nr. 423215 500 g (10 x 50 g) x 6
Stückpreise



Mozzarella di Bufala DOP Zopf
[modsarela di bufala zopf]

Mozzarella aus Büffelmilch, von Hand in hübsche Zöpfe geflochten, köstliche Kunstfertigkeit zum Verspeisen, Mind. 52 % Fett i. Tr., Kampanien

Art.-Nr. 423213 250 g x 8, Stückpreis



Mozzarella di Bufala Perlen
[modsarela di bufala perlen]

Mozzarella aus Büffelmilch, lockerer, elastischer Teig, aromatisch milchfrisch, köstlich im Salat und auf Spießen. Mind. 52 % Fett i. Tr., Kampanien

Art.-Nr. 423207 250g (50 x 5 g) x 8 Stückpreis



Trüffel Mozzarella di Bufala
[trüffel modsarela di bufala]

Käsezubereitung aus Büffelmilch mit Sommertrüffeln im elastischen Teig, edles Trüffelaroma, milchfrisch im Geschmack. Top-Spezialität für die gehobene SB-Theke. Mind. 52 % Fett i. Tr., Kampanien

Art.-Nr. 423205 125 g x 5, Stückpreis



Mozzarella di Bufala Stange
[modsarela di bufala stange]

Mozzarella aus Büffelmilch, elfenbeinfarbener, lockerer und elastischer Teig, aromatisch und milchfrisch, in transparenter Schale, optimal für die Gastronomie, Mind. 52 % Fett i. Tr., Kampanien

Art.-Nr. 423221 ca. 1 kg x 1



Mozzarella di Bufala DOP
[modsarela di bufala]

Mozzarella aus Büffelmilch, elfenbeinfarbener, lockerer und elastischer Teig, aromatisch und milchfrisch, im Eimer, Mind. 52 % Fett i. Tr., Kampanien

Art.-Nr. 423206 ca. 150 g x 12*
Art.-Nr. 423208 ca. 1 kg (4 x 250 g) x 2*



Mozzarella di Bufala DOP
[modsarela di bufala]

Mozzarella aus Büffelmilch, elfenbeinfarbener, lockerer und elastischer Teig, aromatisch und milchfrisch, im Eimer, Mind. 52 % Fett i. Tr., Kampanien

Art.-Nr. 423212 ca. 250 g x 8
Art.-Nr. 423210 ca. 1 kg (40 x 25 g) x 2
*in Papier gewickelt



Büffelbutter

Butter aus frischer Büffelmilchsahne von eigenen Büffeln, blassgelbe Farbe, cremige, luftige Konsistenz, angenehmes, mild säuerliches Aroma, Kampanien

Art.-Nr. 423227 125 g x 10, Stückpreis





Mozzarella di Bufala Campana DOP

Die Italiener sind stolz auf ihren weltweit begehrten Mozzarella di Bufala, hergestellt aus der puren, nicht entrahmten Milch des Wasserbüffels, die ihm seine charakteristische porzellanweiße Farbe verleiht. Produziert wird der Käse aus erwärmter Milch unter Zusatz eines Gerinnungsmittels und viel geduldiger Rührarbeit. Wenn die Masse elastisch genug ist, kommt das, was dem Käse den Namen gegeben hat, das portionsweise Abschneiden. Fingerspitzengefühl erfordert auch die Lagerung in der Salzlake. Teilweise werden die Mozzarellakugeln oder -zöpfe auf Myrthenzweige gebettet, sodass sie das feine Aroma annehmen. Mozzarella di Bufala sollte wie jeder Käse nie direkt aus der Kühlung genossen werden, sondern erst, nachdem er eine halbe Stunde auf Raumtemperatur angewärmt wurde.

La Tur
[la tur]

Weichkäse aus Kuh-, Schaf- und Ziegenmilch, in zarte Weißschimmelhaut gehüllt, leicht körnige Konsistenz, frisches Aroma, sahnig milchsäuerlich im Geschmack, Mind. 56 % Fett i. Tr., Piemont

Art.-Nr. 018332 ca. 230 g x 6



Toma della Rocca
[toma della roka]

Weichkäse aus Kuh-, Schaf- und Ziegenmilch mit feiner Weißschimmelrinde, kompakte Konsistenz, mit zunehmender Reifung cremifizierend, sahnig und leicht milchsäuerlich, Mind. 50 % Fett i. Tr., Piemont

Art.-Nr. 420413 ca. 1 kg x 1



Rocchetta
[roketta]

Weichkäse aus Kuh-, Schaf- und Ziegenmilch, zarte Haut mit feiner Weißschimmelbildung, mit zunehmender Reifung strohgelbe Haut, sahnig im Geschmack, köstlich in Kombination mit pikanter Konfitüre, Mind. 56 % Fett i. Tr., Piemont

Art.-Nr. 018331 ca. 300 g x 6



Camembert dell'Alta Langa
[kamembär dell`alta langa]

Weichkäse aus Kuh-, Ziegen- und Schafmilch, in feiner Weißschimmelrinde, kompakter Teig, milchsäuerliches Aroma, eine vorzügliche Spezialität! Mind. 50 % Fett i. Tr., Piemont

Art.-Nr. 420409 ca. 260 g x 6



Fior di Langa
[fijor di langa]

Weichkäse aus Kuh-, Schaf- und Ziegenmilch, in feiner Weißschimmelrinde, mit zunehmender Reifung strohgelbe Färbung der zarten Haut, sahnig im Geschmack, Mind. 51 % Fett i. Tr., Piemont

Art.-Nr. 018958 ca. 320 g x 6



Carboncino
[karbontschino]

Weichkäse aus Kuh-, Schaf- und Ziegenmilch, Rinde in Pflanzenkohle gehüllt, heller, kompakter Teig, feinwürzig im Geschmack, Mind. 50 % Fett i. Tr., Piemont

Art.-Nr. 420416 ca. 170 g x 6



Il Nocciolo
[il notschijolo]

Kleiner Weichkäsewürfel aus Kuh-, Schaf- und Ziegenmilch, sahnig cremige Konsistenz, mit der Reifung bildet sich eine feine, zarte Weißschimmelhaut, frisch und sahnig im Geschmack, Mind. 50 % Fett i. Tr., Piemont

Art.-Nr. 420412 ca. 100 g x 9



Cravanzina
[krawansina]

Weichkäse aus Kuh- und Schafmilch mit Weißschimmelrinde, einst traditionell auf Strohmatten gereift, mit der Reifung cremifizierender Teig, erlesene Aromen, Mind. 55 % Fett i. Tr., Piemont

Art.-Nr. 018955 ca. 230 g x 10



Bosina
[bosina]

Weichkäse aus Kuh- und Schafmilch, feine Weißschimmelrinde, mit zunehmender Reifung cremifizierend, reich an Aromen, rund im Geschmack Mind. 57 % Fett i. Tr., Piemont

Art.-Nr. 018951 ca. 250 g x 8



Bocconcini di Langhe
[bokontschini di lange]

Weichkäse aus Ziegenmilch, mit Kuhsahne verfeinert, in Weißschimmelrinde gehüllt, mit zunehmender Reifung cremig schmelzend, zartes und ausgewogenes Ziegenmilcharoma, Mind. 52 % Fett i. Tr., Piemont

Art.-Nr. 018957 ca. 70 g x 18



Bonrus
[bonrus]

Weichkäse aus Kuh- und Schafmilch, zarte Weißschimmelrinde mit leicht rötlichem Schimmer, cremiger Teig, kräftig und markant im Geschmack, Mind. 53 % Fett i. Tr., Piemont

Art.-Nr. 420418 ca. 225 g x 8



Rosso di Langa
[rosso di langa]

Weichkäse aus Kuh- und Schafmilch mit gewaschener rot weißer Rinde, geschmeidiger Teig, mit zunehmender Reifung kräftig im Aroma und würzig im Geschmack, Mind. 54 % Fett i. Tr., Piemont

Art.-Nr. 420411 ca. 250 g x 8



Brunet
[brunett]

Weichkäse aus Ziegenmilch, in zarte Weißschimmelhaut gehüllt, mit zunehmender Reifung strohgelbe Färbung der Haut, kompakte Konsistenz, elegantes Ziegenmilch-aroma, Mind. 56 % Fett i. Tr., Piemont

Art.-Nr. 420415 ca. 250 g x 6





Alta Langa

Die Langhe gelten als das Herz des Piemont. Es gibt die niedrige Bassa Langa um Alba und die rauere, weil höher gelegene Alta Langa, die sich nach Südosten erstreckt. Bekannt ist die reizvolle Hügellandschaft für ausgezeichnete Weine, Haselnüsse, weiße Trüffel und exzellenten Käse. Bei der Familie Merlo ist ihr Name Caseificio dell'Alta Langa Programm: Hohe Hügel, hohe Käsekunst. Seit 1992 produziert sie ihre berühmten, aromatischen und besonders cremigen „Alta Langas". Naturbelassen, ohne Zusatzstoffe und nach traditionell bäuerlichen Rezepten.

CASEIFICIO DELL'ALTA LANGA

Robiola di Roccaverano DOP
[robjola di rocka'werano]

Weichkäse aus Ziegenrohmilch, zarte Weißschimmelrinde, mit der Reifung strohgelbe Färbung cremifizierend von außen nach innen, kräftig im Geschmack, ein Käseklassiker,
Mind. 48 % Fett i. Tr., Piemont

Art.-Nr. 420408 ca. 300 g x 6



Camembert di bufala
(kamembär di bufala)

Weichkäse aus Büffelmilch mit edler Weißschimmelrinde, elfenbeinfarbener, cremifizierender Teig, mild-süßlicher Geschmack mit typischer Büffelmilchnote. Nach traditioneller Rezeptur hergestellt. Eine echte Besonderheit für die Theke.
Mind. 60 % Fett i. Tr., Lombardei

Art.-Nr. 424002 ca. 300 g x 4



Paglietta
[pajetta]

Weichkäse aus Kuhmilch mit Weißschimmelkulturen, geschmeidiger, cremiger Teig, mild, fein im Geschmack,
Mind. 50 % Fett i. Tr., Piemont

Art.-Nr. 019057 ca. 440 g (2 x 220 g) x 2



Dolce Crema Robiola
[doltsche krema robjola]

Weichkäse aus Kuhmilch bzw. aus 30 % Ziegen- und 70 % Kuhmilch (Duetto) mit zarter Weißschimmelrinde, elfenbeinfarbener Teig, besonders weiche und cremige Textur, delikat süßlich im Geschmack,
Mind. 54 % Fett i. Tr. (Kuhmilch),
Mind. 52 % Fett i. Tr. (Kuh-/Ziegenmilch),
feine Spezialität aus der Lombardei

Art.-Nr. 421100 150 g x 6
Art.-Nr. 421101 140 g x 6, Duetto
Stückpreise



Domitilla
(domitilla)

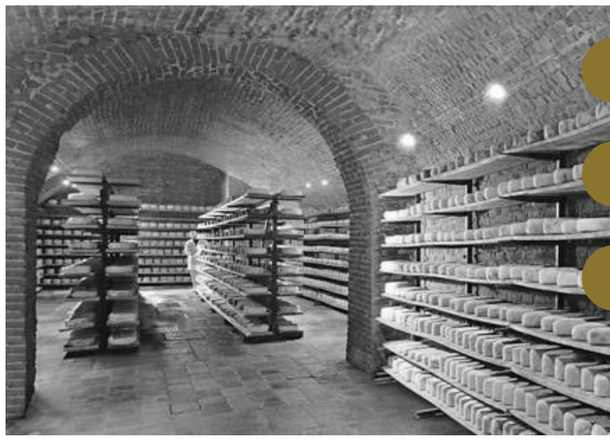
Weichkäse aus Ziegenmilch, Mind. 2 Monate im Keller gereift, gelb-braune Rinde, schneeweißer, geschmeidig schmelzender Teig, fein-milder Geschmack mit dezenter Ziegenmilchnote. Hergestellt und gereift im Valtaleggio. Mind. 58 % Fett i. Tr., Lombardei

Art.-Nr. 420465 ca. 450 g x 4



Pezzana

Die Erfolgsgeschichte Gianfranco Loveras beginnt mit den Worten: „Quando i miei nonni, Michele e Lucia..." Seine Großeltern gründeten 1945 eine Sammelstelle für Milch „der besten Ställe aus den Tälern um Pinerolo". Lovera, der Weichkäsespezialist aus dem Piemont, setzte die Familientradition fort und führt das Unternehmen heute als Caseificio Pezzana. Am neuen, modernen Standort in Frossasco, einer kleinen Gemeinde in der oberitalienischen Provinz Turin, ist es ihm gelungen, Tradition und Moderne zu verbinden. Sein Lieferant ist die Kuh und wie eh und je stammt die täglich gesammelte Frischmilch ausschließlich aus der Umgebung. Die Verarbeitung erfolgt nach überlieferten Rezepturen. Sein Sortiment umfasst mehr als 40 Sorten.



Bacio Bianco
[batscho bijanko]

Weichkäse aus Kuhmilch, in feinen Weißschimmel gehüllt, mit zunehmender Reifung cremifizierend unter der zarten Haut, feinwürzig, Mind. 51 % Fett i. Tr., Piemont

Art.-Nr. 423035 100 g x 8, Stückpreis
Art.-Nr. 423013 ca. 100 g x 9



Crembrì
[krembri]

Weichkäse aus Kuhmilch mit zarter Weißschimmelrinde, feiner cremiger Teig, unter der Rinde cremifizierend, feinwürzig und sahnig im Geschmack,
Mind. 39 % Fett i. Tr., Piemont

Art.-Nr. 423032 140 g x 8, Stückpreis
Art.-Nr. 423017 ca. 100 g x 9



Bacio al Pepe
[batscho al pepe]

Käsekompositon aus Kuhmilch, zarte Haut mit feiner Weißschimmelbildung und Pfeffermantel, mit zunehmender Reifung unter der Rinde cremifizierend, feinwürzig und pfeffrig im Geschmack, insgesamt Mind. 45 % Fett i. Tr., Piemont

Art.-Nr. 423031 100 g x 8 Stückpreis
Art.-Nr. 423015 ca. 100 g x 9



Prataiola
[prataijola]

Flacher Weichkäse aus Kuhmilch mit zartem Weißschimmel, strohgelber Teig, cremifizierend, feine Aromen, mit der Reifung intensiver im Geschmack, Mind. 45 % Fett i. Tr., Piemont

Art.-Nr. 018900 ca. 250 g x 6



Prataiola Premium
[prataijola]

Flacher Weichkäse aus Kuhmilch mit zartem Weißschimmel, strohgelber Teig, cremifizierend, feine Aromen, mit der Reifung intensiver im Geschmack.
Mind. 45 % Fett i. Tr., Piemont

Art.-Nr. 423048 ca. 250 g x 4



Tomino Tirolese
[tomino tirolese]

Käsezubereitung aus Kuhmilch im Speckmantel, kompakter Teig, feinwürziger Bratkäse für Pfanne und Grill, Mind. 48 % Fett i. Tr., Piemont

Art.-Nr. 420060 110 g x 8
Stückpreis



Golosello
[golosello]

Käsekomposition aus Kuhmilch im Speckmantel, mit Robiolaflocken und Rucolablättern gefüllt, kompakter Teig, feinwürziger Bratkäse für Pfanne und Grill,
insgesamt Mind. 51 % Fett i. Tr., Piemont

Art.-Nr. 423008 220 g (2 x 110 g) x 6



Rosticino
[rostitschino]

Käsezubereitung aus Kuhmilch im Speckmantel, kompakter Teig, feinwürziger Bratkäse für Pfanne und Grill.
Mind. 48 % Fett i. Tr., Piemont

Art.-Nr. 420061 130 g (32 g x 4) x 8
Stückpreis



Capriolo
[kaprijolo]

Weichkäse aus Kuhmilch in zarte Weißschimmelhaut gehüllt, kompakte Konsistenz, mit zunehmender Reifung unter der Rinde cremifizierend, zart milchsäuerliches Aroma, Mind. 51 % Fett i. Tr., Piemont

Art.-Nr. 018901 ca. 400 g x 4



Capriolo Rustico
[kaprijolo rustiko]

Käsekomposition aus Kuhmilch in einer Hülle aus schwarzem Pfeffer und geriebenem Hartkäse gereift, kompakte Konsistenz, mit zunehmender Reifung unter der Rinde cremifizierend, leicht milchsäuerlich im Aroma, delikat,
insgesamt Mind. 45 % Fett i. Tr., Piemont

Art.-Nr. 018902 ca. 400 g x 4
Art.-Nr. 423039 ca. 350 g x 2



Capriolo Mediterraneo
[kaprijolo mediteraneo]

Käsekomposition aus Kuhmilch, in mediterranem Kräutermantel mit geriebenem Hartkäse gereift, kompakte Konsistenz, mit zunehmender Reifung cremifizierend, leicht milchsäuerliches Aroma, feine Kräuternote,
insgesamt Mind. 45 % Fett i. Tr., Piemont

Art.-Nr. 423037 ca. 350 g x 4
Art.-Nr. 423040 ca. 350 g x 2



Capriolo al Tartufo
[kaprijolo al tartufo]

Käsezubereitung aus Kuhmilch mit gehobelten Trüffeln im weichen Teig, zarte Rinde, mit zunehmender Reifung cremifizierend, edle Trüffelnote, leicht säuerlich im Geschmack. Eine Spezialität, die auf keiner Käseplatte fehlen sollte!
Mind. 51 % Fett i. Tr., Piemont

Art.-Nr. 423033 ca. 350 g x 4
Art.-Nr. 423041 ca. 350 g x 2



Capriolo Premium
[kaprijolo]

Weichkäse aus Kuhmilch in zarte Weißschimmelhaut gehüllt, kompakte Konsistenz, mit zunehmender Reifung unter der Rinde cremifizierend, zart milchfrisches Aroma. Mind. 51 % Fett i. Tr., Piemont

Art.-Nr. 423058 ca. 350 g x 4
Art.-Nr. 423059 ca. 175 g x 8



Capriolo rustico Premium
[kaprijolo rustico]

Käsekomposition aus Kuhmilch, in einer Hülle aus schwarzem Pfeffer und geriebenem Hartkäse gereift, kompakte Konsistenz, mit zunehmender Reifung cremifizierend, milchfrischer Geschmack mit delikaten Nuancen. Insgesamt Mind. 45 % Fett i. Tr., Piemont

Art.-Nr. 423050 ca. 350 g x 4
Art.-Nr. 423051 ca. 175 g x 8



Capriolo mediterraneo Premium
(kaprijolo mediteraneo)

Käsekomposition aus Kuhmilch, in mediterranem Kräutermantel mit geriebenem Hartkäse gereift, kompakte Konsistenz, mit zunehmender Reifung cremifizierend, leicht milchfrisches Aroma, feine Kräuternote. Insgesamt Mind. 45 % Fett i. Tr., Piemont

Art.-Nr. 423052 ca. 350 g x 4
Art.-Nr. 423053 ca. 175 g x 8



Capriolo al tartufo Premium
(kaprijolo al tartufo)

Käsezubereitung aus Kuhmilch, mit gehobelten Trüffeln im weichen Teig, zarte Rinde, mit zunehmender Reifung cremifizierend, milchfrischer Geschmack mit edler Trüffelnote. Must have! Mind. 51 % Fett i. Tr., Piemont

Art.-Nr. 423054 ca. 350 g x 4
Art.-Nr. 423055 ca. 175 g x 8





Affinieren

Früher wurde auf den Bauernhöfen im Piemont noch zum Beispiel Robiola aus eigener Produktion nach eigener Rezeptur verfeinert und auf den richtigen Punkt gereift. Heute findet man nur noch wenige, die die Kunst des Affinierens beherrschen. Unter affinieren versteht man die fachkundige Veredelung von Käse. Der Affineur macht guten Käse noch besser, indem er vor allem Wert auf den perfekten Reifegrad legt und den Käse mit Bränden, Kräutern oder Gewürzen verfeinert. Im Piemont wird natürlich auch häufig Barolo zum Affinieren verwendet.

Robiola Mirtillo
[robjola mirtijo]

Frischkäse aus Ziegenrohmilch, unter Heidelbeeren affiniert, heller, fester Teig, gelungene Kombination aus frischen Käsearomen mit der süßlichen Note der Heidelbeeren, Mind. 48 % Fett i. Tr., Piemont

Art.-Nr. 017998 ca. 350 g x 4
Art.-Nr. 420717 ca. 200 g x 3



Robiola Rosmarina
[robjola rosmarina]

Frischkäse aus Ziegenrohmilch, in würzigem Rosmarinmantel gereift, unter der dünnen Haut cremifizierend, fester Kern, voller Kräuterduft, sehr harmonische Aromenverbindung, Mind. 48 % Fett i. Tr., Piemont

Art.-Nr. 018012 ca. 250 g x 4



Robiola Fia
[robjola fija]

Frischkäse aus Ziegenrohmilch, 15 Tage im Feigenblatt affiniert, mit der Reifung Bildung einer strohgelben Haut, sahnig dezentes Feigenaroma, nahezu buttrig im Geschmack,
Mind. 48 % Fett i. Tr., Piemont

Art.-Nr. 018011 ca. 250 g x 4
Art.-Nr. 420715 ca. 200 g x 3



Robiola La Rossa
[robjola la rossa]

Frischkäse aus Ziegenrohmilch, 15 Tage in Kirschblättern affiniert, mit der Reifung cremifizierender Teig unter der sich entwickelnden, feinen, strohgelben Haut, delikates, dezentes Kirscharoma, Mind. 48 % Fett i. Tr., Piemont

Art.-Nr. 017999 ca. 250 g x 4
Art.-Nr. 420713 ca. 200 g x 3



Robiola Castagna
[robjola kastanja]

Frischkäse aus Ziegenrohmilch, 25 Tage in Kastanienblättern affiniert, mit der Reifung cremifizierender Teig unter der feinen Haut, feines Kastanienaroma und sahnig buttrig im Geschmack,
Mind. 48 % Fett i. Tr., Piemont

Art.-Nr. 018017 ca. 250 g x 4
Art.-Nr. 420714 ca. 200 g x 3



Beppino Occelli



Beppino Occelli verbindet Brauchtum und Innovation auf geniale Weise. Seine Käsespezialitäten sind handgeschöpfte Originale mit naturbelassenen Rinden. Der Käseproduzent aus dem Piemont besitzt eigene Tiere – Kühe, Schafe, Ziegen – die im Sommer auf den Weiden und im Winter im Stall gehalten werden. Dadurch kann er Langhe- und Almkäse fast ausschließlich aus eigener Milch herstellen. Die „Milchstraße" von Beppino Occelli folgt den Hirten und ihren Herden von den Bauernhöfen der Langhe über die Cuneser Alpentäler, hoch auf die Almweiden von Castelmagno und Valgrana und wieder runter ins Valcasotto.

1976 beginnt Beppino Occelli seine Tätigkeit in der Käsebranche. Seine Produktion hat sich stets der Entwicklung des Geschmacks angepasst, in einigen Fällen diese sogar vorweggenommen. Zunächst bei der ausschließlich aus hochwertiger Sahne gewonnenen Butter, danach bei den Käsesorten, angefangen vom berühmten Tuma dla Paja bis hin zum raren Escarun, einer unnachahmlichen Delikatesse. Im Dunkeln seiner Käsekeller arbeitet die Zeit, unterstützt von guter Luft und reinstem Quellwasser. Eigens ausgebildete Fachkräfte drehen die Käselaibe fast täglich um, tasten sie prüfend ab, bis sie schließlich ausgereift sind.

Occelli ist ein begeisterter Unterstützer der Slow Food Bewegung, die eine nachhaltige und umweltfreundliche Landwirtschaft fördert sowie vom Aussterben bedrohte Tier- und Pflanzenarten schützt.





Burro Occelli
[burro otschelli]

Butter aus frischer Sahne, von Hand in Holzmodeln geformt, Aroma von frisch gemolkener Milch mit einem zart süßlichen Geschmack, Piemont

Art.-Nr. 017130 125 g x 12
Art.-Nr. 017131 250 g x 12
Stückpreise



Crema di Burro con Tartufo nero
[krema di burro kon tartufo nero]

Butterzubereitung aus frischer Sahne, mit Stücken von schwarzen Trüffeln, mindestens 6 % Trüffelanteil, ohne künstliche Trüffelaromen, perfekt für Saucen, Piemont

Art.-Nr. 017132 80 g x 6, Stückpreis



Robiola Occelli
[robjola otschelli]

Klassischer Weichkäse aus Kuhmilch mit feiner Weißschimmelrinde, reift von außen nach innen, fein säuerlich im Geschmack, intensiviert sich mit fortschreitender Reife, Mind. 50 % Fett i. Tr., Piemont

Art.-Nr. 017156 ca. 280 g x 4
Art.-Nr. 422509 ca. 140 g x 8



Tuma dla Paja
[tuma dla paja]

Weichkäse aus Kuh-und Schafmilch mit Sahne in zarter Weißschimmelrinde, 2 Wochen gereift, sahniger Teig, feines Schafmilcharoma, mit der Reifung kräftiger, die empfindliche Rinde muss vor Austrocknung geschützt werden, Mind. 52 % Fett i. Tr., Piemont

Art.-Nr. 017154 ca. 270 g x 4
Art.-Nr. 422510 ca. 140 g x 8



Tuma Langarola
[tuma langa'rola]

Weichkäse aus Kuhmilch mit strohgelber Rinde und festem Kern, 2 Wochen gereift, reift von außen nach innen, delikates Aroma, säuerlich rund im Geschmack, Mind. 50 % Fett i. Tr., Piemont

Art.-Nr. 017155 ca. 330 g x 4



Bianco di Langa
[bijanko di langa]

Käsezubereitung aus Kuh- und Ziegenmilch mit Weißschimmelrinde und schwarzen Trüffeln im Teig, 2 Wochen gereift, reift in der Verpackung, harmonisches Trüffelaroma, cremig, Mind. 54 % Fett i. Tr., Piemont

Art.-Nr. 017157 ca. 200 g x 6



Tuma del Trifulau
[tuma del trifulau]

Käsezubereitung aus Kuh- und Ziegenmilch mit Weißschimmelrinde und schwarzen Trüffeln im kompakten Teig, intensives Aroma nach schwarzen Trüffeln, milchfrisch, sahnig geschmeidig, Mind. 51 % Fett i. Tr., Piemont

Art.-Nr. 017168 ca. 300 g x 4





CasArrigoni

Taleggio ist ein cremiger Weichkäse aus der Lombardei und eine der ältesten Käsesorten Italiens überhaupt. Bei der Produktion dieser Käsespezialität hat sich die ursprüngliche handwerkliche Tradition weitestgehend erhalten. CasArrigoni ist einer der Betriebe, die sich darauf besonders verstehen und sehr viel Wert legen auf die Einhaltung der strengen Käseprinzipien des Valtaleggio. Gleichzeitig arbeitet CasArrigoni seit Jahren an der Verbesserung der Qualität, um ein gutes Produkt noch besser zu machen.

Der Taleggio reift im Keller bei Temperaturen zwischen fünf und sechs Grad und entwickelt dabei sein würziges Aroma und seine cremige Konsistenz. Temperatur und Luftfeuchtigkeit werden laufend kontrolliert. Per Hand wird der Käse mit Salzwasser und Rotschmiere-Kulturen gewaschen, um ihn vor dem Austrocknen zu schützen. So entsteht auch die typische rosa bis orange-rote Rinde mit den charakteristischen grünlichen und grauen Schimmelflecken. All die Aufmerksamkeit und engagierte Handarbeit, die die Käsemacher bei CasArrigoni ihren Produkten widmen, sind Ausdruck einer großen Leidenschaft für einen Käse, der mit der Geschichte der Lombardei untrennbar verbunden ist.



Taleggio DOP Vero
[taledscho wero]

Halbfester Schnittkäse aus Kuhmilch, rotgeschmiert, 50 Tage im Leinentuch gereift, aromatisch würzig und nussig im Geschmack, Mind. 48 % Fett i. Tr., Lombardei

Art.-Nr. 017007 ca. 2,3 kg x 1



Taleggio DOP
[taledscho]

Halbfester Schnittkäse aus Kuhrohmilch mit intensiv rotgeschmierter Rinde, aromatisch würzig, nussig im Geschmack, eine vorzügliche Spezialität, Mind. 48 % Fett i. Tr., Lombardei

Art.-Nr. 420454 ca. 2 kg x 1



Taleggio DOP
[taledscho]

Halbfester Schnittkäse aus Kuhmilch mit intensiv rotgeschmierter Rinde, aromatisch würzig, nussig im Geschmack, Mind. 48 % Fett i. Tr., Lombardei

Art.-Nr. 420446 180 g x 8, Stückpreis



Tartù
[tartu]

Käsezubereitung aus halbfestem Schnittkäse, mit rotgeschmierter Rinde, Kuhmilch, ca. 50 Tage gereift, mit schwarzen Trüffelstücken im elastischen Teig, elegante Trüffelnote, Mind. 48 % Fett i. Tr., Lombardei

Art.-Nr. 420458 ca. 1 kg x 2



Roccolo
[rokolo]

Rustikaler Schnittkäse aus Kuhmilch, 6 Monate in sehr feuchten Naturkellern gereift, dadurch erhält er sein fein ausgewogenes Pilz- und Waldaroma, heller, fester Käsekern, Reifung von außen nach innen, Mind. 55 % Fett i. Tr., Lombardei

Art.-Nr. 018415 ca. 3,5 kg x 1



Nababbo
[nababo]

Weichkäse aus Ziegenmilch in rotgeschmierter Rinde, 45 Tage im Leinentuch gereift, geschmeidig schmelzender Teig, feines Ziegenmilcharoma, feinwürzig. Eine Delikatesse! Mind. 58 % Fett i. Tr., Lombardei

Art.-Nr. 420442 ca. 1 kg x 2



Provolone Dolce
[prowolone doltsche]

Pasta filata Käse aus Kuhmilch, heller, elastischer, kompakter Teig, mild im Geschmack, köstlich im Salat oder auf Spießen, Mind. 52 % Fett i. Tr., Lombardei

Art.-Nr. 018164 ca. 1 kg x 6 Salami
Art.-Nr. 018168 ca. 1,6 kg x 2 Birne



Mandarino Piccante
[mandarino pikante]

Pasta filata Käse aus Kuhrohmilch mit Zickleinlab gekäst, 6 Monate gereift, heller, elastischer Teig, leicht pikant, Mind. 54 % Fett i. Tr., Lombardei

Art.-Nr. 018172 ca. 10 kg x 2



Provolone Piccante
[prowolone pikante]

Pasta filata Käse aus Kuhrohmilch mit Zickleinlab gekäst, 6 Monate gereift, heller, elastischer Teig, leicht pikant, Lombardei

Art.-Nr. 018170 ca. 30 kg x 1 Salami, Mind. 54 % Fett i. Tr.

Art.-Nr. 018437 ca. 1 kg x 6 Halbmond, Mind. 46 % Fett i. Tr.



Provolone Stravecchio
[prowolone strawekijo]

Extra lang gereifter Pasta filata Käse aus Kuhrohmilch, 12 Monate gereift, brüchiger, blättriger, fester Teig, kräftiges Aroma, vollaromatisch pikant, Lombardei

Art.-Nr. 018166 ca. 10 kg x 1, Mind. 54 % Fett i. Tr.
Art.-Nr. 420516 ca. 20 kg x 1, Mind. 45 % Fett i. Tr.



Provolone Glocke
[prowolone glocke]

Pasta Filata Käse aus Kuhrohmilch, mit Zickleinlab gekäst, 6 Monate gereift, in traditioneller Form einer Kirchenglocke geformt, heller, elastischer Teig, leicht pikant, mind. 45% Fett i. Tr., Lombardei

Art.-Nr. 420525 ca. 16 kg x 1



Pasta filata

Der Provolone ist ein typischer Vertreter der Pasta filata. Charakteristisch ist die Art der Verarbeitung. Beim Ziehen (filare) wird der Käsebruch so lange wie eine Knetmasse bearbeitet, bis er durch Eintauchen in heißes Wasser elastisch wird. Die einst nur für Mozzarella di Bufala angewandte Methode hat längst weitere gute und typisch italienische Käsesorten hervorgebracht.

Provolone ist in vielen Variationen erhältlich, je nach Form haben sie eigene Namen: Pancetta für wurstförmig, Gigante für Kegel, Mandarino und Melone für kugelförmig. Die häufigsten Formen sind rund, oval oder birnenförmig. Der Käse ist mit einer Schnur eingebunden und mit einer Paraffinschicht überzogen. Beim Provolone dolce ist der Geschmack mild und sahnig, der Typ piccante schmeckt eher kräftig.

Provolone Piccante Salame eignet sich auf Grund der Form und des Käsetyps hervorragend zu einer aufmerksamkeitsstarken Präsentation am Point of Sale. Gerne stellen wir Ihnen den Original „Auricchio Provolone-Bock" für Ihre Aktion zur Verfügung!



Rezept Piattella von geräuchertem Scamorza alla boscaiola – Holzfäller Art

4 Stück Piatella Käse | ca. 400g Pilze | Oliven | ca. 20 kleine Kirschtomaten | 1 halbe Knollensellerie | 2 Karotten geschält | 1 Zwiebel | 2 Lorbeerblätter | 200 ml Gemüsebrühe | Rosmarin | Thymian | Salz

Die Knollensellerie, Karotten und die Zwiebel schälen und in klein hacken und in einer Pfanne anbraten. Die Pilze in Stückchen geschnitten beigeben sowie die halbierten Kirschtomaten und Oliven nach und nach mit in den Sud hinzugeben und mit Gemüsebrühe ablöschen. Die „Boscaiola" Holzfällersauce dann einreduzieren lassen, leicht salzen und mit den gehackten Kräutern würzen.
Grillen Sie die Piattella (ca. 2 Minuten auf beiden Seiten) oder schmelzen Sie die Piatella bei 180° im Ofen und servieren Sie die Piatella mit der „Boscaiola" Holzfäller Sauce.



Scamorza Affumicata
[skamortsa afumikata]

Pasta filata Käse aus Kuhmilch, mit naturbelassenem Holz fein aromatisch geräuchert, elastischer Teig, zart rauchig und mild im Geschmack, kalt und warm ein Genuss, aufgeschnitten ideal zum Rösten in der Pfanne, Mind. 40 % Fett i. Tr., Lombardei

Art.-Nr. 019985 ca. 300 g x 4, in der Schale



Scamorzine Affumicate Snack
[skamortsine afumikate snäk]

Pasta filata Käse aus Kuhmilch, fein aromatisch mit naturbelassenem Buchenholzgeräuchert, elastischer Teig, zart rauchig, würzig im Geschmack. Pur ein unwiderstehlicher Snack. Köstlich im Salat und auf Spießen, Mind. 40 % Fett i. Tr., Venetien

Art.-Nr. 423701 150 g (30 x 5 g) x 10 Stückpreis



Scamorza Schweinchen, geräuchert
[skamortsa schweinchen, geräuchert]

Pasta filata Käse aus Kuhmilch, fein aromatisch geräuchert, in Schweinchenform am Band, handwerklich hergestellt, zart rauchig, mild im Geschmack, in transparenter Schale, ideal als Deko in der Theke, Mind. 50 % Fett i. Tr., Apulien

Art.-Nr. 423908 ca. 100 g x 10



Scamorza Affumicata Piattella
[skamortsa afumikata piatela]

Pasta filata Käse aus Kuhmilch in Fladenform, fein aromatisch mit naturbelassenem Buchenholz geräuchert, extra weicher Teig, zart rauchig im Geschmack! Ideal für Pfanne oder Grillplatte aufgrund seiner flachen Form, Mind. 50 % Fett i. Tr., Spezialität aus Apulien

Art.-Nr. 423919 220 g (2 x 110 g) x 8 im Flow Pack, Stückpreis



Spizzico
[spiziko]

Pasta Filata Käse aus Kuhmilch, mit naturbelassenem Holz fein aromatisch geräuchert, zart rauchig und mild im Geschmack, Scamorza in genussvoller Miniatur- Variante, kalt und warm ein Genuss, gegrillt ideal zu Gemüse oder Salaten, mind. 50% Fett i. Tr. , Apulien

Art.-Nr. 423931 200 g x 10, Stückpreis



Scamorza Affumicata
[skamortsa afumikata]

Pasta filata Käse aus Kuhmilch, fein aromatisch mit naturbelassenem Buchenholz geräuchert, elastischer Teig, zart rauchig, mild im Geschmack, für die kalte und warme Küche, ideal zum Rösten in der Pfanne, Mind. 44 % Fett i. Tr., Lombardei

Art.-Nr. 420112 250 g x 6 im Displaykarton, Stückpreis



Toma del Monte Regale
[toma dei monte regale]

Halbfester Schnittkäse aus Kuhrohmilch mit Naturrinde, 45 Tage gereift, frischer Geschmack, cremig weiche Konsistenz, Mind. 51 % Fett i. Tr., Piemont

Art.-Nr. 017144 ca. 6,5 kg x 1



Losa di Vacca
[losa di waka]

Halbfester Schnittkäse aus Kuhrohmilch, Bildung von Edelschimmelblüten auf der Naturrinde möglich, Duft nach Milch und Butter, cremiger Teig, Mind. 49 % Fett i. Tr., Piemont

Art.-Nr. 017142 ca. 2,5 kg x 1



Raschera DOP
[raskera]

Traditioneller Schnittkäse aus Kuhmilch mit Naturrinde, aus verschiedenen Produktionen lieferbar, mindestens 30 Tage gereift, aromatisch, würzig, Mind. 57 % Fett i. Tr., Piemont

Art.-Nr. 423047 ca. 7 kg x 1



Losa con Capra
[losa kon kapra]

Schnittkäse aus Ziegen- und Kuhrohmilch, 2 Monate in Naturkellern gereift, Bildung von Edelschimmelblüten auf der Rinde möglich, buttrige und schmelzende Konsistenz, zart würziges Aroma, Mind. 51 % Fett i. Tr., Piemont

Art.-Nr. 017172 ca. 2,5 kg x 1



Toma Piemontese DOP
[toma pijemontese]

Schnittkäse aus Kuhmilch mit Naturrinde, mindestens 2 Monate in Grotten gereift, heller, elastischer Teig, angenehm mild süßlich im Geschmack, Mind. 52 % Fett i. Tr., Piemont

Art.-Nr. 423043 ca. 6 kg x 1



Asiago Pressato DOP
[asjago pressato]

Schnittkäse aus Kuhmilch, 40 Tage gereift, buttriger Teig mit unregelmäßiger Lochung, zart süß, Mind. 44 % Fett i. Tr., feiner Tafelkäse aus Venetien

Art.-Nr. 017010 ca. 12 kg x 1
Art.-Nr. 423957 ca. 3 kg x 1



Bra Tenero DOP
[bra tenero]

Schnittkäse aus Kuhmilch, mindestens 45 Tage gereift, geschmeidiger Teig mit unregelmäßiger Lochung, mild aromatisch, Mind. 49 % Fett i. Tr., Piemont

Art.-Nr. 423045 ca. 7 kg x 1



Fontina DOP
[fontina]

Schnittkäse aus Kuhrohmilch, 3 Monate in feuchten Felsenkellern gereift, strohgelber, geschmeidiger Teig, zart süß und aromatisch würzig, ideal zum Schmelzen, Mind. 45 % Fett i. Tr., Aostatal

Art.-Nr. 017012 ca. 9 kg x 1
Art.-Nr. 017061 ca. 4,2 kg x 1
Art.-Nr. 012711 ca. 2,3 kg x 1



Fontal
[fontal]

Schnittkäse aus Kuhmilch, in Naturrinde gereift, heller, geschmeidiger Teig, mild im Aroma, ideal zum Schmelzen geeignet, Mind. 45 % Fett i. Tr., Norditalien

Art.-Nr. 012047 ca. 12 kg x 1



Sardinien

Die allgegenwärtige Musik Sardiniens ist der leichte Glöckchenklang – oder auch das „schrille Geschepper von Schafsglocken" wie es D. H. Lawrence in seinem Buch „Das Meer und Sardinien" beschrieb. Kein Wunder. Auf Sardinien, sagt man, gibt es etwa anderthalb Millionen Menschen und drei Millionen Schafe (pecore). Sie weiden wild in der Macchia, dem immergrünen Weideland Sardiniens, und suchen sich ihre Nahrung aus Gräsern und Kräutern in einer intakten Natur. Das ist die Basis für den unverwechselbaren Geschmack der sardischen Käsespezialitäten.



Pecorino Tenero
[pekorino tenero]

Hartkäse aus Schafmilch, mindestens 2 Monate gereift, heller und kompakter Teig, mildes Schafmilcharoma, Sardinien

Art.-Nr. 019517 ca. 3,3 kg x 1, Mind. 52 % Fett i. Tr.,
Art.-Nr. 420515 200 g x 10, Stückpreis Mind. 48 % Fett i. Tr.,



Pecorino Pastore
[pekorino pastore]

Hartkäse aus Schafmilch, 5 Monate gereift, heller, kompakter Teig, vollmundiges Aroma. Ob gerieben oder am Stück: Immer ein Genuss. Mind. 50 % Fett i. Tr., Sardinien

Art.-Nr. 019536 ca. 2,8 kg x 1
Art.-Nr. 420514 200 g x 10, Stückpreis



Susardu
[susardu]

Rustikaler Hartkäse aus Schafmilch, mindestens 6 Monate in mit Olivenöl gepflegter Naturrinde gereift, heller, leicht körniger Teig, kräftiges Aroma, vollmundig, Mind. 53 % Fett i. Tr., Sardinien

Art.-Nr. 420512 ca. 2,8 kg x 2



Pecorino Romano DOP
[pekorino romano]

Hartkäse aus Schafmilch, 8 Monate gereift, brüchiger, blättriger Teig, gerieben ideal als Würzkäse, salzig pikant, Mind. 48 % Fett i. Tr., Sardinien

Art.-Nr. 017024 ca. 3 kg x 1



Pecorino Pepato
[pekorino pepato]

Hartkäse aus Schafmilch mit schwarzen Pfefferkörnern im bröckeligen, körnigen Teig, 6 Monate gereift, kräftiger Geschmack, Mind. 51 % Fett i. Tr., Sardinien

Art.-Nr. 017046 ca. 1,8 kg x 1





DOP-Käse Sardiniens

Käse, vor allem aus Schafmilch, ist auf Sardinien Grundnahrungsmittel. Berühmt ist der Pecorino mit seinen vielzähligen Varianten. Fiore Sardo, Pecorino Romano und Pecorino Sardo sind die drei ursprungsgeschützten (DOP) Käsesorten der Insel. Die Schafe stammen angeblich direkt vom Mufflon ab, das noch die unzugänglichsten Gebiete der Insel bevölkerte. Der Ursprung des Fiore Sardo ist fast genau so alt: Er wurde einst in schlichten Hütten an offenen Feuerstellen hergestellt. Daher der charakteristische Rauchgeruch, den ein echter Fiore Sardo auch heute noch entfalten muss. Die Produktion von Pecorino Romano geht auf die Römer zurück und erinnert an die Zeit, als der Käse in Binsenkörben abgelagert wurde. Pecorino Sardo wird jung und mild oder würzig gereift genossen.

Moliterno al Tartufo
[moliterno al tartufo]

Käsezubereitung aus Schafmilch mit Trüffelpaste im elfenbeinfarbenem kompaktem Teig, Mind. 5 Monate gereift, vollmundiges Trüffelaroma, Mind. 48 % Fett i. Tr., Sardinien

Art.-Nr. 424001 ca. 1,4 kg x 1



Pecorino Sardo Graziola DOP
[pekorino sardo gratsijola]

Schnittkäse aus Schafmilch, 1 Monat gereift, helle Rinde, weicher Teig mit unregelmäßiger Lochung, fein, mild, Mind. 51 % Fett i. Tr., Sardinien

Art.-Nr. 018650 ca. 2 kg x 2



Costa Dorata
[kosta dorata]

Hartkäse aus Schafmilch, 2 Monate gereift, kompakter Teig, mildwürziger Tafelkäse, Mind. 50 % Fett i. Tr., Sardinien

Art.-Nr. 017050 ca. 2,9 kg x 2



Pecorino Mediterraneo
[pekorino mediteraneo]

Hartkäse aus Schafmilch, mindestens 2 Monate gereift, kompakter Teig, milder Tafelkäse, Sardinien

Art.-Nr. 017045 ca. 2 kg x 2, Mind. 50 % Fett i. Tr.
Art.-Nr. 424051 ca. 250 g x 8 Mind. 47 % Fett i. Tr.



Pecorino Sardo Maturo Galluradoro DOP
[pekorino sardo maturo galluradoro]

Hartkäse aus Schafmilch, Mind. 6 Monate in geölter Rinde gereift, vollmundiges Schafmilcharoma, Mind. 48 % Fett i. Tr., Sardinien

Art.-Nr. 018192 ca. 3 kg x 2



Casu Sardu
[kasu sardu]

Bäuerlicher Hartkäse aus Schaf- und Ziegenmilch, Rinde mit Olivenöl und Asche gepflegt, 5 bis 8 Monate gereift, kräftig und würzig, ein echter Sarde!
Mind. 50 % Fett. i. Tr., Sardinien

Art.-Nr. 017049 ca. 3 kg x 2



Crabu
[krabu]

Hartkäse aus Ziegenmilch, 3 Monate gereift, rustikale, braune Rinde mit Olivenöl gepflegt, heller, körniger Teig, würzig feines Ziegenmilcharoma, wahrnehmbarer Duft der sardischen Macchia, Mind. 50 % Fett i. Tr., Sardinien

Art.-Nr. 421701 ca. 3 kg x 1



Sizilien

Sie ist die größte und vegetationsreichste Insel im Mittelmeer, mit einer wilden, schroffen Landschaft, fruchtbaren Böden und kargem Bergland. In vielen Regionen Siziliens wird Käse produziert. Ricotta brauchen die Inselbewohner vor allem zur Herstellung ihrer berühmten Süßspeisen, aber auch zur Füllung von Cassatelle (Sizilianische Ravioli) oder als Soße für Nudelgerichte. Typische Käsespezialitäten sind außerdem der Ragusano, der birnenförmige Caciocavallo und der Pecorino Siciliano. Der junge, noch weiche Pecorino, auch Primo Sale genannt, wird oft anstelle des sonst in Italien üblichen Mozzarellas verwendet, der reife und würzigere Pecorino statt des geriebenen Parmesans.



Pecorino Montanaro
[pekorino montanaro]

Rustikaler Hartkäse aus Schafmilch, 7 Monate im Korb gereift, weißer bis strohgelber, fester Teig, vollmundig würziger Geschmack. Für Käsekenner!
Mind. 50 % Fett i. Tr. Das Spitzenprodukt aus den Bergen Siziliens

Art.-Nr. 422736 ca. 3 kg x 1



Pecorino Fantasia
[pekorino fantasia]

Käsezubereitung aus Schafmilch mit Oliven, Rucola, Chili und Kapern, 15 Tage im Korb gereift, fantasievolle Zutatenkomposition im kompakten Teig, virtuose Aromen, leicht pikant, Mind. 47 % Fett i. Tr., Sizilien/Italien

Art.-Nr. 422723 ca. 3 kg x 1
Art.-Nr. 422724 ca. 500 g x 4



Pecorino mit Pistazienstreusel
(pekorino)

Käsezubereitung aus einem halbfesten Schnittkäse, hergestellt aus Schafmilch, Mind. 15 Tage gereift, Rinde mit feingeschroteten Pistazienkernen umhüllt, elfenbeinfarbener Teig mit aromatischen Pistazienstücken affiniert, geschmeidige Textur, delikater Schafmilchgeschmack mit nussiger Pistaziennote.
Mind. 47 % Fett i. Tr., Sizilien

Art.-Nr. 422739 ca. 3 kg x 1



Pecorino Toscano DOP Fresco
[pekorino toskano]

Schnittkäse aus Schafmilch, mindestens 20 Tage gereift, zart-cremige Textur mit angenehm schmelzendem Teig, ausgewogener Schafmilchgeschmack, verfügbar von Dezember bis Juli
Mind. 55 % Fett i. Tr., Toskana

Art.-Nr. 421003 ca. 2 kg x 1



Pecorino al Tartufo
[pekorino al tartufo]

Käsezubereitung aus einem halbfesten Schnittkäse, hergestellt aus Schafmilch der Maremma, mind. 1 Monat gereift, elfenbeinfarbener, kompakter Teig mit edlen Trüffelstückchen affiniert, ausgewogener Schafmilchgeschmack mit edlen Trüffelnuancen, angenehm cremiges Mundgefühl, verfügbar von Dezember bis August.
Mind. 45 % Fett i. Tr., Toskana

Art.-Nr. 421019 ca. 1 kg x 1



Pecorino mit Pistazien
[pekorino mit pistazien]

Käsezubereitung aus Schafmilch, mindestens 1 Monat gereift, mit sizilianischen Bronte-Pistazien im kompakten Teig, delikater, ausgewogener Schafmilchgeschmack, köstliches Pistazienaroma, angenehm cremiges Mundgefühl,
Mind. 45 % Fett i. Tr., Toskana

Art.-Nr. 421000 ca. 1 kg x 1



Pecorino Toscano DOP Stagionato
[pekorino toskano stadschionato]

Hartkäse aus Schafmilch, mindestens 4 Monate gereift, feine strukturierte Textur, kompakter Teig, würzig im Geschmack, ein Genuss für Käseliebhaber,
Mind. 50 % Fett i. Tr., Toskana

Art.-Nr. 421012 ca. 2 kg x 1



Pecorino Stagionato del Fiorini
[pekorino stadschionato del fjorini]

Hartkäse aus Schafmilch, mindestens 3 Monate gereift, kompakter Teig, mild ausgewogener Geschmack mit langanhaltenden Schafmilchnuancen,
Mind. 50 % Fett i. Tr., Toskana

Art.-Nr. 421007 ca. 1,8 kg x 1



Riserva del Fondatore
[riserwa del fondatore]

Hartkäse aus Schafmilch, mindestens 12 Monate kellergereift, kompakter fester Teig, leicht brüchige Textur, kräftig-intensiver Geschmack mit deutlichen Schafmilchnuancen, ein Genuss der Sonderklasse, der auf der Zunge zergeht,
Mind. 45 % Fett i. Tr., Toskana

Art.-Nr. 421016 ca. 18 kg x 1*
*in der Holzkiste, limitierte Auflage
Art.-Nr. 421001 ca. 2,5 kg x 1



Il Fiorino

Bereits im Jahr 1812 begann Francesco Fiorini mit der Schafzucht auf seinem Anwesen in der Gemeinde Roccalbegna in der Maremma, einer für Schaf- und Viehzucht bekannten Region in der Toskana. Von Duilio Fiorini im Jahr 1957 mit einem noch heute erhaltenen, antiken Kupferkessel gegründet, wird die lange Familientradition der Herstellung von Pecorino- Schafskäsespezialitäten heute von seiner Tochter Angela Fiorini und ihrem Ehemann Simone Sargentoni fortgeschrieben. In einer zu ihrer Käserei gehörenden Felsengrotte werden die Laibe unter perfekten Reifungsbedingungen mit großer Sorgfalt von Hand gepflegt Die Verbindung moderner Produktionstechnik mit authentischem Handwerk sowie die ausschließliche Verwendung der Milch von lokalen Schafrassen sind die Grundlage für ihren weltweiten Erfolg mit zahlreichen Prämierungen.



Pecorino Peperoncino
[pekorino peperontschino]

Käsezubereitung aus Schafmilch, 1 Monat gereift, mit scharfem Chili Pulver der aus 1 Südamerika stammenden Capsicum Baccatum Chili Pflanze im kompakten Teig affiniert, scharf- feuriger Geschmack mit feinwürziger Schafmilchnote, verfügbar von Dezember bis August
Mind. 55% Fett i. Tr., Toskana

Art.-Nr. 421009 ca. 1 kg x 1



Pecorino Fior di Noci
[pekorino fior di notschi]

Hartkäse aus Schafmilch, Naturrinde, 2 Monate gereift und für einen weiteren Monat in Walnussblätter affiniert und umhüllt, kompakter Teig, Schafmilcharoma mit Nussnote. Ein Genuss für Käseliebhaber!
Mind. 54% Fett i. Tr., Toskana

Art. Nr. 421024 ca. 1,3 kg x 1



Pecorino Fior di Bacco
[pekorino fior di bakko]

Käsezubereitung aus Schafmilch, 3 Monate in Barrique Fässern im Trester des aus der Maremma stammenden Morellino di Scansano Rotweins gereift, intensiv fruchtiges Bouquet, cremiger Teig, das würzige Schafmilcharoma in köstlicher Harmonie mit der edlen Weinnote, Mind. 55% Fett i. Tr, Toskana

Art.-Nr. 421015 ca. 1,6 kg x 1



Cacio di Caterina
[Katscho di Katerina]

Hartkäse aus Schafmilch, 5 Monate höhlengereift, eine Hommage an Catherine 1 Fiorini Pandolfi, der Mutter des Käsereigründers Ferrero Fiorini. Intensiver Duft nach Heu mit fruchtigen Nuancen kompakter Teig, kräftig- intensiver Geschmack, langer Abgang mit Kakaonote.
Mind. 50% Fett i. Tr., Toskana

Art.-Nr. 421023 ca. 5 kg x 1





Toskana

Die Toskana ist die bekannteste Region des Stiefels und Inbegriff italienischer Lebensart und Kultur. Städte wie Florenz, Siena und Pisa haben einen magischen Klang. Wer sich für Kunst und Geschichte interessiert, ist hier richtig. Abseits der berühmten Städte lockt eine scheinbar endlose Hügellandschaft wie aus dem Bilderbuch.

Die toskanische Küche, ihrem Ursprung nach eine einfache bäuerliche Küche, kommt mit wenig Saucen und Gewürzen aus. Der Eigengeschmack der Grundstoffe ist entscheidend. Der Verfeinerung dient nur Olivenöl. Oder Käse. Pecorino Toscano geht auf etruskische Käsekunst zurück. Sein intensiver und charakteristischer Duft unterscheidet sich von der scharfen Würze anderer Pecorini: Auch nach langer Reife schmeckt er weich und fast süßlich.

Pecorino di Rocca Feige
[pekorino di roka feige]

Käsezubereitung aus Schafmilch, handwerklich hergestellt, 2 Monate gereift, Verfeinerung des Käsebruchs mit natürlichem Feigenaroma, Naturrinde, geschmeidiger Teig, frisch fruchtige Feigennote,
Mind. 45 % Fett i. Tr., Toskana

Art.-Nr. 422906 ca. 1,3 kg x 2



Pecorino di Rocca Trüffel
[pekorino di roka trüffel]

Käsezubereitung aus Schafmilch, handwerklich hergestellt, 2 Monate gereift, Verfeinerung des Käsebruchs mit natürlichem Aroma von schwarzen Trüffeln, Naturrinde, feine Trüffelstücke im geschmeidigen Teig, harmonische Trüffelnote, Mind. 45 % Fett i. Tr., Toskana

Art.-Nr. 422908 ca. 1,4 kg x 2



Pecorino di Rocca Birne
[pekorino di roka birne]

Käsezubereitung aus Schafmilch, handwerklich hergestellt, 2 Monate gereift, Verfeinerung des Käsebruchs mit natürlichem Birnenaroma, Naturrinde, geschmeidiger Teig, frisch fruchtige Birnennote,
Mind. 48 % Fett i. Tr., Toskana

Art.-Nr. 422907 ca. 1,5 kg x 2



Giarina, Pecorino Ulivo
[tschiarina pekorino olivo]

Schnittkäse aus Schafmilch, 2 Monate mit Olivenbaumblättern in einer kleinen Terracottaamphore gereift, mild würziges Schafmilcharoma mit einer leichten, aromatischen Olivennote, eine besondere Spezialität,
Mind. 45 % Fett i. Tr.,Emilia Romagna

Art.-Nr. 423550 ca. 1,4 kg x 1



Piccola Giara, Pecorino Ulivo
[pikola tschiara, pekorino ulivo]

Schnittkäse aus Schafmilch, 2 Monate mit Olivenbaumblättern in einer großen, dekorativen Terracottaamphore gereift, mild würziges Schafmilcharoma mit einer leichten, aromatischen Olivennote, eine besondere Spezialität,
Mind. 45 % Fett i. Tr., Emilia Romagna

Art.-Nr. 423551 ca. 1,4 kg x 4
Art.-Nr. 423552 ca. 1,4 kg x 2
Nachfüllung (auch für Giarina)



Pecorino Kornblume
(pekorino)

Schnittkäse aus Schafmilch, mindestens 3 Monate in Kornblumenblüten im Buchenholzfass gereift, mit Kornblumenblüten ummantelt, geschmeidiger Teig, delikat, leicht blumiger Geschmack. Mind. 51 % Fett i. Tr., Emilia Romagna

Art.-Nr. 422150 ca. 1,5 kg x 1



Pecorino Kamille
(pekorino)

Schnittkäse aus Schafmilch, mindestens 2 Monate in Kamillenblüten im Tannenholzfass gereift, elastischer Teig, deilkates Bouquet mit feiner Kamillennote.
Mind. 48 % Fett i. Tr., Emilia Romagna

Art.-Nr. 422151 ca. 1,3 kg x 1



Romagna Terre



Die Fattoria von Romagna Terre schmiegt sich idyllisch in die hügligen Ausläufer des Apennins im Herzen der Romagna. Die Familie Farabegoli – seit Generationen dort ansässig – betreibt einen landwirtschaftlichen Betrieb mit einer Fläche von 30 Hektar. Die am Hof erzeugte Schafmilch wurde als Rohmilch mit vegetarischem Lab, welches aus Artischocken gewonnen worden ist, verkäst. Die reichhaltigen Blumen- und Kräuterwiesen der Romagna haben Paolos Großmutter inspiriert, die Pecorini mit dem reichhaltigen Herbarium zu affinieren und konservieren. Die Käse wurden in Holzfässern oder großen Holzkisten gereift und aufwändig gepflegt, sodass sich der Käse und der Geschmack der Kräuter optimal verbinden konnten.

Als Paolo 1985 die Produktion von Pecorini auf neue Füße stellt, greift er auf die lange Familientradition zurück und entwickelt diese ständig weiter. Der Einsatz von unterschiedlichen Käsekulturen bei den einzelnen Produkten ist von besonderer Bedeutung, um so jedem Käse zu seinem einzigartigen Charakter zu verhelfen. Handwerk, Tradition des Terroirs, ständige Weiterentwicklung, die begrenzte Produktion und das Ziel, immer die beste Qualität zu erreichen ist die Philosophie von Romagna Terre. Die ausgezeichneten Pecorini werden weltweit von Käseliebhabern und Topgastromen geschätzt.

Dolce Anita
[doltsche anita]

Schnittkäse aus Schafmilch, mindestens 4 Monate gereift, Rinde mit Eichenpulver behandelt, weicher schmelzender Teig, mit dem Duft von frisch gemolkener Milch.
Mind. 49 % Fett i. Tr., Emilia Romagna

Art.-Nr. 422152 ca. 1,2 kg x 2



Pecorino Walnussblatt
(pekorino)

Hartkäse aus Schafmilch, mindestens 2 Monate in Walnussblättern gereift, körniger Teig, dezentes Schafmilcharoma mit Nussgeschmack.
Mind. 46 % Fett i. Tr., Emilia Romagna

Art.-Nr. 422154 ca. 1,3 kg x 1



Pecorino Brennessel
(pekorino)

Hartkäse aus Schafrohmilch, im Buchenholzfass mit Brennesselblättern mindestens 3 Monate gereift, mit Brennesselblättern ummantelt, geschmeidiger Teig, leicht pikant im Geschmack.
Mind. 46 % Fett i. Tr., Emilia Romagna

Art.-Nr. 422155 ca. 1,5 kg x 2



Pecorino Hanf
(pekorino)

Hartkäse aus Schafmilch, mindestens 2 Monate in Hanfblättern gereift, mit Hanf ummantelt, geschmeidiger Teig, aromatisch. Mind. 39 % Fett i. Tr., Emilia Romagna

Art.-Nr. 422153 ca. 1,3 kg x 1



Pecorino Mohnblüte
(pekorino)

Hartkäse aus Schafmilch, mindestens über 3 Monate im Buchenholzfass mit Mohnblütenblättern gereift, leicht brüchiger Teig, mild aromatisch mit blumiger Note.
Mind. 48 % Fett i. Tr., Emilia Romagna

Art.-Nr. 422157 ca. 1,7 kg x 1



Pecorino mit Heu
(pekorino)

Hartkäse aus Schafmilch, Rinde mit Traubenkernöl und Heu affiniert, elastischer Teig, nach frischem Heu duftend, leicht säuerlich im Geschmack.
Mind. 43 % Fett i. Tr., Emilia Romagna

Art.-Nr. 422159 ca. 1,3 kg x 1



Pecorino Wacholder
(pekorino)

Käsezubereitung aus Schafmilch, mindestens 4 Monate gereift, Rinde mit Balsamicoessig und Wacholder affiniert, feinkörniger Teig, ausgewogener Schafmilchgeschmack, mit edler Wacholdernote.
Mind. 46 % Fett i. Tr., Emilia Romagna

Art.-Nr. 422156 ca. 2,4 kg x 1



Re di Pecora mit Mohn
[re di pekora]

Schnittkäse aus Schafmilch mit intensiven Blauschimmelkulturen, 2 Monate gereift, Rinde mit Mohn affiniert, geschmeidiger Teig mit schönen Blauschimmeladern, mit zunehmender Reifung pikanter im Geschmack. Mind. 51 % Fett i. Tr., Emilia Romagna

Art.-Nr. 422158 ca. 3 kg x 1





Handwerk und Tradition

Auch die meisterhafte Käseherstellung in der Emilia Romagna ist Bestandteil einer jahrhundertealten, gelebten Tradition. Die Liebe zum Produkt, zum Land und zur Region, die Wertschätzung der Rohstoffe, und das handwerkliche Können sichern eine hohe Qualität und schaffen Vertrauen. Aus tagesfrischer Milch entstehen unter geschickten Händen in der Romagna Terre meisterhafte Käsekreationen, die den authentischen Geschmack der Region widerspiegeln. Jede Käseart reift in speziell auf sie abgestimmten mikroklimatischen Bedingungen. Sei es in der traditionellen „Fossa di tufo", einer kleinen unterirdischen Grube aus Tuffstein, in betagten Holzfässern oder in Tonkrügen. Erfahrene Hände pflegen diese Kleinode täglich und affinieren sie, prüfende Blicke überwachen die optimale Reifung. Im Ergebnis entstehen außergewöhnliche Käsespezialitäten aus regionaler Schafmilch. Buon appetito Emilia Romagna.

Quattro Portoni

Von der überragenden Büffelkäsequalität der lombardischen Hofkäserei Quattro Portoni zeugen zahlreiche weltweite Auszeichnungen. Auf ihrem Bauernhof, dessen Fläche bis an das Naturschutzgebiet des Parco del Serio reicht, produzieren die Familien der heutigen Inhaber Bruno und Alfio Gritti ihre erlesenen Büffelkäse aus der Milch ihrer hofeigenen Wasserbüffel. Die Milch der in offenen Ställen gehaltenen Büffel weist einen etwa doppelt so hohen Fettgehalt und eine andere Mineralstoffzusammensetzung als die Kuhmilch auf, welches geschmacklich wie auch in der Konsistenz von vergleichbaren Kuhkäsen abweicht. Ihr reichhaltiges Sortiment von Büffelkäsespezialitäten ist heute weit über die Grenzen Italiens berühmt.



Casatica di Bufala
[kasatika di bufala]

Weichkäse aus Büffelmilch mit Weißschimmelkulturen, geschmeidiger Teig, mit zunehmender Reifung cremifizierend, milchfrisch, sahnig, mit feiner Büffelmilchnote, Mind. 55 % Fett i. Tr., Lombardei

Art.-Nr. 422602 ca. 1,3 kg x 1



Quadrello di Bufala
[kwadrelo di bufala]

Halbfester Schnittkäse aus Büffelmilch, in rotgeschmierter Rinde gereift, geschmeidiger Teig, feinwürzig delikat mit Anklang von Waldaromen, Mind. 55 % Fett i. Tr., Lombardei

Art.-Nr. 422608 ca. 2,3 kg x 1



Campì di Bufala Fenchel | Pfeffer
[kampi di bufala]

Schnittkäse aus Büffelmilch, 3 Monate gereift, in diversen Aromen: mit Fenchelsamen oder schwarzen Pfefferkörnern im kompakten Teig, ausgewogene Würznote, Mind. 55 % Fett i. Tr., Lombardei

Art.-Nr. 422606 ca. 1,6 kg x 1, Fenchel
Art.-Nr. 422603 ca. 1,6 kg x 1, Pfeffer



Caciocavallo di Bufala
[katschokawalo di bufala]

Pasta filata Käse aus Büffelmilch, traditionell mit Bast gebunden, mindestens 3 Monate gereift, gelbliche Rinde, elastischer heller Teig, feinwürzig delikat, Mind. 55 % Fett i. Tr., Lombardei

Art.-Nr. 422601 ca. 4,2 kg x 1



Granbù
[granbu]

Hartkäse aus Büffelrohmilch, circa 10 Monate gereift, in traditioneller Korbform gekäst, goldgelbe Rinde, kompakter, strohgelber, körniger Teig, kräftiges Aroma, feine Butternote, vollmundig, Mind. 55 % Fett i. Tr., Lombardei

Art.-Nr. 422607 ca. 7 kg x 1
Art.-Nr. 422609 ca. 1,7 kg x 4



Blu di Bufala
[blu di bufala]

Rustikaler Weichkäse aus Büffelmilch, in Naturrinde gereift, heller und kompakter Teig mit Blauschimmeladern durchzogen, geschmeidige Textur, leicht milchsäuerlich, kräftig, mit zunehmender Reife intensiver, Mind. 55 % Fett i. Tr., Lombardei

Art.-Nr. 422600 ca. 4 kg x 1





Parmigiano Reggiano DOP

Boccaccio erwähnte ihn Mitte des 14. Jahrhunderts in seinem Decamerone, aber da war schon klar, dass der vom Dichter gepriesene Parmigiano (Parmesan) lange vor seiner Zeit auf dem Speiseplan italienischer Hausfrauen stand. Vermutlich wird er seit mehr als 800 Jahren hergestellt.
Der Parmigiano Reggiano wird heute in mehreren Provinzen Oberitaliens produziert. Das Consorzio del Formaggio Parmigiano Reggiano, dem 512 Molkereien angeschlossen sind, überwacht die Herstellung. Jährlich werden etwa drei Millionen Parmesanlaibe produziert. Für ein Kilogramm Käse benötigt man 16 Liter Milch. Parmesan wird zum Glück nicht mehr nur gerieben, sondern auch in kleinen Stücken genossen, zum Beispiel mit ein paar Tropfen altem Balsamico. Oder scheibchenweise über gedünstetem Spargel oder Fenchel.

Parmigiano Reggiano DOP
[parmidschano redschano]

Hartkäse aus Kuhrohmilch, gesetzlich geschütztes Original, in zwei Reifegraden erhältlich, aromatisch, mit zunehmendem Alter pikant, Mind. 32 % Fett i. Tr., Emilia Romagna

22 Monate
Art.-Nr. 017016 ca. 32 kg x 1
Art.-Nr. 017013 ca. 4,5 kg x 2
Art.-Nr. 017025 ca. 2 kg x 4
Art.-Nr. 017021 ca. 1 kg x 6
Art.-Nr. 017019 250 g x 20, Stückpreis

30 Monate
Art.-Nr. 018452 ca. 32 kg x 1



Parmigiano Reggiano DOP
[parmidschano redschano]

Hartkäse aus Kuhrohmilch, kräuterreiche Weiden bestimmen die hohe Milchqualität, bis zu extremer Reife affiniert, je nach Alter körniger bis fester Teig mit Reifekristallen, Geschmack von intensiv reichhaltig bis vollmundig würzig. Ein erlesener Genuss für Feinschmecker, Mind. 32 % Fett i. Tr., Emilia Romagna

3 Jahre
Art.-Nr. 424103 ca. 2,3 kg x 1

5 Jahre
Art.-Nr. 424105 ca. 2,3 kg x 1





Parmigiano Reggiano DOP la Traversetolese
[parmidschano redschano la trawersetolese]

Hartkäse aus Kuhrohmilch, aus einer Berglandwirtschaft am Fuß des Apennins, mindestens 2 Jahre gereift, körniger Teig, vollaromatisch kräftig mit Bergkräuternote, Mind. 32 % Fett i. Tr., Emilia Romagna

Art.-Nr. 420160 ca. 32 kg x 1
Art.-Nr. 420161 ca. 1 kg x 1
Art.-Nr. 420162 ca. 350 g x 12



Parmigiano Reggiano DOP
[parmidschano redschano]

Hartkäse aus Kuhrohmilch in der ultimativen Darfresh-Verpackung, in verschiedenen Reifungen erhältlich, aromatisch pikant, Mind. 32 % Fett i. Tr., Emilia Romagna

12 Monate
Art.-Nr. 420170 200 g x 20

24 Monate
Art.-Nr. 420152 200 g x 12

30 Monate
Art.-Nr. 420171 150 g x 15
Stückpreise



Parmigiano Reggiano DOP Varianten im Becher
[parmidschano redschano im becher]

Frischer Parmigiano Reggiano Hartkäse aus Kuhrohmilch in drei wiederverschließbaren Varianten, vorzüglich als Aperitif, auf Carpaccio und im Salat sowie ideal für warme Gerichte, Mind. 32 % Fett i. Tr., Emilia Romagna

gerieben
Art.-Nr. 420150 85 g x 12

Würfel
Art.-Nr. 420151 90 g x 12

Blätter
Art.-Nr. 420157 80 g x 12

Stückpreise



Parmigiano Reggiano DOP gerieben
[parmidschano redschano gerieben]

Frisch geriebener Parmigiano Reggiano Hartkäse aus Kuhrohmilch, wirkt wie selbst von Hand geraspelt, perfekt für die warme Küche, Mind. 32 % Fett i. Tr., Emilia Romagna

Art.-Nr. 269582 100 g x 10
Art.-Nr. 420156 60 g x 20
Stückpreise



Von fresco bis stravecchio

Es heißt, Parmigiano Reggiano wird nicht produziert, sondern er entsteht. Die sehr langsame, natürliche Trocknung und Reifung in speziellen Lagerhallen dauert mindestens ein Jahr an. Dann kommt der Parmigiano Reggiano fresco (= jung) als Tafelkäse in den Handel. Nach zwei Jahren Reifung, schon vecchio (= alt) genannt, kann er zum Kochen und als Reibekäse verwendet werden. Nach drei Jahren Reifung wird er als stravecchio (= sehr alt) in Stückchen zerteilt und von Käseliebhabern zum Abschluss eines Menüs geschätzt. Parmigiano Reggiano sollte übrigens als Dessertkäse nicht geschnitten, sondern immer nur mit einem Parmesanstecher in Stücke gebrochen serviert werden. Bei noch länger gereiftem Parmigiano Reggiano, vier Jahre und mehr, hört man in Fachkreisen manchmal auch den Begriff extra stravecchione.

Den Käselaib öffnen

Eines der markantesten Qualitätsmerkmale von Parmigiano Reggiano ist seine Konsistenz. Die Käsemasse ist feinkörnig und von schuppenartiger Struktur, die sich am besten bewahren lässt, wenn man den Käselaib mit einem Parmesanmesser öffnet und Stücke herausbricht, aber nicht schneidet.





Foto: Barbara Bonisolli











Grana Padano DOP versus Parmigiano Reggiano DOP

Grana Padano ist ein italienischer Hartkäse wie der originale Parmesan. Zwischen beiden Käsesorten bestehen jedoch kleine Unterschiede. Man könnte fast sagen, sie sind Konkurrenten.

Herkunft: Das Produktionsgebiet des Grana Padano umfasst fünf Regionen und 32 Provinzen in der Poebene von Piemont nach Venetien, hinzu gehören die Provinz Trient und einige Gebiete der Emilia Romagna. Der Parmigiano Reggiano wird ebenfalls in fünf Provinzen hergestellt: Bologna links vom Fluss Reno, Mantova rechts vom Fluss Po, Modena, Parma und Reggio Emilia.

Futter: Für die Milch von Grana Padano dürfen die Kühe mit Silofutter gefüttert werden. Für Parmigiano Reggiano hingegen nur mit frischem Gras und Heu.

Milch: Aufgrund der geografischen Unterschiede (Futter, Höhenlage, Wetter etc.) ist natürlich auch die Milch unterschiedlich.

Rahm: Grana Padano wird aus zwei verschiedenen teilentrahmten Milchmelkungen (Morgen- und Abendmilch) hergestellt. Beim Parmigiano Reggiano ist nur eine der beiden Melkungen (die Milch der Abendmelkung) teilentrahmt. Dadurch hat der Grana Padano weniger Fett und man kann ihn bereits in einem früheren Reifestadium genießen.

Zusatzstoffe: Für den Grana Padano darf nur der Konservierungsstoff Lysozym (aus Ei) verwendet werden. Für den Parmigiano Reggiano dürfen keinerlei Konservierungsstoffe oder Zusatzstoffe eingesetzt werden.

Reifung: Grana Padano muss mindestens neun Monate gereift sein, der Parmigiano Reggiano mindestens zwölf Monate.



Trentingrana DOP
[trentin'grana]

Hartkäse aus Bergrohmilch, mindestens 22 Monate gereift, strohgelber, körniger Teig, vollmundig aromatisch, feinnussige Note, Mind. 32 % Fett i. Tr., Trentino

Art.-Nr. 421201 ca. 35 kg x 1
Art.-Nr. 421200 ca. 4 kg x 4
Art.-Nr. 421203 ca. 2,2 kg x 1
Art.-Nr. 421202 ca. 300 g x 18

TRENTINGRANA



Grana Padano DOP
[grana padano]

Hartkäse aus Kuhrohmilch, mindestens 16 Monate gereift, körniger Teig, würzig, Mind. 32 % Fett i. Tr., Lombardei

Art.-Nr. 012074 ca. 37 kg x 1
Art.-Nr. 012050 ca. 4,4 kg x 2
Art.-Nr. 012075 ca. 2 kg x 4
Art.-Nr. 017020 250 g x 20*
Art.-Nr. 012079 200 g x 20*
*Stückpreise



Grana Padano DOP
[grana padano]

Hartkäse aus Kuhrohmilch, körniger Teig, würzig im Geschmack in der ultimatven Darfresh-Verpackung, in verschiedenen Reifestufen erhältlich, Mind. 32 % Fett i. Tr., Lombardei

9 Monate gereift
Art.-Nr. 420169 200 g x 20

16 Monate gereift
Art.-Nr. 420163 200 g x 20

20 Monate gereift
Art.-Nr. 420167 150 g x 15
Art.-Nr. 420155 200 g x 20

Stückpreise



Grana Padano DOP gerieben
[grana padano gerieben]

Frisch geriebener Grana Padano Hartkäse aus Kuhmilch, 16 Monate gereift, wirkt wie selbst von Hand geraspelt, würzig, perfekt für die warme Küche, Mind. 32 % Fett i. Tr., Lombardei

Art.-Nr. 012059 100 g x 10

Art.-Nr. 420154 60 g x 20
Riserva, 20 Monate gereift

Art.-Nr. 420153 80 g x 15

Stückpreise



Gran D'Oro
[gran doro]

Hartkäse aus Kuhrohmilch, 1 Jahr 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 1
Art.-Nr. 269515 200 g x 15, Stückpreis





Beschwipste Käse

Not macht erfinderisch. So kam im Herbst 1917 in der Provinz Treviso ein Bauer auf die Idee, seine frisch geschöpften Käselaibe vor marodierenden Soldaten in Bottichen mit gärender Maische zu verstecken. Die Trauben, in denen die Laibe ruhten, waren die klassischen Sorten der Region: Raboso Piave, Cabernet, Merlot. Die militärische Lage zog sich hin und der Käse blieb wochenlang drin. Ein Geniestreich, wie sich herausstellte. Als der Käse später wieder herausgefischt wurde, zeigte er sich jünger und weicher als je zuvor. Seine neue strohgelbe Farbe schmeichelte dem Auge, während Nase und Gaumen ungeahnt feine Aromen von fruchtig bis würzig wahrnahmen. Der Himmel weiß warum, aber die verjüngende Weinkur geriet bald fast in Vergessenheit. Zum Glück blieb es doch einigen wenigen Käsern vorbehalten, sich an den Gaumenkitzel zu erinnern.

Aperitivo Käse
[aperitiwo käse]

Käsezubereitung aus Kuhmilch, nach fünfmonatiger 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. 421603 ca. 3,3 kg x 1
Art.-Nr. 2430004 175 g x 8, Stückpreis



Espresso Barista
[espresso barista]

Käsezubereitung aus einem Hartkäse, hergestellt aus Kuhmilch und Mind. 4 Monate gereift, weitere 2 Monate mit erlesenen Kaffeesorten affiniert, dunkelbraune Rinde, strohgelber, feinkörniger Teig, würzig-aromatischer Geschmack mit nuancenreicher Kaffeenote.
Mind. 38 % Fett i. Tr., Venetien

Art.-Nr. 421625 ca. 3,5 kg x 1



Süßweinkäse

Käsezubereitung aus Kuhmilch, 5 Monate gereift, anschließend mit circa 48 Löchern versehen und für weitere 2 Monate in Süßwein (Raboso Piave D.O.C. Spätlese) affiniert, körniger Teig, feine und süßliche Weinnote, köstlich als Dessertkäse,
Mind. 40 % Fett i. Tr., Venetien

Art.-Nr. 421606 ca. 2,1 kg x 1



Roccolo di Vino
[rokolo di wino]

Käsezubereitung aus Kuhmilch, 5 Monate in Naturkellern gereift, weitere 2 Monate in Raboso-Wein affiniert, fester Käsekern, Reifung von außen nach innen, fein aromatisch mit edler Weinnote im Geschmack, Mind. 62 % Fett i. Tr., Lombardei

Art.-Nr. 420437 ca. 2,5 kg x 1



Rosso Imperiale
[rosso imperijale]

Käsezubereitung aus Kuhmilch mit intensiven Blauschimmeladern, 4 Monate gereift, davon 2 Monate unter Süßweintrester der Moscato-Traube aus Pantelleria affiniert, kompakter Teig, kräftiges und zartsüßes Aroma, Mind. 48 % Fett i. Tr., Lombardei

Art.-Nr. 012621 ca. 2 kg x 1



Nero Imperiale
[nero imperjale]

Käsezubereitung aus Kuhmilch, mindestens 3 Monate in Naturkellern gereift, einen weiteren Monat in Balsamico Essig affiniert, heller und fester Käsekern, reift von außen nach innen, süß aromatisch,
Mind. 57 % Fett i. Tr., Lombardei

Art.-Nr. 420447 ca. 1,5 kg x 2



Sampietrino del Mediterraneo
[sampietrino del mediteraneo]

Schnittkäse aus Kuhmilch, ca. 3 Monate in rötlicher, mit Olivenöl gepflegter Naturrinde gereift und mit Rosmarin ummantelt, bröckelig, krümelig im Kern, etwas weicher unter der Rinde, runder, fein aromatischer Geschmack mit mediterraner Note,
mind. 55 % Fett i. Tr., Lombardei

Art.-Nr. 420461 ca. 1,4 kg x 1



Occelli al Barolo
[odscheli al barolo]

Traditioneller Käsezubereitung aus Kuhmilch, ganzjährig in limitierter Menge verfügbar, mindestens 4 Monate gereift plus 2 Monate in Traubentrester und Barolo-Wein affiniert, hervorragende Verbindung von vollem Rotweinaroma mit kräftigem Geschmack, eine rare Spezialität, Mind. 48 % Fett i. Tr., Piemont

Art.-Nr. 017170 ca. 3,5 kg x 1
Art.-Nr. 017148 ca. 1,9 kg x 1



Occelli Foglie di Castagno
[otscheli folie di kastanjo]

Hartkäse aus Schaf- und Kuhmilch, bis zu 3 Jahre unter Kastanienblättern im Barriquefass gereift, goldgelber und fester Teig, intensives Aroma, eine echte Rarität, Mind. 46 % Fett i. Tr., Piemont

Art.-Nr. 017151 ca. 2,5 kg x 1



Occelli nel fieno Maggengo
[otscheli nel fieno matschengo]

Hartkäse aus Kuhmilch, monatelang im Heu der piemontesischen 1 Alpen gereift, kompakter Teig, einzig-artiges Aroma der Milchmischung kombiniert mit dem kräuterreichen Aroma der Alpenblumen, intensiv kräuterwürziges Aroma,
Mind. 57 % Fett i. Tr., Piemont

Art.-Nr. 422514 ca. 1,7 kg x 1



Occelli al malto d'Orzo e Whisky
[odscheli al malto dorso e wiski]

Käsezubereitung aus Kuhmilch, mindestens 12 Monate gereift, Rinde mit Gerstenmalz und Whisky behandelt, mit ganzen Gerstenkörnern umhüllt, leicht körniger Teig, edle Whiskynote im Geschmack,
Mind. 53 % Fett i. Tr., Piemont

Art.-Nr. 422502 ca. 1,7 kg x 1



Occelli Frutta e Grappa
[odscheli frutta e grappa]

Schnittkäse aus Kuh- und Schafmilch, mindestens 12 Monate gereift, Oberfläche mit in Grappa getränkten Trauben, Aprikosen, Feigen und Zwetschgen affiniert, leicht körniger Teig, köstlich saftig, fruchtig mit feiner Grappanote im Geschmack,
Mind. 56 % Fett i. Tr., Piemont

Art.-Nr. 422503 ca. 875 g x 2



Crutin
[krutin]

Käsezubereitung aus Kuhmilch mit schwarzen Trüffeln im Teig, 2 Monate in Naturkellern gereift, handgebrochener Teig mit sandiger Konsistenz, Edelschimmelbildung auf der dünnen Rinde möglich, kräftiges Trüffelaroma, Mind. 45 % Fett i. Tr., Piemont

Art.-Nr. 017191 ca. 1,1 kg x 1
Art.-Nr. 017147 ca. 300 g x 5



Occelli Pecora e Vacca
[odscheli pekora e vaka]

Traditioneller Hartkäse aus Schaf- und Kuhmilch, Mind. 4 Monate gereift, farbige Aufblühungen auf der Naturrinde sind ein Qualitätsmerkmal, kompakter Teig, Duft nach Edelschimmel, vollendet kräftiger Geschmack, Mind. 56 % Fett i. Tr., Piemont

Art.-Nr. 017149 ca. 6 kg x 1
Art.-Nr. 017146 ca. 1,5 kg x 1



Castelmagno DOP
[kastelmanjo]

Rustikaler Hartkäse aus Kuhrohmilch, zwei Mal von Hand gebrochener Käsebruch, mindestens 30 Tage gereift, Edelschimmeladern im Teig sind ein besonderes Qualitätsmerkmal, Mind. 52 % Fett i. Tr., Piemont

Art.-Nr. 423046 ca. 6 kg x 1



Pon Gorgonzola Mascarpone
[pon gorgonsola maskarpone]

Sahnige Käsekomposition aus feinem Gorgonzola und frischem Mascarpone geschichtet,
insgesamt Mind. 70 % Fett i. Tr., Piemont

Art.-Nr. 017001 ca. 1,7 kg x 4
Art.-Nr. 017075 ca. 1,7 kg x 1
Art.-Nr. 017074 ca. 1,2 kg x 1



Gorgonzola DOP Dolce Baruffaldi
[gorgonsola doldsche barufaldi]

Weichkäse aus Kuhmilch mit Blauschimmelkulturen, Typ „Milano", aromatisch, cremig, Mind. 48 % Fett i. Tr., ein echter Genuss, Piemont

Art.-Nr. 016993 ca. 12 kg x 1
Art.-Nr. 016990 ca. 6 kg x 1
Art.-Nr. 016991 ca. 3 kg x 2
Art.-Nr. 016992 ca. 1,5 kg x 4



Gorgonzola DOP Dolce Casarrigoni
[gorgonsola doldsche kasaarrigoni]

Weichkäse aus Kuhmilch, mindestens 50 Tage gereift, strohweißer, besonders cremiger Teig, mit feinen Blauschimmeladern durchzogen, zart süßlich im Geschmack, der Klassiker, Typ Milano! Mind. 48 % Fett i. Tr., Lombardei

Art.-Nr. 420456 ca. 6 kg x 1
Art.-Nr. 420455 ca. 1,5 kg x 1



La Dolce Crema di Gorgonzola DOP Löffelgorgonzola
[la doldsche krema di gorgonsola, löffelgorgonsola]

Weichkäse aus Kuhmilch mit Blauschimmel, Gorgonzola Typ Milano, extra cremig und ohne Rinde, zum Löffeln, Verpackung mit wiederverschließbarer Abdeckhaube, ein erlesen köstlicher Genuss, Mind. 48 % Fett i. Tr., Lombardei

Art.-Nr. 420452 ca. 6 kg x 1
Art.-Nr. 420467 ca. 3 kg x 1
in der Halbmondschale



Belzeblu
[beltseblu]

Weichkäse aus Kuhmilch mit Blauschimmelkulturen und scharfer Paprika im Teig, 2 Monate gereift, cremiger Teig, klassisches Blauschimmelaroma mit kräftig pikanter Note, Mind. 54 % Fett i. Tr., Lombardei

Art.-Nr. 012627 ca. 1,5 kg x 1



Blu di Capra
[blu di kapra]

Halbfester Schnittkäse aus Ziegenmilch, mindestens 2 Monate gereift, heller kompakter Teig mit intensiven Blauschimmeladern durchzogen, kräftig pikantes Ziegenmilcharoma, vollmundig,
Mind. 52 % Fett i. Tr., Lombardei

Art.-Nr. 420457 ca. 1,5 kg x 1



Gorgonzola DOP piccante
[gorgonsola pikante]

Edles aus Norditalien! Feiner Weichkäse aus Kuhmilch, mindestens 90 Tage gereift, faltige, rötlich-graue Naturrinde, weißer bis strohgelber Teig mit edlen Blauschimmeladern durchzogen, geschmeidige Textur, aromatischer, würzig-pikanter Geschmack. Vielseitige Verwendung, auch in der warmen Küche. Mind. 48 % Fett i.Tr., Piemont, Lombardei/Italien

Art.-Nr. 018120 ca. 1,5 kg x 1





B&L MedienGesellschaft mbH & Co. KG
Verlagsniederlassung Bad Breisig
www.blmedien.de • infobb@blmedien.de • Tel.: 0 26 33/45 40-0

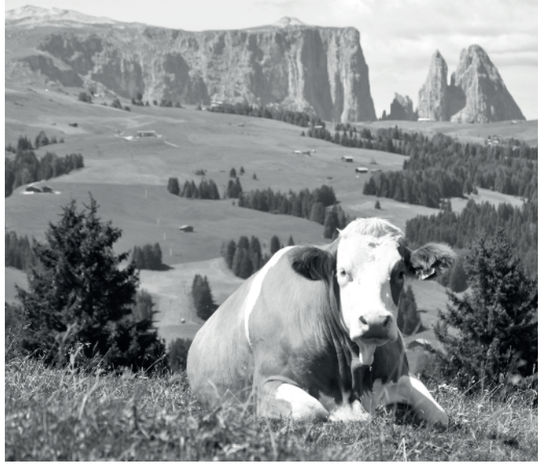
HEIDERBECK Kreativ-AWARD

Käse aus Italien, das sind Käsesorten mit einer langen handwerklichen Tradition und einer großen Spezialitätenvielfalt. Für Aktionen mit Käse aus Italien hat Heiderbeck die Patenschaft des Kreativ-Award 2017 übernommen.

Italien | Südtirol

Gelebte Traditionen, nachhaltige Landwirtschaft, die Erhaltung der bäuerlichen Kultur und die regionale Spitzenküche charakterisieren Südtirol als einzigartigen Lebensraum. Und die alpine und subalpine Landschaft Südtirols schafft beste Voraussetzungen für die Herstellung qualitativ hochwertiger Milch und Milchprodukte. Die Bergbauern sorgen tagtäglich dafür, dass die Milch innerhalb von 24 Stunden ins Kühlregal gelangt. Sie schaffen die Basis für 90 Käsesorten aus Südtirol.

Eine besondere Auszeichnung ist das Qualitätszeichen Südtirol, das ausschließlich jenen Produkten (nicht nur Käse) verliehen wird, deren Qualität die gesetzlich vorgeschriebenen Standards überschreitet. Strenge Kontrollen durch unabhängige Institutionen bürgen dafür. Derzeit gibt es etwa 280 Produzenten, die das Qualitätszeichen Südtirol verwenden dürfen.



Stilfser g.U.

Schnittkäse aus Kuhmilch, 2 Monate gereift, geschmeidig weicher Teig, intensiv im Aroma, würzig herzhaft im Geschmack, 50 % Fett i. Tr., Südtirol

Art.-Nr. 017067 ca. 8,5 kg x 1
Art.-Nr. 269596 ca. 4,5 kg x 1
Art.-Nr. 017809 ca. 2,3 kg x 1



Pustertaler

Schnittkäse aus Kuhmilch, 2 Monate gereift, unregelmäßige, erbsengroße Lochung, geschmeidiger Teig, fein im Aroma, zart würzig im Geschmack, 50 % Fett i. Tr., Südtirol

Art.-Nr. 017068 ca. 9,7 kg x 1
Art.-Nr. 017804 ca. 4,5 kg x 1
Art.-Nr. 421506 ca. 2,3 kg x 1



Dolomitenkönig

Schnittkäse aus Kuhmilch, 2 Monate gereift, geschmeidiger Teig, kirschgroße Lochung, intensives Aroma, zart süßlich im Geschmack, 45 % Fett i. Tr., Südtirol

Art.-Nr. 017065 ca. 9 kg x 1
Art.-Nr. 017806 ca. 4,5 kg x 1
Art.-Nr. 421508 ca. 2,2 kg x 2



Meraner Weinkäse

Schnittkäse aus Kuhmilch, 3 Monate gereift, während der Reifung Veredelung mit dem regionalen Weinklassiker „Lagrein" und selektierten Gewürzen, schnittfester Teig mit unregelmäßiger Bruchlochung, ausgewogen aromatisch, 50 % Fett i. Tr., Südtirol

Art.-Nr. 017802 ca. 2,3 kg x 1



Ortler

Schnittkäse aus Kuhmilch, nach altem Rezept gekäst, 2 Monate gereift, braune Rinde, geschmeidiger Teig mit unregelmäßiger Lochung, zart aromatische Würze, 50 % Fett i. Tr., Südtirol

Art.-Nr. 017064 ca. 2,5 kg x 1



Pfefferkäse

Schnittkäse aus Kuhmilch, mit schwarzem Pfeffer bedeckte Rinde, elastischer Teig mit bunter Pfeffermischung verfeinert, kräftig pikantes Aroma, ein kerniger Brotzeitkäse, 45 % Fett i. Tr., Südtirol

Art.-Nr. 421514 ca. 2,7 kg x 1



Kräuter Hexe

Schnittkäse aus Kuhmilch, 1 Monat gereift, Kräuter und Blüten auf der Rinde und im geschmeidigen Teig, kräftiges Kräuteraroma, würzig, 45 % Fett i. Tr., Südtirol

Art.-Nr. 421515 ca. 2,4 kg x 1



Alta Badia

Hartkäse aus Kuhmilch, mindestens 6 Monate gereift, rotbraune, geschmierte Rinde, fein geschmeidiger Teig, würzig kräftig im Geschmack, 50 % Fett i. Tr., eine Spezialität ersten Ranges aus Südtirol

Art.-Nr. 017801 ca. 9 kg x 1
Art.-Nr. 017808 ca. 4,8 kg x 1



Südtiroler Spezialitäten in attraktiven Kleinverpackungen

Sechs Südtiroler Spezialitäten in 150-g-Fixgewicht in moderner Flowpack-Verpackung mit maximaler Frischegarantie, im Tray-Karton optimal für das SB-Regal oder für Cabrio-Theke

Kräuter Hexe
Art.-Nr. 2440044 150 g x 8, 45 % Fett i. Tr.
Pfefferkäse
Art.-Nr. 2440045 150 g x 8, 45 % Fett i. Tr.
Alta Badia
Art.-Nr. 2440046 150 g x 8, 50 % Fett i. Tr.
Dolomiten König
Art.-Nr. 2440041 150 g x 8, 45 % Fett i. Tr.
Pustertaler
Art.-Nr. 2440042 150 g x 8, 50 % Fett i. Tr.
Stilfser D.O.P.
Art.-Nr. 2440043 150 g x 8, 50 % Fett i. Tr.

Stückpreise



Figo Feige Feinkostsauce

Außergewöhnlich! Fruchtig & Pikant! Reife saftige Feigen, fein strukturiert verarbeitet und mit ätherischem Öl vom Senf ausgewogen abgestimmt. Eine vortrefflich pikante Feinkostsauce Tessiner Art, mit feiner Frucht und deutlicher Schärfe.

Art.-Nr. 314200 150 g x 6



Luis Trenker Käse

Hartkäse aus Kuhmilch, in schwarzer Rinde auf Premium Bergreifung ausgereift, mürber und zartschmelzender Teig mit kristalliner Struktur, fruchtbetonter Duft mit Heunoten, kräftig würzig im Geschmack mit lang anhaltenden Aromen von Kakao und gerösteten Erdnüssen, auf dem Gipfel des Genusses! Mind. 50 % Fett i. Tr., Südtirol.

Art. Nr. 421544 ca. 9 kg x 1
Art. Nr. 421547 ca. 4,5 kg x 1



Luis Trenker

100% SÜDTIROL
100% NATUR
100% ORIGINAL

100% LUIS

1892 · 1990
LUIS TRENKER



WARUM DIESER KÄSE EINEN GANZ BESONDEREN NAMEN TRÄGT.

LUIS TRENKER: Der Name alleine ist schon eine Liebeserklärung an die Südtiroler Heimat. Die Naturverbundenheit, der Pioniergeist und die Kreativität des großen Schauspielers, Regisseurs, Bergsteigers und Abenteurers (1892 – 1990) sind auch heute noch eine unendliche Quelle der Inspiration.

Luis Trenker ist ein Bekenntnis zu Südtirol, zur Natur, zum Original, zur Reinheit und zu echten wahren Werten.

Darum sind wir stolz, dass dieser Käse den Namen LUIS TRENKER trägt.

So wie Luis Trenker in der Mode mit dem alpinen Lifestyle einen neuen Bereich begründeten, so soll auch dieser Käse dem Gaumen eine neue Welt erschließen und zu einem delikaten Botschafter Südtirols werden. Und darum unterstützen wir die Einführung dieser Spezialität mit einer Fülle von Werbemitteln wie Leporello und Dispenser, Rollup, Verkostungstheke, uvm.

VON NATUR AUS LAKTOSE FREI* *) <0,1g/100g OHNE GENTECHNIK

ECHTER KÄSEGENUSS



Kräftig würziger Hartkäse aus Kuhmilch, der in den Bergen Südtirols in Ruhe zur Premium-Qualität reift. Der mürbe und zartschmelzende Teig mit kristalliner Struktur duftet fruchtig leicht nach Heu und besticht mit den lang anhaltenden Aromen von Kakao und gerösteten Nüssen.

BERGMILCH SÜDTIROL
Mehr Informationen unter www.luistrenker-kaese.it
mila

Sennerei Algund

Unweit von Meran liegt Algund und mitten im Ort die genossenschaftlich organisierte Sennerei – der Anziehungspunkt für Einheimische und Touristen. Die Milch für ihre Käse und Milchprodukte kommt von mehr als 70 Bergbauernhöfen um Algund, Partschins und Naturns. Die Kühe grasen auf den südlichen Hängen des Naturparks Texelgruppe auf Höhen zwischen 800 und 1500 Metern. Die intakte Natur, das frische Gras und die klare Luft spiegeln sich im Geschmack der vielfältigen Milch- und Käseprodukte wider. Handarbeit, vor allem in der Käserei, garantiert die schonende Verarbeitung der Milch und die gleichbleibend hohe Qualität. Und im hauseigenen Reifekeller erhält der Käse viel Zeit bis zur vollen Entfaltung. Mehrstufige Qualitätskontrollen sind Pflicht.



Sauerrahmbutter

Frische Butter nach traditioneller Rezeptur aus Sauerrahm hergestellt, besonders cremig und streichfähig, angenehmes, mild säuerliches Aroma, voller Geschmack, Südtirol

Art.-Nr. 421530 250 g x 20 Stückpreis



Heukäse

Halbfester Schnittkäse aus Kuhmilch, elastischer, hellgelber Teig mit Kräutern und Bockshornkleesaat, aromatisch, nach frischen Heublumen duftend, leicht herbe Note, Mind. 48 % Fett i. Tr., Südtirol

Art.-Nr. 421509 ca. 500 g x 2



Ziegencamembert

Weichkäse aus Ziegenmilch mit feinem Weißschimmel, cremig geschmeidiger Teig, würziges Ziegenmilcharoma, Mind. 46 % Fett i. Tr., Südtirol

Art.-Nr. 421513 ca. 270 g x 6



Wacholderkäse

Schnittkäse aus Kuhmilch, 2 Wochen gereift, dann über Wacholderholz geräuchert, glatter, strohgelber Teig, charak-teristische Wacholderrauchnote, Mind. 50 % Fett i. Tr., Südtirol

Art.-Nr. 421512 ca. 450 g x 3



Ginepro
[tschineepro]

Weichkäse aus Kuhmilch von Südtiroler Höfen mit Wacholder aromatisiert, mind. 4 Wochen im Schieferkeller gereift, Rinde mit edlem Blu Gin affiniert, geschmeidig und feinwürzig im Geschmack
Mind. 50 % Fett i. Tr., Südtirol

Art.-Nr. 421534 ca. 200 g x 6



Roggenkas Ziege

Weichkäse aus Ziegenmilch von Südtiroler Höfen, mind. 4 Wochen im Ziegelkeller gereift, Rinde mit Südtiroler Roggenkleie affiniert, geschmeidig, feinwürzig mit eleganter Ziegenmilchnote.
Mind. 50 % Fett i. Tr., Südtirol

Art.-Nr. 421537 ca. 200 g x 6



Goaserle
[gohserle]

Weichkäse aus Ziegenmilch von Südtiroler Höfen, mind. 4 Wochen im Ziegelkeller gereift, Rinde mit Rotkultur gepflegt, schneeweißer, cremiger Teig, feinwürzig mit eleganter Ziegenmilchnote.
Mind. 50 % Fett i. Tr., Südtirol

Art.-Nr. 421536 ca. 200 g x 6



Ziegello

Weichkäse aus Ziegenmilch von Südtiroler Höfen, mind. 4 Wochen im Schieferkeller gereift, Rinde mit edlem Weißschimmel, schneeweißer, cremiger Teig, mildwürzig mit eleganter Ziegenmilchnote.
Mind. 50 % Fett i. Tr., Südtirol

Art.-Nr. 421542 ca. 200 g x 6





Capriz steht für 100 % Passion

Capriz ist eigenwillig, wie die Ziege und kapriziös – ein lustvoller Regelverstoß. Capriz hat „Bock" auf das, was sie tun. Leidenschaftlich und innovativ schaffen sie aus bester Südtiroler Milch das Beste aus Milch. Ihr Credo ist die höchste Hingabe zum Produkt. Darin vereinen sie vieles, was Südtirol so wertvoll macht. Die Pflege der einzigartigen Berglandschaften mit Almen und Bergbauernhöfen. Die Erzeugung hochwertiger Rohstoffe. Die Förderung der Regionalität und Ursprünglichkeit sowie die Verbindung von Genuss und Tradition. In den Reifekellern der Capriz-Käserei pflegen und verfeinern sie ihre Spezialitäten bis zum optimalen Reifepunkt.

capriz

Die Renaissance der Ziege

Lange Jahre war sie heimisch in den Südtiroler Tälern, die Ziege. Mittlerweile ist sie aus großen Teilen des Landes verschwunden und nur wenige Bauern halten an der Tradition fest. Mit den fantastischen Ziegenkäsen knüpft Capriz an das Brauchtum an, bringt die Ziegenzucht wieder nach Südtirol zurück und erweitert damit die Kulinarik dieser Region und aller Käseliebhaber. Von mild bis kräftig, würzig oder pikant. In verschiedenen Texturen und Formen, zum Schluss verfeinert mit fantastischen Affinierungen – ein Stück Südtiroler Genuss. In der gläsernen Käserei von Capriz kann man die Verarbeitung der tagesfrischen Ziegenmilch Schritt für Schritt beobachten. Im angeschlossenen Museum taucht man tief in die Milch- und Käseproduktion ein. Das Ladengeschäft und die Gastronomie lassen für Gourmets und Käseliebhaber keine Wünsche offen. Capriz freut sich auf Ihren Besuch (www.capriz.bz).



Hofers Alptraum

Weichkäse aus Kuhmilch von Südtiroler Höfen, mind. 4 Wochen gereift, Rinde mit französischem Cognac und Südtiroler Schüttelbrot affiniert, geschmeidig und feinwürzig im Geschmack.
Mind. 50 % Fett i. Tr., Südtirol

Art.-Nr. 421543 ca. 200 g x 6



Hofers Alptraum Ziege

Weichkäse aus Ziegenmilch von Südtiroler Höfen, mind. 4 Wochen gereift, Rinde mit französischem Cognac und Südtiroler Schüttelbrot affiniert, geschmeidig, feinwürzig mit eleganter Ziegenmilchnote.
Mind. 50 % Fett i. Tr., Südtirol

Art.-Nr. 421541 ca. 200 g x 6



Schüttler

Schnittkäse aus Kuhmilch von Südtiroler Höfen, mind. 4 Monate auf Fichtenholz gereift, feste Rinde mit edler Rotkultur gepflegt, hellgelber, mit Gewürzen affinierter Teig, aromatisch-würzig.
Mind. 50 % Fett i. Tr., Südtirol

Art.-Nr. 421546 ca. 2,5 kg x 1



Trüffelo

Käsezubereitung aus Kuhmilch von Südtiroler Höfen, mind. 4 Monate auf Fichtenholz gereift, feste Rinde mit Rotkultur gepflegt, hellgelber Teig mit schwarzem Trüffel affiniert, aromatisch-würzig.
Mind. 50 % Fett i. Tr., Südtirol

Art.-Nr. 421545 ca. 3 kg x 1



Weingelee

Ein Feuerwerk der Sinne. Ein glattes, frisch-fruchtiges Gelee mit einer harmonischen Süße und unverwechselbarer Weinnote, hergestellt aus Südtiroler Qualitätsweinen. Goldgelber, aromatischer Gewürztraminer oder vollmundig dunkler Lagrein bilden die Basis für dieses nuancenreiche Geschmackserlebnis. (enthält Alkohol)

Weingelee Lagrein
Art.-Nr. 422272 150 g x 12
Begleitet gern: kräftig gereiften Bergkäse

Weingelee Gewürztraminer
Art.-Nr. 422273 150 g x 12
Begleitet gern: Frischkäse, milden Weichkäse



Alpe Pragas

Marmelade? Nein, Frucht zum Käse! Kein Wortspiel, sondern Grundphilosophie bei Alpe Pragas. So viel wie möglich Frucht soll ins Glas- und das von bester Qualität. Daher stecken in der Frucht zum Käse auch mindestens 70% Frucht aus eigenem Anbau. Mit Alpe Pragas erzählt Stefan Gruber eine besondere kulinarische Geschichte von seiner Idee, erstklassige Früchte zu exklusiven, hochwertigen Produkten zu veredeln. Im Herzen der Dolomiten bauen er und seine selektierten Partner sonnenverwöhnte Früchte an, die man nicht mehr aufhören möchte zu essen. Reine, natürliche Zutaten sind die Basis, dem hohen Fruchtanteil bleibt Alpe Pragas gnadenlos treu und geht auch bei der Qualität der Früchte und bei ihrer schonenden Verarbeitung in Gläser keine Kompromisse ein, eine Wertephilosophie, welche das Alpe Pragas Frucht zum Käse Sortiment weit über die Grenzen Südtirols bekannt gemacht haben. Ob Marille, Feige, Orange, Williamsbirne oder Johannisbeere- für die perfekte Genussbegleitung ist für jeden Käse eine Sorte dabei.



Mostarda

Pikante, süß-scharfe Saucen von Alpe Pragas, die sich perfekt mit Käse und zu verschiedenen Speisen kombinieren lassen.

Mostarda Mango scharf
Art.-Nr. 422263 160 g x 6
Fruchtige Mango trifft pikanten Ingwer – passt zu Rotkulturkäse

Mostarda Quitte & Senf
Art.-Nr. 422255 160 g x 6
Raffiniert! Quitte, Zitrone, Senf – passt zu Brie, Ziegen- und Schafkäse

Mostarda Heidelbeer & Kren
Art.-Nr. 422260 160 g x 6
Gefunden! Waldheidelbeer trifft würzigen Kren – passt zu Räucherfisch

Mostarda Feige & grüne Tomate
Art.-Nr. 422256 160 g x 6
Exotisch! Feige und frische grüne Tomaten – passt zu gereiftem Bergkäse

Mostarda Marille & Kürbis
Art.-Nr. 422257 160 g x 6
Kreativ! Fruchtige Marille, Kürbis, Sternanis – passt zu Schaf- und Ziegenkäse

Mostarda Apfel & Zwiebel
Art.-Nr. 422254 160 g x 6
Würzig! Milder Apfel tifft pikante Zwiebel – passt zu gereiftem Berg- und Schafkäse

Mostarda Birne & Safran
Art.-Nr. 422258 160 g x 6
Fruchtig! Liebliche Birne und edler Safran – passt zu Weich- und Blauschimmelkäse

Mostarda Paprika & Chili
Art.-Nr. 422259 160 g x 6
Pikant! Fruchtig roter Paprika und scharfe Chili – passt zu würzigem Hartkäse

Mostarda Himbeere & Aceto Balsamico
Art.-Nr. 422261 160 g x 6
Apart! Fruchtige Noblesse trifft aromatischen Balsamico – passt zu Mozzarella & Co

Mostarda Feigensenf scharf
Art.-Nr. 422262 160 g x 6
Delikat! Süße Feigen und scharfe Senfkörner – passt zu gut gereiftem Camembert & Brie



Stefan Gruber – Der Mann fürs Eingemachte

Eigentlich sollte Stefan Gruber Milchbauer auf dem elterlichen Hof im Oberpustertal werden und sich um die Kühe kümmern. Doch es sollte alles anders kommen: im jungen Alter von 20 Jahren überkam ihn die verrückte Idee, Beeren anzubauen, wovon er sich auch von seiner Familie nicht abbringen lassen wollte. So fing er an, auf den elterlichen Feldern zusammen mit einem Freund lange Reihen von Erdbeeren, Himbeerstauden und Johannisbeersträuchern anzupflanzen. Im darauffolgenden Sommer konnte er dann die Früchte ernten, welches ihm wieder eine neue Idee brachte, die Früchte zu verarbeiten und einzukochen. Der Beginn einer unglaublichen Erfolgsgeschichte, die er seit 1995 fortführt. Stefan Grubers Alpe Pragas Produkte werden heute weltweit in Top Feinkosthäusern geführt.



Frucht zum Käse

Frucht zum Käse Marille
Art.-Nr. 422264 220 g x 6
Begleitet gern: Frischkäse, Blauschimmelkäse, Gorgonzola DOP

Frucht zum Käse Feige
Art.-Nr. 422265 220 g x 6
Begleitet gern: Weichkäse, Camembert, Bergkäse

Frucht zum Käse Williamsbirne & Limette
Art.-Nr. 422266 220 g x 6
Begleitet gern: Parmigiano Reggiano, weitere Hartkäse

Frucht zum Käse Schwarze Johannisbeere
Art.-Nr. 422267 220 g x 6
Begleitet gern: würzige Weich- und Schnittkäse

Frucht zum Käse Orange
Art.-Nr. 422274 220 g x 6
Begleitet gern: milden Blauschimmelkäse



Österreich



Vom Bodensee bis in die Puszta wird in Österreich Käse gemacht. Und doch sind vor allem die Berg- und Almkäse aus Vorarlberg und Tirol berühmt. Die Mischung aus Tradition, Natürlichkeit und Qualität hat Österreich in die Top 10 der belieb-testen Käseländer katapultiert. Auch der Verbrauch im Land kann sich sehen lassen: Jeder Österreicher isst pro Jahr etwa 22 Kilogramm Käse.

g.U. Käse
Die geschützte Ursprungs-bezeichnung, in Österreich abgekürzt g.U., garantiert, dass der Käse tatsächlich aus der genannten Region stammt.



Die geschützten Käse Österreichs, g.U.

Käse aus Kuhmilch

3 Gailtaler Almkäse
2 Tiroler Almkäse/Tiroler Alpkäse
2 Tiroler Bergkäse
2 Tiroler Graukäse
1 Vorarlberger Alpkäse
1 Vorarlberger Bergkäse

Affineur Kracher Schabmesser und Keramikgefäß

Das stilvolle Zubehör. Damit sich das Aroma des Affineur Kracher voll entfalten kann, sollte dieser mit dem runden Schabmesser in dünne, cremige Scheiben geschabt werden, Steiermark

Art.-Nr. 270168 Schabmesser
Art.-Nr. 270167 Keramikgefäß

Stückpreise





Affineur Kracher

Weichkäse aus Kuhmilch, Mind. 42 Tage gereift, affiniert mit edler Beerenauslese, cremiger Teig mit smaragdgrüner Edelpilz-marmorierung, fruchtig, nuancenreiches Spiel aus Würze und Süße, Mind. 55 % Fett i. Tr., Steiermark

Art.-Nr. 270166 ca. 1 kg x 1
Art.-Nr. 270169 150 g x 4, Stückpreis



Weinlaubenhof Kracher Burgenland

Gerhard Kracher macht im Burgenland fantastische Weine, vor allem edelsüße. Der Weinlaubenhof Kracher hat sich mit der Produktion von Trockenbeerenauslesen auch Beeren-auslesen, Auslesen und Eiswein weltweit einen Namen gemacht. Und Schärdinger Affineur in der Steiermark steht für die erlesensten Käsegenüsse Österreichs. Aus dieser Verbindung entstand ein außergewöhnlicher Edelschimmel-käse mit einer speziell selektionierten Beerenauslese aus dem Keller des Hauses Kracher. Der Kracher besticht durch seinen feinen Duft, seine Cremigkeit und den einzigartigen Edelschimmelgeschmack, vereint mit der Fruchtigkeit edelsüßer Trauben.



Ziegenkäseröllchen

Frischkäsezubereitung aus Ziegenmilch, weißer, cremig-geschmeidiger Teig, je nach Sorte ummantelt mit Pfeffer, Schnittlauch oder edlen Wildkräutern, dezente Ziegen-milchnote, Mind. 45 % Fett i. Tr. im Milch-anteil, Waldviertel/Niederösterreich

Art.-Nr. 011163 100 g x 5 Pfefferschrot
Art.-Nr. 011164 100 g x 5 Schnittlauch
Art.-Nr. 268356 100 g x 5 Wildkräuter

Stückpreise



Ziegenkäsetorte

Frischkäsezubereitung aus Ziegenmilch, weißer, cremig-geschmeidiger Teig, ummantelt mit feinen Wildkräutern, dezente Ziegenmilchnote mit würzigem Wildkräuteraroma, Mind. 45 % Fett i. Tr. im Milchanteil, Waldviertel/Niederösterreich

Art.-Nr. 011171 ca. 1 kg x 1



Graukäse g.U.

Sauermilchkäse aus Kuhmilch, mindestens 2 Wochen gereift, dünne, rissige Rinde, weißlich-gelber, trockener bis speckiger Teig, würzig-säuerlich, mit zunehmender Reife kräftig im Geschmack, Max. 10 % Fett i. Tr., Tirol

Art.-Nr. 011301 ca. 0,95 kg x 1



Weinkäse

Weichkäse aus Kuhmilch, reift im Zwei-geltgeläger, dadurch dunkle Naturrinde, typischer Milchschimmel überzieht die Rinde mit weißem Flaum, geschmeidiger Teig, mild fruchtiger Geschmack, Mind. 65 % Fett i. Tr., Steiermark

Art.-Nr. 270159 ca. 1,3 kg x 1



Weinbaron

Käsezubereitung aus Kuhmilch, mind. 6 Wochen oberflächengereift, Rinde mit Rotwein affiniert, schnittfester, geschmei-diger Teig mit Rundlochung, mild-süßlich mit zarter Weinnote. Mind. 45 % Fett i. Tr., Steiermark

Art.-Nr. 270913 ca. 3 kg x 2



Gourmet Ziegenkäse

Schnittkäse aus Ziegenmilch, mindestens 2 Wochen gereift, feste Rinde mit Rotkultur gepflegt, schneeweißer geschmeidiger und zart schmelzender Teig, würzig-kräftiger Geschmack mit zarter Ziegennote, Mind. 45 % Fett i. Tr., Tirol

Art.-Nr. 270158 ca. 1,5 kg x 1



Feiner Tiroler

Schnittkäse aus Kuhmilch, mindestens 1 Monat gereift, Rinde mit Rotkultur gepflegt, strohgelber, kompakter Teig mit typische Schlitzlochung, vollmundiger Geschmack, feinwürzig-aromatischer Geschmack, Mind. 55 % Fett i. Tr., Tirol

Art.-Nr. 011190 ca. 3 kg x 1



Andreas Hofer

Hartkäse aus Kuhmilch, mindestens 6 Monate gereift, feste Rinde mit Rotkultur gepflegt, strohgelber, schnittfester Teig mit typisch weißen Eiweißkristallen, feinwürziger Geschmack, Mind. 45 % Fett i. Tr., Tirol

Art.-Nr. 270101 ca. 2,1 kg x 2
Art.-Nr. 270109 250 g x 12, Stückpreis



Tiroler Bergkäse g.U.

Hartkäse aus Kuhrohmilch, 6 Monate gereift, feste Rinde mit Rotkulturen gepflegt, strohgelber, elastischer und geschmeidiger Teig, aromatisch im Geschmack mit charakteristischer Würze, Mind. 45 % Fett. i. Tr., Tirol

Art.-Nr. 270105 ca. 6,5 kg x 1
Art.-Nr. 271903 ca. 3 kg x 1, Stange



Kitzbüheler Bergkäse

Hartkäse aus Kuhmilch, mindestens 3 Monate gereift, feste Rinde mit Rotkultur gepflegt, strohgelber, elastischer Teig, geschmeidige Textur, aromatisch feinwürziger Geschmack, Mind. 45 % Fett i. Tr., Kitzbühel/Tirol

Art.-Nr. 270108 ca. 7 kg x 1



Alpzirler

Hartkäse aus Kuhmilch, mindestens 6 Monate gereift, feste Rinde mit Rotkulturen gepflegt, hellgelber geschmeidiger, zart schmelzender Teig, herzhaft-würzig und vollmundig im Geschmack, Mind. 50 % Fett i. Tr., Tirol

Art.-Nr. 270161 ca. 6 kg x 1



Weinzirler

Hartkäse aus Kuhmilch, mind. 6 Monate gereift, mit Rotwein affiniert, geschmeidiger Teig, würzig-kräftig im Geschmack.
Ein Genuss für Käseliebhaber!
Mind. 50 % Fett i. Tr., Wörgl/Nordtirol

Art.-Nr. 270196 ca. 7 kg x 1
Art.-Nr. 270197 ca. 1,7 kg x 2



Tiroler Felsenkeller Käse

Die Geschichte des Felsenkellers führt bereits in das Jahr 1658 zurück. Zu Zeiten des Grafen Max Lambert wurde er von der Kitzbühler Brauerei als Eiskeller zum Kühlen von Bier genutzt. Heute dient dieser Felsenkeller in Kitzbühl als optimales Reifungslager für den Tiroler Felsenkellerkäse aufgrund seines Mikroklimas, der konstanten, kühlen Temperatur und seiner hohen Luftfeuchtigkeit, welches ihm seinen geschmeidigen Teig verleiht und sein edles Aroma krönt.

Hartkäse aus Kuhmilch, mit Premium Alpenreife, mindestens 7 Monate im Naturfelsenkeller gereift, feste Rinde mit Rotkultur gepflegt, gelber, elastischer Teig, aromatisch, feinwürzig-kräftiger Geschmack, Mind. 45 % Fett i. Tr., Tirol

Art.-Nr. 011193 ca. 6,5 kg x 1
Art.-Nr. 011194 ca. 1,5 kg x 1
Art.-Nr. 270150 200 g x 8, Stückpreis



Tirol Milch

Die viel prämierten Käsespezialitäten der Tirol Milch werden aus bester Milch hergestellt. Sie stammt von Kühen, die auf hochgelegenen Almwiesen grasen und zwar weniger, dafür ausgezeichnete Milch geben, die gesund, kräuterwürzig und nährstoffreich ist. Eine Alm liegt auf 1.760 Metern mitten im schönen Alpbachtal Seenland im Tiroler Unterland. Seit 2011 ist die Tirol Milch ein Teil der Berglandmilchgruppe und eine Genossenschaft, in der sich die Tiroler Bauern organisiert haben. So liefern mehr als 3.000 bäuerliche Familienbetriebe aus den Tälern und Bergregionen Nord- und Osttirols die Milch. In Wörgl und Lienz werden jährlich etwa 220 Millionen Liter Milch verarbeitet, die, vorwiegend für naturbelassene Produkte, mit viel Hingabe, sorgsamer Pflege und Fachwissen von den Käsemeistern zu erstklassigen Käsespezialitäten ausgereift werden. Ein weiterer Clou für die erstklassige Qualität liegt in der Ausreifung in natürlichen Felsenkellern.



Tiroler Adler

Hartkäse aus Kuhmilch mit Premium Alpenreife, mindestens 9 Monate gereift, feste Rinde mit Rotkultur gepflegt, strohgelber, fast parmesanartiger Teig, dennoch geschmeidig, aromatisch-würzig, Mind. 45 % Fett. i. Tr., Tirol

Art.-Nr. 011315 ca. 6,4 kg x 1
Art.-Nr. 270001 ca. 1,6 kg x 1
Art.-Nr. 270152 200 g x 8, Stückpreis



Tirol Adlerweg

Das Land Tirol zählt zu den vielseitigsten Kletter- und Wandergebieten Europas. Fast ein Drittel der Fläche ist alpines Gelände. Im Jahr 2010 wurde ein einzigartiges Routennetz entwickelt: Der Tiroler Adlerweg. Er gewährt Einblicke in die Vielfalt des kulturellen Tirols und in die Naturvielfalt dieser Region. Von St. Johann im Tiroler Unterland, vorbei am Wilden Kaiser, weiter durch das Karwendelgebirge, die Lechtaler Alpen, hinauf nach St. Anton am Arlberg bis ins hinterste Lechtal gleicht dieser atemberaubende Weitwanderweg mit einer Länge von 280 Kilometern in der Hauptroute der Silhouette eines Adlers mit ausgebreiteten Schwingen. Er führt durch eine faszinierende Landschaft und zu Tirols schönsten Plätzen. So unter anderem in das Tiroler Lechtal, einem der ursprünglichsten Alpenräume in Europa.



© www.gigler.com

Urtyroler

Hartkäse aus Kuhmilch, mindestens 12 Monate gereift, feste hellbraune Rinde, feiner strohgelber Teig, kräftig-würziger Geschmack mit dem typischen Aroma eines gereiften Bergkäses, Mind. 45 % Fett i. Tr., Tirol

Art.-Nr. 270172 ca. 7 kg x 1
Art.-Nr. 270173 ca. 1,5 kg x 1



Tiroler Sortimentskarton Premium

Mit diesem Sortiment präsentiert das Käseland Tirol vier seiner Premium Käsespezialitäten. Die vier Klassiker der Tirol Milch aus bester Tiroler Bergbauernmilch, von charaktervoll cremig bis kräftig-würzig im Geschmack. Ein alpines Genusssortiment von höchster Genussklasse! Laktosefrei. Tirol

Art. Nr. 271904 ca. 1,7 kg x 4



Tiroler Spezialitäten in attraktiven Kleinverpackungen

Sieben repräsentative Tiroler Spezialitäten in 150-g-Fixgewicht in moderner Flowpack-Verpackung mit maximaler Frischegarantie, im Tray- Karton optimal für das SB Regal oder für die Cabrio Theke.

Art.-Nr. 271905 Le Rosé
Art.-Nr. 271906 Weinzirler
Art.-Nr. 271907 Alpzirler
Art.-Nr. 271908 Tiroler Felsenkeller
Art.-Nr. 271909 Tiroler Adler
Art.-Nr. 271910 Urtyroler
Art.-Nr. 271911 Kitzbühler Bergkäse

150 g x 6, Stückpreise



Wäldergold

Im Frühjahr 2009 rief Stefan Fessler seine Marke Wäldergold ins Leben. Sein Ziel dabei war es, die seit etwa dem Jahr 1880 gepflegte Käsereitradition im Bregenzerwald zu erhalten, zu pflegen und noch weiter auszubauen. Seit jeher gehören die Käsespezialitäten zu den wertvollsten Erzeugnissen des Bregenzerwaldes, zu den Goldstücken des Bregenzerwaldes. Seit Jahrzehnten kennt Stefan Fessler die Senner und Käsemeister der 12 Dorfsennerein und 4 Alpsennereien, welche er für Marke Wäldergold selektiert hat, persönlich und achtet dabei stets auf die konstant höchste Qualitätsstufe seiner hergestellten Käsegoldstücke. Das Wäldergold Käsespezialitätensortiment deckt dabei die gesamte Bandbreite der Bregenzerwälder Käsekultur ab. Wäldergold steht für die Genusskultur von langer Tradition.



Dorfkäse

Schnittkäse aus Kuhmilch, 3 Monate gereift, Rinde mit Rotkultur gepflegt, kompakter Teig mit unregelmäßiger Rundlochung, würzig im Geschmack. Mind. 45 % Fett i. Tr., Voralberg

Art. Nr. 011111 ca. 6 kg x 1



Rasskäse

Schnittkäse aus Kuhmilch, 5 Monate gereift, feste Rinde mit Rotkulturund Sulz gepflegt, gelber Teig, kräftig würzig mit pikantem Rotkulturaroma, ideal für Käsespätzle. Mind. 35 % Fett i. Tr., Voralberg

Art. Nr. 011114 ca. 5,6 kg x 1



Bierkäse

Schnittkäse aus Kuhmilch, 3 Monate gereift, Rinde mit Rotkultur gepflegt, geschmeidiger Teig mit Schlitzlochung, zart nussiger, aromatischer Geschmack, der Käse wird traditionell zum Bier gereicht. Mind. 45 % Fett i. Tr., Voralberg

Art. Nr. 011108 ca. 5,6 kg x 1



Weinkäse

Käsezubereitung aus Kuhmilch, 3 Monate gereift, der Käse wird in Rotwein für einen weiteren Monat affiniert, dunkelviolette Rinde, hellgelber und cremiger Teig, mild- würziger Geschmack mit süßlich- fruchtiger Weinnote. Mind. 50 % Fett i. Tr., Voralberg

Art. Nr. 011116 ca. 6 kg x 1



Bergkäse

Hartkäse aus Kuhrohmilch, mindestens 8 Monate gereift, feste und trockene Rinde, hellgelber und elastischer Teig mit erbsengroßer Lochung, schmelzendes Mundgefühl, intensiv würzig mit Anklängen an Malz und geröstete Erdnüsse. Mind. 45 % Fett i. Tr., Voralberg

Art. Nr. 011119 ca. 3,3 kg x 2



Wildblütenkäse

Schnittkäse aus Kuhmilch, mindestens 3 Monte gereift, feste Rinde mit einem Kräuter Blütenmix affiniert, strohgelber geschmeidiger Teig, vollaromatischer Geschmack mit blumiger Note, Mind. 45 % Fett i. Tr., Vorarlberg

Art.-Nr. 270251 ca. 7,3 kg x 1
Art.-Nr. 270252 ca. 3,5 kg x 1
Art.-Nr. 2430045 150 g x 8, Stückpreis



Holunderkäse

Schnittkäse aus Kuhmilch, ca. 3 Monate gereift, feste Rinde mit Rotkultur gepflegt und Holunderblüten affiniert, hellgelber, geschmeidiger Teig, vollaromatisch und pikant im Geschmack, Mind. 45 % Fett i. Tr., Vorarlberg

Art.-Nr. 270259 ca. 7 kg x 1



Zitronen-Pfeffer Käse

Käsezubereitung aus Kuhmilch, mindestens 3 Monate gereift, Rinde mit Zitronenöl, Pfeffer, Curcuma und Gewürzen affiniert, geschmeidiger Teig, leicht pfeffrig und zart zitronig im Geschmack, Mind. 45 % Fett i. Tr., Vorarlberg

Art.-Nr. 270272 ca. 6 kg x 1
Art.-Nr. 270275 ca. 3 kg x 1



Weltenburger Barock Dunkel Hopfenkäse

Käsezubereitung aus Kuhmilch, mindestens 3 Monate gereift, Rinde mit Rotkultur, Weltenburger Barock Dunkel Bier und einer Kräuter-Hopfen-Mischung affiniert, geschmeidiger Teig, aromatisch, Mind. 45 % Fett i. Tr., Vorarlberg

Art.-Nr. 270266 ca. 7,6 kg x 1





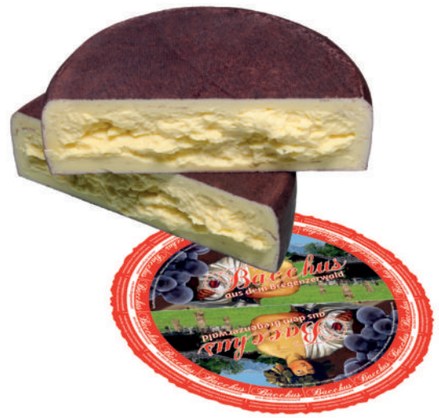
Weltenburger

Ein Bier mit Tradition! Das Kloster Weltenburg wurde zu Anfang des 7. Jahrhunderts von Abt Eustasius in Weltenburg in Niederbayern gegründet und ist damit das älteste Kloster in Bayern. Im Jahr 1.050 n.Chr. wurde die Klosterbrauerei gegründet, wodurch sie als älteste Klosterbrauerei der Welt bezeichnet werden kann. Selbstverständlich wird ausschließlich unter Einhaltung des Bayrischen Reinheitsgebotes von 1516 Bier gebraut. Das Sortiment der Klosterbrauerei umfasst heute zwölf Bierspezialitäten, wie das Barock Dunkel Bier oder das Asam Bock Bier, welches den berühmten Maler und Baumeister Asam gewidmet ist, der an der Gestaltung der Barocken Klosterkirche mitgewirkt hat. Die Bierspezialitäten des Kloster Weltenburg haben viele Prämierungen und Auszeichnungen wie den „World Beer Award“ oder die Goldmedialle beim „European Beer Star“ gewonnen.

Bacchus aus dem Bregenzerwald

Käsezubereitung aus Kuhmilch, nach dreimonatiger Reife für einen weiteren Monat in Rotwein affiniert, dunkel-violette Rinde, hellgelber und cremiger Teig, milder Geschmack mit dezenter Weinnote, Mind. 50 % Fett i. Tr., Vorarlberg

Art.-Nr. 270260 ca. 6 kg x 1



Vorarlberg

Der Name Voralberg entstand ab dem Jahr 1750 und symbolisierte damals das Zusammenwachsen der Gebiete vor dem Arlberg zu einer Region. Die Region Voralberg im Westen Österreichs ist das zweitkleinste Bundesland der Republik. Saftige Wiesen und Weiden prägen die Landschaft im Ländle bis hoch auf die Almen. Die Region Voralberg wird oft als „Käseland“ bezeichnet, da über 60% der heimischen Milch zu Käsespezialitäten verarbeitet werden. So ist es nicht verwunderlich, dass sich im Voralberg eine Vielzahl von ca. vierzig regionalen Käsespezialitäten etabliert haben, wie der Voralberger Bergkäse oder der traditionelle Räßkäse, der im Rezept der beliebten Käsespätzle nicht fehlen darf. Die Käsereikultur im Voralberg gilt auch als traditioneller Vorreiter für die Käseverarbeitung aus silofreier Heumilch. Neben der Vielzahl an Tal und Alpensennereien zählen der Tourismus und die Gastronomie zu der Haupteinnahmequeller der Bewohner.



Zitronenpfeffer Käse Classic

Käsezubereitung aus Kuhmilch, mind. 3 Monate gereift, Rinde mit Zitronenschroten, Pfeffer, Curcuma und Gewürzen affiniert, geschmeidiger Teig, leicht pfeffrig und zart im Geschmack. Mind. 45 % Fett i. Tr., Voralberg

Art.-Nr. 270280 ca. 6 kg x 1



Orangenpfeffer Käse Classic

Käsezubereitung aus Kuhmilch, mind. 3 Monate gereift, Rinde mit Orangenschroten und Gewürzen affiniert, geschmeidiger Teig, mit zarter Orangennote im Geschmack. Mind. 45 % Fett i. Tr., Voralberg

Art.-Nr. 270279 ca. 6 kg x 1



Steinsalzkäse Plangger

Schnittkäse aus Kuh-Heumilch, Rinde mit Kräutern und Käsekulturen gepflegt, 5 Monate gereift, geschmeidiger Teig, einzigartige Spezialität!
Mind. 50 % Fett i. Tr., Tirol

Art.-Nr. 011451 ca. 4 kg x 1
Art.-Nr. 2430006 150 g x 8, Stückpreis



Bio Steinsalzkäse

Schnittkäse aus Biokuhheumilch, mindestens 5 Monate gereift, Rinde mit Bergkräutern und Käsekulturen gepflegt, geschmeidiger Teig, aromatisch im Geschmack.
Mind. 50 % Fett i.Tr., Tirol

Art. Nr. 264290 ca. 4 kg x 1





Die Heumilch Spezialisten vom Zahmen Kaiser

Die Käserei Plangger in Kaiserwinkel in Tirol zählt zu den Bio Pionieren Österreichs. Zu ihrer Philosophie gehört neben der Herstellung von erstklassigen Produkten der Schutz von Umwelt und Natur. Der Einsatz von effektiven Mikroorganismen im Stall, auf dem Feld und in der Käserei garantieren dabei die hohe Qualität des Rohstoffes Milch sowie des Käses. Die Milch stammt von Kühen, die im Sommer auf der Alm weiden und im Winter mir vor Ort erzeugtem Heu ge-füttert werden. Die Verwendung von Heumilch, die zeitaufwendige Schmierenreifung, für welche Bergkräuter und Steinsalz aus den Karpaten verwendet werden, die pflanzliche Artenvielfalt der Tiroler Alpen, sind neben der jahrzehntelangen Erfahrung die Grundlage der herausragenden Qualität der Plangger Käsespezialitäten.

Kaiserkäse

Schnittkäse aus Kuh-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
Art.-Nr. 2430028 150 g x 8, Stückpreis



Tiroler Pfefferbeißer

Käsezubereitung aus Kuh-Heumilch, 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. 270513 ca. 4 kg x 1
Art.-Nr. 2430051 150 g x 8, Stückpreis



Blauer Enzian aus Tirol

Halbfester Schnittkäse aus Kuh-Heumilch, mind. 6 Wochen in Naturrinde gereift, heller Teig mit Schlitzlochung und Blauschimmel, herzhaft, kräftig pikant im Geschmack, Mind. 50 % Fett i. Tr., aus der Bergwelt Zahmer Kaiser in Tirol

Art.-Nr. 270512 ca. 1,7 kg x 1



Die Reifung in der Felsenhöhle

In seiner Felsenhöhle in Wachsee am Fuß des Zahmen Kaisers in Tirol reift die Familie rund um Herbert Plangger seit 2015 seine Bergkäse Laibe in perfektem Reifungsklima aus. Die Käserei Plangger verarbeit jährlich zirka 7 Millionen Liter Milch zu Käse. Die natürliche Struktur des Steingewölbes bietet sich ideal für die Lagerung und Reifung von Käse an. Die Höhlenreifung ist auch geschichtlich eine der ältesten Methoden, um Käse zu reifen. Die Reifung in einer Atmosphäre mit einer hohen Luftfeuchtigkeit von zirka 95% verleiht dem Käseteig eine cremige Geschmeidigkeit, welches den besonderen Qualitätsunterschied der höhlengereiften Käse ausmacht. Die Heumilch Bergkäse von Herbert Plangger werden hier unter ständiger Pflege bis zu 16 Monaten ausgereift. Auch die Laibe der Premium Marke Kaiseralm reifen hier, um in diesem einzigartigem Reifeklima ihr volles Aroma entfalten zu können.



Kaiseralm 4 Monate Tiroler Bergkäse g.U.

Hartkäse aus Kuhrohheumilch, 4 Monate Premium-Felsenhöhlenreifung, kompakter, elfenbeinfarbener Teig, Duft nach Joghurt und geröstetem Weißbrot,edel- mild-würziger Geschmack mit Anklängen von Buttermilch und Rahm,
Mind. 50 % Fett i. Tr., Tirol

Art Nr. 011452 ca. 4 kg x 1



Kaiseralm 6 Monate Tiroler Bergkäse g.U.

Hartkäse aus Kuhrohheumilch, 6 Monate Premium-Felsenhöhlenreifung, kompakter, hellgelber Teig, Duft nach Heu und Malz, samtiges Mundgefühl, aromatisch würziger Geschmack mit feinen Noten nach geröstetem Weißbrot, Mind. 50 % Fett i. Tr., Tirol

Art. Nr. 270515 ca. 30 kg x 1
Art. Nr. 270516 ca. 4 kg x 1



Kaiseralm 10 Monate Tiroler Bergkäse g.U.

Hartkäse aus Kuhrohheumilch, 10 Monate Premium-Felsenhöhlenreifung, kompakter, gelber und elastischer Teig mit Reifungskristallen, zarter Schmelz, kräftig- würziger Geschmack,
Mind. 50 % Fett i. Tr., Tirol

Art. Nr. 270504 ca. 30 kg x 1
Art. Nr. 270503 ca. 4 kg x 1



Kaiseralm 15 Monate Tiroler Bergkäse g.U.

Hartkäse aus Kuhrohheumilch, 15 Monate Premium- Felsenhöhlenreifung, rustikale Naturrinde, kristalliner und schmelzener Teig, Duft nach Honig und Vanille, superbwürziges und lang anhaltendes Aroma mit vollmundiger Karamellnote, ein genussreiches Meisterwerk, Mind. 50 % Fett i. Tr., Tirol

Art. Nr. 270521 ca. 30 kg x 1
Art. Nr. 270522 ca. 4 kg x 1



Bio Tiroler Bergkäse g.U.

Hartkäse aus Bio-Kuhrohheumilch, hellbraune, geschmierte Rinde, kompakter, strohgelber Teig, Duft nach Almblumen, je nach Reifestufe mild würzig bis würzig,
Mind. 50 % Fett i. Tr, Tirol

6 Monate
Art. Nr. 269082 ca. 30 kg x 1
Art. Nr. 011453 ca. 4 kg x 1
Art. Nr. 2430014 175 g x 8
Stückpreis

9 Monate
Art. Nr. 270511 ca. 30 kg x 1
Art. Nr. 270510 ca. 4 kg x 1























Fruchtig-pikante Senfsaucen – Ideal zu Käse

Feinste Saucen aus Früchten und Senfessenzen hergestellt, köstlich pikante Ergänzung beim Käsegenuss, Vorarlberg

Weintrauben Senfsauce
Begleitet gern: Weich- und Rotkulturkäse
Art.-Nr. 270200 180 g x 8

Tomaten Senfsauce
Begleitet gern: Frischkäse und Mozzarella
Art.-Nr. 270201 180 g x 8

Marillen Senfsauce mit Mandeln
Begleitet gern: Schafs- und Ziegenkäse
Art.-Nr. 270202 180 g x 8

Mango Senfsauce mit Maracuja
Begleitet gern: Schafs- und Ziegenkäse
Art.-Nr. 270203 180 g x 8

Feigen Senfsauce
Begleitet gern: würzigen Hartkäse.
Der Klassiker schlechthin.
Art.-Nr. 270204 180 g x 8

Birnen Senfsauce
Begleitet gern: Weich- und Blauschimmelkäse
Art.-Nr. 270209 180 g x 8

Paprika-Chili Senfsauce
Begleitet gern: Frisch- und Sauermilchkäse
Art.-Nr. 270207 180 g x 8

Orangen Senfsauce
Begleitet gern: Weich- und Rotkulturkäse
Art.-Nr. 270217 180 g x 8

Quitten Senfsauce mit Sesam
Begleitet gern: Schnitt- und Hartkäse
Art.-Nr. 270205 180 g x 8

Bodensee-Apfel Senfsauce mit Calvados
Begleitet gern: würzigen Hartkäse
Art.-Nr. 270206 180 g x 8

Feigen Senfsauce mit Ingwer und Limonengeschmack
Begleitet gern: milden Camembert und Brie
Art.-Nr. 270219 180 g x 8

Amarena-Kirsch Senfsauce
Begleitet gern: Raclette, Käsefondue und gebackenem
Art.-Nr. 270216 180 g x 8

Feige-Rosa Pfeffer Senfsauce
Begleitet gern: Schnitt- und Hartkäse
Art.-Nr. 270224 180 g x 8

Feige-Holunderbeeren Senfsauce:
Begleitet gern: Schnitt- und Hartkäse
Art.-Nr. 270225 180 g x 8

Stückpreise



Foto: Barbara Bonisolli

Heumilch

EINFACH URGUT.

Urgute Gräser und Kräuter machen Heumilch zu einer „garantiert traditionellen Spezialität“.

An den Lauf der Jahreszeiten angepasst, verbringen Heumilchkühe jeden Sommer auf unseren Wiesen und Almen, wo eine Vielzahl an aromatischen Gräsern und Kräutern wächst. Im Winter steht Heu auf ihrem Speiseplan. Als Ergänzung erhalten sie mineralstoffreichen Getreideschrot. Vergorene Futtermittel sind strengstens verboten. Diese besondere Wirtschaftsweise wurde nun mit dem EU-Gütesiegel „garantiert traditionelle Spezialität“ ausgezeichnet - ein besonderer Schutz für noch mehr Qualität und Unverfälschtheit. Besuchen Sie die Ausgezeichneten auf www.heumilch.at.

GARANTIERT TRADITIONELLE SPEZIALITÄT



GARANTIERT GENTECHNIKFREI* UND SILAGEFREI

* Laut Definition des Österreichischen Lebensmittelkodex für gentechnikfrei erzeugte Lebensmittel.

MIT UNTERSTÜTZUNG VON BUND, LÄNDERN UND EUROPÄISCHER UNION

MINISTERIUM FÜR EIN LEBENSWERTES ÖSTERREICH

LE 14-20 Entwicklung für den ländlichen Raum

Europäischer Landwirtschaftsfonds für die Entwicklung des ländlichen Raums: Hier investiert Europa in die ländlichen Gebiete

HEIDERBECK
AKADEMIE

VORBEREITET SEIN AUF DIE TRENDS DER ZEIT | Profitieren Sie von unserer fachlichen Kompetenz und der unserer Kooperationspartner. | Nutzen Sie unser technisches Know-how. Investieren Sie in Ihre Aus- und Weiterbildung. | Steigern Sie Ihre fachliche und soziale Kompetenz durch Qualifizierung.



Unser Leistungsprofil

Ausbildung
Diplom Käsesommelier (WIFI)
(Abschluss mit Diplom und Zeugnis)
Käsethekenfachkraft (WIFI)
(Abschluss mit Zeugnis)

Weiterbildung
Grundlagen- und Fachseminare

Schulungswerk
Mitarbeiterqualifizierung

Workshop-Veranstaltungen
Fachliche und soziale Komptenz erhöhen

Plattform für Wissenstransfer
Nutzung des technischen Know-how und unserer fachlichen Kompetenz durch externe Unternehmen

Erfolgreiche Partnetschaften

WIFI WKO NÖ

food akademie
BUNDESFACHSCHULE NEUWIED

Verena Veith TRAINING & BERATUNG

Melden Sie sich einfach hier an.
www.heiderbeck.com

Schweiz

Die Schweiz ist ein Grasland. Rund 80 Prozent des Kulturlandes sind für den Ackerbau ungeeignet. Aber ideal für Milchvieh. Die Käseherstellung hat deshalb eine jahrhundertelange Tradition. Emmentaler, Le Gruyère und Sbrinz, aber auch Appenzeller oder Tête de Moine gehören zu den bekanntesten der mehr als 450 Schweizer Käsesorten. Gut 19 Kilogramm Käse ist jeder Schweizer durchschnittlich im Jahr. Knapp 40 Prozent der Produktion werden weltweit verkauft.



AOP+
Appellation d'Origine Protégée
Die geschützte Ursprungsbezeichnung AOP bietet die Gewähr dafür, dass die Qualitätsprodukte im Ursprungsgebiet erzeugt, verarbeitet und veredelt wurden.



Die geschützten Käse der Schweiz, AOP

Käse aus Kuhmilch

- 12 Berner Alp- und Berner Hobelkäse
- 8 Bloderkäse/Sauerkäse
- 2 3 5 6 7 8 9 Emmentaler AOC
- 10 11 12 18 19 20 22 Emmentaler Switzerland
- 21 Formaggio di Alpe Ticinese
- 20 Glarner Alpkäse
- 1 12 14 16 Gruyère/Le Gruyère
- 14 L`Etivaz
- 17 Raclette du Valais
- 11 18 Sbrinz
- 1 13 14 15 Tête de Moine
- 16 Vacherin Fribourgeois
- 1 13 14 15 Vacherin Mont d`Or

Tomme Vaudoise
[tom woduas]

Kleiner, traditioneller Weichkäse aus Kuhmilch, dichte Weißschimmelrinde, cremiger Teig, mild im Geschmack, Mind. 45 % Fett i. Tr., Waadt

Art.-Nr. 268785 100 g x 8, Stückpreis



Swissolino

Weichkäse aus Kuhmilch mit Rahm verfeinert, leichter Weißschimmel auf dünner Rotrinde, geschmeidiger Teig, mit zunehmender Reifung rahmig cremifizierend und intensiv vollmundig im Geschmack, Mind. 63 % Fett i. Tr., Innerschweiz/Engelberg

Art.-Nr. 290325 150 g x 6, Stückpreis



Brietorten

Käsekompositionen aus Kuhmilch mit Weißschimmelrinde und Aromen gefüllt, geschmeidige Textur, schnittfester Teig, mild im Geschmack, St. Gallen

Torte Walnuss
mit Walnussfrischkäsezubereitung gefüllt, aromatische Nussnote, insgesamt Mind. 65 % Fett i. Tr.

Art.-Nr. 290312 ca. 700 g x 1

Torte Pesto
mit Pestofrischkäsezubereitung gefüllt, würzige Basilikumnote, insgesamt Mind. 65 % Fett i. Tr.

Art.-Nr. 290315 ca. 700 g x 1

Torte Chili
mit Thai-Chilifrischkäse gefüllt, mildwürzig feurig, insgesamt Mind. 63 % Fett i. Tr.

Art.-Nr. 290313 ca. 700 g x 1

Torte Kräuter
mit Kräuterfrischkäse gefüllt, feines Kräuteraroma, insgesamt Mind. 65 % Fett i. Tr.

Art.-Nr. 290314 ca. 700 g x 1

Torte Steinpilz
mit Steinpilzfrischkäsezubereitung gefüllt, köstliche Pilznote, insgesamt Mind. 64 % Fett i. Tr.

Art.-Nr. 290316 ca. 700 g x 1

Torte Trüffel
mit Frischkäse und Sommertrüffeln gefüllt, aromatisch, insgesamt Mind. 65 % Fett i. Tr.

Art.-Nr. 290317 ca. 750 g x 1

Alle Torten sind mit Portionsetiketten versehen.



Gefüllter Weichkäse

Käsekomposition aus Kuhmilch, dichte Weißschimmelrinde, mit Aromen gefüllt, geschmeidige Textur, schnittfester Teig,
insgesamt Mind. 54 % bis 59 % Fett i. Tr., St. Gallen

Schnittolino
mit Frischkäse und Schnittlauch gefüllt, mild, zarte Zwiebellauchnote

Art.-Nr. 290322 150 g x 6

Nussolino
mit Walnussfrischkäsezubereitung gefüllt, mild, aromatische Nussnote

Art.-Nr. 290321 150 g x 6

Tomatolino
mit Tomaten-Basilikum-Frischkäse gefüllt, frische, milde Geschmacksnote

Art.-Nr. 290323 150 g x 6

Cognacolino
mit Cognacfrischkäsezubereitung und Sultaninen gefüllt, von November bis April verfügbar, süßliche Cognacnote

Art.-Nr. 290320 150 g x 6

Wasabilino
mit pikanter Wasabifrischkäsezubereitung gefüllt, würzige Meerrettichnote

Art.-Nr. 290326 150 g x 6

Bärlauchlino
mit Bärlauchfrischkäse gefüllt, von März bis Mai verfügbar, mild, aromatische Knoblauchnote

Art.-Nr. 290318 150 g x 6

Chilino
mit Thai-Chilifrischkäse gefüllt, mildwürzig, feurige Geschmacksnote

Art.-Nr. 290319 150 g x 6

Moccalino
mit Moccafüllung, mild mit Kaffeearoma

Art.-Nr. 290352 150 g x 6

Stückpreise



Nusskäse

Feinster Schmelzkäse aus Kuhmilch, mit Walnüssen geschichtet, geschmeidiger schnittfester Teig, köstliches Nussaroma, zart und cremig, Mind. 45 % Fett i. Tr., St. Gallen

Art.-Nr. 290303 ca. 930 g x 1



Früchtekäse

Käsekomposition mit Aprikosen, Datteln und Haselnüssen, schnittfeste Konsistenz, mild, milchfrisch im Geschmack, mit süßer Note, insgesamt 47 % Fett i. Tr., St. Gallen

Laib tranchiert
Art.-Nr. 290300 ca. 575 g x 2

Schnitte
Art.-Nr. 290302 125 g x 8, Stückpreis



Tarte Suisse Frisches Basilikum
(tart suiss)

Schweizer Käsezubereitung aus Schnittkäse, 4 Monate gereift, mit vier Schichten aus einer Basilikumkomposition und feinen Käsestückchen gemischt, in Handarbeit gefüllt; zart schmelzende Käsepraline. Mind. 57 % Fett i. Tr., St. Gallen

Art.-Nr. 290359 ca. 1,5 kg x 1



Tarte Suisse Frischer Bärlauch
(tart suiss)

Schweizer Käsezubereitung aus Schnittkäse, 4 Monate gereift, mit vier Schichten aus einer Bärlauchkomposition und feinen Käsestückchen gemischt, in Handarbeit gefüllt; zart schmelzende Käsepraline. Mind. 53 % Fett i. Tr., St. Gallen

Art.-Nr. 290368 ca. 1,5 kg x 1



Tarte Suisse Chili
(tart suiss)

Schweizer Käsezubereitung aus Schnittkäse, 4 Monate gereift, mit vier Schichten aus einer Chilikomposition und feinen Käsestückchen gemischt, in Handarbeit gefüllt; zart schmelzende Käsepraline. Mind. 53 % Fett i. Tr., St. Gallen

Art.-Nr. 290367 ca. 1,5 kg x 1



Stück für Stück ein Unikat!

Nicht nur die mächtigen Gebirgszüge der Alpen im Süden, das Mittelland und eine von Gletschern geformte Hügellandschaft im Norden prägen den von fruchtbaren Tälern durchzogenen Kanton St. Gallen. Auch die außergewöhnlichen Käsespezialitäten dieser Region drücken ihm ihren „Stempel" auf. Jedes Stück Käse aus der Schweizer Käsekonditorei Eberle ist ein Unikat – von Hand gefertigt und mit Hingabe und Sorgfalt verfeinert. Verführerischer Genuss, Schweizer Tradition, patentierte Perfektion – auf den Punkt gebracht. Doch ganz so einfach ist es nicht. Die Geschichte dahinter erzählt von Visionen, Beharrlichkeit und leidenschaftlicher Ausdauer. Das Ergebnis ist einzigartig elegant, der Genuss ist perfekt und garantiert Ihnen ein exquisites Gaumenerlebnis „en Guete" wie der Schweizer so schön sagt.



Tarte Suisse Espresso
(tart suiss)

Schweizer Käsezubereitung aus Schnittkäse, 4 Monate gereift, mit vier Schichten aus einer Espressokomposition und feinen Käsestückchen gemischt, in Handarbeit gefüllt; zart schmelzende Käsepraline. Mind. 50 % Fett i. Tr., St. Gallen

Art.-Nr. 290369 ca. 1,5 kg x 1



Tarte Suisse Steinpilz
(tart suiss)

Schweizer Käsezubereitung aus Schnittkäse, 4 Monate gereift, mit vier Schichten aus einer Stein- und Butterpilzkomposition und feinen Käsestückchen gemischt, in Handarbeit gefüllt; zart schmelzende Käsepraline. Mind. 54 % Fett i. Tr., St. Gallen

Art.-Nr. 290377 ca. 1,5 kg x 1



Tarte Suisse Sommertrüffel
(tart suiss)

Schweizer Käsezubereitung aus Schnittkäse, 4 Monate gereift, mit vier Schichten aus einer Trüffelkomposition und feinen Käsestückchen gemischt, in Handarbeit gefüllt; zart schmelzende Käsepraline. Mind. 58 % Fett i. Tr., St. Gallen

Art.-Nr. 290360 ca. 1,5 kg x 1



Terrinen

Frischkäsezubereitungen, es werden ausschließlich frische Zutaten in Handarbeit mit dem Frischkäse veredelt und mit kreativer Passion angerichtet, in erlesenen Geschmacksrichtungen, köstlich als Käsedessert oder für Käsesaucen. Mind. 61 % Fett im Milchanteil, Gossau

Art.-Nr. 290306 Ananas-Kiwi ca. 600 g x 2
Art.-Nr. 290310 Mango-Papaya ca. 600 g x 2
Art.-Nr. 290311 Viva Italia ca. 600 g x 2





Chips Eberle

Gebackener Käse als knackig würzige Chips, komponiert als einzigartiges Gaumenerlebnis. Ob klassisch als Naturvariante, feurig scharf mit Chili, oder würzig mit Zwiebeln – die kross gebackenen Käsechips sind eine besondere Delikatesse. Aus Schweizer Hart- und Schnittkäse werden die Chips von Hand geformt. Die Idee, aus Käse Chips herzustellen rührte aus einer Festtagsfamilientradition: Tante Xenia rieb zu den Festtagen kleine Käseplätzchen aufs Backblech und was die Hitze im Ofen dann daraus zauberte, rief bei den Familienmitgliedern ein regelrechtes Suchtpotenzial hervor, jedoch gab es die knusprigen Leckerbissen nur zu Feiertagen. Ihre Neffen Max und Felix Eberle kamen so auf die Idee, die kross gebackenen Genusstaler in größeren Mengen und nicht nur zu Feiertagen herzustellen. Es sollten noch viele Monate vergehen, in welchen die Gebrüder Eberle immer wieder die Rezepturen für die Chips verfeinerten bis sie vollendet waren. Ein delikater Snack zu jeder Genussgelegenheit!

Käsechips Natur

Käsekomposition aus 100% Schweizer Hart- und Schnittkäse, von hand geformt, kross gebacken, aromatisch würzig, laktose- und glutenfrei, ein genussvoller Snack für jede Gelegenheit.

Art.-Nr. 290354 100 g x 3
Stückpreis



Käsechips Chili

Käsekomposition aus 100% Schweizer Hart- und Schnittkäse, von hand geformt, kross gebacken, aromatisch würzig, laktose- und glutenfrei, ein genussvoller Snack für jede Gelegenheit..

Art.-Nr. 290353 100 g x 3
Stückpreis



Käsechips Zwiebeln

Käsekomposition aus 100% Schweizer Hart- und Schnittkäse, von hand geformt, kross gebacken, mit Zwiebeln gewürzt, mediterran würziger Geschmack, laktose- und glutenfrei, knusprig - mediterraner Genuss.

Art.-Nr. 290355 100 g x 3
Stückpreis



Appenzeller mild würzig

Hartkäse aus Kuhrohmilch, Rinde mit Kräutersulz gepflegt, schmelzender Teig, mild würzig im Geschmack,
Mind. 48 % Fett i. Tr., Appenzell

Art.-Nr. 269702 ca. 6,5 kg x 1
Art.-Nr. 269703 ca. 1,6 kg x 1



Appenzeller kräftig würzig

Hartkäse aus Kuhrohmilch, Rinde mit Kräutersulz gepflegt, schmelzender Teig, kräftig würzig im Geschmack,
Mind. 48 % Fett i. Tr., Appenzell

Art.-Nr. 269859 ca. 6,6 kg x 1



Appenzeller edel würzig, extra würzig

Hartkäse aus Kuhrohmilch, Rinde mit Kräutersulz gepflegt, schmelzender Teig, Je nach Reifung edel bis extra würzig,
Mind. 48 % Fett i. Tr., Appenzell

edel würzig
Art.-Nr. 269702 ca. 6,5 kg x 1
extra würzig
Art.-Nr. 269723 ca. 6,5 kg x 1



CH Emmentaler AOP

Hartkäse aus Kuhrohmilch, 6 Monate gereift, hellgelber Teig, typische Kirschlochung nussiger und würziger Geschmack, als Super Cut oder King Cut erhältlich.
Mind. 49 % Fett i. Tr.

Art.-Nr. 2699701 Super Cut ca. 4,9 kg x 1
Art.-Nr. 268466 King Cut ca. 2,8 kg x 1



Emmentaler höhlengereift AOP

Hartkäse aus Kuhrohmilch, mindestens 1 Jahr höhlengereift, goldgelbe Rinde, fein mürber Teig mit großer Lochung, vollaromatisch im Geschmack,
Mind. 49 % Fett i. Tr., Bern/Luzern

Art.-Nr. 268707 ca. 2,5 kg x 1



Bergemmentaler

Hartkäse aus Kuhrohmilch, mindestens 18 Monate höhlengereift, goldgelbeNaturrinde, schmelzender Teig mit großer Lochung, feine kristalline Teigstruktur, aus alpiner Bergmilch hergestellt, vollmundig herzhaft mit leichten Röstnoten und Komponenten aus Karamell und Marzipan,
Mind. 45% Fett i.Tr.

Art.-Nr. 308067 ca. 6,5 kg x 1



Waldsberger Salzträne

Hartkäse aus Kuhrohmilch, in geschmierter Naturrinde gereift, Feuchtreifung in Tonsteingewölbekellern, Rinde mit dunkelbrauner Patina, mürber Teig mit Salztränen in der Lochung, kräftig, in zwei Reifestufen,
Mind. 45 % Fett i. Tr., Zürcher Berggebiet

11 – 13 Monate
Art.-Nr. 290508 ca. 2,5 kg x 1
16 – 20 Monate
Art.-Nr. 290507 ca. 2,5 kg x 1



Greyerzer feuchtgereift AOP

Hartkäse aus Kuhrohmilch, mindestens 1 Jahr feuchtgereift, dunkelbraun geschmierte Rinde, kompakter Teig, aromatisch, kräftiger Geschmack,
Mind. 50 % Fett i. Tr., Freiburg

Art.-Nr. 268706 ca. 4,2 kg x 1



Le Gruyère AOP 1655

Edler Hartkäse aus Kuhrohmilch und mit Sel des Alpes hergestellt, mindestens 12 Monate Premiumreife, elfenbeinfarbiger geschmeidiger Teig, kräftig würziger Charakter. Gekröntes Meisterstück.
Mind. 45 % Fett i. Tr., La Gruyère

Art.-Nr. 290900 ca. 36 kg x 1
Art.-Nr. 290901 ca. 4,5 kg x 1



Das Zeichen für höchsten Käsegenuss.

Die Schweiz kann auf eine einzigartige, fast 1.000-jährige Käsetradition zurückblicken. Auch heute noch wird die große Vielfalt an Sorten nach überlieferten Rezepturen handwerklich gefertigt. Aus tagesfrischer Schweizer Milch, die zur besten weltweit gehört. Die Käsermeister verzichten freiwillig auf Zusatzstoffe und Gentechnik, so dass jeder Laib ein reines Naturprodukt ist und selbst höchste Qualitätsansprüche von Käsegenießern erfüllt.

Profitieren Sie von unserer massiven Unterstützung!
TV-Werbung, nationale Theken-Promotionen, Verkostungseinsätze und Gratis-Werbemittel auf www.schweizerkaese.de



Appenzeller SWITZERLAND · EMMENTALER SWITZERLAND · LE GRUYÈRE SWITZERLAND AOP · TÊTE DE MOINE AOP FROMAGE DE BELLELAY · SWIZZROCKER

SCHWEIZ SUISSE SVIZZERA SWITZERLAND

Schweiz. Natürlich.

Käse aus der Schweiz.
www.schweizerkaese.de

Freiburger Vacherin

Schnittkäse aus Kuhrohmilch, 3 Monate gereift, cremiger Teig, mild und mit zunehmendem Alter würzig im Geschmack, Mind. 45 % Fett i. Tr., Kanton Freiburg

Art.-Nr. 269721 ca. 7,5 kg x 1



Swizzrocker

Schnittkäse aus Kuhrohmilch, 4-6 Monate naturgereift, rötlich-braune Rinde, elfenbeinfarbig bis hellgelber Teig mit kleiner Lochung, kraftvoll im Geschmack, Mind. 45 % Fett i. Tr., Nordschweiz

Art.-Nr. 290244 ca. 4 kg x 1



St.Galler Klosterkäse

Schnittkäse aus Kuhmilch, 3 Monate gereift, elastischer und langer Teig, vollmundiger, feinwürziger Geschmack, Mind. 52 % Fett i. Tr., St.Gallen

Art.-Nr. 269722 ca. 6 kg x 1



Wildererkäse

Schnittkäse aus Kuhmilch, 3 Monate gereift, rotgeschmierte Rinde um einen kompakten Teig. Ein schmackhaft kerniger Brotzeitkäse. Mind. 48 % Fett i. Tr., Spezialität aus Graubünden

Art.-Nr. 290007 ca. 4,8 kg x 1
Art.-Nr. 2430012 150 g x 8, Stückpreis



Grüezi Chäs'
(grüzi ches)

Suisse Garantie! Schnittkäse aus bester Schweizer Milch, mind. 5 Monate gereift, dunkle Naturrinde, elfenbeinfarbener bis hellgelber Teig, geschmeidige Textur mit vereinzelter Lochung, aromatisch-würzig im Geschmack, mit zunehmender Reife würzig-kräftig. Deliziös und Nuancenreich. Mind. 50 % Fett i. Tr., St. Gallen

Art.-Nr. 270278 ca. 7 kg x 1



Müller-Thurgau würzig

Schnittkäse aus Kuhrohmilch, mindestens 4 Monate gereift, braun rötlich geschmierte Rinde, geschmeidiger Teig, fein würziges Aroma, Mind. 50 % Fett i. Tr., Thurgau

Art.-Nr. 290411 ca. 6,5 x 1



Schweizer Vielfalt

Mit viel Sorgfalt und bester heimischer Milch wird in der Schweiz jeder Käselaib nach überlieferten Rezepturen hergestellt. Viele der Hart,- Schnitt- und Weichkäsesorten gibt es in unterschiedlichen Reifegraden von mild bis vollwürzig. Als Faustregel gilt: Je länger die Reife, desto intensiver der Geschmack. Die dezentrale Käseherstellung ist typisch für die Schweiz. Knapp zwei Drittel der Schweizer Käse wird in gewerblichen Kleinbetrieben von fachlich bestens ausgebildeten Käsefachleuten hergestellt. Der Käser nimmt morgens und abends von den Bauernbetrieben der näheren Umgebung die frisch gemolkene Milch entgegen und produziert daraus täglich Käse. Exportschlager ist nach wie vor der Emmentaler, gefolgt von Le Gruyère und Appenzeller.



Bergdiamant

Schnittkäse aus bester Schweizer Milch, mind. 4 Monate gereift, dunkle feste Naturrinde, hellgelber geschmeidiger Teig, vereinzelte Lochbildung möglich, mild-aromatisch, arttypisch für einen jungen Bergkäse. Brillant im Geschmack – für Jedermann. Mind. 50 % Fett i. Tr., St. Gallen

Art.-Nr. 270277 ca. 7 kg x 1



Almwiesenkäse

Schnittkäse aus Kuhrohmilch, 6 Monate gereift, mit kräftigem Bergkräutersud affiniert, Kräuterstücke auf der braunen Rinde, feiner und weicher Teig, aromatisch und zart würzig, Mind. 45 % Fett i. Tr., St. Gallen

Art.-Nr. 020002 ca. 5,6 kg x 1
Art.-Nr. 020011 ca. 3 kg x 1
Art.-Nr. 2430020 150 g x 8, Stückpreis





Schweizer Kräutermäxli

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

Art.-Nr. 290006 ca. 4,8 kg x 1
Art.-Nr. 2430008 150 g x 8, Stückpreis



Original Chäs'
[original ches]

Schnittkäse aus Kuhmilch, mindestens 2 Monate gereift, Naturrinde mit Urkräutern gewaschen, geschmeidiger Teig, nussiges Aroma, milder Geschmack, Mind. 50 % Fett i. Tr., Aargau

Art.-Nr. 269890 ca. 4 kg x 1



Schweizer Nussi

Käsezubereitung aus Kuhrohmilch, mindestens 3 Monate gereift, Naturrinde mit Kräutern gewaschen, geschmeidiger Teig, edles Walnussaroma, Mind. 50 % Fett i. Tr., Luzern

Art.-Nr. 269711 ca. 6 kg x 1
Art.-Nr. 269712 ca. 3 kg x 1
Art.-Nr. 2430007 150 g x 8, Stückpreis



Rucksack-Käse

Käsekomposition aus Schnittkäse aus Kuhmilch und frisch geriebenem italienischen Hartkäse, 10 Wochen in rotgeschmierter Rinde gereift, kompakter Teig, einzigartig feinwürzig, nach Rezeptur des Odenwälder Käsekellers in der Schweiz hergestellt, insgesamt Mind. 48 % Fett i. Tr., Graubünden

Art.-Nr. 300411 ca. 4,8 kg x 1



Schweizer Hornkuhkäse

Schweizer Schnittkäse aus 100 % Milch von Hornkühen, 5 Monate gereift, feiner cremiger Teig mit sparsamer Rundlochung, feinwürzig mit köstlicher Röstnote, authentischer Schweizer Brauchtumskäse, Mind. 55 % Fett i. Tr., Appenzell

Art.-Nr. 290241 ca. 7 kg x 1



Berghof Raclette höhlengereift

Schnittkäse aus Kuhmilch, geschmierte Naturrinde, mindestens 3 Monate in Höhlen gereift, geschmeidiger Teig, mild und mit zunehmender Reifung würziges Aroma, Mind. 48 % Fett i. Tr., Obwalden

Art.-Nr. 269714 ca. 3,2 kg x 2



Bergjuwel

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

Art.-Nr. 290410 ca. 6,5 kg x 1
Art.-Nr. 290413 ca. 3,2 kg x 2
Art.-Nr. 2430032 150 g x 8, Stückpreis



Der scharfe Max

Schnittkäse aus Kuhrohmilch, 5 Monate in rotgeschmierter Rinde gereift, zart schmelzender Teig, feine Textur, extra-würzig pikant. Topseller an der Theke. Mind. 58 % Fett i. Tr., Thurgau

Art.-Nr. 290403 ca. 6,8 kg x 1
Art.-Nr. 290404 ca. 3,4 kg x 1
Art.-Nr. 290405 ca. 1,7 kg x 1



Maxx 365

Hartkäse aus Kuhrohmilch in rotgeschmierter Rinde, 1 Jahr gereift, schmelzender Teig mit feiner Textur, extrawürzig, vollmundig pikant. Rarität für Käsekenner. Mind. 58 % Fett i. Tr., Thurgau

Art.-Nr. 290409 ca. 6,5 kg x 1



Schwyzergold

Hartkäse aus Kuhrohmilch, mindestens 8 Monate gereift, geschmeidiger Teig mit kristalliner Einlagerung und kleiner Lochung, pikant im Aroma, kräftig im Geschmack, Mind. 45 % Fett i. Tr., Schwyz

Art.-Nr. 290751 ca. 33 kg x 1
Art.-Nr. 290750 ca. 4 kg x 1



Fassbierkäse

Käsezubereitung aus Kuhmilch, mindestens 4 Monate in rötlich brauner Naturrinde gereift, elastischer Teig mit Appenzeller Holzfassbier verfeinert, unregelmäßig kleine Lochung, fein würziges Aroma mit Barriquenote, zarter Biergeschmack, Mind. 50 % Fett i. Tr., Appenzell

Art.-Nr. 290800 ca. 6,5 kg x 1
Art.-Nr. 290803 ca. 3,2 kg x 1





Schwyzer Käse

Der Schwyzer ist ein vollfetter Hartkäse aus Rohmilch und kommt, wie der Name schon sagt, aus dem Kanton Schwyz. Ein Laib wiegt knapp über 30 Kilogramm und der geschmeidige Käseteig ist „blind", enthält also keine Löcher. Sein Geschmack ist aromatisch und vollmundig. Der nächste Verwandte des Schwyzers ist nicht in der Innerschweiz, sondern im Kanton Freiburg zu finden: Es ist der weltbekannte Gruyère. Tatsächlich ist die Herstellungsweise praktisch identisch. Beim Gruyère ist der Teig etwas trockener und brüchiger. Wie jeder Hartkäse entwickelt auch der Schwyzer mit zunehmender Reifung mehr Geschmack: Nach drei Monaten ist er noch mild, nach acht Monaten würzig und charaktervoll wie der Schwyzergold, und im Alter von einem Jahr schön rezent.

Uriger Säntis

Hartkäse aus Kuhmilch, mindestens 8 Monate gereift, rötliche Naturrinde, sparsame Rundlochung im leicht mürben Teig mit Salzkristallen, aromatisch mit feiner Röstnote, kräftig würzig, Mind. 50 % Fett i. Tr., Appenzell

Art.-Nr. 290801 ca. 6,5 kg x 1
Art.-Nr. 290802 ca. 3,2 kg x 1



Sennenkäse

Hartkäse aus Kuhrohmilch, 2 Monate gereift, gelbbraune, geschmierte Rinde, geschmeidiger, elfenbeinfarbener Teig mit kleiner, spärlicher Rundlochung, edel aromatisch, Mind. 50 % Fett i. Tr., Thurgau Appenzell / St.Gallen

Art.-Nr. 020001 ca. 6,3 kg x 1



Heidiland

Die Geschichte von Heidi und dem Ziegenpeter kennt jeder. Aus dem beliebten Feriengebiet im Kanton Graubünden, aus dem die beiden Figuren aus Johann Spyris Kinderbuch stammen, haben findige Marketingexperten das Heidiland gemacht. Und von dort kommt die Kuhmilch für den Felsenkellerkäse. Die Milch der auf saftigen Kräuterwiesen grasenden Kühe gibt dem Schnittkäse einen besonderen Geschmack, die Reifung im Felsenkeller die entsprechende Würze. Das Geheimnis dieses Käses liegt in der sehr hohen relativen Luftfeuchtigkeit von mehr als 90 Prozent im Keller und den natürlichen Klimabedingungen, unter denen sich Mikrokulturen besser entwickeln. Innerhalb von fünf Monaten gelangt der Käse hier zur optimalen Reife.



Felsenkellerkäse vom Heidi-Berg

Hartkäse aus Kuhmilch, 5 Monate in feuchten Felsenkellern gereift, geschmeidiger Teig, kräftig geschmierte Rinde, würzig. Eine besondere Spezialität aus dem Heidiland!
Mind. 48 % Fett i. Tr., Graubünden

Art.-Nr. 020042 ca. 4,7 kg x 1
Art.-Nr. 2430021 150 g x 8, Stückpreis



Le Marechal
(lö mareschall)

Hartkäse aus Kuhrohmilch, mindestens 2 Monate gereift, mit Kräutern auf der Rinde, schnittfester Teig, würziges Aroma mit Kräuter- und Nussnote im Geschmack. Mind. 50 % Fett i. Tr., Ost-Schweiz

Art.-Nr. 269889 ca. 6,5 kg x 1



Tete de Moine AOP
(tät dö muah)

Schnittkäse aus Kuhrohmilch, mindestens 3 Monate gereift, Rinde mit Salz und Wasser behandelt, elfenbeinfarbig bis hellgelber Teig, würzig im Geschmack, der Käse wird klassischerweise mit der „Girolle"geschabt. Mind. 51% Fett i. Tr., Jura

Art.-Nr. 269710 ca. 900 g x 1
Art.-Nr. 290238 ca. 450 g x 1



Wilhelm Tell Käse

Hartkäse aus Kuhrohmilch, mindestens 10 Monate gereift, kompakter Teig mit Reifekristallen, edler Schmelz, harmonisch würzig, feines Muskataroma, vollendete Käsekunst, Mind. 50 % Fett i. Tr., Thurgau

Art.-Nr. 290400 ca. 7,5 kg x 1
Art.-Nr. 290401 ca. 3,7 kg x 1





Willi Schmid

Toggenburg hat nicht nur einige der ältesten Schweizer Käsetraditionen, sondern auch einige der jüngsten und begehrtesten Käseinnovationen. Der Käsekünstler Willi Schmid etwa gehört wenige Jahre nach Eröffnung seiner Käserei Städtli-chäsi im sanktgallischen Lichtensteig zu den erfolgreichsten Käsekreateuren der Schweiz. Er produziert jeden Tag einen anderen Käse. Welcher dran ist, entscheidet er erst am Morgen, wenn er von der Milch gekostet hat. Zwei Dutzend Erfindungen sind von ihm bereits auf dem Markt, von Bergfichte (in von Hand frisch geschnittener Rinde) über Jersey Blue (World's Best Jersey Cheese 2010 Award) bis zum Mühlistein (Swiss Cheese Award). Er hat sein Handwerk seriös von der Pike auf erlernt und sagt: „Käsen ist Gefühlssache. Man muss riechen, verstehen und abschätzen, wann der Zeitpunkt gekommen ist."

Bergfichte

Weichkäse aus Kuhrohmilch, in frisch geschnittener Bergfichtenrinde gereift, rotgeschmiert, cremiger bis fließender Teig, kräftiges Aroma, Käsekunst pur! Mind. 50 % Fett i. Tr., Toggenburg

Art.-Nr. 290519 ca. 850 g x 1



Pilgerkäse

Schnittkäse aus Kuhrohmilch, 3 Monate gereift, rotgeschmierte Rinde, feiner, geschmeidiger Teig, kräftiges und gehaltvolles Aroma, Spezialität aus Au am Jakobsweg, Mind. 50 % Fett i. Tr., Zürcher Berggebiet

Art.-Nr. 290516 ca. 2,9 kg x 1



Mühlistei

Schnittkäse aus Kuhrohmilch, 2 Monate im Tonkeller gereift, Naturrinde mit Kellerschimmel überzogen, zart cremiger Teig, mildes Waldpilzaroma, sahnig, Mind. 45 % Fett i. Tr., Toggenburg

Art.-Nr. 290514 ca. 3,7 kg x 1



Bachtel-Stein

Schnittkäse aus Kuhrohmilch, mindestens 2 Monate in Naturkellern gereift, mit Kräutersulz gepflegt, cremiger, geschmeidiger Teig mit vereinzelter Lochung, vollmundig kräftiges Aroma, Mind. 48 % Fett i. Tr., Zürcher Berggebiet

Art.-Nr. 290515 ca. 3,5 kg x 1



Zürcher Rahmkäse

Schnittkäse aus Kuhrohmilch, mindestens 3 Monate in kräftig geschmierter Naturrinde gereift, Feuchtreifung in Tonsteingewölbekellern, cremig feiner Teig mit runder Lochung, vollmundig und würzig im Geschmack, Mind. 55 % Fett i. Tr., Zürcher Berggebiet

Art.-Nr. 290509 ca. 4 kg x 1



Schupplis Geisskäse

Schnittkäse aus Ziegenmilch, 4 Monate gereift, kompakter Teig mit feiner Textur, edel dezentes Ziegenmilcharoma, Mind. 45 % Fett i. Tr., Zürcher Berggebiet

Art.-Nr. 290518 ca. 1,5 kg x 1



Jersey Blue
[dschörse blue]

Weichkäse aus Rohmilch der Jersey Kuh, mit Blauschimmelkulturen, mindestens 5 Wochen gereift, geschmeidiger Teig mit schöner Marmorierung, feinwürzig, Mind. 55 % Fett i. Tr., Toggenburg

Art.-Nr. 290512 ca. 1,6 kg x 1



Natürli

Unter dem Label „natürli Zürioberland" werden die Produktion und die unabhängige Vermarktung von regionalen Käsespezialitäten aus 15 Gemeinden der Kantone Zürich, Thurgau und St. Gallen gefördert. Vor knapp 20 Jahren gründete der heutige Geschäftsführer Alfred Bieri in Zusammenarbeit mit dem Verein Pro Zürcher Berggebiet die Marke „natürli". Ziel war es, den Milchbauern und Käsern im Zürcher Oberland und den angrenzenden Gebieten nach dem Niedergang der Käseunion eine Existenz zu ermöglichen. Heute produzieren 22 Käser aus der Region 200 Sorten qualitativ hochwertigen und umweltfreundlich hergestellten Käse. Die Rohmilchkäse aus dem Zürcher Oberland zählen heute zu den besten der Schweiz.



Goldinger Bergkäse Surchoix
[goldinger bergkäse sürschoa]

Schnittkäse aus Kuhrohmilch, mindestens 5 Monate in geschmierter Naturrinde gereift, Feuchtreifung in Tonsteingewölbekellern, feiner Teig mit Lochung, vollmundig und würzig, Mind. 45 % Fett i. Tr., Zürcher Berggebiet

Art.-Nr. 290500 ca. 6,5 kg x 1
Art.-Nr. 290501 ca. 3,5 kg x 1



Girenbader Ur-Eiche

Hartkäse aus Kuhrohmilch, mindestens 10 Monate in geschmierter Naturrinde gereift, Reliefprägung, mit Sulz von der Eichenrinde gepflegt, kompakter Teig mit vereinzelter Lochung, kräftig, vollmundig, leichte Holznote, Mind. 47 % Fett i. Tr., Zürcher Berggebiet

Art.-Nr. 290504 ca. 6 kg x 1



Girenbader Bach-Thal-Käse Surchoix
[girenbader bach tal käse sürschoa]

Hartkäse aus Kuhrohmilch, mindestens 9 Monate gereift, kompakter Teig mit Reifekristallen, feine Textur, kräftig gehaltvolles Aroma, Mind. 50 % Fett i. Tr., Zürcher Berggebiet

Art.-Nr. 290517 ca. 4,2 kg x 1



Frankreich



Frankreich ist die führende Käsenation. Charles de Gaulle fand daran nicht nur Gefallen, denn er wird wie folgt zitiert: „Wie soll man ein Land regieren, in dem es mehr Käsesorten als Tage im Jahr gibt?" Und eigensinnig, wie die berühmtesten Feinschmecker der Welt sind, essen sie den Käse nicht am Ende des Menüs – in Frankreich schließt nicht der Käse den Magen, sondern das abschließende Dessert. Es soll übrigens knapp 1000 französische Käsesorten geben.



AOP
Appellation d'Origine Protégée
Die Appellation d'Origine Contrôllée (AOC) ist die offizielle französische geschützte Herkunftsbezeichnung, die den Ursprung traditioneller französischer Lebensmittel garantiert. Seit 2009 wird sie durch das europäische Gütesiegel Appellation d'Origine Protégée (AOP) ersetzt. Beide Labels behalten jedoch ihre Funktion.

Die geschützten Käse Frankreichs, AOP

	Käse aus Kuhmilch	Herkunft/Heimat	Politische Region 2017
9	Abondance de Savoie	Haute-Savoie	Auvergne-Rhône-Alpes
9	Beaufort	Savoyen	Auvergne-Rhône-Alpes
9	Bleu d'Auvergne	franz. Zentralmassiv	siehe Bleu de Causse
8	Bleu de Gex	Jura	Bourgogne-Franche-Comté
9	Bleu des Causses	franz. Zentralmassiv	Teile von: Auvergne-Rhône-Alpes
			Aquitaine-Limousin-Poitou-Charentes
			Languedoc-Roussillon-Midi-Pyrénées
9	Bleu du Vercors-Sassenage	Massif du Vercors	Auvergne-Rhône-Alpes
5	Brie de Meaux	Ile de France	Ile de France
5	Brie de Melun	Ile de France	Ile de France
2	Camembert de Normandie	Normandie	Normandie
9	Cantal	Xaintrie im Mont du Cantal	Auvergne-Rhône-Alpes
4 8	Chaource	Champagne, Burgund	Grand East/Bourgogne-Franche-Comté
8	Comté	Jura, Doubs, Ain	Bourgogne-Franche-Comté, östlicher Teil
4 8	Époisses	Bourgogne, Champagne-Ardenne	Grand East/Bourgogne-Franche-Comté
9	Fourme d'Ambert	Monts du Forez, Zentralmassiv	Auvergne-Rhône-Alpes
9	Fourme de Montbrison	Hautes Chaumes du Forez, Zentralmassiv	Auvergne-Rhône-Alpes
9	Laguiole	Aubrac, südwestliches Zentralmassiv	Auvergne-Rhône-Alpes
4	Langres	Champagne, Ardenne	Grand East
2	Livarot	Normandie	Normandie
3	Maroilles	Nord-Pas-de-Calais	Hauts-de-France
8	Morbier	ura, Doubs, Ain	Bourgogne-Franche-Comté, östlicher Teil
4	Munster-Géromé	Hochvogesen, elsässisches Munstertal	Grand East
8	Mont d'Or/Vacherin du Haut-Doubs	Haut-Doubs	Bourgogne-Franche-Comté, östlicher Tei
2	Neufchâtel	Normandie	Normandie
2	Pont l'Evêque	Normandie	Normandie
9	Reblochon	Savoyen	Auvergne-Rhône-Alpes
9	Saint-Nectaire	Départ. Puy-de-Drôme, Départ. Cantal	Auvergne-Rhône-Alpes, westlicher Teil
9	Salers	Xaintrie im Mont du Cantal	Auvergne-Rhône-Alpes
9	Tome des Bauges	Massif des Bauges, Haute-Savoie, Savoie	Auvergne-Rhône-Alpes, westlicher Teil

	Käse aus Ziegenmilch		
12	Banon	Alpe-de-Haute-Provence (hauptsächlich)	Provence-Alpes-Côte d`Azur, nördlicher Teil
10	Chabichou du Poitou	Haute-Poitou	Nouvelle-Aquitaine
8	Charolais	Charolais Burgund	Bourgogne-Franche-Comté
9	Chevrotin	Savoyen	Auvergne-Rhône-Alpes
7	Crottin de Chavignol	Centre-Val de Loire	Centre-Val de Loire
8	Mâconnais	Burgund	Bourgogne-Franche-Comté
11	Pélardon des Cevennes	Cévennes, südöstl. Teil franz. Zentralmassiv	Okzitanien
9	Picodon	Départ. Ardéche, Départ. Drôme-Gebirgsteil	Auvergne-Rhône-Alpes südl. der Rhône
7	Pouligny-Saint-Pierre	Départ. Indre , westlicher Teil	Centre-Val de Loire
9	Rigotte de Condrieu	Massif du Pilat	Auvergne-Rhône-Alpes, östlicher Teil
11	Rocamadour	Haut-Quercy	Okzitanien
7	Sainte-Maure de Touraine	Touraine an der Loire	Centre-Val de Loire
7	Selles-sur-Cher	Départ. Loir-de-Cher, Départ. Cher, Départ. Indre	Centre-Val de Loire
7	Valençay	Haute Berry, Bas Berry	Centre-Val de Loire

	Käse aus Schafmilch		
10	Ossau-Iraty	Béarn, Baskenland	Nouvelle-Aquitaine
11	Roquefort	Roquefort-sur-Soulzon, Midi-Pyrénées	Okzitanien

	Käse aus Schaf-oder Ziegenmilch		
13	Brocciu Corse	Korsika	Korsika

Butterrolle AOP gesalzen

Diese Butter mit dem AOP-Status wird ausschließlich aus Kuhmilch hergestellt, die aus der Region Poitou-Charentes stammt, nach langer Reifung des Rahms zeichnet sich diese Butter durch ihre cremige Textur und einen subtilen Haselnussgeschmack aus. 80 % Fett, Nouvelle-Aquitaine

Art.-Nr. 269291 250 g x 20, Stückpreis



Le Beurre Moule
(bör mul)

Feine Butter aus Kuhmilch, nach traditioneller Art aus bester Milch hergestellt, einzigartige Cremigkeit durch langsames Rühren („Buttern"), exzellenter fein-milder Geschmack für vollendeten Buttergenuss. 82 % Fett, Bretagne

Art.-Nr. 340327 ca. 250 g x 10



Meersalzbutter

Französische Butter aus Kuhmilch, hergestellt nach alt hergebrachter Tradition und in speziellen Formen, mit feinem Meersalz affiniert, cremig-milder, leicht salziger Geschmack für vollendeten Buttergenuss. 80 % Fett, Bretagne

Art.-Nr. 340338 250 g x 10, Stückpreis



Beurre Échiré AOP doux/demi-sel
(bör echire)

Die Butter von Échiré mit dem Status der AOP wird ausschließlich aus Kuhmilch hergestellt, aus der Region Poitou-Charentes stammt. Herstellung auf traditionelle Art und Weise und technologischer Fortschritt garantieren die hervorragende Qualität dieser Butter. Natur oder leicht gesalzen steht diese Butter mit dem sahnig-milden Geschmack und der dezenten Haselnussnote für vollendeten Genuss. 80 % Fett, Nouvelle-Aquitaine

Art.-Nr. 314108 250 g x 8, doux ungesalzen
Art.-Nr. 314109 250 g x 8, demi-sel gesalzen



Beurre de Barette cru doux
(bör dö baret)

Das besondere Buttererlebnis! Diese traditionelle Fassbutter aus Kuhmilch wird aus nicht pasteurisiertem Rohrahm hergestellt. Nach traditionellen Methoden langsam gereift, entsteht eine Butter mit besonders gleichmäßiger Textur und voller Aromenvielfalt. 82 % Fett, Bretagne

Art.-Nr. 314110 250 g x 12, Stückpreis



Beurre de Barette cru demi-sel
(bör dö baret)

Das besondere Buttererlebnis! Diese traditionelle Fassbutter aus Kuhmilch wird aus nicht pasteurisiertem Rohrahm hergestellt. Nach traditionellen Methoden langsam gereift, entsteht eine Butter mit besonders gleichmäßiger Textur, leicht gesalzen und voller Aromenvielfalt. 80 % Fett, Bretagne

Art.-Nr. 314111 250 g x 12, Stückpreis



Crème Fraîche d`Isigny AOP
(krähm fräsch dö isinji)

Die Crème d`Isigny ist ein fester Bestandteil in der normannischen Küche. Dieser pasteurisierte Frischrahm entsteht durch das Entrahmen bester Kuhmilch aus der Region. Unvergleichlich frisch im Geschmack und von cremiger Textur ist diese Crème sowohl zum Backen als auch zum Kochen bestens geeignet. 35 % Fett, Normandie

Art.-Nr. 269248 200 g x 12, Stückpreis



Chaource AOP
(schaurss)

Weichkäse aus Kuhmilch mit edler Weißschimmelrinde, mindestens 2 Wochen gereift, unter der Rinde cremig mit quarkigem Kern, später cremifizierend, jung leicht säuerlich, mit zunehmender Reife Aromen nach Pilzen, passt hervorragend zu Schwarzbrot und Champagner. Mind. 50 % Fett i.Tr., Champagne

Art.-Nr. 269224 ca. 500 g x 6
Art.-Nr. 269213 250 g x 6, Stückpreis



Fougerus
(fuschörüss)

Weichkäse aus Kuhrohmilch, mindestens 4 Wochen gereift. Typisch für diesen aus der Brie-Familie stammenden Käse ist das Farnblatt auf der edlen Weißschimmelrinde. Einerseits dient das Farnkrautblatt zur Dekoration, andererseits auch der Aromatisierung. Mind. 45 % Fett i.Tr., Île-de-France

Art.-Nr. 269223 ca. 700 g x 1



Coulommiers „Gillot"
(koulommie)

Weichkäse aus Kuhrohmilch und mindestens 6 Wochen gereift, edle Weißschimmelrinde und geschmeidiger Teig, mild mit leicht pilzigem Aroma und fein-nussigem Geschmack, später kräftig-würzig in Geschmack und Geruch. Mind. 45 % Fett i.Tr., Normandie

Art.-Nr. 340723 350 g x 6, Stückpreis



Coulommiers

Seinen Ursprung hat der Brie aus Coulommiers oder einfach auch nur Coulommiers genannte Käse im gleichnamigen Städtchen in der historischen Provinz Brie östlich von Paris. Die wildromantische Schönheit der Natur und die charmanten Dörfer im Tal des Flüsschens Grand Morin, auch „Tal der Maler" genannt, inspirierten schon bedeutende Künstler wie Toulouse-Lautrec und van Gogh zu großen Werken. Ruhm erlangt hat die französische Kleinstadt aber vor allem durch seine Käse, die noch immer handwerklich produziert werden. Den cremigen Coulommiers mit seiner elegant buttrigen Note und dem feinen Pilzaroma genießt man am besten mit einem ofenfrischen Baguette, einem jungen Roséwein oder einem Gläschen Champagner. Bon Appétit.



Coulommiers „Bons Mayennais"
(koulommie bohng maiänäh)

Verbundenheit in Tradition und Region. Weichkäse aus Kuhmilch mit feiner Weißschimmelrinde und zartschmelzendem, elfenbeinfarbenen Teig, cremig in der Textur, milchig im Geschmack, später aromatisch-cremig bis zum Ende der Reifung. Mind. 45 % Fett i.Tr., Pays de la Loire

Art.-Nr. 314140 350 g x 12, Stückpreis



Coulommiers „Graindorge" auf Stroh
(koulommie grändorsch)

Ein Coulommiers mit Charakter! Weichkäse aus der Brie-Familie, hergestellt aus Kuhrohmilch und mindesten 2 Wochen gereift, edle Weißschimmelrinde und besonders geschmeidiger, zartschmelzender Teig, anfangs mild aromatisch, später würzig im Geschmack. Mind. 45 % Fett i.Tr., Normandie

Art.-Nr. 314141 380 g x 6, Stückpreis



Camembert Origine Calvados
(kamangbähr orischin kalwadoss)

Weichkäseklassiker aus Kuhrohmilch, edle Weißschimmelrinde, elfenbein-farbener Teig mit gschmeidiger Textur, später cremifizierend, zu Beginn milchfrischer Geschmack mit Nuancen von Äpfeln und Champigons, später vollmundig und aromatisch. Mind. 45 % Fett i. Tr., Normandie

Art.-Nr. 311112 250 g x 1
Art.-Nr. 311113 150 g x 6
Stückpreise



Camembert Vieux Porche
(kamangbähr wiö porsch)

Weichkäse aus Kuhmilch mit edler Weißschimmelflora, elfenbeinfarbener, cremig-geschmeidiger Teig, für Camembert typische, nussige und champignonartige Nuancen. Ausgeprägt aromatischer Geschmack mit nach und nach zunehmender Würze. Mind. 52 % Fett i. Tr., Pays de la Loire

Art.-Nr. 340197 250 g x 6, Stückpreis





Kleiner, aber feiner Unterschied

Oberflächlich betrachtet sind sich Camembert und Brie sehr ähnlich. Doch der Geschmack offenbart: Jeder Käse für sich ist einzigartig. Brie hat seinen Ursprung in der Île-de-France und gelangte im Gepäck eines vor der Revolution fliehenden Priesters aus Meaux in die Normandie. Eine Bäuerin gewährte ihm Unterschlupf und zum Dank weihte er sie in die Kunst der Käse-herstellung ein. Der Camembert war geboren. Dafür, dass er berühmt wurde, sorgten Napoleon, der ihn auf die kaiserliche Tafel setzte, und die Erfindung der Spanholzschachtel. Der sichtbare Unterschied zwischen Brie und Camembert liegt in der Größe, die auch den Geschmack bedingt, vor allem durch das Verhältnis Teig zu Käserinde. Die Kühe, das Futter, die Vegetation und das Klima tun ihr Übriges und prägen so den jeweiligen Charakter.

Brie Moutarde Meaux
(bri mutard moh)

Edler Weichkäse aus Kuhmilch, 5 Wochen gereift, feiner Weißschimmelrinde, strohgelber Teig mit pikanter Senffüllung, geschmeidiger Teig, später cremifizierend, würzig mit aromatischer Senfnote. Mind. 50 % Fett i.Tr., Île-de-France

Art.-Nr. 340156 ca. 1,5 kg x 1



Brie de Meaux AOP
(bri dö moh)

Handgeschöpft, Karl der Große genoss ihn schon und 1814 zum „König der Käse" erklärt. Eine beeindruckende Geschichte für einen außergewöhnlichen Weich-käse aus Kuhrohmilch mit samtiger Weiß-schimmelrinde, strohgelbem, cremifi-zierenden Teig und aromatisch-würzigen Geschmack mit feinem Pilzaroma. Mind. 45 % Fett i.Tr., Île-de-France

Art.-Nr. 269469 ca. 3 kg x 1
Art.-Nr. 268378 ca. 750 g x 1
Art.-Nr. 340158 200 g x 7, Stückpreis



Brie Royal aux Truffe
(bri roijal oh trüff)

Weichkäse aus Kuhrohmilch, mit samtiger Weißschimmelrinde, strohgelber Teig mit einer edlen Schicht aus Mascarpone und Trüffeln, cremig-geschmeidige Textur, aromatischer Geschmack mit feiner Trüffelnote. Mind. 55 % Fett i. Tr., Île-de-France

Art.-Nr. 340188 ca. 950 g x 4



Normanville Origine Calvados
(normangwil orischin kalwadoss)

Weichkäse aus Kuhrohmilch mit edler Weißschimmelrinde, elfenbeinfarbener, Teig, geschmeidige Textur, milchfrischer Geschmack, später vollmundig-aromatisch, Duft nach frisch Äpfeln und Champignon. Mind. 45 % Fett i. Tr., Normandie

Art.-Nr. 311114 ca.1 kg x 2



Camembert Petit Normand
(kamangbähr pöti normang)

Weichkäse aus Kuhmilch mit edler Weiß-schimmelkultur auf der Rinde, elfen-beinfarbener Teig, cremige geschmeidige Textur, aromatisch im Geschmack, mit champignonartiger Note. Mind. 45 % Fett i. Tr., Normandie

Art.-Nr. 340724 150 g x 6
Art.-Nr. 340725 250 g x 6

Stückpreise



Camembert au lait cru
(kamangbähr o lä kru)

Weichkäse aus Kuhrohmilch mit edler Weißschimmelrinde, cremefarbener Teig mit geschmeidiger Textur, später cremifizierend, milchfrisch, aromatisch-würziger Geschmack. Mind. 45 % Fett i. Tr., Normandie

Art.-Nr. 340727 250 g x 12, Stückpreis



Camembert de Normandie AOP
(kamangbähr dö normandie)

Weichkäse mit geschütztem Ursprung aus Kuhrohmilch, Rinde mit edlem Weißschim-mel, hellgelber Teig, geschmeidige Textur mit quarkigem Kern, später cremifizierend, aromatischer Geschmack mit fruchtiger Note, später würziger. Mind. 45 % Fett i. Tr., Normandie

Art.-Nr. 340726 250 g x 6, Stückpreis



Französischer Tortenbrie

Weichkäse aus Kuhmilch mit feiner Weißschimmelrinde, elfenbeinfarbener Teig mit elastisch-geschmeidiger Textur, milchfrisch im Geschmack mit fruchtiger Note und dezentem Pilzaroma. Bretagne

Art.-Nr. 269234 ca. 3 kg x 1
Mind. 50 % Fett i.Tr.
Art.-Nr. 340328 ca. 3 kg x 1
Mind. 60 % Fett i.Tr.



Petit Duo de Brie
(pöti duo dö bri)

Raffiniert veredelter Weichkäse aus Kuhmilch mit samtiger Weißschimmelrinde, elfenbeinfarbener Teig mit einer feinen Schicht aus Kräutern, Cranberriers oder Trüffeln, cremig in der Textur und würzig-aromatisch im Geschmack.Lorraine / Grand East

Art.-Nr. 340177 Trüffel ca.1 ,3 kg x 2,
Mind. 55 % Fett i.Tr.
Art.-Nr. 340176 Cranberries ca. 1,3 kg x 2
Art.-Nr. 340175 Feine Kräuter ca. 1,3 kg x 2
Mind. 62 % Fett i.Tr.



Saint André
(säng andre)

Weichkäse aus Kuhmilch mit seidiger Weißschimmelrinde, welcher im Küstengebiet gegenüber dem berühmten Mont Saint-Michels hergestellt wird. Cremiger, buttriger Teig unter der Rinde und ein säuerlicher, bröckeliger Kern im Inneren. Mind. 75 % Fett i.Tr., Normandie

Art.-Nr. 268882 ca. 2 kg x 1



Le Vignoble
(lö winjoble)

Weichkäse aus Kuhmilch, feiner Weißschimmel auf der Oberfläche, ca. 15 Tage gereift, Teig wird mit Crème fraîche angereichert, jung cremiger milder Geschmack, mit zunehmender Reifung pikant-aromatisch. Perfekt zu frischem Baguette. Mind 72 % Fett i.Tr., Champagne

Art.-Nr. 314112 ca. 1,5 kg x 1



Le Cremeux de Bourgogne
(lö kremö dö burgonj)

Weichkäse aus Kuhmilch, äußerst cremiger Teig unter der dichten Weißschimmelrinde, mind. 2 Wochen gereift. Zartschmelzender, buttriger Teig und ein milchfrischer, leicht Sauerrahm-ähnlicher Geschmack, mit leichter Note nach Champignons. Mind. 72 % Fett i.Tr., Burgund

Art.-Nr. 264827 ca. 1,5 kg x 1



Brillat Saverin gereift
(brija sawaräng)

Triple-Creme-Weichkäse aus Kuhmilch mit einer zarten, dichten Weißschimmelrinde ca. 2 Wochen gereift, cremiger, elfenbeinfarbiger Teig mit milchfrischer, cremiger Textur und mild-säuerlichem Geschmack. Leichte Nuancen von Champignons. Mind. 75 % Fett i.Tr., Burgund

Art.-Nr. 314115 ca. 500 g x 2



Brillat Saverin & Délice
(brija sawaräng)

Dieser Frischkäse, der seit den 1930er Jahren weit über die Grenzen Frankreichs hinaus beliebt ist, überzeugt durch seinen frischen, mild-säuerlichen Geschmack, der ihn schon immer zu einem perfekten Käse für viele verschieden Arten der Affinage machte. Die fremden Aromen harmonieren ideal mit dem klassischen Geschmack dieser traditionsreichen Spezialität und machen ihn zu einem Genuss für Auge und Gaumen. Mind. 72 % Fett i.Tr., Burgund

Art.-Nr. 314143 Natur, 200 g x 4
Art.-Nr. 314135 Papaya, 200 g x 4
Art.-Nr. 314136 Cranberry, 200 g x 4
Art.-Nr. 314144 Trüffel, 200 g x 4

Stückpreise



Délice de Argental
(deliss darschantal)

Weichkäse aus Kuhmilch, mind. 10 Tage gereift. Die Milch wird vor dem Gerinnen mit Crème fraîche angereichert, was dem Käse seine cremige Textur verleiht. Zart und rahmig bei jungem Käse, mit zunehmender Reifung wird der Geschmack intensiver. Burgund

Art.-Nr. 265135 ca. 1 kg x 2,
Mind. 75 % Fett i.Tr.
Art.-Nr. 702986 180 g x 6, Stückpreis
Mind. 72 % Fett i.Tr.



Le Petit Vignoble aux Truffes
(lö pöti winjoble o trüf)

Ein Weichkäse aus Kuhmilch mit delikater Weißschimmelrinde und feinen Trüffelstückchen im fließenden, buttrigen Teig. Weiche, sehr cremige Textur, milchig-frischer, vollmundiger Geschmack mit deutlicher Trüffelnote. Eine köstliche Komposition! Mind. 72 % Fett i.Tr., Champagne

Art.-Nr. 314142 200 g x 6, Stückpreis



Petit Délice de Bourgogne
(pöti deliss de burgonje)

Ein Weichkäse aus Kuhmilch mit edler Weißschimmelrinde, mind. 7 Tage gereift, elfenbeinfarbener Teig, seidig-weiche Textur, fein-cremiger, leicht süßlicher Geschmack. Ein gehaltvoller Käse, der vor allem mit Schaumweinen harmoniert. Mind. 72 % Fett i.Tr. Burgund

Art.-Nr. 314114 200 g x 6, Stückpreis



Explorateur
(exploratör)

Ein Weichkäse aus Kuhmilch, überzogen mit dichtem Weißschimmel, 2-3 Wochen gereift, schneeweißer, geschmeidiger Teig, bei jungem Käse topfig, später cremig-fließend. Mild und milchfrisch im Geschmack. Ein klassischer Aperitifkäse aus Zentralfrankreich. Mind. 75 % Fett i.Tr., Île-de-France

Art.-Nr. 269225 ca. 1,9 kg x 1
Art.-Nr. 269221 250 g x 6, Stückpreis



Pierre Robert
(pjähr robähr)

Weichkäse aus Kuhrohmilch, mindestens 3 Wochen gereift, abgewaschene Rinde, leichte weiß-bräunliche Schimmelbildung möglich, feiner, sahnig-cremiger Teig, salziger, buttriger Geschmack und je nach Reifegrad mild bis kräftig im Aroma. Mind. 75 % Fett i.Tr., Île-de-France

Art.-Nr. 340115 100 g x 9, Stückpreis



Bourguignon Truffe

Weichkäse aus Kuhmilch mit einer feinen Schicht aus Sommertrüffeln gefüllt, mind. 7 Tage gereift, fließende, cremige Textur. Ausgewogener, milchfrischer Geschmack mit leicht säuerlicher Note und einem sehr feinen Trüffelaroma. Mind. 72 % Fett i.Tr., Burgund

Art.-Nr. 340164 200 g x 6, Stückpreis



Boursault
(buhrsoh)

Weichkäse aus Kuhmilch mit elfenbeinfarbener Weißschimmelrinde. Zarter, schmelzender Teig, der bei fortgeschrittener Reifung einen vollmundig aromatischen Geschmack und eine goldgelbe Rinde entwickelt. Nach traditioneller Rezeptur. Mind. 76% Fett i.Tr., Val de Loire

Art.-Nr. 268634 200 g x 8, Stückpreis



Petit Tentation
(pöti tontasjo)

Ein Weichkäse aus Kuhmilch mit einer feinen Schicht Weißschimmel auf der Naturrinde. Weiche, schmelzende Konsistenz, cremiger Teig und mildes Aroma, wird mit zunehmender Reifung stark cremifizierend und geschmacksintensiver. Mind. 70% Fett i.Tr.,

Art.-Nr. 340147 100 g x 8, Stückpreis



Petit Gres Champenois
(pöti gräh dö schampenoa)

Weichkäse aus Kuhmilch, mind. 14 Tage gereift. Mit Crème fraîche angereichert Feine Weißschimmelschicht auf der Oberfläche, sahniger, leicht säuerlicher Geschmack. Buttergelber Teig mit cremiger, lockerer Textur. Verpackt in der typischen ovalen Holzkiste. Mind. 72% Fett i.Tr., Champagne

Art.-Nr. 340607 150 g x 5, Stückpreis



Delice de Pommard
(deliss dö pomahr)

Frischkäsespezialität aus Kuhmilch, 7 Tage gereift, Käsebruch wird in einem Tuch zu kleinen Kugeln geformt, danach mit Crème fraîche und Senfkleie auf der Oberfläche verfeinert, weiche, cremige Textur, milder Geschmack mit angenehmer Senfschärfe Mind. 72% Fett i. Tr., Burgund

Art.-Nr. 268653 200 g x 6, Stückpreis



Bruschetta französisch
(brusketa)

Weichkäse aus Kuhmilch mit leichter Weißschimmelrinde, 2-4 Wochen gereift. Mit Mascarpone, Tomate, Knoblauch, Zwiebel, roter Paprika, Oregano und Basilikum gefüllt. Cremiger, geschmeidiger Teig, würzig und aromatisch mit Kräuternote Mind. 75% Fett i. Tr.

Art.-Nr. 340108 480 g x 4, Stückpreis



Mini Délice d`Argental aux Truffes
(deliss darschangtal o trüf)

Handgeschöpft. Handwerklich hergestellter Dreifachrahm-Weichkäse mit edler Weißschimmelrinde, elfenbeinfarbener Teig mit einer Schicht aus Mascarpone, Crème fraîche und schwarzen Trüffel, cremige und zartschmelzende Textur, vollmundig mit aromatischer Trüffelnote. Mind. 72 % Fett i. Tr., Bourgogne

Art.-Nr. 701187 100 g x 6, Stückpreis



Saint Albray
(sang albre)

Weichkäse aus Kuhmilch mit weiß-rötlicher Rinde, in der klassischen Blütenform, hellgelber, elastischer Teig, bei jungem Käse mild-buttriger Geschmack mit leichter Pilznote, bei fortgeschrittener Reifung ein würzig-aromatischer bis kräftiger Genuss Mind. 52 % Fett i.Tr., Midi-Pyrénées

Art.-Nr. 269228 ca. 2,1 kg x 2
Art.-Nr. 268892 500 g x 6, Stückpreis



L´Affine de Saint Albray Légere
(laffine do saug albie lescher)

Weichkäse aus Kuhmilch mit Weißschimmelrinde, schnittfester, hellgelber Teig mit cremiger Textur, mild-würzig und leicht rahmig im Geschmack. Durch den reduzierten Fettgehalt, vereint dieser Käse auf köstliche Art Leichtigkeit und Genuss Mind. 44 % Fett i.Tr., Midi-Pyrénées

Art.-Nr. 269229 ca. 1,8 kg x 2



Carré de Anjou
(kareh dö anschu)

Ein Weichkäse aus Kuhmilch mit rot-weißer Rinde, mind. 6 Wochen gereift, luftig-cremige, nachreifende Textur, hellgelber Teig, aromatischer, feinwürziger Geschmack. Ein charaktervoller Weichkäse aus der namensgebenden Region Anjou. Mind. 50 % Fett i.Tr., Val de Loire

Art.-Nr. 380145 ca .2,3 kg x 2





Die besonders weichen

Sie sind würzig, aber eben feinwürzig im Gegensatz zu ihren rezenten Kollegen mit der rotgeschmierten Rinde. St. Albray, Carré d'Anjou, Crémoulin oder Vacherousse, das ist Musik in den Ohren derjenigen Käsefreunde, die es kräftig und cremig zugleich lieben. Schon die Namen dieser besonderen Weichkäse mit der rot-weißen Rinde zergehen auf der Zunge. Der Crémoulin zum Beispiel ist so zartschmelzend, dass man ihm mit dem Löffel genießen und gar nicht mehr aufhören kann. Oder der mild-würzige Saint Albray, der in der Nähe der französischen Kleinstadt Pau, in Jurançon, hergestellt wird. Die Milch wird in den Départements Landes, Pyrénées-Atlantiques und Gers gesammelt. Die Region liegt am Fuße der Pyrenäen und ist durch den Atlantik klimatisch begünstigt. Wer kennt sie nicht, die blumige Form dieser französischen Spezialität?

La Baguette
(la bagett)

Weichkäse aus Kuhmilch mit gelb-weißer Rinde, 2 Wochen gereift, zarter und cremiger Teig, mild-aromatisch im Geschmack. Geformt wie ein kleiner Brotlaib, mit zunehmender Reifung fließender Teig und würzigeres Aroma. Mind. 45 % Fett i.Tr., Bretagne

Art.-Nr. 269358 200 g x 6, Stückpreis



Vacherousse d´Argental
(Waschruss darschangtal)

Weichkäse aus Kuhmilch, 14 Tage gereift, entwickelt eine feine Weißschimmelschicht auf der gewaschenen, orangefarbenen Rinde. Der Käse wird mit Sahne verfeinert und erhält dadurch seine besonders cremige Textur und seinen mild-buttrigen Geschmack Mind. 60 % Fett i.Tr., Rhône-Alpes

Art.-Nr. 340614 ca. 2 kg x1



Roucoulons

Weichkäse mit Rotkulturen aus Kuhmilch, weiße Edelschimmelbildung auf der Oberfläche, 14 Tage gereift, elastischer, weicher, elfenbeinfarbener Teig und feinwürziger, aromatischer Geschmack. In Frankreich bekannt als der Liebeskäse. Mind. 55 % Fett i.Tr., Franche-Comté

Art.-Nr. 360082 220 g x 8, Stückpreis



Le Brin
(lö brah)

Ein kleiner Weichkäse aus Kuhmilch, 2 Wochen gereift, gleichmäßige, cremig-weiche Struktur, subtiler, fruchtiger Geschmack mit feinen nussigen Aromen. Ein milder Käsegenuss aus dem Herzen der französischen Alpenregion. Mind. 50 % Fett i.Tr.,Rhônes-Alpes

Art.-Nr. 269323 150 g x 8, Stückpreis



La Baguette Paysan Breton
(la bagett päsong brätong)

Weichkäse aus Kuhmilch, gelb-rötliche Rinde, weicher und cremiger Teig, milder, zartnussiger Geschmack mit feinem Schmelz. Der Käse ähnelt in Form und Farbe einem kleinen Roggenbrot, eine geschmackvolle Spezialität aus dem Westen Frankreichs. Mind. 45% Fett i.Tr., Bretagne

Art.-Nr. 269259 200 g x 6, Stückpreis



Au Bouchon
(obuschong)

Ein ringförmiger Weichkäse aus Kuhmilch mit weiß-roter Rinde, heller Teig, cremige Textur, mild-würziger Geschmack. In der Mitte sitzt der traditionelle Weinkorken, der für die homogene Reifung sorgt. Aus der Feinschmeckerregion Périgord. Mind. 63 % Fett i.Tr., Aquitanien

Art.-Nr. 380146 290 g x 4, Stückpreis



Le Montagnard
(lö montanjar)

Weichkäse aus reichhaltiger vogesischer Kuhmilch mit weiß-roter Rinde, zartschmelzender cremiger Teig, würzig-kräftig im Geschmack mit leichter Pilznote. Eine klassisch französische Spezialität. Passt perfekt zu Weißbrot und Cidre. Mind. 58 % Fett i.Tr., Burgund

Art.-Nr. 269374 200 g x 1, Stückpreis



Cremoulin
(kremulin)

Weichkäse aus Kuhmilch mit weiß-roter Rinde, elastischer, sehr cremiger Teig, mit fortgeschrittener Reifung sehr flüssig, am besten zum löffeln. Mild-würzig, aromatisch im Geschmack, warm serviert ein Genuss zu frischem Ofenbaguette. Mind. 50 % Fett i.Tr.; Aquitanien

Art.-Nr. 269386 ca. 350 g x 1



Le Lingot „Bon Mayennais"
(Lingoh Bohng Maiänäh)

Ein Weichkäse aus Kuhmilch mit blühender, elfenbeinfarbener Rinde, welche im Verlauf der Reifung zunehmend rötlicher wird. Heller cremiger Teig und feiner, aromatischer Geschmack. Eine Schöpfung der französischen Käsemeister bei Vaubernier. Mind. 50 % Fett i.Tr., Pays de Loire

Art.-Nr. 314139 180 g x 4, Stückpreis





Cerré Kanzel Mirabellenschnaps
(kare kansäl)

Weichkäse aus Kuhmilch, mindestens 2 Wochen gereift, gelb-orange, gewaschene Rinde mit Mirabellenschnaps affiniert, hellgelber, geschmeidiger Teig, aromatisch-vollmundiger Geschmack.
Mind. 50 % Fett i.Tr., Elsass

Art.-Nr. 314146 225 g x 4, Stückpreis



Munster AOP
(mängstär)

Der Klassiker aus dem Elsass. Weichkäse aus Kuhrohmilch der Vogesenkühe, mindestens 5 Wochen gereift, feuchte Rinde mit edler Rotkultur gepflegt, elfenbeinfarbener, cremig-geschmeidiger Teig, jung mild-milchig, später vollmundiger, kräftig-aromatischer Geschmack. Mind. 50 % Fett i. Tr., Elsass

Art.-Nr. 314137 ca. 800 g x 2
Art.-Nr. 340189 500 g x 4 (pasteurisiert), Stückpreis
Art.-Nr. 314138 200 g x 12, Stückpreis





Munster oder Géromé?

Der aus der Milch der Vogesenkühe hergestellte Käse ist nach dem Ort seiner Herkunft, dem Vallée de Munster, benannt. Stammt er von der lothringischen Seite wechselt sein Name zu Géromé. Egal wie man ihn nennt. Wer ihn in seiner Heimat kauft, sollte für eine luftdichte Verpackung sorgen, sonst wird die Rückfahrt dank seines überaus kräftigen Aromas beschwerlich. Wenn der Duft des Munsters bei optimaler Reife süßlich-würzig in die Nase sticht, dann ist es für viele eine Geschmacksfrage, ob er ein Genuss ist oder nicht. In der elsässischen Küche findet man den Käse mit der gelb-orangen Rinde und dem zartcremigen Teig als Vorspeise, im Hauptgang und als Dessert. Klassisch begleitet ihn ein Gläschen Gewürztraminer.

Le Vigneron, Marc de Gewürztraminer
(lö winerong)

Klassisch-mit Tresterschnaps. Weichkäse aus Kuhmilch mit gewaschener Rinde, mindestens 2 Wochen gereift, mit Marc de Gewürztraminer affiniert, elfenbeinfarbener, geschmeidiger Teig, aromatisch-kräftig. Mind. 50 % Fett i. Tr., Elsass

Art.-Nr. 314120 125 g x 6, Stückpreis



Le Vigneron, Himbeerkonfitüre
(lö winerong)

Beliebt-mit Confiture de framboise. Käsezubereitung aus Weichkäse aus Kuhmilch mit gewaschener Rinde, mindestens 2 Wochen gereift, mit Himbeerkonfitüre affiniert, elfenbeinfarbener geschmeidiger Teig, aromatisch-fruchtig. Mind. 50 % Fett i. Tr., Elsass

Art.-Nr. 314121 125 g x 6, Stückpreis



Le Vigneron, Trüffel
(lö winerong)

Edel-mit Trüffel affiniert. Käsezubereitung aus Kuhmilch mit gewaschener Rinde, mindestens 2 Wochen gereift, elfenbeinfarbener, geschmeidiger Teig mit Sommertrüffel affiniert, aromatisch-würzig.
Mind. 50 % Fett i. Tr., Elsass

Art.-Nr. 314122 125 g x 6, Stückpreis



Ein Käse für Fortgeschrittene

Der Epoisses ist einer der berühmtesten Weichkäse aus Frankreich. Der Legende nach wurde er Anfang des 16. Jahrhunderts von Zisterzienser-Mönchen im Burgund erfunden. Kennzeichnend für diesen würzigen Käse ist das Waschen mit Marc de Bourgogne während seines Reifeprozesses. Zunächst wird der Käse nur mit Salzlake eingerieben, während der Reifezeit wird der Anteil des Tresterbrands in der Lake jedoch stetig erhöht. Ab dem Zweiten Weltkrieg geriet der Epoisses fast in Vergessenheit, bis Robert und Simon Berthaut 1954 ihre Fromagerie Berthaut gründeten und 1956 wieder mit seiner Produktion begannen. Weine aus dem Burgund oder Süßweine wie ein Sauternes passen hervorragend zum Epoisses.



Berthaut Epoisses AOP
(berto epoas)

Ideal zum Probieren. Weichkäse aus Kuhmilch, mindestens 6 Wochen gereift, leuchtend orange-rote Rinde neun mal mit Rotkultur und Marc de Bourgogne gewaschen, cremiger Teig, vollmundig-würziger Geschmack. Mind. 50 % Fett i. Tr., Bourgogne

Art.-Nr. 340160 125 g x 6, Stückpreis



Berthaut Epoisses AOP
(berto epoas)

Für die gesellige Runde. Weichkäse aus Kuhmilch, mindestens 6 Wochen gereift, leuchtend orange-rote Rinde neun mal mit Rotkultur und Marc de Bourgogne gewaschen, cremiger Teig, vollmundig-würziger Geschmack. Mind. 50 % Fett i. Tr., Bourgogne

Art.-Nr. 269329 250 g x 1, Stückpreis



Berthaut Epoisses AOP
(berto epoas)

Für die Theke-frisch vom Stück. Weichkäse aus Kuhmilch, mindestens 6 Wochen gereift, leuchtend orange-rote Rinde neun mal mit Rotkultur und Marc de Bourgogne gewaschen, cremiger Teig, vollmundig-würziger Geschmack. Mind. 50 % Fett i. Tr., Bourgogne

Art.-Nr. 380132 ca. 850 g x 1, Stückpreis



Epoisses AOP
(epoas)

Weichkäse aus Kuhmilch, mindestes 4 Wochen gereift, orangefarbene Rinde mit Marc de Bourgogne und Rotkultur gewaschen, cremefarbener, zartschmelzender Teig, vollmundig-kräftig. Mind. 50 % Fett i. Tr., Bourgogne

Art.-Nr. 314152 ca.1 kg x 2, Stückpreis



Soumaintrain
(sumänträn)

Weichkäse aus Kuhmilch, mindestens 3 Wochen gereift, dünne, hellgelbe, gewaschene Rinde, elfenbeinfarbener, cremig-geschmeidiger Teig, ausgeprägt aromatisch-würziger Geschmack.
Mind. 50 % Fett i. Tr., Bourgogne

Art.-Nr. 314153 250 g x 6, Stückpreis



Le Rond des Vignes
(lö rong de winje)

Klein und fein im Snackformat. Weichkäse aus Kuhmilch, mindestens 3 Wochen gereift, orangefarbene, gewaschene Rinde, zartschmelzender, heller Teig, vollaromatisch-würzig. Mind. 45 % Fett i. Tr., Bourgogne

Art.-Nr. 314156 70 g x 9, Stückpreis



Maroilles AOP
(maroal)

Weichkäse mit sehr langer Tradition, hergestellt aus Kuhmilch, mindestens 5 Wochen in Kellern gereift, gelbe bis orangerote gewaschene Rinde, goldgelber weicher Teig, pikanter Geschmack. Mind. 50 % Fett i. Tr., Bourgogne

Art.-Nr. 701282 210 g x 6, Stückpreis



Langres AOP
(langr)

Weichkäse mit der typischen Mulde. hergestellt aus Kuhmilch, mindestens 3 Wochen gereift, orangefarbene Rinde mit Marc de Champagne gewaschen, cremefarbener Teig, vollmundig-kräftig. Mind. 50 % Fett i. Tr., Champagne

Art.-Nr. 340190 ca. 1 kg x 2



Langres AOP
(langr)

Weichkäse aus Kuhmilch, mindestens 3 Wochen gereift, nie gewendet, dadurch typische Muldenform, mit Marc de Campagne gewaschene orange Rinde, cremefarbener Teig, vollmundig-kräftig. Mind. 50 % Fett i. Tr., Champagne

Art.-Nr. 264824 180 g x 8, Stückpreis





Cremig-schmelzender Genuss

Die Frage, ob er zum perfekten Genuss schon oder noch nicht fließen sollte, ist zweitrangig. Aber reif sollte der Langres unbedingt sein, denn sonst schmeckt er banal und oft enttäuschend. Die an einen Epoisses de Bourgogne erinnernde orangefarbene Rinde darf trocken, aber keinesfalls hart sein. Sein Teig darf nicht mehr quarkig-krümelig und nicht allzu blass aussehen, und er sollte dicht unter der oberen Rinde ganz leicht zu fließen beginnen. Im optimalen Reifestadium wird das Innere des kleinen, konkav geformten Käse cremig-schmelzend, sein Geruch intensiver und der Geschmack wunderbar subtil. Der Wucht eines ausgereiften Langres hält eher ein Port oder ein körperreicher roter Burgunder stand. Jüngere Exemplare harmonieren ganz gut mit einem Champagner rosé.

Petit Grès d`Alsace
(pöti gräh dalsass)

Weichkäse mit gewaschener Rinde aus Kuhrohmilch, typisch das Farnblatt auf der feuchten, orangefarbenen Oberfläche, hellgelber, geschmeidiger Teig, ausprägt würziger Geschmack mit süßlicher Note. Mind. 50 % Fett i. Tr., Elsass

Art.-Nr. 269202 125 g x 8, Stückpreis



Petit Grès d`Alsace Beaujolais Confit
(pöti gräh dalsass boschola konfii)

Käsezubereitung aus Kuhmilch, typisch mit dem Farnblatt auf der gewaschenen orangefarbenen Rinde, hellgelber, geschmeidiger Teig, gefüllt mit Beaujolais-Konfitüre, würzig-fruchtiger Geschmack. Mind. 50 % Fett i. Tr., Elsass

Art.-Nr. 704288 125 g x 6, Stückpreis



Petit Grès d`Alsace Cranberry
(pöti gräh dalsass kranberri)

Käsezubereitung aus Kuhmilch, typisch mit dem Farnblatt auf der gewaschenen orangefarbenen Rinde, hellgelber, geschmeidiger Teig, gefüllt mit Cranberry Konfitüre, würzig, fruchtig-herb. Mind. 50 % Fett i. Tr., Elsass

Art.-Nr. 702830 125 g x 6, Stückpreis



Grès d`Alsace
(gräh dalsass)

Weichkäse aus Kuhrohmilch mit gewaschener Rinde, typisch das Farnblatt auf der feuchten orangefarbenenOberfläche, hellgelber, geschmeidigerTeig, ausgeprägt würzg mit süßlicher Note. Mind. 50 % Fett i. Tr., Elsass

Art.-Nr. 265138 ca. 850 g x 2



Carre du Père Antoine Mirabell
(kahr dü per anto´an mirabell)

Weichkäse aus Kuhmilch, feuchte orangenfarbene Rinde mit Mirabellenschnaps gewaschen, elfenbeinfarbener, zartschmelzender Teig, vollmundig-aromatischer Geschmack. Mind. 45 % Fett i.Tr., Lothringen

Art.-Nr. 264825 200 g x 6, Stückpreis



Petit Livarot AOP
(liwaro)

Liebevoll der „Colonel" genannt. Weichkäse aus Kuhmilch, gewaschene leicht klebrige Rinde mit fünf Streifen aus Riedgras oder Papier umwickelt, hellgelber Teig, würzigkräftiger Geschmack. Mind. 40 % Fett i. Tr., Normandie

Art.-Nr. 314119 250 g x 6, Stückpreis



Winzerkäse

Weichkäse aus Kuhmilch mit weicher, gewaschener orangeroten Rinde, elfenbeinfarbener Teig mit geschmeidiger cremig-weicher Textur, vollmundig, herzhaft-würziger Geschmack. Mind. 50 % Fett i. Tr., Vogesen

Art.-Nr. 268656 ca. 1,8 kg x 1



Pont l`Eveque AOP
(pong lewäk)

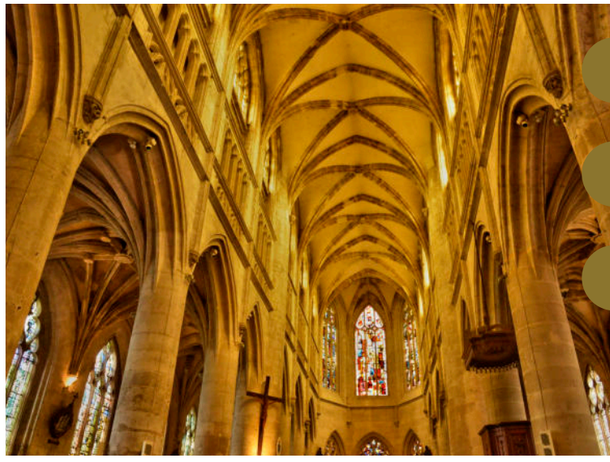
Weichkäse aus Kuhmilch, mindestens 2 Wochen in feuchten Kellern gereift, gewaschene, anfangs ockerfarbene später rötlich-klebrige Rinde, gelber Teig mit cremiger Textur, später kleine Löcher, vollaromatisch-würziger langanhaltender Geschmack. Mind. 45 % Fett i. Tr., Normandie

Art.-Nr. 340730 360 g x 6
Art.-Nr. 265350 220 g x 1
Stückpreise



Pont-l'Évêque: Berühmtheit aus der Normandie

Der Pont l'Évêque zählt zu den berühmtesten und ältesten Käse Frankreichs. Namensgeber war die gleichnamige Kleinstadt im Département Calvados, wo der Käse schon seit dem Mittelalter hergestellt wird. Bis zum 17. Jahrhundert war er allerdings als Angelot bekannt. Erst danach wurde er nach seinem Herkunftsort benannt. Um den Pont-l'Évêque besser vom ähnlichen Livarot unterscheiden zu können, beschlossen die normannischen Bauern im 18. Jahrhundert, den Käse in einer eckigen Form herzustellen. In der Übersetzung heißt Pont-l'Évêque „Bischofsbrücke". Während der Französischen Revolution schien einigen diese kirchliche Bezeichnung unangemessen, weshalb der Käse für ein paar Jahre in Pont Chalier umbenannt wurde.



Peyrigoux
(päriguh)

Weichkäse aus Kuhmilch in Ringform mit Weißschimmelrinde, der anfangs feste, topfige Teig, reift von außen nach innen durch und wird zunehmend geschmeidiger. Sein mild-würziger Geschmack macht ihn zu einem sehr beliebten Käse im Périgord.
Mind. 60 % Fett i.Tr., Aquitanien

Art.-Nr. 269387 ca. 1,6 kg x 1



Pie d`Angloys
(lö pi`je danglo'a)

Ein kleiner Weichkäse aus Kuhmilch mit zarten Rotschimmelkulturen und leichter Weißschimmelbildung, cremifiziert während der Reifung von außen nach innen, feine Textur, milder, milchfrischer Geschmack und vereinzelte Camembertartige Lochung.
Mind. 62 % Fett i.Tr., Burgund

Art.-Nr. 269379 200 g x 1, Stückpreis



Fromager d`Affinois

Eine Weichkäsetorte aus Kuhmilch, die Oberfläche ist mit einer weißen Edelpilzflora überzogen. Schneeweißer bis gelber Teig und cremig nachreifende Textur. Der mild-aromatische Geschmack mit der leicht pilzigen Note macht den Käse sowohl in natur, als auch zusätzlich mit Paprika/Chili oder Trüffel verfeinert, zu einem frischen und vielfältigen Geschmackserlebnis.
Mind. 60 % Fett i.Tr., Auvergne

Art.-Nr. 269321 ca. 2 kg x 1, Natur
Art.-Nr. 360093 ca. 2 kg x 1, Trüffel
Art.-Nr. 360087 ca. 2 kg x 1, Paprika Chili



Le Paillé
(lö paje)

Weichkäse aus Kuhmilch mit Weißschimmelkulturen, besonders harmonische Kombination aus feiner Rinde mit cremigem Teig und quarkig-festem Kern, fein aromatischer, frischer Geschmack mit milchiger und pilziger Note. Idealer Aperitifkäse. Mind. 60 % Fett i.Tr., Burgund

Art.-Nr. 268780 185 g x 6, Stückpreis



Saint Jaques Salbei
(Sähn Schak mit Salbei)

Weichkäse aus Kuhmilch, die Oberfläche wird mit Salbei bestreut, zart schmelzender Teig, wird mit der Nachreifung fließend, köstlich würziges Aroma mit fein abgestimmter Salbeinote. Unverwechselbare Spezialität aus Rambouillet.
Mind. 50 % Fett i.Tr., Île-de-France

Art.-Nr. 264815 ca. 400 g x 3
Art.-Nr. 268641 ca. 400 g x 3



Le Rustique
(lö rustik)

Weichkäse aus Kuhmilch mit weicher Weißschimmelrinde. Der anfangs topfige, säuerlich-milchig schmeckende Teig reift von außen nach innen und wird cremiger und würziger. Zeichnet sich durch seine vielfältigen Anwendungsmöglichkeiten aus. Normandie

Art.-Nr. 269392 ca. 1,1 kg x 1
Mind. 45 % Fett i.Tr.
Art.-Nr. 340559 ca. 1 kg x 1, light
Mind. 31 % Fett i.Tr.



Géramont
(sche.ra.mong)

Ein Weichkäse aus Kuhmilch, überzogen mit einer feinen Weißschimmelrinde. Elastischer, cremiger Teig, mit zunehmender Reifung weichere, fließende Textur. Feiner, rahmiger, leicht salziger Geschmack mit der typischen Note von Champignons.
Mind. 60 % Fett i.Tr., Lorraine

Art.-Nr. 269391 ca. 2,2 kg x 1
Art.-Nr. 269380 ca. 1,4 kg x 1



Brie la Brique
(bri la brik)

Weichkäse aus Kuhmilch mit Weißschimmel auf der Oberfläche, ca. 12 Tage gereift, kompakter, hellgelber Teig, arttypisch cremige Textur, angenehm säuerlicher und leicht salziger Geschmack. In seiner Form einem Ziegelstein nachempfunden.
Mind. 50 % Fett i.Tr., Auvergne

Art.-Nr. 340708 ca. 1,1 kg x 1



Cantorel Géant
(kantorel scho)

Ein Weichkäse aus Kuhmilch mit dichter Weißschimmelrinde, ca. 14 Tage gereift, heller bis buttergelber Teig. Seine leicht elastische, sehr cremige Textur und der rahmig-frische Geschmack mit leichter Pilznote sind typisch für dieses Produkt.
Mind. 60 % Fett i.Tr., Okzitanien

Art.-Nr. 340709 ca. 2 kg x 1



Pavé d`Affinois
(pave dafinoa)

Ein kleiner Weichkäse aus Kuhmilch mit einer Rinde aus weißem Edelpilz, hellem, cremigem Teig und einer angenehm weichen Textur. Der Name Pavé bedeutet übersetzt „Pflasterstein", passend zur quaderförmigen Optik der Käse. Der Milch wird Sahne zugemischt, was dem Käse sein zartschmelzendes Mundgefühl und seinen typisch milden Geschmack verleiht. Ein Käse der sich hervorragend für die Affinage eignet.
Mind. 60 % Fett i. Tr., Rhône-Alpes

Art.-Nr. 269468 150 g x 8 Crème
Art.-Nr. 360024 150 g x 8 Kräuter
Art.-Nr. 360023 150 g x 8 Pfeffer
Art.-Nr. 360074 150 g x 8 Trüffel
Art.-Nr. 360089 150 g x 8 Paprika/Chili
Art.-Nr. 269313 150 g x 8 Leicht, Mind. 25 % Fett i. Tr.
Stückpreise



Pavé d`Affinois, lose
(pave dafinoa)

Ein kleiner Weichkäse aus Kuhmilch mit einer Rinde aus weißem Edelpilz, 7 Tage gereift. Weißer, cremiger Teig und lockere, zartschmelzende Textur. Mild-frisch im Geschmack. Die Milch wird bei der Herstellung zusätzlich mit Sahne verfeinert.
Mind. 48 % Fett i. Tr., Rhône-Alpes

Art.-Nr. 360042 150 g x 6, Stückpreis



Bûche d`Affinois
(büsch do affinua)

Weichkäse aus Kuhmilch in feinen Weißschimmel gehüllt. Weißer bis gelblicher Teig mit fester, cremiger Konsistenz. Buttriger, vollmundiger Geschmack mit leicht rahmigen und pilzigen Aromen. Eine zartschmelzende Spezialität!
Mind. 60 % Fett i.Tr., Auvergne

Art.-Nr. 269336 ca. 1 kg x 2



l`Ortolan
(lortolan)

Camembertähnlicher Weichkäse aus Kuhmilch, 2 Wochen gereift, mit weißer Edelpilzflora. Buttergelber Teig mit mildem, leicht nussigem Geschmack und zartcremiger Textur. Benannt nach einer einheimischen Singvogelart.
Mind. 55 % Fett i. Tr., Franche-Comté

Art.-Nr. 269233 250 g x 6, Stückpreis



P`tit Grey
(pöti grä)

Ein Weichkäse aus Kuhmilch, 10 Tage, gereift, Rinde wird während der Reifung mit Pflanzenasche eingerieben, wodurch die typische graue Färbung entsteht. Hellgelber Teig mit weicher, cremiger Textur und fein-aromatischem Geschmack.
Mind. 55 % Fett i. Tr., Franche-Comté

Art.-Nr. 360075 125 g x 6, Stückpreis



Saint Angel
(sang ansche)

Ein Weichkäse aus Kuhmilch mit weicher Rinde aus Weißschimmel. Weicher, buttriger Teig mit lockerer Textur und cremigem, äußerst zartschmelzendem Teig. Rahmiger, milder und angenehm salziger Geschmack, leichter Champignonnote, unter der Rinde leicht würzig
Mind. 71 % Fett i.Tr., Rhône-Alpes

Art.-Nr. 360016 ca. 780 g x 2



Edel de Cléron
(edel de kleron)

Weichkäse aus Kuhmilch, mit einer dünnen Weißschimmelschicht, 21 Tage gereift, buttergelber Teig mit vereinzelter Lochung. Außen traditionell mit Fichtenrinde umwickelt, aromatischer, vollmundiger und leicht herber Geschmack mit leichter Waldholznote. Franche-Comté

Art.-Nr. 360036 ca. 2 kg x 1
Art.-Nr. 360038 ca. 500 g x 2,
Mind. 55 % Fett i.Tr.
Art.-Nr. 360051 200 g x 7, Stückpreis
Mind. 50 % Fett i.Tr.



L`Affiné au Champagne rosé
(laffine o champagne rosé)

Ein cremiger Weichkäse aus Kuhmilch, 40 Tage gereift, die edle Weißschimmelrinde ist mit Champagner rosé affiniert, elfenbeinfarbener Teig, cremige Textur, feinfruchtiger milder Geschmack, durch die leuchtend rosafarbene Rinde ein unverkennbares Produkt.
Mind. 50 % Fett i.Tr., Champagne-Ardenne

Art.-Nr. 340165 180 g x 6, Stückpreis



Maxi Calvados
(maxi kalwados)

Ein Weichkäse aus Kuhmilch mit blühender Rinde aus Weißschimmel, 3 Wochen gereift, weißer bis buttergelber Teig mit cremiger Konsistenz. Feiner, aromatischer Geschmack mit zarter Note von Calvados und Pilzen, einer der bekanntesten Weichkäse Frankreichs.
Mind. 45 % Fett i.Tr., Normandie

Art.-Nr. 265097 ca. 1,2 kg x 1



Val d`Armance
(wall darmons)

Weichkäse aus Kuhmilch mit gewaschener Rinde, 35 Tage gereift, hat anfangs einen festen Kern, welcher aber weiter reift und cremig wird. Vollmundig und aromatisch im Geschmack, mit leicht salziger Note, wird mit zunehmender Reifung kräftiger. Mind. 50 % Fett i.Tr., Champagne-Ardenne

Art.-Nr. 340166 ca.1 kg x 2



Petit Grès Champenois aux Truffes
(gräh schanpönoa o trüf)

Kleiner Weichkäse aus Kuhmilch mit weißer Schimmelrinde. Der glatte, cremige Teig wird mit einer Zubereitung aus schwarzen Trüffeln gefüllt. Sehr cremige Textur, feiner, leicht säuerlicher Geschmack mit deutlicher Note der edlen Trüffel.
Mind 72 % Fett i.Tr., Champagne-Ardenne

Art.-Nr. 703674 150 g x 5, Stückpreis



Coeur de Neufchâtel AOP Artisan
(kör dö nöfschatäl)

Weichkäse aus Kuhrohmilch, mind. 3 Wochen gereift, samtige Weißschimmelrinde, kompakter geschmeidiger Teig mit quarkigem Kern, fein-würziger, aromatischer Geschmack mit angenehm milchiger Note. Benannt nach der gleichnamigen Stadt, in der typischen Herzform.
Mind. 54 % Fett i.Tr., Haute-Normandie

Art.-Nr. 340126 200 g x 6, Stückpreis



Saint Marcellin
(säng marsölänġ)

Ein kleiner Weichkäse aus Kuhmilch, 2 Wochen gereift, weiche, dünne Weißschimmelrinde auf der Oberfläche. Weicher Teig, mit zunehmender Reifung cremifizierend. Feiner, cremiger Geschmack mit leicht säuerlicher Liebling. Mind. 50 % Fett i.Tr., Lyonnais

Art.-Nr. 706325 80 g x 8, Stückpreis



Lingot d`Argental
(längoh darschangtal)

Weichkäse mit weißer Schimmelrinde, 14 Tage gereift, wird mit weiterer Reifung zunehmend geschmeidig und schmelzend. Der schneeweiße Teig hat eine streichfähige, sehr cremige Textur. Zarter, mild-buttriger bis aromatischer Geschmack. Mind. 60 % Fett i.Tr., Rhône-Alpes

Art.-Nr. 340606 ca. 1 kg x 2



Crémeux d`Argental
(kremö darschangtal)

Weichkäse aus Kuhmilch, 14 Tage gereift, mit weißer Schimmelrinde, geschmeidiger Teig, mild-rahmiger leicht säuerlicher Geschmack, typische Pilzaromen.
Mind. 60 % Fett i.Tr., Lyonnais

Art.-Nr. 702990 ca. 2 kg x 2



Carré d`Argental
(kare darschangtal)

Ein Weichkäse aus Kuhmilch mit feiner Weißschimmelrinde, 2 Wochen gereift, besonders glatte und geschmeidige Textur, zartschmelzender, cremiger Teig. Anfangs mild, mit zunehmender Reifung aromatisch. Charakteristisch quadratische Laibform.
Mind. 60 % Fett i.Tr.

Art.-Nr. 7922867 ca. 1 kg x 1



Fleur des Prés
(flör de prä)

Weichkäse aus Kuhmilch in der Tonschale, feiner Weißschimmel auf der dünnen, faltigen Rinde, cremefarbener Teig mit sehr geschmeidiger Textur, cremifizierend, milchfrischer Geschmack mit fruchtig-aromatischer Note.
Mind. 45 % Fett i. Tr., Bourgogne

Art.-Nr. 314145 125 g x 6, Stückpreis



Rond des Prés
(ron de prä)

Kleiner Weichkäse aus Kuhmilch, feine Weißschimmelschicht auf der dünnen, gelblichen Rinde, cremefarbener Teig mit schmelzender Textur, später fließend, mild-aromatischer Geschmack mit leicht nussigerNote und fruchtigen Aromen.
Mind. 45 % Fett i. Tr., Bourgogne

Art.-Nr. 314156 70 g x 9, Stückpreis



Mont d`Or AOP
(wascheroh mo dor)

Weichkäse aus Kuhrohmilch mit rötlich-brauner Oberfläche, reift nach traditionellem Verfahren ca. 3 Wochen in einer Ummantelung aus echter Fichtenrinde. Cremiger, geschmeidiger Teig, fließende Textur und vereinzelte Lochung. Aromatisch-vollmundigerGeschmack mit einer charakteristischen Note von Fichtenholz. Ideal zur Zubereitung im Ofen, erwärmt mit frischem Brot ein Genuss!
Mind. 45% Fett i. Tr., Franche-Comté

Art.-Nr. 340168 ca. 3 kg x 1
Art.-Nr. 340163 ca. 360 g x 1, Stückpreis



Picandou Frais
(pikangdu)

Frischkäse aus Ziegenmilch, wenige Tage gereift, schneeweißer Teig, cremige und zartschmelzende Textur, milchfrischer, leichter Geschmack, delikates Ziegenmilcharoma. Mind. 45 % Fett i. Tr., Périgord

Art.-Nr. 706564 (40 g x 2) x 8, Stückpreis



Picandou
(pikangdu)

Der kleine Frische für die Theke – auch mit Trüffel. Mild, rein, delikat und leicht im Geschmack ist dieser Frischkäsetaler aus Ziegenmilch. Wenige Tage gereift, mit schneeweißem Teig und zartschmelzender Textur überzeugt er mit einem feinen Ziegenmilcharoma und feiner Trüffelnote. Mind. 45 % Fett i. Tr., Périgord

Art.-Nr. 269462 (40 g x 12) x 2
Art.-Nr. 7920249 (35 g x 12) x 2, Trüffel
Stückpreise





Land am Meer

Aquitanien. Schon mal gehört? Im Südwesten Frankreichs, begrenzt von Atlantik und Pyrenäen, liegt die schon seit römischer Zeit so bezeichnete Region. Das nördlichste der fünf aquitanischen Départements ist das Périgord. Und das kennt nun fast jeder: Das Périgord verbindet der Feinschmecker vor allem mit einer so auserlesenen wie teuren Knolle: Dem schwarzen Trüffel. Erlesen, aber weitaus erschwinglicher ist eine andere Spezialität: Der Ziegenkäse aus der Region. Über Frankreichs Grenzen hinaus bekannt sind zum Beispiel der Frischkäse Picandou und der reifere Crottin. Er lässt sich hervorragend im Backofen erhitzen, mit Honig beträufeln und auf einem feinen Kräutersalat servieren. Ein Sauvignon Blanc macht den Genuss perfekt.

Picandou Affiné
(pikangdu afine)

Kleiner Weichkäse aus Ziegenmilch, wenige Tage gereift, hellgelbe, leichtfaltige Rinde, weißer bis elfenbeinfarbener Teig, cremige Textur, aromatischer Geschmack. Mind. 50 % Fett i. Tr., Périgord

Art.-Nr. 706546 (35 g x 2) x 6, Stückpreis



Pico Affiné
(piko afine)

Weichkäse aus Ziegenmilch, wenige Tage gereift, leicht gelbliche, faltige dünne Rinde, zartschmelzende Textur, ausgeprägt aromatischer Geschmack mit deutlicher Ziegenmilchnote. Mind. 45 % Fett i. Tr., Périgord

Art.-Nr. 264770 125 g x 6, Stückpreis



Chèvr´adoré
(schäwr adore)

Kleiner, frischer Frischkäse aus Ziegenmilch, wenige Tage gereift, schneeweißer, cremig-geschmeidiger Teig, mild und milchfrisch im Geschmack, ideal in der kalten und warmen Küche. Mind. 45 % Fett i. Tr., Loiretal

Art.-Nr. 314157 (40 g x 12) x 2, Stückpreis



Cours Gourmands
(kör gurmang)

Kleine handgeschöpfte Spezialität. Frischkäse aus Ziegenmilch, wenige Tage gereift, schneeweißer, cremig-geschmeidiger Teig, gefüllt mit Erdbeer- oder Feigenkonfitüre, aromatischer Ziegenmilchgeschmack mit fein-süßer Note. Mind. 45 % Fett i.Tr., Périgord

Art.-Nr. 702541 80 g x 8, Feige
Art.-Nr. 702543 80 g x 8, Erdbeere

Stückpreise



Double Figue
(dublö fig)

Handgeschöpft! Frischkäsezubereitung aus Ziegenmilch, schneeweißer, geschmeidiger Teig, gefüllt und bestrichen mit Feigenkonfitüre, aromatisch mit süßer Note. Mind. 45 % Fett i.Tr. im Milchanteil, Périgord

Art.-Nr. 7922870 80 g x 8, Stückpreis



Crottins de Chèvre
(krottäng de schäwr)

Frischkäse aus Ziegenmilch, schneeweißer, geschmeidig-cremiger Teig mit Papaya, Cranberry oder Ingwer ummantelt, fruchtig-aromatischer Geschmack. Mind. 50 % Fett i. Tr., Périgord

Art.-Nr. 702297 80 g x 6, Papaya
Art.-Nr. 706621 80 g x 6, Ingwer
Art.-Nr. 706543 80 g x 6, Cranberry

Stückpreise



Crottins de Chèvre
(krottäng de schäwr)

Ideal für die PP-Theke! Frischkäse aus Ziegenmilch, schneeweißer, geschmeidiger Teig mit Papaya, Cranberry oder Ingwer ummantelt, fruchtig-aromatischer Geschmack. Mind. 50 % Fett i. Tr., Périgord

Art.-Nr. 706958 (80 g x 1)x6 Papaya
Art.-Nr. 706984 (80 g x 1)x6 Ingwer
Art.-Nr. 706981 (80 g x 1)x6 Cranberry

Stückpreise



Olivade
(oliwad)

Kleine Ziegenkäse aus dem Périgord! Frischkäse oder Weichkäse aus feiner Ziegenmilch, schneeweißer, cremig-zartschmelzender Teig, gefüllt mit Oliven, Kräutern der Provence oder Trüffel, aromatischer Geschmack mit feiner Ziegenmilchnote. Mind. 50 % Fett i. Tr., Périgord

Art.-Nr. 265095 80 g x 6
Art.-Nr. 702299 80 g x 6, Provençale
Art.-Nr. 707014 80 g x 6, Trüffel

Stückpreise



Saint Chevrier Asche
(säng schäwr)

Frischkäse aus Ziegenmilch in kleiner Tunnelform, 16 Tage gereift, feine Schicht aus Pflanzenkohleasche, schneeweißer, geschmeidiger Teig, mild-aromatischer Ziegenmilchgeschmack.
Mind. 45 % Fett i. Tr., Centre-Val de Loire

Art.-Nr. 360066 ca. 1 kg x 1



Ziegenkäsepyramide Mini

Weichkäse aus Ziegenmilch, wenige Tage gereift, Oberfläche teilweise mit Paprika, Pflanzenkohleasche dekorativ bestreut, schneeweißer, geschmeidiger Teig, mild-aromatischer Ziegenmilchgeschmack.
Mind. 45 % Fett i. Tr., Centre-Val de Loire

Art.-Nr. 340154 (30 g x 3) x 6, Stückpreis



Praline de Chèvre
(praline do schäwr)

Charmante Pralinés! Frischkäsezubereitung aus Ziegenmilch in kleiner Pralinéform, gefüllt mit Honig, Feige oder Tomate, aromatischer Ziegenmilchgeschmack, sehr dekorative Aperitifhäppchen.
Mind. 45 % Fett i. Tr. im Milchanteil

Art.-Nr. 314163 Honig (18 x 5 g) x 6
Art.-Nr. 314164 Feige (18 x 5 g) x 6
Art.-Nr. 314165 Tomate (18 x 5 g) x 6

Stückpreise



La Buchette
(la buschät)

Frischkäse oder Frischkäsezubereitung aus Ziegenmilch in praktischer Rollenform, Oberfläche teilweise mit Pfeffer, Feinen Kräutern, Trüffel oder Pflanzenkohleasche bestreut, schneeweißer, cremiger Teig, aromatischer Ziegenmilchgeschmack.
Mind. 45 % Fett i. Tr., Centre

Art.-Nr. 340139 150 g x 6, Natur
Art.-Nr. 340141 150 g x 6, Pfeffer
Art.-Nr. 340138 150 g x 6, Asche
Art.-Nr. 340140 150 g x 6, Kräuter
Art.-Nr. 340145 150 g x 6, Trüffel

Stückpreise



Ziegenfrischkäserolle Natur

Frischkäse aus Ziegenmilch, wenige Tage gereift, schneeweißer Teig mit cremig-geschmeidiger Textur, milchfrischer Geschmack mit aromatischer Ziegenmilchnote.
Mind. 45 % Fett i. Tr., Poitou-Charentes

Art.-Nr. 340342 ca. 1 kg x 1
Art.-Nr. 340332 125 g x 6, Stückpreis



Ziegenfrischkäserolle Kräuter-Knoblauch

Frischkäse aus Ziegenmilch, wenige Tage gereift, schneeweißer, cremiger Teig mit Kräuter-Knoblauchmischung, milchfrischer Geschmack mit würzig-aromatischer Ziegenmilchnote.
Mind. 45 % Fett i. Tr., Poitou-Charentes

Art.-Nr. 340341 ca. 1 kg x 1



Ziegenkäserolle Honig

Frischkäsezubereitung aus Ziegenmilch, wenige Tage gereift, schneeweißer, cremiger Teig mit Honig affiniert, milchfrischer Geschmack mit dezenter Süße und aromatischer Ziegenmilchnote.
Mind. 38 % Fett i. Tr. im Milchanteil, Poitou-Charentes

Art.-Nr. 340340 ca. 1 kg x 1



La Buchette Fleurs
(la büschet flörs)

Frischkäse aus Ziegenmilch mit einer Mischungaus Wildblüten und Kräutern auf der Oberfläche, cremig-weiche Konsistenz, milchfrischer Geschmack, aromatisch im Geschmack mit dezenter Ziegenmilchnote und floralen Kräuternuancen.
Mind. 45 % Fett i. Tr., Centre

Art.-Nr. 340191 ca. 1 kg x 1
Art.-Nr. 340180 100 g x 6, Stückpreis



Micro-Pics Chèvre

Frischkäse aus Ziegenmilch, in kleiner dekorativer Kugelform mit verschiedenen Gewürzen ummantelt, schneeweißer Teig mit geschmeidiger Textur, milchfrischer Geschmack mit aromatischer Note.
Mind. 51 % Fett i.Tr., Périgord

Art.-Nr. 7911796 115 g x 6, Stückpreis



Mini Brochettes Tomate
(mini bröschät)

Frischkäse aus Ziegenmilch, mit Tomatenstückchen dekoriert, schneeweißer Teig mit geschmeidiger Textur, milchfrischer Geschmack mit fruchtig-aromatischer Note.
Mind. 50 % Fett i. Tr., Périgord

Art.-Nr. 706669 80 g x 6, Stückpreis



Mini Gourmandises de Chèvre
(gurmagdis dö schäwr)

Selection kleiner Ziegenkäsehäppchen, ummantelt mit Thymian, Asche, Estragon, Pfeffer, Curry, Paprika, Kümmel oder Rosinen, schneeweißer, geschmeidiger eig, milchfrischer, aromatischer Geschmack. Mind. 50 % Fett i. Tr., Périgord

Art.-Nr. 706534 125 g x 6, Stückpreis



Provençal
(prowangsiel)

Das kleine Törtchen aus der Provence. Ziegenfrischkäse/Zubereitung aus feiner Ziegenmilch mit drei aufeinander abgestimmten Schichten. Ein Ziegenkäse natur bildet die Basis, darauf eine feine Schicht würziger Oliventapenade. Als Abschluss ein Ziegenkäse mit einer Mischung aus Kräutern der Provenve, garniert mit einer Olive. Zartschmelzend am Gaumen mit dezentem Ziegenmilcharoma und feinen Kräuternuancen.
Mind. 45 % Fett i. Tr., im Milchanteil Provence / Auvergne-Rhône-Alpes

Art.-Nr. 340732 80 g x 10
Art.-Nr. 340733 80 g x 6, Kräuter

Stückpreise



Chevrot gereift

Traditioneller Weichkäse, hergestellt mit Ziegenrohmilch, hellgelbe leicht faltige Rinde, sogenannte „Krötenhaut", natur oder mit Asche bestreut, elfenbeinfarbener, geschmeidiger Teig, aromatisch mit deutlicher Ziegenmilchnote.
Mind. 50 % Fett i. Tr., Poitou-Charentes

Art.-Nr. 311101 200 g x 6
Art.-Nr. 311102 200 g x 6, geascht

Stückpreise



Valencay AOP
(wallongssäh)

Weichkäse mit Ziegenrohmilch hergestellt, wenige Tage gereift,Naturrinde mit dünnem Weißschimmel, und Aschemantel, elfenbeinfarbener Teig, glatte geschmeidige Textur, milchfrisch, leicht säuerlich mit nussigen Nuancen, augewogener Ziegenmilchgeschmack.
Mind. 45% Fett i.Tr., Centre-Val de Loire

Art.-Nr. 314124 220 g x 6, Stückpreis





Ziegenkäse aus dem Loiretal

Mehr als 888 000 Ziegen liefern in Frankreich ihre Milch für die Käseproduktion. Und die konzentriert sich im Wesentlichen auf acht Regionen, die alle südlich der Loire liegen. Es gibt rund 100 Sorten Ziegenkäse, die meisten davon sind Weichkäse, und alle stehen für traditionelle Herstellung und authentischen Geschmack. Von mild bis intensiv, als Rolle, Pyramide oder in Streichform. Zu den bekanntesten zählt der Valençay, der ursprünglich die Form einer Pyramide gehabt haben soll. Doch als Napoleon nach seiner verheerenden Niederlage aus Ägypten im Schloss Valençay Halt machte und den Käse sah, der ihn an die Pyramiden erinnerte, habe er sein Schwert gezogen und die Spitze abgehackt. Fast jede Familie Loiretal hielt sich früher ein paar Ziegen, aus deren Milch ein Ziegenkäse zum Eigenbedarf hergestellt wurde. Zur besseren Konservierung wurde die Oberfläche des Käses mit Asche und Salz bestreut.

Selles-Sur-Cher AOP
(ssellsühr. schehr)

Handgeschöpfter Weichkäse aus Ziegenrohmilch, mindestens 10 Tage gereift, Oberfläche mit Pflanzenkohleasche bestreut und natürlicher Schimmelflora, elfenbeinfarbener, glatter und feinporigerTeig, milchfrisch, ausgewogen mit nussigen Nuancen, feines Ziegenmilcharoma.
Mind. 45 % Fett i.Tr., Centre-Val de Loire

Art.-Nr. 314127 150 g x 6
Art.-Nr. 340161 150 g x 6
PP Variante im Blister

Stückpreise



Pouligny Saint Pierre AOP
(pulinijih song piähr)

Weichkäse aus Ziegenrohmilch, mindestens 10 Tage gereift, faltige Rinde mit der gelb-orange, blau-grün und weiß blühenden Flora, elfenbeinfarbener, geschmeidiger Teig, kräftig, leicht nussig mit dezenter Süße, deutliches Ziegenmilcharoma.
Mind. 45% Fett i.Tr., Centre-Val de Loire

Art.-Nr. 314125 250 g x 3, Stückpreis



Saint Maure de Tourraine AOP
(sännt mohr dö turähn)

Die berühmteste französische Ziegenrolle ist der Sainte-Maure de Touraine aus der gleichnamigen Region an der Loire. Sein sicherstes Erkennungszeichen ist der Strohhalm. Er dient unter anderem dazu, den rollenförmigen Käse zusammenzuhalten und den Kern zu durchlüften. Das macht ihn einzigartig. Nur ein Sainte-Maure mit dem Zusatz „de Touraine" im Namen garantiert die geschützte Ursprungsbezeichnung (AOP). Traditioneller Weichkäse aus Ziegenrohmilch, mindestens 10 Tage gereift, faltige Rinde mit Planzenkohleasche bestreut und natürlicher Schimmelflora, typisch der Stohhalm im elfenbeinfarbenen, geschmeidigen Teig, zitronen-frischer, leicht nussiger Geschmack, später mit deutlcher Ziegenmilchnote.
Mind. 45 % Fett i. Tr., Poitou-Charentes

Art.-Nr. 314128 250 g x 5, im Blister, Stückpreis



Banon AOP
(banong)

Weichkäse aus Ziegenrohmilch, traditionell in Kastanienblätter gehüllt, natürliche blau-grüne Schimmelflora auf der Oberfläche, weiche Textur, jung mild und milchig im Geschmack, später deutlich nussiger mit merklicher Ziegenmilchnote.
Mind. 40 % Fett i. Tr., Provence

Art.-Nr. 340734 100 g x 8, Stückpreis



Chabichou du Poitou AOP
(scha.bi.schu dü poatuh)

Weichkäse aus Ziegenrohmilch in typischer Kegelstumpfform, mindestens 10 Tage gereift, weiß blühende Flora auf der Rinde, hellelfenbeinfarbener, geschmeidiger Teig, aromatisch würziger Geschmack mit feiner Ziegenmilchnote.
Mind. 45 % Fett i. Tr., Poitou-Charentes

Art.-Nr. 314126 150 g x 6, Stückpreis



Charolais AOP
(schaolä)

Traditioneller Weichkäse mit typischer Fassform, hergestellt mit Ziegenrohmilch, natürliche Rinde, oft mit bläulicher Flora, elfenbeinfarbener, kompakter Teig, mildsäuerlich mit feiner Milch-und Mandelnote. Nur saisonal verfügbar.
Mind. 55 % Fett i. Tr., Bourgogne

Art.-Nr. 705413 250 g x 6, Stückpreis



Chabis Feuille
(schabi föj)

Traditionell im grünen Kastanienblatt. Weichkäse aus Ziegenmilch, wenige Tage gereift, leichte Weißschimmelrinde, schneeweißer und geschmeidig-cremiger Teig, milchfrischer Geschmack mit dezenter Ziegenmilchnote und feinen Kastanienaromen.Mind. 45 % Fett i. Tr., Périgord

Art.-Nr. 269465 80 g x 6, Stückpreis



Bûche Caprifeuille
(büsch caprifoil)

Weichkäserolle aus Ziegenrohmilch, wenige Tage gereift, feine Weißschimmelrinde, elfenbeinfarbener, geschmeidiger Teig mit zartschmelzender Textur, milder und milch-frischer Geschmack mit feinem Ziegenmilcharoma. Mind. 50 % Fett i. Tr., Poitou-Charentes

Art.-Nr. 314129 280 g x 6, Stückpreis



Le Compostelle
(lö kongpostel)

Die Pilgerreisen nach Santiago de Compostela gaben ihm seinen Namen. Weichkäse aus Ziegenmilch mit dekorativer Form einer Jakobsmuschel, wenige Tage gereift, leichte Weißschimmelrinde, elfenbeinfarbener Teig mit zartschmelzender Textur, leicht würziger Geschmack, später ausgeprägt deutliche Ziegenmilchnote.
Mind. 45 % Fett i. Tr., Okzitanien

Art.-Nr. 340736 120 g x 6, Stückpreis



Cabri aux Epices Corolle

Weichkäse aus Ziegenmilch mit feinen Kräutern der Provence umhüllt, elfenbeinfarbener, glatter Teig mit geschmeidiger Textur, milder Ziegenmilchgeschmack mit feinen Kräuternuancen.
Mind. 50 % Fett i. Tr., Poitou-Charentes

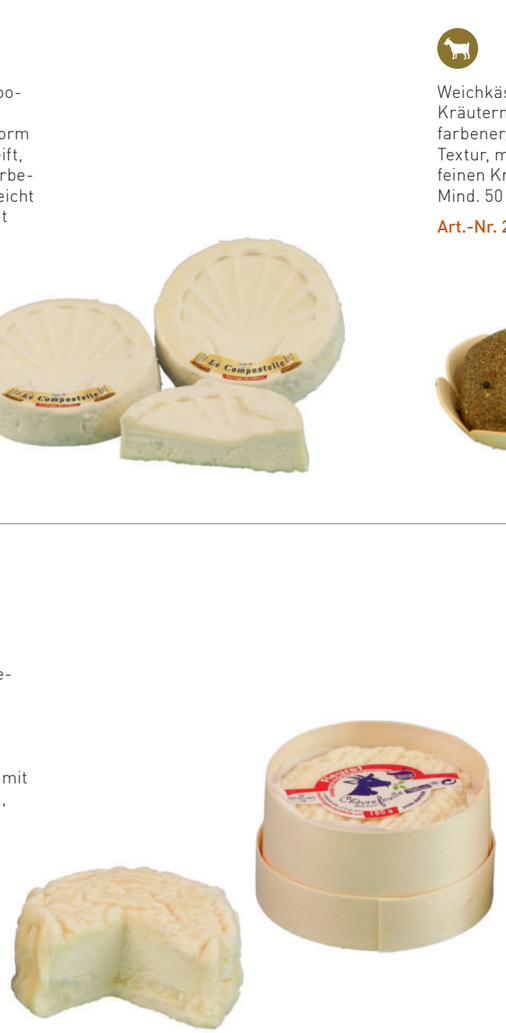
Art.-Nr. 264823 200 g x 6, Stückpreis



Le Fleuret
(lö flöree)

Weichkäse aus Ziegenmilch mit sehr dünner elfenbeinfarbener Rinde, schneeweißer cremiger Teig mit äußerst zartschmelzender Textur, milch-frischer Geschmack mit feiner Ziegenmilchnote, später aromatischer und mit deutlichen Ziegenmilchnuancen. Ideal zum Löffeln mit frischem Baguette. Mind. 45 % Fett i. Tr., Poitou-Charentes.

Art.-Nr. 340167 150 g x 6, Stückpreis



Crottin de Chavignol AOP
(krottäng dö scha.wi.njoll)

Hat seinen Ursprung im 16. Jahrhundert. Kleiner Weichkäse aus Ziegenrohmilch, faltige Rinde mit typisch weißen und blauen Flecken der Microflora, elfenbeinfarbener glatter Teig, mild im Geschmack mit süßen Nuancen und nussiger Note, später aromatisch und würzig-pikant. Gerieben sehr gut in der warmen Küche verwendbar.
Mind. 45 % Fett i. Tr., Centre

Art.-Nr. 314158 60 g x 6
Art.-Nr. 314159 60 g x 12
PP Variante im Blister, Stückpreis



Tomette aux Baies en Cave
(tomet s´o bä en kaw)

Frischkäse aus Ziegenmilch in der Holzschachtel, leichte Weißschimmelrinde mit Kräutern der Provence, Lorbeer und rotem Pfeffer affiniert, cremefarbener, geschmeidiger Teig, feinwürziger Geschmack mit angenehmer Ziegenmilchnote.
Mind. 45 % Fett i. Tr.,
Alpes-de-Haute-Provence

Art.-Nr. 340739 100 g x 8, Stückpreis



Chèvre d`Argental
(schäwr darschangtal)

Weichkäse aus Ziegenmilch mit edler Weißschimmelrinde, mindestens 2 Wochen gereift, cremefarbener Teig mit geschmeidiger Textur, milchfrisch im Geschmack mit feiner Ziegenmilchnote, später aromatischer. Mind. 45 % Fett i. Tr., Lyonnais / Auvergne-Rhône-Alpes

Art.-Nr. 265074 ca. 1 kg x 1



Quatre Feuille
(katr föj)

Der „Vierblättrige" aus dem Loiretal! Edler Weichkäse aus Ziegenmilch mit feiner Weißschimmelrinde, mindestens 2 Wochen gereift, schneeweißer, zartschmelzender Teig, aromatischer Geschmack, dezente Ziegenmilchnote. Mind. 45 % Fett i. Tr., Poitou-Charentes

Art.-Nr. 340121 ca. 800 g x 2



Tomme du Fouzon affiné
(tomm dö fuson affine)

Weichkäse aus Ziegenrohmilch, mindestens 60 Tage gereift, feste Rinde mit Pflanzenkohleasche bestreut, hellelfenbeinfarbener, glatter geschmeidiger Teig, milchfrisch ausgewogen mit nussigen Nuancen, feines Ziegenmilcharoma. Mind. 45% Fett i.Tr., Val de Loire

Art.-Nr. 340192 ca. 900 g x 1



Chèvre Noire d`Argental
(schäwr noahr darschangtal)

Der "Morbier de Chèvre" aus dem Berry. Handgeschöpfter Weichkäse aus Ziegenrohmilch, mindestens 45 Tage gereift, natürliche Rinde mit typischer Mircoflora, elfenbeinfarbener, geschmeidiger Teig mit einer Schicht aus Pflanzenkohleasche, aromatisch mit feiner Nuss- und Pilznote. Mind. 45% Fett i.Tr., Val de Loire

Art.-Nr. 7921035 ca. 1,1 kg x 2



Carré du Berry mit feinen Kräutern
(kareh dü berrie)

Französischer Frischkäse aus Ziegenmilch, Oberfläche mit einer aromatisch-provenzalischen Gewürzmischung bestreut, cremefarbener, geschmeidiger Teig, milchfrisch mit dezenter Ziegenmilchnote, aromatisch-würzig nach feinen Kräutern. Mind. 45 % Fett i. Tr.

Art.-Nr. 314130 ca. 250 g x 6 Stückpreis



Ziegenweichkäserolle Caprifin

Weichkäse aus Ziegenmilch mit weißer Edelschimmelrinde, elfenbeinfarbener, glatter und geschmeididiger Teig, zartschmelzende Textur, milchfrischer Geschmack, leicht champignonartig mit dezenter Ziegenmilchnote.
Mind. 45 % Fett i.Tr., Nouvelle-Aquitaine

Art.-Nr. 314160 1 kg x 1
Art.-Nr. 314161 180 g x 6

Stückpreise



Buchette de Chèvre
(buschet dö schäwr)

Kleiner Weichkäserolle aus Ziegenmilch mit edlel Weißschimmelrinde, creme-farbener, geschmeidiger Teig mit zunehmend zartschmelzender Textur, milch-frischer Geschmack mit feiner Ziegenmilchnote.
Mind. 45 % Fett i. Tr., Region

Art.-Nr. 340187 200 g x 15, Stückpreis



Petit Billy „Le Crémeux“
(pöti billi lö kremö)

Weichkäse aus Ziegenmilch, mind. 2 Wochen gereift, Rinde mit edlem Weißschimmel, elfenbeinfarbener, geschmeidiger Teig, zartschmelzende, später cremifizierende Textur, aromatisch mit feiner Ziegenmilch-note. Mind. 50 % Fett i. Tr., Bretagne

Art.-Nr. 360028 140 g x 6, Stückpreis



Ziegencamenbert Cabrifin

Feiner Weichkäse mit edler Weißschimmel-rinde aus Ziegenmilch in Camembert-Format, elfenbeinfarbener, geschmeidiger Teig mit cremig-zartschmelzender Textur, aromatisch im Geschmack mit feiner Champignonnote und feinen Ziegenmilch-aromen. Mind. 45 % Fett i.Tr., Nouvelle-Aquitaine

Art.-Nr. 314162 180 g x 6, Stückpreis



Bûchettes de Chèvre
(büschät dö schäwr)

Kleiner Aperitif-Stick, vielseitig verwend-bar. Kleine Weichkäse-Sticks aus Ziegen-milch mit dünner Rinde und leichtem Weißschimmelanflug, glatter und kompak-ter Teig mit geschmeidiger Textur, aroma-tisch mild mit zart feinem Ziegenmilchge-schmack.Tipp: Warm serviert auf frischem Salat mit Toast. Mind. 45 % Fett i. Tr., Périgord

Art.-Nr. 706545 25 g x 18
Art.-Nr. 706560 (25 g x 3) x 8 PP

Stückpreise



Pave d`Affinois Chèvre

Kleiner Weichkäse aus Ziegenmilch, dünne Rinde mit edlem Weißschimmel, glatter elfenbeinfarbener Teig mit cremiger Textur, milder, milch-frischer Geschmack mit feiner Ziegenmilchnote. Mind. 45 Fett i. Tr., Pelussin/Auvergne-Rhône-Alpes

Art.-Nr. 360025 150 g x 8, Stückpreis



Cabrissac
(kabrisak)

Kleiner Weichkäse aus Ziegenmilch in Kuppelform, dünne Rinde mit einer Schicht aus Pflanzenkohleasche bestreut, glatter, schneeweißer Teig mit zartschmel-zender Textur, milchfrischer Geschmack mit aromatischer Ziegenmilchnote.
Mind. 54 % Fett i.Tr., Val de Loire

Art.-Nr. 268199 150 g x 6, Stückpreis



Florette
(florett)

Kleiner Weichkäse aus Ziegenmilch mit dünner Weißschimmelrinde, schneeweißer geschmeidiger Teig, zartschmelzende Textur, angenehm mild-aromatischer Geschmack mit dezenter Ziegenmilchnote. Mind. 45 % Fett i. Tr., Auvergne-Rhône-Alpes

Art.-Nr. 269310 125 g x 8, Stückpreis



Ziegenbrie

Weichkäse mit edler Weißschimmelrinde aus Ziegenmilch, hellelfenbeinfarbener Teig mit geschmeidig-cremiger Textur, anfangs milchfrisch und mild im Geschmack, später aromatisch mit feiner Ziegenmilchnote. Mind. 55 % Fett i. Tr., Nouvelle-Aquitaine

Art.-Nr. 340339 ca. 1 kg x 1



Petit Billy Gourmet

Halbfester Schnittkäse aus Ziegenmilch, mindestens 3 Wochen Höhlengereift, natürliche, rötlichbraune Rinde, hellelfen-beinfarbener, geschmeidiger Teig, milder, milchfrischer Ziegenmilch-geschmack. Mind. 50 % Fett i. Tr., Bretagne

Art.-Nr. 360091 ca. 1,6 kg x 1



Caprinelle
(kaprinel)

Halbfester Schnittkäse aus Ziegenmilch und mindestens 60 Tage gereift, hellbraune, feste Rinde, glatter elfenbeinfarbener Teig mit elastisch-geschmeidiger Textur, zartschmelzend am Gaumen, aromatisch im Geschmack mit den arttypischen Nuancen feiner Ziegenmilch.
Mind. 50 % Fett i. Tr., Midi Pyrénées

Art.-Nr. 340716 ca. 4,2 kg x 1



Brebirousse d`Argental
(brebiruss darschengtal)

Weichkäse aus Schafmilch mit rot-weißer Schimmelrinde, mindestens zwei Wochen gereift, elfenbeinfarbener, durchgehend cremig-geschmeidiger Teig, milder, milchiger Geschmack mit feinen Schafmilchnuancen, später aromatischer mit deutlicher Schafmilchnote, praktische Rechteckform.
Mind. 50 % Fett i. Tr.,
Lyonnais/Auvergne-Rhône-Alpes

Art.-Nr. 265136 ca. 1 kg x 1
Art.-Nr. 702998 125 g x 8, Petit, Stückpreis



Brique de Brebis
(brik dö brebi)

Weichkäse aus Schafrohmilch, 8-10 Tage gereift, dünne, faltige Rinde mit leichtem Schimmelanflug, elfenbeinfarbener, sehr cremiger Teig, aromatisch vollmundig im Geschmack, typische Schafmilchnote.
Mind. 51 % Fett i.Tr., Causses/Zentralmassiv

Art.-Nr. 702206 170 g x 8, Stückpreis





Ausgezeichnete Weidenwirtschaft

Und noch eine interessante Neuigkeit: Okzitanien (frz. Occitanie) ist eine französische Region, die es erst seit 2016 gibt, entstanden durch den Zusammenschluss von Languedoc-Roussillon und Midi-Pyrénées. Selbstverständlich gibt es auch hier ausgezeichneten Käse – den liefern vor allem die Schafe, die sich besonders im Nationalpark Grands Causses wohlfühlen. Dessen Herzstück ist der Larzac, seit 2011 UNESCO-Welterbe, nicht nur wegen seiner Bedeutung als Naturerbe, sondern auch wegen der naturnahen, seit Jahrhunderten überlieferten Weidewirtschaft. Schaf, und oft auch der Käse aus Schafsmilch, heißt im Französischen Brebis, den gibt es in diversen Varianten. Und eine ist ganz besonders: Der rotgeschmierte Brebirousse. Außen kräftig, innen cremig. Schon der einmalige Genuss kann unmittelbar in die Abhängigkeit führen.

Margalet
(margale)

Weichkäse aus Schafmilch, 2 Wochen gereift, dünne Weißschimmelrinde, später rot-braune Fleckung möglich, heller, geschmeidiger Teig, mild-aromatisch, später kräftiger Geschmack.
Mind. 50 % Fett i. Tr., Causses/Zentralmassiv

Art.-Nr. 707127 150 g x 8, Stückpreis



Rocaillou
(rokaju)

Eine Art Crottin aus Schafrohmilch. Kleiner Weichkäse, mindestens 10 Tage gereift, dünne, faltige Rinde mit edler Schimmelflora, heller, geschmeidiger Teig, zart-aromatischer Geschmack.
Mind. 50 % Fett i. Tr., Causses/Zentralmassiv

Art.-Nr. 702209 90 g x 9, Stückpreis



Pérail
(peraij)

Weichkäse aus Schafmilch mit dünner Weißschimmelrinde, mindestens 2 Wochengereift, elfenbeinfarbener, cremiger Teig, aromatischer Geschmack mit feinen Schafmilchnuancen. Mind. 55 % Fett i. Tr., Causses/Zentralmassiv

Art.-Nr. 702255 100 g x 10, Stückpreis



Fondant de Brebis
(fonda dö brebi)

Weichkäse aus Schafrohmilch, 10 Tage gereift, dünne Weißschimmelrinde elfenbeinfarbener, geschmeidiger Teig, später cremig-sahnig, mildaromatisch, feine Schafmilchnote.
Mind. 50 % Fett i. Tr., Causses/Zentralmassiv

Art.-Nr. 269305 100 g x 6, Stückpreis



Brebis d`Argental
(brebi darschangtal)

Weichkäse aus Schafmilch mit edler Weißschimmelrinde, schneeweißer bis elfenbeinfarbener Teig, überaus geschmeidige und nachreifende Textur, mild-milchiger, Geschmack mit aromatischer Schafmilchnote.
Lyonnais/Auvergne-Rhône-Alpes

Art.-Nr. 269200 ca. 1 kg x 1
Mind. 50 % Fett i. Tr.
Art.-Nr. 707076 150 g x 8 Petit
Mind. 56 % Fett i. Tr., Stückpreis



Brebicet
(brebise)

Weichkäse aus Schafmilch, dünne Rinde mit edlem Weißschimmel, elfenbeinfarbener Teig mit sehr cremiger Textur, mild-milchiger Geschmack mit dezenten Nuancen der Schafmilch.
Mind. 50 % Fett i. Tr., Auvergne-Rhône-Alpes

Art.-Nr. 269301 125 g x 8, Stückpreis



Brebis du Vivarois
(brebi dü wiwarua)

Weichkäse aus Schafmilch mit dünner Weißschimmelrinde, elfenbeinfarbener geschmeidiger Teig, cremig-sahnige Textur, mild-milchiger Geschmack mit feiner Schafmilchnote. Mind. 50 % Fett i. Tr.

Art.-Nr. 360092 100 g x 8, Stückpreis



Brin d`Amour
(bräng damur)

Weichkäse, hergestellt aus roher Schafmilch, Rinde mit korsischen Wildkräutern affiniert, Schimmelbildung darauf möglich, heller Teig, cremige Textur, leicht bröckelig, aromatischer Geschmack. Mind. 54 % Fett i. Tr., Korsika

Art.-Nr. 706064 ca. 750 g x 6



Brebiou
(bröbij)

Weichkäse aus Schafmilch mit edler Weißschimmelrinde und leichter Rotkultur, schneeweißer bis elfenbeinfarbener Teig mit geschmeidiger Textur, später schön cremifizierend, angenehm mild-milchiger Geschmackmit feiner Säure und aromatischen Schafmilchnuancen.
Mind. 50 % Fett i. Tr., Midi-Pyrénées

Art.-Nr. 269388 ca. 1,5 kg x 1
Art.-Nr. 268642 150 g x 6, mini, Stückpreis



Causses d`Argental
(koss darschangtal)

Halbfester Schnittkäse aus thermisierter Schafmilch, mindestens 2 Monate gereift, orangefarbene Rinde, elfenbeinfarbener, kompakter Teig, zartschmelzende Textur, milder, feinfruchtig-aromatischer Geschmack. Mind. 55 % Fett i. Tr., Causses/Zentralmassiv

Art.-Nr. 708450 ca. 3,5 kg x 1



Petit Laious Brebis
(pöti laiu brebi)

Kleiner Schnittkäse aus Schafmilch, mindestens 60 Tage gereift, feste hellbraune Naturrinde, gelber, kompakter Teig, zartschmelzend am Gaumen, aromatischer Geschmack, leicht süßlich mit feinen Nuancen der Schafmilch, lässt sich gut auf der Girolle hobeln, ideale in Salaten und zur Pasta.
Mind. 50 % Fett i. Tr., Midi-Pyrénées

Art.-Nr. 340178 ca. 600 g x 5



Rondin de Brebis
(rongdäng dö brebi)

Schnittkäse aus Schafmilch, mindestens 2 Monate gereift, hellbraune Naturrinde, elfenbeinfarbener Teig mit kompakter, zartschmelzender Textur, aromatischer und ausgewogenner Geschmack.
Mind. 54 % Fett i. Tr., Midi-Pyrénées

Art.-Nr. 702226 ca. 900 g x 2



Baskeriu
(baskerij)

Halbfester Schnittkäse aus Schafmilch, mindestens 60 Tage gereift, rustikale dunkle Rinde, elfenbeinfarbener Teig, kompakte Textur, geschmeidig am Gaumen, aromatisch-würzig.
Mind. 50 % Fett i. Tr., Midi-Pyrénées

Art.-Nr. 340715 ca. 4,2 kg x 1



Itchebai
(itschebei)

Schnittkäse aus Schaf- und Ziegenmilch, mindestens 60 Tage gereift, hellbraune Rinde, hellgelber kompakter Teig, geschmeidige Textur, aromatisch durch die Schafmilch, würzig durch die Ziegenmilch.
Mind. 50 % Fett i. Tr., Midi-Pyrénées

Art.-Nr. 268855 ca. 4,2 kg x 1



Etchola
(etschola)

Halbfester Schnittkäse aus Kuh- und Schafmilch, mindestens 60 Tage gereift, gelbe Rinde, hellgelber, kompakter Teig, geschmeidige Textur, aromatisch mit fruchtiger Note und leichter Süße.
Mind. 50 % Fett i. Tr., Midi-Pyrénées

Art.-Nr. 340714 ca. 4,2 kg x 1





Traditionell und eigenwillig

Baskeriu, Itchebai, Etorki oder Etchola – klingt nicht gerade Französisch. Wer schon einmal im Baskenland Urlaub gemacht hat, dem sind diese Käsesorten, meistens aus Schafmilch, manchmal aber auch gemischt mit Kuh oder Ziege, allerdings vertraut. Im äußersten Südwesten des Landes hat sich allen Widerständen zum Trotz die baskische Sprache Euskara, übrigens die älteste Europas, bis heute erhalten. Und auch sonst pflegen die Basken zwischen Bayonne und Biarritz ihre kulturelle Identität. In jedem Dorf findet sich eine Pelotawand, der Fronton, meistens gegenüber der Kirche. Und wer gerne kocht, der kennt den „baskischen Pfeffer", besser bekannt als Piment d'Espelette. Nur zehn Dörfer dürfen den milden Chili rund um Espelette herstellen. In Handarbeit werden die reifen Früchte geerntet und an den Häusern in der Sonne getrocknet.

Osseau Iraty AOP
(osso irati)

Schnittkäse aus der Milch der Manech-Schafe, mindestens 3 Monate gereift, feste, dunkle Rinde, hellgelber kompakter Teig, geschmeidig am Gaumen, aromatisch-würziger Geschmack mit feiner nussiger Note, später pikant-würzig.
Mind. 50% Fett i. Tr.,
Baskenland/Midi-Pyrénées

Art.-Nr. 340738 ca. 4,5 kg x 2



Corsu Vecchiu
(korsu wäkkiu)

Schnittkäse aus Schafmilch, mindestens 1 Monat gereift, hellsteingraue Naturrinde mit typischer Microflora, strohgelber, geschmeidiger Teig, würzig mit dezenter Süße, leicht salzig.
Mind. 48 % Fett i. Tr., Korsika

Art.-Nr. 301223 ca.1,6 kg x 2



Salakis

Weichkäse in Salzlake, hergestellt aus Schafmilch, hellelfenbeinfarbener Teig, geschmeidige, leicht bröckelige Textur, aromatischer Geschmack der Schafmilch, deutlich salzige Note, ideal für Salate.
Mind. 48 % Fett i. Tr.

Art.-Nr. 269764 ca. 1,8 kg x 1



Etorki

Schnittkäse aus Schafmilch, mindestens 3 Monate gereift, gelb-orange Rinde, elfenbeinfarbener Teig mit kompakter und sehr geschmeidiger Textur, mild mit aromatischen Nuancen der Schafmilch.
Mind. 54 % Fett i. Tr., Baskenland/Midi-Pyrénées

Art.-Nr. 269376 ca. 2,3 kg x 1



Esquirrou Osseau Iraty AOP
(osso irati)

Schnittkäse aus Schafmilch und mindestens 6 Monate gereift, dunkle Rinde, hellgelber kompakter Teig, zartschmelzend am Gaumen, herzhaft mit aromatischer Schafmilchnote.
Mind. 50 % Fett i. Tr., Baskenland/Midi-Pyrénées

Art.-Nr. 380140 ca. 2,3 kg x 2



Valbreso Schafskäse

Weichkäse in Salzlake, hergestellt aus Schafmilch, weißer Teig mit geschmeidiger leicht bröckeliger Textur, aromatischer Geschmack der Schafmilch, deutlich salzige Note, ideal zur Weiterverarbeitung.
Mind. 48 % Fett i. Tr.

Art.-Nr. 269758 ca. 8 kg x 1
Art.-Nr. 311000 600 g x 8, Dose, Stückpreis



Myrtis

Schnittkäse aus Schafmilch, hergestellt nach „Feta-Art", hellelfenbeinfarbener kompakter Teig, geschmeidige, mitunter leicht bröckelige Textur, mild-milchiger aromatischer Geschamack, dezente Salznote. Mind. 53 % Fett i. Tr.

Art.-Nr. 268859 ca. 1,4 kg x 1





Köstliches Zufallsprodukt

Der gleichzeitig zarte und kräftige Roquefort entsteht im Süden des Departements Aveyron. Er erhielt als erster Käse die geschützte Herkunftsbezeichnung AOC, Appellation contrôlée, in Frankreich. Im 17. Jahrhundert erging ein Erlass, der den Roquefort vor Nachahmung schützen sollte. Er reift nur in den Felsenkellern des Kalkfelsens Combalou und es wird ausschließlich die Milch der Lacaune-Schafe verwendet. Die Natur lässt sich mehrere Monate Zeit, bis die Käselaibe ihre typischen grünen Adern bekommen und der Roquefort die zehnstöckigen unterirdischen Reifekeller verlässt. Besuchern in Roquefort wird die Legende vom Hirten erzählt, der einem Mädchen nachstellte, darüber seinen Käse vergaß und ihn lecker verschimmelt wieder fand: die Geburt der Blauschimmel-Käse. Er sollte, wie ein guter Wein, bei Zimmertemperatur gegessen werden. Dazu passen kräftige Gegenstücke mit Restsüße wie Banyuls, Gewürztraminer, Sauternes oder Muskateller.

Roquefort AOP
(rockfohr)

Ein Roquefort-frisch & aromatisch! Halbfester Schnittkäse aus roher Schafmilch und mindestens 3 Monate gereift, feuchte, hellelfenbeinfarbene Naturrinde, teilweise mit graugrünem Edelpilz, weißer bis elfenbeinfarbener, weicher Teig, leicht bröckelig mit feiner, graugrünen Edelpilzmarmorierung, geschmeidig am Gaumen, frisch und aromatisch im Geschmack mit dezenter Süße der Schafmilch und deutlich salziger Note des Edelpilzes.
Mind. 52 % Fett i. Tr., Midi-Pyrénées

Art.-Nr. 314132 ca. 1,35 kg x 1



Roquefort AOP
(rockfohr)

Halbfester Schnittkäse aus Schafmilch, mindestens 3 Monate gereift, feuchte elfenbeinfarbene Naturrinde, weicher Teig mit feiner Edelpilzäderung, leicht bröckelig, frisch und aromatisch im Geschmack, leichte Salznote.
Mind. 52 % Fett i. Tr., Midi-Pyrénées

Art.-Nr. 269268 ca. 1,4 kg x 1



Roquefort AOP Papillon
(rockfohr papijong)

Ein gereifter Roquefort – vollmundig & würzig! Halbfester Schnittkäse aus Schafrohmilch, mindestens 5 Monate gereift, feuchte elfenbeinfarbene Naturrinde, geschmeidiger Teig mit feiner Edelpilzäderung, vollmundig und würzig im Geschmack.
Mind. 52 % Fett. Tr., Midi-Pyrénées

Art.-Nr. 269320 ca. 1,4 kg x 1



Roquefort AOP Papillon
(rockfohr papijong)

Ein Premium-Roquefort – kräftig & pikant! Halbfester Schnittkäse aus Schafrohmilch, mindestens 9 Monate gereift, feuchte elfenbeinfarbene Naturrinde, buttrig-weicher Teig mit feiner Edelpilzäderung, kräftig und pikant im Geschmack.
Mind. 52 % Fett. Tr., Midi-Pyrénées

Art.-Nr. 707071 ca. 1,25 kg x 2



Fourme d`Ambert AOP
(furm d`angbert)

Halbfester Schnittkäse aus der Milch der Salers-Kühe und mindestens 30 Tage gereift, faltig graue und trockene Naturrinde mit leichtem Anflug von Milchschimmel und Edelpilz, cremig-fester mit Edelpilzadern durchzogener Teig, später cremig-buttrig, fein-würziger Geschmack mit leicht nussiger Note. Mind. 50 % Fett i. Tr., Auvergne

Art.-Nr. 264828 ca. 2 kg x 1



Bleu des Neiges
(blö dö näsch)

Halbfester Schnittkäse aus Kuhmilch mit edler Weißschimmelrinde, hellgelber Teig mit feiner Edelpilzäderung, cremig-geschmeidige Textur, mild-milchiger Geschmack mit zarten Edelpilznuancen. Mind. 55 % Fett i. Tr., Auvergne

Art.-Nr. 340194 250 g x 6, Stückpreis



Käseparadies Auvergne

Die Auvergne ist ein zauberhaftes Naturparadies mit satten grünen Vulkanhügeln. Von Mai bis November weiden hier rotbraune Salers-Rinder, lassen sich Kräuter und Wildblumen schmecken und liefern eine wunderbar aromatische Milch. Gut so, denn die Auvergne ist auch ein Paradies für Käsefreunde. Fast ein Viertel der französischen Käseproduktion stammt aus der Auvergne. Darunter sind einige sehr bekannte Käsesorten wie Saint-Nectaire, Bleu d'Auvergne, Cantal, Salers oder Fourme d'Ambert. Dazu kommen mehr als 30 andere Spezialitäten wie der Bleu de Laqueille, der Carré d'Aurillac, die Galette de la Chaise Dieu und viele mehr. Die Region ist so stolz auf ihre Käsevielfalt, dass sie eine Käseroute anbietet, die zu rund 40 Bauernhöfen, Kooperativen und Käseproduzenten führt.



Bleu des Chausses AOP
(blö de koss)

Halbfester Schnittkäse aus Kuhmilch, mindestens 70 Tage gereift, feuchte, beigefarbene Oberfläche, feuchter, elfenbeinfarbener Teig mit feiner Edelpilzäderung, buttrige Textur, kräftiger Geschmack, salzig im Aroma.
Mind. 45 % Fett i. Tr., Auvergne

Art.-Nr. 707123 ca. 1,25 kg x 4



Bleu d`Auvergne AOP
(blö dowernj)

Halbfester Schnittkäse aus Kuhmilch, mindesten 30 Tagegereift, dünne feuchte Rinde mit natürlicher Schimmelflora, elfenbeinfarbener cremiger Teig mit feiner Edelpilzmarmorierung, ausgeprägt aromatisch-kräftigerGeschmack, hervorragende Saucenbasis für frische, heiße Pasta. Mind.54 % Fett i. Tr., Auvergne

Art.-Nr. 340196 ca. 2,3 kg x 2



Chèvre Bleue d`Argental
(schäwr blö darschengtal)

Weichkäse aus Ziegenmilch mit edlem Blauschimmel, mindestens 45 Tage gereift, dünne graue Rinde, weißer bis hellelfenbeinfarbener Teig mit feiner Edelpilzmarmorierung, geschmeidige Textur, langanhaltender, ausgewogener Geschmack. Mind. 45 % Fett i. Tr., Ile de France

Art.-Nr. 7920272 ca. 1 kg x 2



Bleuet
(blöe)

Weichkäse aus Ziegenmilch, mindestens 15 Tage gereift, dünne Weißschimmelrinde, geschmeidiger hellelfenbeinfarbener Teig, feine Edelpilzstruktur, sahnig milder Geschmack, Nuancen von Pilzen. Mind. 45 % Fett i. Tr., Val de Loire

Art.-Nr. 314123 ca. 1,6 kg x 1



Saint Geric
(sang scherig)

Weichkäse aus Kuhmilch, mindestens 11 Tage gereift, dünne Rinde mit Weißschimmel, hellgelber, geschmeidiger Teig mit edler Blauschimmeläderung, mild-milchiger Geschmack mit dezenten Edelpilznuancen. Mind. 71 % Fett i. Tr.

Art.-Nr. 360076 ca. 780 g x 2



Bleu de Gex AOP
(blö dö schex)

Halbfester Schnittkäse aus Kuhrohmilch, mindestens 30 Tage gereift, gelbliche Rinde mit pudriger Schimmelschicht und rötlichen Flecken, elfenbeinfarbener, weicher Teig mit grüner Edelschimmeläderung, würziger Geschmack, leicht herbe Note. 50 % Fett i.Tr., France-Comté

Art.-Nr. 340195 ca. 7,5 kg x 1



Bleu des Basques
(blö de bask)

Edle Kombination! Schnittkäse aus aromatischer Schafmilch und edlem Blauschimmel, mindestens 3 Monate gereift, hellbraune Naturrinde, geschmeidiger, elfenbeinfarbener, mit edlen Blauschimmeladern durchzogener Teig, vollmundig und fruchtig im Geschmack mit pikanter Note. Mind. 54 % Fett i. Tr., Midi-Pyrénées

Art.-Nr. 702338 ca. 3 kg x 1



Rochebaron
(roschbaro)

Weichkäse aus Kuhmilch mit edlem Blauschimmel, Rinde mit einer Schicht aus Pflanzenkohleasche bestäubt, hellgelber, cremiger Teig mit feiner Edelpilzäderung, milder Geschmack mit angenehmen Edelpilznuancen. Mind. 55 % Fett i. Tr., Auvergne

Art.-Nr. 269381 ca. 600 g x 1



Saint Agur
(sang agür)

Weichkäse aus Kuhmilch, mit edlen Blauschimmelkulturen, feuchte, leicht klebrige Oberfläche mit feiner Edelpilzflora, heller Teig mit feiner Blauschimmeläderung, geschmeidige Textur, dezente Würze, 60 % Fett i. Tr. Auvergne

Art.-Nr. 269316 ca. 2,3 kg x 1



Remberter
(römberter)

Schnittkäse aus Kuhmilch, mindestens 25 Tage gereift, Oberfläche mit feiner Edelpilzflora, hellgelber, speckiger Teig mit edler Blauschimmelmarmorierung, delikat-pikant mit feinen Edelpilznuancen, dezent salzig. Mind. 50 % Fett i. Tr., Auvergne

Art.-Nr. 340713 ca. 1,9 kg x 2



Reblochon AOP
(röbloschong)

Halbfester Schnittkäse aus Kuhrohmilch, mindestens 6 Wochen gereift, grau-rosa Rinde mit typischem Milchschimmel, elfenbeinfarbener Teig mit cremig-schmelzender Textur, milchfrischer, vollmundig-buttiger Geschmack, später nach Walnüssen und Bergblumen. 45 % Fett i. Tr., Rhône-Alpes

Art.-Nr. 269244 ca. 500 g x 1



Gaperon
(gapörong)

Halbfester Schnittkäse aus Kuhmilch, mindestens 3 Wochen gereift, dünne Weißschimmelrinde, elastischer Teig mit gemahlenem Pfeffer und Knoblauch, später leicht krümelig, würzig mit feiner Pfefferschärfe und Knoblauchnote Mind. 53 % Fett. Tr., Auvergne

Art.-Nr. 269247 ca. 350 g x 1



Saint Nectaire AOP
(säng nektär)

Halbfester Schnittkäse aus der Milch der Salers-Kühe, mindestens 8 Wochen gereift, grau-braune Rinde mit denSpuren der Microflora, hellgelber, geschmeidiger Teig, milchfrischer nussiger Geschmack. Mind. 45 % Fett i. Tr., Auvergne

Art.-Nr. 269285 ca. 1,7 kg x 3



Timanoix mit Nusslikör
(timano`a)

Schnittkäse aus Kuhmilch, reift mindestens 2 Monate, dunkelbraune mit Walnusslikör gepflegte Rinde, gelber geschmeidiger Teig, mild-fruchtig, einzigartig nussiges Aroma, klösterliche Herstellung, Mind. 50 % Fett i. Tr., Périgord

Art.-Nr. 268639 300 g x 1, Stückpreis



Tomme de Savoie
(tom dö sawoa)

Schnittkäse aus Kuhrohmilch, mindestens 6 Wochen gereift, samtig graue Rinde mit rotgelben Flecken der Mircoflora, kompakter, elfenbeinfarbener Teig, milchfrischer Geschmack mit nussiger Note. Mind. 45 % Fett i.Tr., Haute-Savoie / Rhône-Alpes

Art.-Nr. 269284 ca. 1,7 kg x 1



Tomme Noire des Pyrenees
(tom noahr de pirene)

Halbfester Schnittkäse aus Kuhmilch, mindestens 21 Tage gereift, feste dunkle Rinde, elfenbeinfarbener bis blassgelber Teig, kompakte aber cremig-elastische Textur mit kleiner Lochung, mild-milchfrischer Geschmack mit dezent salziger Note. Mind. 50 % Fett i. Tr., Midi-Pyrénées

Art.-Nr. 340710 ca. 4,2 kg x 2



Französisches Raclette

Halbfester Schnittkäse aus Kuhmilch, mindestens 2 Monate gereift, feste, goldgelbe bis hellbraune Rinde, hellgelber Teig mit glatter und kompakter Textur, elastisch und zartschmelzend, milder bis feinwürziger Geschmack. Mind. 48 % Fett i. Tr., Bretagne

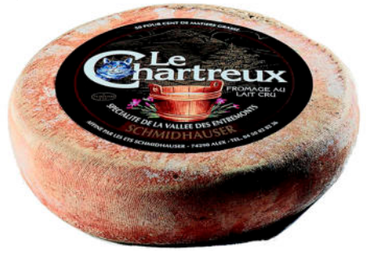
Art.-Nr. 340303 ca. 7,5 kg x 1, Rechtecklaib
Art.-Nr. 269288 ca. 8 kg x 1, Rundlaib



Le Chartreux
(lö schartrö)

Halbfester Schnittkäse aus Kuhrohmilch, mindestens 3 Monate gereift, feste bräunliche Rinde, hellgelber, kompakter Teig mit erbsengroßer Lochung, zart und geschmeidig am Gaumen, mild-würziger Geschmack mit fruchtig-floralen Anklängen. Mind. 50 % Fett i. Tr., Savoie/ Rhône-Alpes

Art.-Nr. 311103 ca. 6,6 kg x 1



Morbier AOP Jura
(mor.bijeh)

Ein junger Morbier-mild & feinwürzig! Halbfester Schnittkäse aus roher Kuhmilch mit feuchter, dünner, hellgrau-beiger bis orangefarbener Naturrinde mit typischem Milchschimmelanflug, mindestens 45 Tage gereift, elfenbeinfarbener bis hellgelber Teig mit dem typische Streifen aus Pflanzenkohleasche, elastisch-weiche Textur mit zartem Schmelz, mild, milchig und feinwürzig im Geschmack, idealer Tafelkäse. Mind. 45 % Fett i. Tr., Massif du Jura/France-Comté

Art.-Nr. 340149 ca. 3,5 kg x 1
Art.-Nr. 340171 ca. 6,8 kg x 1





Die Heimat Louis Pasteurs

Über 200 Kilometer ziehen sich die Juraberge durch die Franche-Comté und durchqueren dabei zwei Departements: Doubs im Norden und Jura entlang der Schweizer Grenze. Zum „Jura-Studium" zählt in jedem Fall eine Käseverkostung. Zum Beispiel den Mont d'Or, der von Kennern auch als Vacherin bezeichnet wird – ein köstliches Hauptgericht, wenn man ihn mit Weißwein aus dem Jura beträufelt und dann im Ofen backt. Es gibt ihn allerdings nur im Herbst und im Winter, da er nur zwischen dem 15. August und dem 15. März hergestellt werden darf. Wussten Sie eigentlich, dass der Jura einige Berühmtheiten hervorgebracht hat? Die Region ist unter anderem Geburtsland von Rouget de Lisle, der die französische Nationalhymne verfasst hat, und von Louis Pasteur, dem Erfinder des Impfstoffs gegen Tollwut und der Pasteurisierung, eine auch für die Käseherstellung nicht unerheblich Entdeckung.

Morbier AOP Jura Resto
(mor.bijeh)

Ein gereifter Morbier – vollmundig & fruchtig! Halbfester Schnittkäse, hergestellt aus roher Kuhmilch und mindestens 60 Tage gereift, feuchte, dünne, hellgrau-beige bis orangefarbene Naturrinde mit typischem Anflug von Milchschimmel, hellgelber Teig mit dem charakteristischen Streifen aus Pflanzenkohleasche, weiche, elastische Textur mit zarten Schmelz, vollmundigim Geschmack mit fruchtiger Note, perfekt für Salate und toller Raclettekäse. Mind. 45 % Fett i. Tr., Massif du Jura/France-Comté

Art.-Nr. 340173 ca. 6,8 kg x 1, Mind. 60 Tage
Art.-Nr. 340174 ca. 3,4 kg x 2, Mind. 70 Tage



Schlaue Bauern

Zum ersten Mal hergestellt wurde der Morbier vor rund 200 Jahren. Damals war es den abgelegenen Bauernhöfen der Franche-Comté oft nicht möglich, ihre Milch ins nächste Dorf zu transportieren. Zur Herstellung eines großen Comté-Käses reichte die Milch eines einzelnen Hofes jedoch nicht aus. Also produzierten die Bauern im Winter kleinere Käse. Sie vermischten dazu die morgens gemolkene Milch mit der Abendmilch. Die am Morgen angesetzte Käsemasse bestreuten die Bauern mit Asche, damit sie nicht austrocknet und sich keine Keime bilden. Das war auch die Trennschicht für die folgende zweite Käseschicht aus der Abendmilch. So kam es zu dem typischen Aschestreifen in der Mitte, der typisch ist für den Morbier. Die Ascheschicht heute ist pflanzlicher Natur und kann selbstverständlich mitgegessen werden.



Morbier AOP Millesime
(mor.bijeh)

Ein Morbier mit ausgeprägtem Charakter und süßer Note! Halbfester Schnittkäse, hergestellt aus roher Kuhmilch und mindestens 100 Tage gereift, leicht feuchte, hellgrau-beige bis orangefarbene Naturrinde mit dem art-typischen Anflug von Milchschimmel, gelber Teig mit dem typischen Streifen aus Pflanzenkohleasche, geschmeidige Textur mit zartem Schmelz, kräftig-aromatisch im Geschmack mit feiner süßlichen Note, perfekt zu einem Weißwein aus dem Jura.
Mind. 45 % Fett i. Tr., Massif du Jura/France-Comté

Art.-Nr. 340172 ca. 6,8 kg x 1



BIO Morbier AOP
(mor.bijeh)

Ein junger Morbier-mild & feinwürzig! Halbfester Schnittkäse aus Bio-Kuhrohmilch und mindestens 45 Tage gereift, dünne, hellgrau-beige Naturrinde mit dem typischen Anflug von Milchschimmel, elfenbeinfarbener bis hellgelber Teig mit dem charakteristischen Streifen aus Pflanzenkohleasche, geschmeidig weiche, zartschmelzende Textur, mild, milchig, feinwürzig im Geschmack.
Mind. 45 % Fett i. Tr.,
Massif du Jura/France-Comté

Art.-Nr. 340001 ca. 3,5 kg x 2
Art.-Nr. 264191 ca. 7 kg x 1



Comté AOP 6 Monate
(kongte)

Ein junger Comté zart und mild! Hartkäse aus roher Kuhmilch mit dünner goldgelber bis brauner Naturrinde, mindestens 6 Monate gereift, im hellgelben, kompakten Teig zartschmelzend, mild und milchfrisch im Geschmack mit feinfruchtiger Note, der perfekte Comté fürs Frühstück und Sandwiches, für Salate, als Snack für zwischendurch. 45 % Fett i.Tr., ein Hartkäse aus der östliche France-Comté und Rhône-Alpes

Art.-Nr. 269357 ca. 38 kg x 1
Art.-Nr. 269351 ca. 4,8 kg x 1



Comté AOP 15 – 18 Monate
(kongte)

Ein ausgereifter Comté reichhaltig und vollmundig! Hartkäse aus roher Kuhmilch mit goldgelber bis brauner Naturrinde, mindestens 15 Monate gereift, gelber, kompakter Teig mit sehr feiner zartschmelzender Textur, ausgeprägter, langanhaltender Geschmack mit fruchtigen Aromen, der ideale Comté für eine Käseplatte, als Basis in der warmen Küche für Fondue, Risotto, Pasta oder Fleisch- und Gemüse-Carpaccio. 45 % Fett i.Tr., östliche France-Comté und Rhône-Alpes

Art.-Nr. 340007 ca. 10 kg x 1



Comté AOP „Extra“ 24 Monate
(kongte)

Ein Comté mit großem Charakter herzhaft und aromatisch ausgeprägt! Hartkäse aus roher Kuhmilch mit goldgelber bis brauner Naturrinde, mindestens 24 Monate gereift, gelber, kompakter Teig mit sehr feiner buttrig-schmelzender und leicht kristalliner Textur, ausgeprägter Geschmack, lang-anhaltend mit buttrigen Nuancen und floraler Note, ein außergewöhnlicher Comté-perfekt als Begleiter zu einem außergewöhnlichen Wein.
Mind. 45 % Fett i. Tr.,
östliche France-Comté und Rhône-Alpes

Art.-Nr. 340003 ca. 5 kg x 1



Comté AOP „Premium“ 30 Monate
(kongte)

Ein Comté mit Premiumreife exquisit und subtil. Hartkäse aus roher Kuhmilch mit dunkler Naturrinde, mindestens 30 Monate in aufwendiger Pflege gereift, goldgelber, kompakter und geschmeidiger Teig mit feiner kristalliner Textur. Das ist mehr als der klassische Comtégeschmack. Eine Konzentration vielfältiger Aromafamilien von buttrig über ausgeprägt fruchtig-florale Aromen bis zu dezenten Röst-nuancen ohne aufdringlich zu sein. Ein Comté der Premiumklasse für außergewöhnliche Momente. Mind. 45 % Fett i. Tr., östliche France-Comté und Rhône-Alpes

Art.-Nr. 340006 ca. 5 kg x 1



Gipfel des Geschmacks

Comté ist ein Bergkäse aus dem Departement Franche-Comté, der in einer Festung hoch oben in den Bergen des französischen Jura bei hoher Luftfeuchtigkeit ausreift. Die Milch für den Comté liefert die Milchkuhrasse Montbéliard, die es hier in den Hochebenen seit mehr als 100 Jahren gibt, und die sich dem typischen Bergklima mit seinen großen Temperaturunterschieden und häufigen Nachtfrösten bestens angepasst haben. Sie geben reichlich Milch, die reich an Eiweißstoffen und relativ fettarm ist. Ausschlaggebend für den charakteristischen Geschmack des Comté ist die Nahrung der Kühe, denn sie dürfen ausschließlich die Gräser und Kräuter der Weiden und im Winter das Heu der Jurawiesen fressen. Der Comté eignet sich hervorragend fürs Fondue. Trockene Weißweine, natürlich aus dem Jura, aber auch aus dem Elsass, harmonieren bestens mit dem Bergkäse.



JuraFlore
Fort des Rousses

Bio Comté AOP
(kongte)

Ein gereifter Comté fruchtig und aromatisch! Hartkäse aus Bio-Kuhrohmilch, zwischen 4 und 9 Monaten gereift, goldgelbe bis braune Naturrinde, gelber, kompakter, geschmeidiger Teig, milchig-buttrig und fruchtig im Geschmack mit Nuancen reifer Früchte, ideal mit Obst und Gemüse, zum Brunch, in der warmen Küche, 45 % Fett i.Tr.,
östliche France-Comté und Rhône-Alpes

Art.-Nr. 264204 ca. 5 kg x 1
Mind. 9 Monate
Art.-Nr. 340005 ca. 3 kg x 1
Mind. 4 Monate



Jurassic
(schürassik)

Ein kleiner Bergkäse aus Senereiherstellung hergestellt aus Kuhrohmilch, mindestens 8 Monate gereift, braune Naturrinde, hellgelber, kompakter Teig mit geschmeidiger Textur, aromatisch-fruchtig im Geschmack mit dezenter Haselnussnote.
Mind. 50 % Fett i.Tr., Juragebiet

Art.-Nr. 265072 ca. 2,5 kg x 4



Grand Cru du Jura
(grang krü dü schüra)

Hartkäse mit geschmierter Rinde, hergestellt aus Rohmilch der Montbéliard-Kühe, mindestens 6-10 Monate gereift, braune Narurrinde, stroh-buttergelber, kompakter Teig mit geschmeidiger Textur, in jungem Reifestadium buttrig-fruchtig, später dann fruchtig-floral mit komplexen Noten von geröstetem Brot, ideal als Aperitif mit einem fruchtigen Weißwein. Mind. 50 % Fett i. Tr., Juragebiet

Art.-Nr. 704113 ca. 3 kg x 2,
6 Monate gereift
Art.-Nr. 702606 ca. 10,5 kg x 1,
10-12 Monate gereift



Abondance AOP
(abongdanss)

Hartkäse aus roher Kuhmilch der Rinderrassen Montbéliard, Tarine und Abondance, mindestens 3 Monate gereift, feste, gelbe bis braune Naturrinde die vor dem Verzehr entfernt werden sollte, typisch ist der konkav geformte Rand, elfenbeinfarbener bis hellgelber Teig mitgeschmeidiger Textur, ausgeprägter, pikanter Geschmack mit kräftigem Aroma. Mind. 48 % Fett i. Tr.
Haute Savoie/Rhône-Alpes

Art.-Nr. 340181 ca. 10 kg x 1



Cantal AOP entre deux lait cru
(kangtal)

Hartkäse aus Kuhrohmilch der Salers-Rinder, feste, tiefgelbe Rinde mit rot-orangefarbenenFlecken, kompakter, goldgelber Teig mit zartschmelzender Textur. Halbfester Schnittkäse.
Thermis. Milch.Mind. 57 % Fett i. Tr.

Art.-Nr. 340184 ca. 5 kg x 1,
Mind. 90 Tage gereift
Art.-Nr. 340185 ca. 5 kg x 1,
360 Tage gereift



Französischer Emmentaler

Hartkäse aus Kuhmilch, mindestens 42 Tage gereift, hellgelber Teig mit kirschgroßer Lochung, geschmeidige Textur, mild-aromatischer Geschmack mit süßlicher Note, leicht nussig, vielseitig verwendbar, auch in der warmen Küche, 45 % Fett i. Tr.

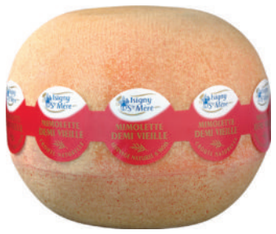
Art.-Nr. 268857 ca. 79 kg x 1



Mimolette
(mimolät)

Schnitt- bzw. Hartkäse aus bester normanischer Kuhmilch, von 3 bis 12 Monaten gereift, feste Rinde, orangefarbener, fester bis leicht bröckeliger Teig, zartschmelzend am Gaumen, von mild mit delikater Milchnote über mild-aromatisch und nussig bis zu kräftig-würzig, ideal zu einem frischen, bunten Salat, als Aperitif mit einem Port oder Madeira.
Mind. 40 % Fett i. Tr., Normandie

Art.-Nr. 705715 ca. 3,6 kg x 2, 6 Monate gereift
Art.-Nr. 269359 ca. 3 kg x 2, 3 Monate gereift
Art.-Nr. 705724 ca. 2,7 kg x 2, 12 Monate gereift



Würziges aus den Bergen

Die Savoyen sind bekannt unter Skifahrern. Es gibt dort herrliche Berge im Mont-Blanc-Gebiet, in denen seit 1891 eine besondere Rinderrasse, die rotbraune Abondance, zu hause ist. Die Kühe liefern beste Milch für gleich zwei Käsespezialitäten, den Beaufort und den Abondance. Der Beaufort ist ein Hartkäse, wird aus Rohmilch hergestellt und gilt vielen als der König unter den französischen Bergkäsen. Seine Reifezeit beträgt sieben bis zwölf Monate. Gelagert wird er in kühlen, dunklen Kellerräumen, bei acht bis neun Grad und einer extrem hohen Luftfeuchtigkeit von etwa 98 Prozent. Während dieser Zeit bekommt der Käse seine gelbe Farbe und erhält sein volles Aroma mit dem typischen, satten Milchgeschmack. Den Abondance dagegen kann man als scharf und angenehm würzig beschreiben. Und das riecht man auch.





Leuchtende Kugel

Nicht jeder Käse kann dafür herhalten, wenn jemand als käseweiß beschrieben wird. Der Mimolette, ein Hartkäse aus Kuhmilch, passt da mit seiner leuchtend orangen Farbe so gar nicht ins Bild. Seine Färbung entsteht durch Zugabe eines Pflanzenfarbstoffs aus den Samen des Orleansstrauches. Er wird rund um Lille hergestellt. Junger Mimolette ist relativ mild, im reifen Zustand riecht er kräftig und schmeckt nach Haselnüssen. Zur optimalen Reife tragen Cirons bei, das sind Milben, die sich essend durch die Käsekugel arbeiten. Dadurch bilden sich auch kleine Löcher in der Rinde, die einem Krater gleicht. Mimolette wird gerne mit Schwarzbrot und Cornichons gegessen. Er lässt sich prima reiben und wird häufig zum Überbacken verwendet. Puristen allerdings lieben ihn so wie er ist und genießen ihn mit einem Glas jungen Rotwein oder einem herben Bier.

Beaufort AOP
(bofohr)

Schnittkäse aus roher Kuhmilch der Salers-Rinder, feste, tiefgelbe Rinde mit rot-orangefarbenen Flecken, kompakter, goldgelber Teig mit zartschmelzender Textur, anfangs mild und milchfrisch im Geschmack mit nussigen Nuancen, später vollaromatisch-kräftig mit feiner Salznote, ein fruchtig-leichter Wein aus dem Weinbaugebiet Côtes d`Auvergne unterstreicht seinen Charakter.
Mind. 61 % Fett i. Tr., Auvergne

Art.-Nr. 340183 ca. 5 kg x 2,
d`Alpage, mind. 12 Monate gereift
Art.-Nr. 340182 ca. 5 kg x 2,
d`Eté, mind. 5 Monate gereift



Plateau Rochebrune
(platö roschebrun)

Klein & Fein! Verwöhnen Sie sich und Ihre Gäste mit ausgewählten Spezialitäten französischer Käsereikunst. Genießen Sie Brie de Meaux, den „König der Käse" und den Reblochon mit seinem leicht nussigen Geschmack. Saint Marcellin mit seiner fein-cremigen Zitrusfrische umschmeichelt den Gaumen ebenso wie die mild-aromatischen Ziegenkäse. Fourme d`Ambert aus der Auvergne und einer der ältesten Käse Frankreichs rundet dieses exzellente Sortiment ab.

Art.-Nr. 340741 600 g x 4, Stückpreis



Plateau Ardoise
(platö ardues)

Geschmackvoll-traditionell-schützenswert! Brie de Meaux, der „König der Käse" aus der Île-de-France trifft auf bedeutende Käsespezialitäten aus dem französischen Zentralmassiv. Der fein-cremige Saint Marcellin, der mild-nussige Cantal, der aus der Milch der Salers-Rinder hergestellt wird und der kräftig-aromatisch schmeckende Bleu d´Auvergne bilden zusammen ein exzellentes Plateau von Produkten mit geschütztem Ursprung.

Art.-Nr. 340740 750 g x 4, Stückpreis



Sélection de France
(selektion dö frans)

Sélection de France. Traditionelle Käsespezialitäten aus den Pyrenäen und der Auvergne für Sie zusammengestellt. Probieren Sie den ursprünglich zur Begleichung des Pachtzinses hergestellten Tomme Noire des Pyrénées, den Saint Nectair mit seinen feinen Aromen nach Nüssen, Milch und üppigen Wiesen, den mild-nussigen Cantal und den milden Pur de Brebis mit seinen aromatischen Schafmilchnuancen. Der feinwürzige Edelpilzkäse Fourme d`Ambert rundet diese Sélection ab.

Art.-Nr. 340702 300 g x 6, Stückpreis



Französisches Sortiment

Ein Käsepaket für Feinschmecker. Oder Einsteiger. Wer französischen Käse kaum kennt, findet in diesem Gourmetpaket zart schmelzende und kräftige Kuh- und Ziegenkäse. Ideal für eine Käseprobe mit Freunden oder als Käseplatte in einem opulenten Menü.

Art.-Nr. 269990 Gesamtgewicht mind. 2 kg
8 Produkte (9 Stück)

Kartoninhalt
– Chaource AOP
– Munster AOP
– Ziegencamembert Cabrifin AOP
– Reblochon AOP
– Fourme d´Ambert AOP
– Coulommiers au lait cru
– Büchette de Chèvre
– Pont L´Évêque AOP

Stückpreis





Foto: Barbara Bonisolli

Strasbourger Quiche Lorraine
(straßburger kisch lorän)

Zarte Butter-Mürbeteigtorte, gefüllt mit saftigem Schinken und feinwürzigem Käse, gebunden mit frischer Sahne und Ei, fertig gebacken. Herzhafte, cremig-weiche Füllung im knusprigen Teig. Elsass

Art.-Nr. 311155 ca. 2,8 kg x 1



Strasbourger Lauch-Quiche
(straßburger lauch kisch)

Zarte Butter-Mürbeteigtorte, gefüllt mit frischem Lauch, gebunden mit Rahm, Milch und Ei, verfeinert mit Gewürzen und fertiggebacken. Zart-buttrig, pikant-aromatischer Geschmack. Elsass

Art.-Nr. 311151 ca. 2,5 kg x 1



Strasbourger Gemüse-Quiche
(straßburger gemüse kisch)

Zarte Butter-Mürbeteigtorte, gefüllt mit frischem Gemüse, gebunden mit Käse, Sahne, Ei, verfeinert mit Basilikum und fertig gebacken. Zart-buttriger, pikant-aromatischer Geschmack. Elsass

Art.-Nr. 311150 ca. 2,9 kg x 1





Spezialitäten aus dem Elsass

Ob Winstub oder Sterne-Restaurant – das Elsass hat kulinarisch viel zu bieten und zieht die Feinschmecker aus aller Welt an. Ins Elsass reisen viele nur wegen der guten Küche. Zu den auch bei uns sehr beliebten Spezialitäten unserer französischen Nachbarn zählen die Quiches, die ohne Käse gar nicht denkbar wären. Wer die herzhaften Mürbteigkuchen spontan und ohne großen Aufwand zum Wein genießen möchte, kann auf Phillip Kirn zählen. Der Traiteur aus Straßburg, der das seit mehr als 100 Jahren bestehende Unternehmen Kirn führt, stellt in seiner Manufaktur zahlreiche Quiche-Varianten nach überlieferten Familienrezepten her. Natürlich ist alles Handarbeit und das schmeckt man. Der Klassiker ist die Quiche Lorraine mit Speck, auch wenn sie ursprünglich aus Lothringen stammt (daher ihr Name). Die Quiche ist wandelbar wie kaum ein anderer Kuchen: Spinat, Lauch, Zucchini, Lachs oder Spargel sind nach Saison ideale Begleiter zu Eiersahne und Käse.

Strasbourger Lachs-Quiche
(straßburger lachs kisch)

Zarte Butter-Mürbeteigtorte, gefüllt mit edlem Lachs, Spinat, Karotten und Käse, gebunden mit Sahne und Ei, fertig gebacken. Würzig, fein-aromatisch nach Lachs und frischem Spinat. Elsass

Art.-Nr. 311156 ca. 2,5 kg x 1



Strasbourger Zucchini-Quiche
(straßburger zucchini kisch)

Zarte Butter-Mürbeteigtorte, gefüllt mit mildem Ziegenkäse, Tomaten und Zucchini, gebunden mit Rahm, Milch und Ei, verfeinert mit Gewürzen und fertig gebacken. Fein-aromatischer Geschmack. Elsass

Art.-Nr. 311153 ca. 2,8 kg x 1



Strasbourger Käse-Quiche
(Gemüse Quiche)

Zarte Butter-Mürbeteigtorte, zubereitet mit pikantem Ziegen- und würzigen Munsterkäse, gebunden mit Rahm, Milch und Ei, verfeinert mit Gewürzen und fertig gebacken. Feinaromatischer und zart-cremiger Genuss im knusprigen Teig. Elsass

Art.-Nr. 311152 ca. 2,6 kg x 1



Elsässer Quiche mit Lauch
(elsässer kisch)

Kleine zarte Butter-Mürbeteigtorte, gefüllt mit frischem Lauch,gebunden mit Rahm, Milch und Ei. Verfeinert mit Gewürzen und fertig gebacken. Zartbuttriger, pikant-aromatischer Geschmack. Elsass

Art.-Nr. 311157 150 g x 12, Stückpreis



Elsässer Quiche mit Champignon
(elsässer kisch)

Kleine zarte Butter-Mürbeteigtorte, gefüllt mit Champignons, gebunden mit Käse und Ei. Verfeinert mit Gewürzen und fertig gebacken. Buttriger, pikant-aromatischer Geschmack mit feinem Pilzaroma. Elsass

Art.-Nr. 311158 150 g x 12, Stückpreis



Elsässer Quiche Lorraine
(elsässer kisch lorän)

Kleine zarte Butter-Mürbeteigtorte, gefüllt mit saftigem Schinken und feinwürzigen Käse, gebunden mit frischer Sahne und Ei und fertig gebacken. Herzhaft im Geschmack mit cremige Füllung im mürben Teig. Elsass

Art.-Nr. 311160 150 g x 12, Stückpreis



Elsässer Quiche mit Lachs
(elsässer kisch)

Kleine zarte Butter-Mürbeteigtorte, gefüllt mit edlem Lachs, Spinat, Karotten und Käse, gebundenmit Sahne und Ei, fertig gebacken. Fein-würzig und aromatisch nach Lachs und frischem Spinat. Elsass

Art.-Nr. 311161 150 g x 12, Stückpreis



Strasbourger Tarte Provenzale
(straßburger tart prowonsal)

Kleine runde Tarte aus zartem Blätterteig, belegt mit frischen Tomaten, Zucchini und Mozzarella. Fein abgestimmt mit einem Pesto aus provenzialischen Gewürzen, fruchtig-pikanter Geschmack. Elsass

Art.-Nr. 311162 170 g x 8, Stückpreis



Strasbourger Tarte Chèvre
(straßburger tart schäwre)

Kleine runde Tarte aus zartem Blätterteig, belegt mit frischen Tomaten, Olivenpesto und aromatischem Ziegenkäse. Pikant und aromatisch im Geschmack mit feiner Ziegenmilchnote. Elsass

Art.-Nr. 311163 150 g x 8, Stückpreis



Elsässer Zwiebelkuchen

Kleine zarte Butter-Mürbeteigtorte, gefüllt mit räuchertem Speck und herzhafter Zwiebel, gebunden mit Rahm, Milch, Ei und fertig gebacken. Würzig, pikant-aromatisch nach Speck und Zwiebel. Elsass

Art.-Nr. 311159 150 g x 12, Stückpreis



Strasbourger Zwiebelkuchen
(straßburger zwiebelkuchen)

Zarte Butter-Mürbeteigtorte, gefüllt mit geräuchertem Speck und herzhafter Zwiebel, gebunden mit Rahm, Milch und Ei, fertig gebacken. Würzig, pikant-aromatisch nach Speck und Zwiebel. Elsass

Art.-Nr. 311154 ca. 2 kg x 1



England
Irland

Fish and Chips und Full English Breakfast, typisch für das kulinarische England. Ebenso typisch aber wahrscheinlich weniger bekannt der Yorkshire Pudding als Beilage zum traditionellen Sunday roast.

Und wie sieht es beim Käse aus? Cheddar und Blue Stilton gehören zweifelsfrei zu den bekanntesten Käsesorten Englands und haben längst ihren Platz auf unserem Speisezettel gefunden. Aber kennen Sie auch einen Wensleydale?

Wir nehmen Sie auf einen kulinarischen Streifzug durch die feine Welt englischer Käsespezialitäten. Lassen Sie sich inspirieren!





Die bekanntesten Käsesorten Englands und Irlands

- 1 Beacon Fell traditional Lancashire cheese
- 4 Blue Stilton cheese PDO
- 4 Buxton blue
- 4 Dovedale cheese
- 3 5 Single Gloucester
- 4 Staffordshire cheese
- 2 Swaledale cheese
- 2 Swaledale ewes' cheese
- 3 5 West Country Farmhouse Cheddar cheese PDO
- 4 White Stilton cheese PDO

Blue Stilton PDO
[blu stiltn]

Edelpilzkäse aus Kuhmilch, mindestens 6 Wochen gereift, graubraune, faltige Naturrinde, äußerst cremiger, mit blauen Edelpilzadern durchzogener Teig, geschmeidige Textur, mildbuttrig-würziger Geschmack. Mind. 48 % Fett i. Tr., Nottinghamshire, Östliche Midlands / England

Art.-Nr. 311170 ca. 8 kg x 1
Art.-Nr. 311108 ca. 1,25 kg x 1
Art.-Nr. 311172 150 g x 6, Stückpreis





Stilton – der König der englischen Käse

Die Geschichte des Stilton kann bis ins frühe 18. Jahrhundert zurückverfolgt werden. Als das kleine mittelenglische Städtchen Stilton eine wichtige Poststation an der bedeutsamen Straße von London nach York in Schottland war, wurde im Gasthaus Bell Inn ein weicher, blaugeäderter Käse serviert. Die Kunde von dieser Gaumenfreude verbreitete sich in Windeseile, so dass der Käse bald bis nach London geschickt wurde. Als Hommage an das Städtchen, in dem er berühmt geworden war, erhielt er dessen Namen, obwohl man ihn hier gar nicht herstellte. Und obwohl klar ist, dass sich das ursprüngliche Rezept im Laufe der Jahre verändert hat, bleibt er einer der bekanntesten und beliebtesten Käsesorten der Welt. Er darf nur in den Grafschaften Derbyshire, Nottinghamshire und Leicestershire von sieben Käsereien aus lokaler Kuhmilch hergestellt werden. Eine dieser Käsereien ist die Cropwell Bishop Creamery, die mit über 160 Jahren Erfahrung in der Stilton Herstellung quasi „blaues Blut" in den Adern hat. Diese geben die Familientradition von Generation zu Generation weiter.



White Stilton PDO
[weit stiltn]

Käsezubereitung aus Kuhmilch, mindestens 2 Wochen gereift, mit Blaubeeren affinierter Teig, typisch feuchtkrümelige Textur (Crumble), mild-milchiger Geschmack mit fruchtiger Blaubeernote. Mind. 48 % Fett i. Tr., Leicestershire, Östliche Midlands / England

Art.-Nr. 311109 ca. 1 kg x 1



Cashel Blue
[köschel blu)]

Halbfester Schnittkäse aus Kuhmilch, mindestens 6 Wochen gereift, graubraune faltige Naturrinde, sehr cremiger mit blauen Edelpilzadern durchzogener Teig, geschmeidige Textur, würzig im Geschmack. Mind. 52 % Fett i. Tr., Irland

Art.-Nr. 600003 ca. 1,5 kg x 2
Art.-Nr. 600001 125 g x 8 Stückpreis



West Country Farmhouse Cheddar PDO
[west kantri farmhaus tschedda]

Hartkäse, hergestellt aus der Milch von Kühen der West Country, mindestens 12 Monate gereift, elfenbeinfarbener, kompakter Teig, leicht krümelige Textur, aromatisch-würziger Geschmack, dezent nussige Note. Mind. 48 % Fett i. Tr., Dorset Devon Somerset, Südwestengland/ England

Art.-Nr. 311167 ca. 2,5 kg x 1



Farmhouse Cheddar gereift
[farmhaus tschedda]

Traditionell hergestellter Hartkäse aus Kuhmilch, mindestens 10 Monate gereift, Rinde schwarz gewachst, elfenbeinfarbener, fester Teig mit geschmeidigem Mundgefühl, aromatisch-würziger bis pikanter Geschmack. Mind. 48 % Fett i. Tr., Lancashire, Nordwestengland / England

Art.-Nr. 311177 ca. 3 kg x 1



Farmhouse Cheddar Mild
[farmhaus tschedda]

Traditionell hergestellter Hartkäse aus Kuhmilch, mindestens 4 Monate gereift, Rinde rot gewachst, fester Teig mit kompakter, gelb-oranger Textur, mild-buttriger Geschmack mit dezent nussiger Note. Mind. 48 % Fett i. Tr., Lancashire, Nordwestengland / England

Art.-Nr. 311104 ca. 3 kg x 1



Cheddar

Die Wurzeln des Cheddar lassen sich zwar bis zu den Römern zurückverfolgen, doch erst im 16. Jahrhundert wurde, der unweit der Cheddar Gorge in der Grafschaft Somerset erzeugte Käse als Cheddar bekannt. Seither hat sich dieser facettenreiche und wohl bekannteste englische Käse über die ganze Welt verbreitet. Aber wenn es um Farmhouse Cheddar geht, gibt es keinen Ersatz. Käse von Bauernhöfen der West Country, hergestellt aus der Milch von Kühen der West Country, handwerklich gereift und gepflegt, sind diese Produkte tief mit ihrer Region verwurzelt und spiegeln den authentischen Geschmack in eindrucksvoller Weise wieder. Das Wissen der einzelnen Käser, die Feinheiten in der Pflege und die geografisch unterschiedlichen Standorte der Farmen verleihen jedem dieser handwerklichen Produkte einen ganz eigenen Charakter. Die Vorschriften schützen neben dem Namen gerade diese Besonderheit der traditionellen Lebensmittel, garantieren ihre Echtheit und bewahren deren Ursprungsort.



Cheddar Mild-red coloured
[tschedda maild red kalerd]

Klassischer Hartkäse aus Kuhmilch, mindestens 4 Monate gereift, kompakter, goldgelb-oranger Teig, zartschmelzende Textur mit dem typisch milden Geschmack eines jungen Cheddar und einer dezent nussigen Note. Mind. 48 % Fett i. Tr., Lancashire, Nordwestengland / England

Art.-Nr. 311165 ca. 2,25 kg x 1



Cheddar Mild-red coloured
[tschedda maild red kalerd]

Klassischer Hartkäse aus Kuhmilch, mindestens 4 Monate gereift, kompakter, goldgelb-oranger Teig, zartschmelzende Textur, arttypisch milder Geschmack, dezent nussige Note. Ideale Stangenform zum Portionieren. Mind. 48 % Fett i. Tr., Lancashire, Nordwestengland / England

Art.-Nr. 311169 ca. 2,5 kg x 1



Sage Derby

Er ist einer der ältesten und berühmtesten Käse Englands. Bereits im 17. Jahrhundert, als man die gesundheitsfördernden Eigenschaften des Salbeis entdeckte, begann man, diesen fein gehackt dem frischen Käsebruch zuzufügen. Der cheddarähnliche, aus den West Midlands stammende Käse wurde ursprünglich nur zu besonderen Anlässen wie Erntedank und Weihnachten gegessen. Heute bereichert er ganzjährig die Produktpalette und überzeugt optisch mit seiner feinen, dezent grünen Marmorierung. Die hervorragenden Schmelzeigenschaften und der fein-buttrige Geschmack mit der frischen Salbeinote machen den Sage Derby zu einem perfekten „Helfer" in der Küche. Als Basis für Saucen zu Wild- und Geflügelgerichten, über die Pasta oder zu Obst und Gemüse schmeichelt er dem Gaumen.



Sage Derby
[saydsch Dörbi]

Käsezubereitung aus einem Hartkäse, hergestellt aus Kuhmilch, mit Salbei affiniert, mindestens 4 Monate gereift, fester Teig, hellgelbe Textur, grüne Marmorierung, mild-buttriger Geschmack, feine Salbeinote. Mind. 55 % Fett i. Tr., Lancashire, Nordwestengland / England

Art.-Nr. 311195 ca. 2 kg x 1



Cheddar mit Jalapeño & Knoblauch
[tschedda]

Hartkäse, hergestellt aus Kuhmilch, mindestens 4 Monate gereift, geschmeidiger Teig mit feurigem Jalapeno und würzigem Knoblauch verfeinert, cremige, gelbfarbene Textur, würzig-pikanter Geschmack. Mind. 48 % Fett i. Tr., Lancashire, Nordwestengland / England

Art.-Nr. 311180 ca. 1,1 x 1



Cheddar mit Portwein
[tschedda]

Käsezubereitung aus einem Farmhouse Cheddar, hergestellt aus Kuhmilch, mit Portwein affiniert, mindestens 4 Monate gereift, cremig-kompakter Teig mit roter Marmorierung, fruchtiger Geschmack, pikante Note. Mind. 48 % Fett i. Tr., Lancashire, Nordwestengland / England

Art.-Nr. 311178 ca. 1,1 x 1



Cheddar Mexicana
[tschedda]

Käsezubereitung aus einem Cheddar, hergestellt aus Kuhmilch, affiniert mit fruchtiger Paprika, feuriger Chili und grünem Pfeffer, geschmeidiger Teig, zartschmelzende Textur, pikant-würzig mit deutlicher Schärfe. Mind. 49 % Fett i. Tr., Somerset, Südwestengland / England

Art.-Nr. 360010 ca. 1,5 kg x 1



Applewood®
[äppelwud]

Farmhouse Cheddar aus Kuhmilch, mindestens 3 Monate gereift, Rinde mit Paprikapulver bestäubt, bernsteinfarbener, kompakter Teig, glatte Textur, durch Raucharoma der typische, leicht rauchige Geschmack. Mind. 53 % Fett i. Tr., Somerset, Südwestengland / England

Art.-Nr. 360063 ca. 1,5 kg x 2



Cahill's Irish Porter Cheddar
[kähills airisch Porter tschedda]

Käsezubereitung aus einem Cheddar, hergestellt aus Kuhmilch, mindestens 3 Monate gereift, Rinde schwarz gewachst, hellgelber Teig mit dunkler Marmorierung, buttrig-mild mit karamellig-malziger Note. Mind. 48 % Fett i. Tr., Limerick, Republik Irland

Art.-Nr. 311111 ca. 2,25 kg x 1



Wensleydale Apricot
[wensläd äil]

Käsezubereitung aus einem Wensleydale, hergestellt aus Kuhmilch, mindestens 3 Wochen gereift, kompakter Teig mit Aprikosenstückchen affiniert, typisch feucht-krümelige Textur, fruchtig-süßer Geschmack. Mind. 48 % Fett i. Tr., Lancashire, Nordwestengland / England

Art.-Nr. 311183 ca. 1,1 kg x 1



Wensleydale Cranberry
[wensläd äil]

Käsezubereitung aus einem Wensleydale, hergestellt aus Kuhmilch, mindestens 3 Wochen gereift, kompakter Teig mit Cranberry affiniert, typisch feucht-krümelige Textur, fruchtig, süß-pikanter Geschmack. Mind. 48 % Fett i. Tr., Lancashire, Nordwestengland / England

Art.-Nr. 311181 ca. 1,5 kg x 2



Wensleydale Mango & Ingwer
[wensläd äil]

Käsezubereitung aus einem Wensleydale, hergestellt aus Kuhmilch, mindestens 3 Wochen gereift, kompakter Teig mit Mango und Ingwer affiniert, typisch feucht-krümelige Textur, fruchtig, süß-scharfer Geschmack. Mind. 35 % Fett i. Tr., Lancashire, Nordwestengland / England

Art.-Nr. 360006 ca. 1,5 kg x 2



Wensleydale Mango & Orange
[wensläd äil]

Käsezubereitung aus einem Wensleydale, hergestellt aus Kuhmilch, mindestens 3 Wochen gereift, kompakter Teig mit Orangenstückchen affiniert, typisch feucht-krümelige Textur, fruchtig-süßer Geschmack. Mind. 38,5 % Fett i. Tr., Lancashire, Nordwestengland / England

Art.-Nr. 360083 ca. 1,5 kg x 2



Apple Pie Cheese
[äppl Pai Tschiis]

Käsezubereitung aus einem Wensleydale, hergestellt aus Kuhmilch, mindestens 3 Wochen gereift, kompakter Teig mit Äpfeln und Rosinen affiniert, typisch feucht-krümelige Textur, süß-fruchtiger Geschmack. Mind. 48 % Fett i. Tr., Lancashire, Nordwestengland / England

Art.-Nr. 311193 ca. 1,2 kg x 2





Wensleydale

Das Rezept für diese Spezialität kam wahrscheinlich Anfang des 12. Jahrhunderts mit französischen Mönchen des Zisterzienser-Ordens nach England. Rievaux Abby in North Yorkshire war die erste große Ordensabtei. Die Ruinen sind heute noch teilweise zu sehen. In dieser dünnbesiedelten, felsig-kargen, offenen Hügellandschaft der Yorkshire Dales wurde der Wensleydale anfangs aus Schafmilch, ab dem 17. Jahrhundert dann aus Kuhmilch hergestellt.
Zu den bekanntesten Käsen Englands gehörend, hat ein guter Wensleydale eine arttypisch krümelig-feuchte Struktur und erinnert in seinem Grundaroma an Honig. Auf dieser Basis, kombiniert mit süß-pikanten Früchten, entstehen geschmackvolle Käsezubereitungen mit eindrucksvollen Nuancen.

Stripy Jack Five Counties
[straipie dschäk faiw kauntis]

Einzigartige Käsekomposition aus einem aromatischen Double Gloucester, zarten Red Leicester, milden Cheshire, aromatischen Lancashire und weißem Cheddar mit dezenter Nussnote, hergestellt aus Kuhmilch. Insgesamt 48 % Fett i. Tr., Lancashire, Nordwestengland / England

Art.-Nr. 311179 ca. 2 kg x 1



Parlick Fell
[pahrlik fell]

Hartkäse aus regionaler Schafmilch, benannt nach seiner Herkunftsregion in den Bowland Fells, mindestens 10 Monate gereift, gewachste Rinde, weißer fester Teig, cremige Textur, aromatisch, typische Schafmilchnote. Mind. 48 % Fett i. Tr., Lancashire, Nordwestengland / England

Art.-Nr. 311186 ca. 3 kg x 1



Clotted Cream
[klottät kriim]

Eine stichfeste Sahne aus Kuhmilch mit überaus gleichmäßiger Konsistenz und frischem buttrig-sahnigen Geschmack. Verwendung findet sie in süßen und herzhaften Speisen oder als leichtere Buttervariante. 56 % Fett, Devonshire Südwestengland / England

Art.-Nr. 311107 170g x 12 Stückpreis



Parlik Pike und Fells of Bowland

Liebevoll als „Englische Schweiz" bezeichnet, wurde diese Landschaft im Nordosten der Grafschaft Lancashire 1964 zur Region mit außergewöhnlich natürlicher Schönheit erklärt. Touristisch wenig frequentiert wartet der Forest of Bowland mit eindrucksvollen Naturschauspielen auf. Mehr als 500 historische und denkmalgeschützte Gebäude findet der Besucher in der felsig-kargen, von tiefen Tälern und Torfmooren geprägten Landschaft. Der begrünte, kegelförmig-steile Hügel am südlichen Rand der Bowland Fells ist bei den Schafen und den Gleitschirmfliegern gleichermaßen beliebt. Bietet er doch, durch seine moorfreien Stellen die ergiebigen Futtergrundlagen für die milchgebenden Vierbeiner und durch seine geschätzte Thermik den entsprechenden Aufwind bei den Schirmsportlern. Hier entsteht die Milch für den gleichnamigen, in der nahegelegenen Käserei hergestellten Käse Parlick Fell.



Spanien



... ist ein Genussland. Und besonders typisch sind die kleinen Genüsse, die Tapas, die ohne Käse nicht denkbar wären. Gutes Weideland gibt es vor allem in Kastilien, der Extremadura, in Nordwestspanien, auf den Kanarischen Inseln oder im Bereich der Pyrenäen. Übrigens mögen die Spanier ihren Käse selber sehr gerne: Von einer produzierten Menge von jährlich rund drei Millionen Kilo werden nur rund 150 000 Kilo exportiert.



DOP
Denominación de Origen Protegida
In Spanien produzieren mehr als 900 Betriebe etwa 120 Käsespezialitäten. Derzeit dürfen 28 Käsesorten die von der EU anerkannte geschützte Herkunftsbezeichnung „Denominación de Origen Protegida" (DOP) führen. Dieses Etikett ist der Garant dafür, dass die Milch wie auch der Käse tatsächlich aus der genannten Region stammt.

Die geschützten Käse Spaniens, DOP

Käse aus Kuhmilch
- 10 Afuega'l Pitu
- 6 Arzùa-Ulloa
- 8 Mahón-Menorca
- 10 Queso Casín
- 14 Queso de l'Alt Urgell y la Cerdanya
- 7 Queso Nata de Cantabria
- 6 Queso Tetilla
- 6 San Simón da Costa Cebreiro

Käse aus Kuh- und Schafmilch
- 16 Queso de Flor de Guía/ Quesom de Media Flor de Guía/Queso de Guía

Käse aus Schafmilch
- 4 3 Idiazábal
- 5 Queso de La Serena
- 1 Queso Manchego
- 2 Queso Zamorano
- 4 Roncal
- 5 Torta del Casar

Käse aus Ziegenmilch
- 15 Queso Camerano
- 13 Queso de la Palma
- 12 Queso de Murcia
- 12 Queso de Murcia al vino
- 5 Queso Ibores
- 9 Queso Majorero
- 13 Queso Palmero

Käse aus Kuh-, Schaf- und Ziegenmilch
- 10 Cabrales
- 10 Gamoneu; Gamonedo
- 7 Picón Bejes-Tresviso
- 7 Quesucos de Liébana

Ziegenrolle

Weichkäserolle aus Ziegenmilch mit edler Weißschimmelrinde, in Blisterverpackung, mindestens 1 Woche gereift, weißer, feinstrukturierter geschmeidiger Teig, zartschmelzende Textur, delikater Ziegenmilchgeschmack, Mind. 53 % Fett i. Tr., Valencia

Art.-Nr. 330400 ca. 1 kg x 1



Ziegenfrischkäsecreme

Frischkäse aus Ziegenmilch, sahnig cremige Konsistenz, mild aromatische Ziegenmilchnote, ideal zur Verarbeitung für Frischkäsezubereitungen.
Mind. 45% Fett i. Tr.

Art.-Nr. 330454 ca. 2 kg x 1



Servilleta
[serwijeta]

Schnittkäse aus Ziegenmilch aus handwerklicher Herstellung, 2 Monate gereift, braune Rinde in Form einer Serviette, feinwürziger Geschmack mit milder Ziegenmilchnote. Mind. 50% Fett i. Tr., Valencia

Art.-Nr. 330465 ca. 2 kg x 1



Käsetradition

Spanien ist im Vergleich zu den großen Käsenationen in Europa noch ein relativ unbekanntes Käseland, hat jedoch eine lange Tradition, die stark von regionalen Spezialitäten geprägt ist. Die Einflüsse der jeweiligen Landschaft und des unterschiedlichen Klimas kann man schmecken. Queso, so die spanische Übersetzung für Käse, wird aus Schafmilch, Ziegenmilch, Kuhmilch oder einer Mischung davon hergestellt. Dabei überwiegen Ziegen- und Schafskäse und Mischmilchkäse. Schon in ihrer Form sind die spanischen Käse charakteristisch: die Käselaibe sind oft in zylindrischer, konischer, quadratischer oder runder Form erhältlich. Die Rinde wird häufig eingeölt, mit Wein oder Paprika eingerieben, mit Edelschimmel überzogen oder in Kräutern gewälzt.

Der Queso Manchego, ein Hartkäse aus Schafmilch, ist die wohl berühmteste Käsesorte Spaniens. Er stammt aus La Mancha (Kastilien), einem Ort, der durch den im 17.Jahrhundert von Miguel de Cervantes verfassten Roman Don Quijote berühmt geworden ist.



Cabra al Romero
[kabra al romero]

Schnittkäse aus Ziegenmilch, 40 bis 60 Tage in einem Mantel aus Rosmarinblättern gereift, fein aromatischer Geschmack mit intensiver Kräuternote, elfenbeinfarbener, weicher und cremiger Teig,
Mind. 45 % Fett i. Tr., Kastilien-La Mancha

Art.-Nr. 330458 ca. 1 kg x 1



Queso de Murcia al Vino DOP
[keso de mursia al wino]

Schnittkäse aus Ziegenmilch, 45-60 Tage gereift, Rinde mit Rotwein affiniert, weißer elastischer Teig, geschmeidige Textur, mild-aromatischer Geschmack mit dezenter Mandelnote, Mind. 45 % Fett i. Tr., Murcia

Art.-Nr. 330426 ca. 2,5 kg x 1
Art.-Nr. 330441 220 g x 12, Stückpreis



Don Wine
[don wein]

Käsezubereitung aus Ziegenmilch, mindestens 40 Tage gereift, Rinde in Rotwein aus der Region gebadet, heller Teig mit leicht elastischer Konsistenz, aromatischer, leicht säuerlicher Geschmack, Mind. 45 % Fett i. Tr., Murcia

Art.-Nr. 330456 ca. 2,5 kg x 1



Cabra
[kabra]

Schnittkäse aus Ziegenmilch in roter geriffelter Rinde, mindestens 2 Monate gereift, elfenbeinfarbiger elastischer Teig, zartschmelzende Textur, mild-aromatischer Geschmack, Mind. 45 % Fett i. Tr., Kastilien-La Mancha

Art.-Nr. 330414 ca. 3 kg x 1



Queso Tetilla DOP
[keso tetija]

Schnittkäse aus Kuhmilch, mindestens 1 Monat gereift, glatte feste Rinde, geschmeidiger goldgelber Teig, milder angenehm buttriger Geschmack, traditionell typische Birnenform, idealer Tafelkäse, Mind. 46 % Fett i. Tr., Galicien

Art.-Nr. 330428 ca. 1 kg x 2



Oveja al Romero
[owecha al romero]

Schnittkäse aus Schafmilch, 5 Monate in einem Mantel aus Rosmarinblättern gereift, fein aromatischer Geschmack mit intensiver Kräuternote, mürber elfenbeinfarbener Teig, Mind. 50 % Fett i. Tr., Kastilien-La Mancha

Art.-Nr. 330422 ca. 1 kg x 1



Ibérico
[iberiko]

Schnittkäse zu je einem Drittel aus Schaf-, Ziegen- und Kuhmilch, mindestens 2 Monate gereift, fein aromatisch im Geschmack, geschmeidige Textur mit cremigem Mundgefühl, Mind. 47 % Fett i. Tr., Kastilien-La Mancha

Art.-Nr. 330423 ca. 3 kg x 1



Queso Manchego DOP
[keso mantschego]

Hartkäse aus Schafmilch, elfenbeinfarbener fester Teig, mild-aromatisch, mit leicht salziger Note, angenehm cremiges Mundgefühl. Je nach Reifung kräftig bis würzig. Kastilien-La Mancha

6 Monate Art.-Nr. 330412 ca. 3 kg x 1
Mind. 55 % Fett i. Tr.
6 Monate Art.-Nr. 330430 200 g x 6, Stückpreis
Mind. 55 % Fett i. Tr.
12 Monate Art.-Nr. 330413 ca. 3 kg x 1
Mind. 53 % Fett i. Tr.



Mahón-Menorca DOP
[maon menorka]

Hartkäse aus Kuhmilch, 2-5 Monate gereift, glatte, traditionell orange Rinde, kompakter heller Teig, bei längerer Reifung mit kleiner Lochung, aromatisch, leicht säuerlicher Geschmack, Mind. 40 % Fett i. Tr., Balearen/Menorca

Art.-Nr. 330420 ca. 3 kg x 1



Queso de Valdeón
[keso de waldeon]

Schnittkäse aus Kuh- und Ziegenmilch mit edlen Blauschimmelkulturen im speckigen Teig, klebrige, leicht schimmelige Rinde in Blätter von Bergahorn gewickelt, würziger Geschmack, Mind. 53 % Fett i. Tr., Kastilien-León

Art.-Nr. 330415 ca. 2,5 kg x 2
Art.-Nr. 330435 100 g x 10, Stückpreis



Rezept Allioli Finas Hierbas mit frittierten Auberginen

Rezept für 2 Personen
Zutaten: 2 Auberginen | Paniermehl | 200 ml Olivenöl | 1 Ei Mehl | Salz, Pfeffer | ca. 8 Esslöffel Allioli Finas Hierbas Schnittlauch

Zubereitung (ca. 25 Minuten)
Auberginen in ca. 2 Zentimeter dicke Scheiben schneiden, Ei verquirlen und mit Salz und Pfeffer würzen, die Auberginenscheiben mehlieren und mit jeweils beiden Seiten im Ei eintunken; danach die Scheiben ebenso mit beiden Seiten in Paniermehl wälzen. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die panierten Auberginenscheiben in dem heißen Olivenöl frittieren. Frittierte Scheiben auf dem Teller mit jeweils einer Schicht Allioli Finas Hierbas zu einem kleinen Turm anrichten. Mit Schnittlauch dekorieren.



Allioli
[aijoli]

Sie ist zartgelb, hat es aber in sich. Ein Anteil von 6 % Knoblauch verleiht der original spanischen Mayonnaise den typisch würzigen Geschmack. Sonnenblumenöl und das Eigelb von Eiern aus Freilandhaltung geben ihr die charakteristische Farbe. Hergestellt nach traditioneller Rezeptur und mit erstklassigen Zutaten verfeinert. Im hochwertigen Keramiktöpfchen ist die Allioli ein köstlicher Dip für Grillfleisch, Meeresfrüchte, Gemüse und Kartoffelgerichte, Navarra

Art.-Nr. 330401 Mediterráneo (Olivenöl)
Art.-Nr. 330404 Salsa Brava (Cayenne-Pfeffer)
Art.-Nr. 330402 Tradicional
Art.-Nr. 330403 Finas Hierbas (Feine Kräuter)
140 g (150 ml) x 6, Stückpreise





Knusperbrot

Traditionelle, handgeformte, fladenförmige Knusperbrote, mit Olivenöl bestrichen, sehr kross und blättrig, in diversen Geschmacksvarianten. Das salzige Knusperbrot (Rosmarin) ist ideal zum Käse und Aperitif, die süßlichen Sorten (mit Olivenöl, Orange oder Zimt-Zitrone) passen vorzüglich zu Blauschimmel- und Rotschmierekäse. Eine Spezialität aus Andalusien

Art.-Nr. 330006 mit Olivenöl
Art.-Nr. 330008 mit Rosmarin
Art.-Nr. 330011 mit Orange
Art.-Nr. 330012 mit Zimt-Zitrone
180 g x 10, Stückpreise



Käsetörtchen

Traditionelles spanisches Käsetörtchen mit Vanillegeschmack, hergestellt nach einer hausgemachten Rezeptur. Ohne Teigboden, mit besonders weicher Textur, leicht süßlichem Geschmack und glutenfrei. Köstlich als Dessert oder zum Kaffee. Valencia

Art.-Nr. 330409 180 g x 12, Stückpreis





Paiarrop

Der kleine Familienbetrieb Paiarrop in der Mittelmeerregion Valencia hat sich vor mehr als 20 Jahren darauf konzentriert, aus eigenen Früchten hausgemachte Delikatessen herzustellen. Marmeladen, Fruchtpasten und Fruchtbrote zählen zu seinen Spezialitäten. Sie sind perfekt zu Käse, als Snack, als Dessert sowie als Energieschub für Sportler. Paiarrop hat sich einen Namen als Qualitätsmarke gemacht, durch hochwertige handwerkliche Arbeit, durch große Sorgfalt bei der Verarbeitung und einen hohen Fruchtanteil seiner Produkte. Das Unternehmen, dessen Wurzeln bis ins 17. Jahrhundert reichen, verzichtet auf Konservierungsmittel, Farbstoffe und künstliche Aromen.

PAiARROP

Spanisches Früchtebrot

Sonnenverwöhnt und handverlesen!
Das sind sie alle – die Datteln und Walnüsse, die Feigen und Mandeln, die zu naturreinen, saftigen Trockenfrüchtebroten geformt werden. Handwerklich und natürlich ganz ohne Farb- und Konservierungsstoffe, wie eh und je. Seit hunderten von Jahren begleiten die süßen Früchte den Menschen als Mundvorrat auf seinen Reisen und sind heute beliebter denn je. Sei es als wertvoller Energiespender oder als genussvoller Begleiter zu auserwählten Käsespezialitäten.

Süßes aus der Wüste trifft wertvollen Kern!

Dattel- und Walnussbrot
Art.-Nr. 330130 2 kg x 1
Art.-Nr. 330118 200 g x 12, Stückpreis
Dattel- und Mandelrolle
Art.-Nr. 330131 180 g x 15, Stückpreis
Begleitet gern: Weichkäse und milde Blauschimmelkäse

Honigsüß mit kerngesundem Knabberspaß!
Feigen- und Mandelbrot
Art.-Nr. 330129 2 kg x 1
Art.-Nr. 330117 200 g x 12, Stückpreis
Feigen- und Mandelrolle
Art.-Nr. 330120 180 g x 15, Stückpreis
Begleitet gern: Weich- und Hartkäse



Thekendisplay Paiarrop

Ein Potpourri erlesener Käsebegleiter. Ein fruchtig-süßer Mix aus sonnenverwöhnten Datteln und süßen Feigen, aus knackigen Mandeln und edlen Walnüssen sowie aus honigsüßen spanischen Klassikern.

Begleitet gern: Weich- und Hartkäse, milde Blauschimmelkäse

Bestückung

Feigen- und Mandelrolle
Art.–Nr. 330120 8 x 180 g

Dattel- und Mandelrolle
Art.–Nr. 330131 8 x 180 g

Quitte zum Käse
Art.–Nr. 330136 5 x 200 g

Feige zum Käse
Art.–Nr. 330137 5 x 200 g

Stückpreise



Maße: B 450 x H 235 x T 210 mm, ca. 5,7 kg

Spanische Käsebegleiter

Der elegante, weiche Käsebegleiter aus sonnengereiften Früchten. Fein strukturiert und mit kleinen Fruchtstücken verarbeitet, bereitet diese Spezialität aus Valencia ein fruchtig-süßes Genusserlebnis. Ein idealer Begleiter zu geschmackvollen Käsesorten.

Feige
Art.-Nr. 330132 120 g x 12
Begleitet gern: Schaf- und Ziegenkäse

Rote Traube
Art.-Nr. 330133 120 g x 12
Begleitet gern: gereiften Hartkäse

Stückpreise



Spanische Käsebegleiter

Der elegante, weiche Käsebegleiter aus sonnengereiften Früchten. Fein strukturiert verarbeitet, bietet diese Spezialität aus Valencia ein honigsüßes Genusserlebnis. Ein idealer Begleiter zu geschmackvollen Käsesorten.

Quitte & Mandarine
Art.-Nr. 330134 120 g x 12
Begleitet gern: Hartkäse, Manchego DOP

Quitte
Art.-Nr. 330135 120 g x 12
Begleitet gern: Blauschimmelkäse

Stückpreise



Tapas

Viele Legenden ranken sich um die Entstehung der Tapas Kultur. So soll König Alfons, der X. von Kastilien bereits im 13. Jahrhundert während einer Krankheit gezwungen gewesen sein, zwischen den Mahlzeiten Wein und kleine Häppchen zu sich zu nehmen. Nach seiner Kurierung soll er daraufhin veranlasst haben, dass Wein künftig nur noch mit kleinen Häppchen serviert werden dürfe. Tapas (span. Tapa bedeutet: Deckel) sind kleine Appetithäppchen, die insbesonders im östlichen Mittelmeerraum zu Wein und Bier verzehrt werden. In Spanien genießt man Tapas in den späten Nachmittagsstunden, um die lange Pause zwischen Mittagessen und Abendessen zu überbrücken. Die Spanischen Käsespezialitäten wie Manchego oder Mahon sind dabei von den Tapas Platten nicht mehr wegzudenken. Die Tapas Kultur ist ein Ausdruck mediterraner Lebenslust und kreativer Genussart.



Klassiker aus Spanien

Hervorragende, spanische Klassiker aus sonnengereiften Quitten oder Feigen. Fein strukturiert, schnittfest und geliert, bieten diese Spezialitäten aus Valencia ein honigsüßes Genusserlebnis. Ein idealer Begleiter zu geschmackvollen Käsesorten.

Quitte zum Käse
Art.-Nr. 330136 200 g x 12

Feige zum Käse
Art.-Nr. 330137 200 g x 12

Stückpreise



Feinstes Fruchtgelee

Die Quitten- oder Feigenpaste ist eine erfrischende Delikatesse, die in Spanien fast immer zu einer Scheibe Manchego gereicht wird. Passt gut zu allen kräftigen Käsesorten. Valencia

Art.-Nr. 330127 Feigenpaste 115 g x 12
Art.-Nr. 330128 Quittenpaste 115 g x 12
Stückpreise



Deutschland

Deutschland zählt neben Italien, der Schweiz, den Niederlanden und Frankreich zu einem der wichtigsten Käseländer der Welt. Von der Nordsee bis zum Allgäu werden von großen und kleinen Molkereien zahlreiche regionale und nationale Käsespezialitäten produziert. Immer stärker nachgefragt werden inzwischen handwerklich hergestellte Käse. Das Allgäu gehört zu einer der größten und wichtigsten Milchwirtschafts- und Käseregionen Deutschlands, in der so bekannte Käsespezialitäten wie der Allgäuer Emmentaler, der Allgäuer Bergkäse, der Weißlacker, der Limburger oder der Romadur hergestellt werden, aber auch Camembert, kreativ veredelt mit sizilianischen Orangen oder Feigen.



GQB: geprüfte Qualität Bayern

Weißer Bayer

Weichkäse aus Kuhmilch, 14 Tage gereift, zarte Weißschimmelrinde, rahmgelber, geschmeidiger Käseteig, mild würzig im Geschmack. Mind. 60 % Fett i. Tr. , Bayern

Art.-Nr. 300567 ca. 1,8 kg x 1



Traditioneller Bachsteiner GQB

Weichkäse aus Kuhmilch, 14 Tage gereift, rotgeschmierte Rinde mit der Farbe und der Form eines Backsteines, rahmgelber Teig mit gleichmäßiger Bruchlochung, traditionelle Allgäuer Spezialität, je nach Reifegrad feinwürzig bis kräftig-pikant, Mind. 50 % Fett i. Tr., Bayern

Art.-Nr. 300566 ca. 1 kg x 4



Landkäse GQB

Halbfester Schnittkäse aus Kuhmilch, 6 Wochen gereift, rotgeschmierte Rinde, rahmgelber und geschmeidiger Teig mit gleichmäßiger Bruchlochung, würziges Aroma, kalt und warm ein Genuss. Mind. 50 % Fett i. Tr., Bayern

Art.-Nr. 300560 ca. 1,7 kg x 1



Landkäse Bockshornklee

Käsezubereitung aus Kuhmilch, 6 Wochen gereift, rotgeschmierte Rinde, mit erlesenen Bockshornkleesamen im geschmeidiger Teig affiniert, würzig-nussiges Aroma, kalt und warm ein Genuss. Mind. 50 % Fett i. Tr. , Bayern

Art.-Nr. 300561 ca. 1,7 kg x 4



Lechtaler Käse

Schnittkäse aus Kuhmilch, 8 Wochen gereift, elfenbeinfarbener Teig mit gleichmäßiger Rundlochung, mild-würziger und leicht nussiger Geschmack. Mind. 45 % Fett i. Tr., Bayern

Art.-Nr. 300557 ca. 3 kg x 1



Klosterberg-Käse

Schnittkäse aus Kuhmilch, 6 Monate gereift, rotgeschmierte Rinde, kompakter rahmgelber Teig mit erbsengroßer Bruchlochung, kräftig- würzig im Geschmack. Mind. 45 % Fett i. Tr., Bayern

Art.-Nr. 300562 ca. 3,3 kg x 1



Landkäserei Reißler

Die Käserei Reißler steht für eine lange Traditionsgeschichte. Gegründet im Jahr 1922 gehört sie zu den ältesten Käsereien im Augsburger Land. Der Molkereimeister Stefan Kaiser führt heute die Käserei zusammen mit seiner Familie. Auch heute noch verarbeitet er aus der Milch von acht umliegenden Landwirten Käsespezialitäten nach den alten Rezepturen der Käsereigründer und kombiniert sein Sortiment mit neuen, innovativen Produkten. Besonders die Bayrischen Traditionskäse liegen ihm am Herzen, die er naturbelassen, ohne den Einsatz von Zusatzstoffen oder künstlichen Helfern und mit sorgfältiger, handwerklicher Pflege zu Käse der Spitzenklasse ausreifen lässt. In seiner Schaukäserei in Nordendorf lässt sich Stefan Kaiser über die Schultern schauen, wie auch Transparenz und ehrliches Handwerk zu den Grundsätzen seines Meisterbetriebes gehört.



Stefan Kaiser

Kaiser No. 1 GQB

Weichkäse aus Kuhmilch, 14 Tage gereift, rotgeschmierte Rinde, mit erlesenen Wildblüten auf der Rinde, kräftig-würziges Aroma mit feiner Blütennote. Mind. 50 % Fett i. Tr., Bayern

Art.-Nr. 300563 ca. 500 g x 2



Blütenzauber

Weichkäse aus Kuhmilch, 14 Tage gereift, zarte Weißschimmelrinde, mit der Reifung cremifizierend, mit Bockshornkleesamen und Blüten auf der Rinde affiniert, aromatisch- würzig im Geschmack. Mind. 50 % Fett i. Tr., Bayern

Art.-Nr. 300559 ca. 140 g x 6



Ziegen-Traum

Weichkäse aus Ziegenmilch im Weißschimmelmantel, 3 Wochen gereift, cremifizierender Teig, mild aromatisch mit feinem Ziegenmilchgeschmack, Mind. 45 % Fett i. Tr., Bayern

Art.-Nr. 300552 140 g x 6, Stückpreis



Ziegencamembert

Weichkäse aus Ziegenmilch, 2 Wochen gereift, dichte Weißschimmelrinde, pur oder mit feinen Aromen bestreut, je nach Reifegrad fester bis cremiger Teig, fein aromatisch, mild im Geschmack, mind. 45 % Fett i. Tr., Bayern

Art.-Nr. 264786 ca. 140 g x 6 Natur
Art.-Nr. 264780 ca. 140 g x 6 Kräuter



Ziegenbrie

Handgeschöpfter Weichkäse aus Ziegenmilch mit dekorativer Ziegenkopfsilhouette aus getrockneten Kräutern auf dichter Weißschimmelrinde, 2 Wochen gereift, mit zunehmender Reifung fester bis geschmeidiger Teig, mild und sahnig, mind. 45 % Fett i. Tr., Bayern

Art.-Nr. 264785 ca. 1 kg x 1



Ziegenmünster

Weichkäse aus Ziegenmilch, 2 Wochen gereift, rotgeschmierte Rinde, je nach Reifegrad fester bis sahnig cremiger Teig, würzig bis pikant im Geschmack, Mind. 45 % Fett i. Tr., Bayern

Art.-Nr. 264783 ca. 130 g x 6



Ziegencamembert Orange

Käsekomposition aus Ziegenmilch mit Weißschimmelrinde, sizilianische Orangen im geschichteten Teig, fruchtiges Aroma, eine köstlich erfrischende Komposition, insgesamt mindestens 45 % Fett i. Tr., Bayern

Art.-Nr. 300553 ca. 165 g x 6



Ziegencamembert Feige

Käsekomposition aus Ziegenmilch mit Edelschimmelrinde, 4 Wochen gereift, je nach Reifestadium cremige bis leicht feste Textur, handgekäst, mit sizilianischer Feige, mild-fruchtiger Geschmack, insgesamt mindestens 40 % Fett i. Tr., Bayern

Art.-Nr. 300554 ca. 165 g x 6



Ziegencamembert Pfeffer

Käsekomposition aus Ziegenmilch mit Edelschimmelrinde, 4 Wochen gereift, je nach Reifestadium cremige bis leicht feste Textur, handgekäst, mit grünem, brasilianischen Pfeffer, milde Schärfe, insgesamt mindestens 45 % Fett i. Tr., Bayern

Art.-Nr. 300555 ca. 165 g x 6



Gefüllter Ziegencamembert

Feine Käsekomposition aus Weichkäse und Quark aus Ziegenmilch, 2 Wochen gereift, dichte Weißschimmelrinde, mit Aromen gefüllt, die drei Geschmacksrichtungen sind unterschiedlich saisonal verfügbar, je nach Reifegrad fester bis cremiger Teig, insgesamt mindestens 45 % Fett i. Tr., Allgäu



Steinpilz
mit Quark und Steinpilzen gefüllt, aromatischer Pilz- und Waldgeschmack, von September bis Dezember verfügbar

Art.-Nr. 264777 ca. 170 g x 6

Trüffel
mit Quark und Trüffeln gefüllt, aromatisch mit edler Trüffelnote, von November bis März verfügbar

Art.-Nr. 264788 ca. 170 g x 6



Bärlauch
mit Quark und Bärlauch gefüllt, aromatisch mit feiner Knoblauchnote, von April bis Mai verfügbar

Art.-Nr. 264778 ca. 170 g x 6

Basilikum
mit Quark und Basilikum gefüllt, aromatisch mit würziger Kräuternote, von Mai bis September verfügbar,

Art.-Nr. 264779 ca. 170 g x 6



Blüten
mit Quark und Bockshornklee verfeinert und Kräuterblüten bedeckt, nussig herb im Geschmack

Art.-Nr. 264789 ca. 140 g x 6



Stracciatella
mit Quark und edler Zartbitterschokolade (70 % Kakaoanteil) gefüllt, feine Schokoladennote

Art.-Nr. 264790 ca. 170 g x 6





Odenwälder Käsekeller

Klaus Wolf ist diplomierter Käse-Sommelier und gemeinsam mit seiner Frau Adrienne affiniert er in seinem Odenwälder Käsekeller Käse bis zur vollkommenen Reife. Die Muschelkalksedimente eines vor 200 Millionen Jahren verschwundenen Meeres ließen den für den Odenwald typischen Buntsandstein entstehen. Aus diesem Sandstein wurde der Käsekeller erbaut. Die meterdicken Wände bieten das ganze Jahr über eine gleichbleibende Temperatur und eine ideale Luftfeuchtigkeit.

Rohmilchbrie Bärlauch | Pfefferoni Rohmilchbrie Honigsenf | Trüffel

Käsekompositionen aus einem Weichkäse, hergestellt aus Kuhrohmilch, mind. 4 Wochen gereift, handwerklich gefüllt mit einer edlen Frischkäsecreme aus Kuhmilch. Eine feine Weißschimmelrinde umschließt einen cremifizierenden Teig. Mild im Geschmack mit dezenten Champignonnuancen und frisch-aromatischer Bärlauchnote oder fruchtig-pikanter Pfefferoninote. Auch ein Genusserlebnis, die harmonische Ausgewogenheit mit süß-scharfer Honigsenffüllung oder der aromatischen Füllung mit edlen Trüffeln. Insgesamt mindestens 46 % Fett i. Tr., Hessen

Art.-Nr. 300492 ca. 750 g x 4 Bärlauch
Art.-Nr. 300494 ca. 750 g x 4 Pfefferoni
Art.-Nr. 300495 ca. 750 g x 4 Honigsenf
Art.-Nr. 300493 ca. 750 g x 4 Trüffel



Feigenkäse

Käsezubereitung aus Kuhmilch, 48 Füllbohrungen mit Feigensenf im hellen, geschmeidigen Teig, Belag aus getrockneten Feigen und Feigensenf, fein fruchtig, süßlich im Geschmack. Ein Renner! Mind. 45 % Fett i. Tr., Hessen

Art.-Nr. 026001 ca. 2,8 kg x 1



Birnenkäse

Käsezubereitung aus Kuhmilch, mind. 2 Monate gereift, Oberfläche mit getrockneten Birnen affiniert, 48 Füllbohrungen mit Feigensenf im geschmeidigen Teig, feinfruchtig im Geschmack. Mind. 45 % Fett i. Tr., Hessen

Art.-Nr. 300490 ca. 2,8 kg x 1



Aprikosenkäse

Käsezubereitung aus Kuhmilch mit 48 Aprikosensenf-Füllbohrungen im Teig, mit getrockneten Aprikosen und Aprikosensenf belegt, saftig fruchtig und feinwürzig, Mind. 48 % Fett i. Tr., Hessen

Art.-Nr. 300400 ca. 2,8 kg x 1



Dijonsenfkäse

Käsezubereitung aus Kuhmilch, mit französischem Dijonsenfbelag, 4 Monate gereift, strohgelber Teig, feines Honigaroma. Ein besonderes Geschmackserlebnis ist die feinwürzige Senfkruste. Mind. 49 % Fett i. Tr., Hessen

Art.-Nr. 026000 ca. 2,1 kg x 1



Himbeer-Senf-Käse

Käsezubereitung aus Kuhmilch, mindestens 10 Wochen gereift, Rinde aus feinfruchtiger Himbeer-Dijonsenf-Kruste, strohgelber Teig, ein besonderes, feinwürziges Geschmackserlebnis mit Beerennote, Mind. 49 % Fett i. Tr., Hessen

Art.-Nr. 410008 ca. 2 kg x 1



Ziegenzauber Orange-Cranberry

Käsezubereitung 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 1



Ziegenzauber Honig-Lavendel-Koriander

Käsezubereitung 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 1



Bruschetta-Käse
[brus'ketta-käse]

Käsezubereitung aus Kuhmilch, Rinde mit mediterranen Kräutern ummantelt, kompakter Teig, aromatischer Kräutergeschmack, gut schmelzend, köstlich auf geröstetem Brot, auch in der kalten Küche ein Genuss, Mind. 45 % Fett i. Tr., Hessen

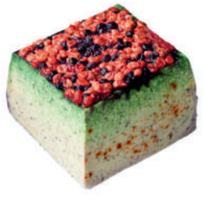
Art.-Nr. 300404 ca. 1,2 kg x 1



Hexenkäse

Käsezubereitung aus Kuhmilch, außergewöhnliche Kombination mit pikantem Meerrettich und Minze im Käseteig, mit Kranbeeren, Kirschen und schwarze Johannisbeeren belegt, ein pikantes und zart süßliches Geschmackserlebnis, extravagant, Mind. 50 % Fett i. Tr., Hessen

Art.-Nr. 300413 ca. 2,5 kg x 1



Nussecke

Käsezubereitung aus Kuhmilch, mindestens 6 Wochen gereift, knackige Nussstückchen auf der Rinde und im feinen, geschmeidigen Teig, edel nussiges Aroma, mild im Geschmack, Mind. 50 % Fett i. Tr., Hessen

Art.-Nr. 300421 ca. 1,9 kg x 1



Amore di Chianti
[amore di kianti]

Käsezubereitung aus Kuhmilch, mindestens 2 Monate gereift, Rinde mit Chianti-Wein gepflegt und Weinbeeren belegt, 48 Füllbohrungen mit Chianti-Senfsauce im elastischen Teig, feine Chianti-Weinnote, fruchtig im Geschmack, Mind. 49 % Fett i. Tr., Hessen

Art.-Nr. 300450 ca. 2,6 kg x 1



Bärlauchkäse

Schnittkäse aus Kuhmilch, Rinde mit Bärlauch bedeckt, 4 Monate gereift, strohgelber Teig, aromatische Knoblauchnote, Mind. 50 % Fett i. Tr., Hessen

Art.-Nr. 026002 ca. 1,9 kg x 1



Blütenkäse

Käsezubereitung aus Kuhmilch, mindestens 1 Monat gereift, Rinde im Kornblumen- und Ringelblumenblütenkleid, mit Liebstöckel verfeinert, geschmeidiger Teig, zart säuerlich im Aroma, mild im Geschmack, Mind. 45 % Fett i. Tr., Hessen

Art.-Nr. 300423 ca. 2,3 kg x 1



Rosemarie

Käsekomposition aus einem Schnittkäse, hergestellt aus Kuhmilch, mind. 8 Wochen gereift, handwerklich gefüllt mit einer edlen Mischung aus Rosmarin und Gewürzen, feste Rinde mit Kräutermantel affiniert, kompakter, schnittfester Teig mit Füllung, würzig-aromatisch mit mediterraner Rosmarinnote. Insgesamt Mind. 51 % Fett i. Tr., Hessen

Art.-Nr. 300491 ca. 4 kg x 1



Feuer Vogel

Käsezubereitung aus Kuhmilch, mind. 3 Monate gereift, schnittfester Teig mit leichter Rundlochung und Paprikafüllung, würziger Käsegeschmack mit süß-pikanter Paprikanote. Mind. 49 % Fett i. Tr., Hessen

Art.-Nr. 300488 ca. 2 kg x 1



Bergkäse mit Trentingrana

Käsekomposition aus Bergkäse mit Trentingrana – Zubereitung gefüllt, Rinde mit Oregano affiniert, schnittfester Teig mit leichter Rundlochung, kräftig-würzig im Geschmack. Insgesamt Mind. 50 % Fett i. Tr., Hessen

Art.-Nr. 300489 ca. 2,2 kg x 1



Espresso Käse

Käsekomposition aus Kuhmilch, mind. 3 Monate gereift, Rinde mit Espresso ummantelt, mit feiner cremiger Espressozubereitung gefüllt, kräftiges Kaffeearoma. Ein Erlebnis für Kaffeeliebhaber! Insgesamt Mind. 46 % Fett i. Tr., Hessen

Art.-Nr. 300487 ca. 4 kg x 1



Sommelier Käsfüss
[somelje käsfüs]

Käsegebäck in Füßchenform, knusprig gebacken, in diversen Aromen, ideal zum Aperitif, Hessen

Kümmel
Art.-Nr. 410000 100 g x 10

Gouda
Art.-Nr. 410001 100 g x 10

Ital. Hartkäse
Art.-Nr. 410002 100 g x 10

Emmentaler-Zwiebel
Art.-Nr. 410003 100 g x 10

Kräuter
Art.-Nr. 410004 100 g x 10

Stückpreise



Ettaler Klosterkäse GQB

Schnittkäse aus Kuhmilch, mindestens 6 Wochen gereift, rotgeschmierte Rinde, geschmeidiger Teig, mild in Aroma und Geschmack, der Genuss für eine bayerische Brotzeit, Mind. 45 % Fett i. Tr., Bayern

Art.-Nr. 305950 ca. 3,5 kg x 1



Ammergauer Bierkäse GQB

Schnittkäse aus Kuhmilch, mindestens 6 Wochen gereift, rotgeschmierte Rinde mit Bier gewaschen, Schnittlauch und Zwiebeln im geschmeidigen Teig, würzig, eine traditionell bayerische Spezialität, Mind. 45 % Fett i. Tr., Bayern

Art.-Nr. 305951 ca. 3,5 kg x 1



Ammergauer Feuerkäse GQB

Schnittkäse aus Kuhmilch, mindestens 6 Wochen gereift, rotgeschmierte Rinde, Knoblauch, Paprika und Chili im Teig verleihen ihm angenehme Schärfe, feinwürzig im Aroma, Mind. 45 % Fett i. Tr., Bayern

Art.-Nr. 305953 ca. 4 kg x 1



Ettaler Benediktuskäse GQB

Schnittkäse aus Kuhmilch, mindestens 4 Monate gereift, Rinde mit Rotschmiere behandelt, cremig, geschmeidiger Teig, vereinzelte Gärlochung, mild bis feinwürzig, Mind. 45 % Fett i. Tr., Bayern

Art.-Nr. 305958 ca. 4 kg x 1



Ettaler Manndl Käse GQB

Hartkäse aus Kuhmilch, mindestens 3 Monate gereift, rotgeschmierte Rinde, geschmeidiger Teig, feines Aroma, würzig im Geschmack, Mind. 45 % Fett i. Tr., Bayern

Art.-Nr. 305952 ca. 4 kg x 1



Schaukäserei Ammergauer Alpen

Idyllisch, umgeben von einer herrlichen Naturlandschaft, liegt die Schaukäserei Ammergauer Alpen in direkter Nachbarschaft des Benediktinerklosters Ettal. Rund 3000 Liter Milch verarbeitet die Schaukäserei täglich. Sie stammen von 36 Landwirten aus der Region, die zusammen mit dem Kloster Ettal die Genossenschaft gegründet haben. Als erster Betrieb in Bayern wurde sie mit dem Siegel „Geprüfte Qualität Bayern Ammergauer Alpen" ausgezeichnet. Das garantiert dem Verbraucher, dass er echte Qualitätsprodukte kauft, die zu 100 Prozent von Bauern aus der Region stammen und auch in vollem Umfang in den Ammergauer Alpen verarbeitet werden.

Ammergauer Alpen
Die Schaukäserei



Torta Bavarica Flora

Schnittkäse aus Kuhmilch, mind. 6 Wochen in glatter, rotgeschmierter Naturrinde gereift, geschmeidiger, cremiger Teig mit einer feinen Schicht Gewürzblütenzubereitung aus Bärlauch, Oregano, Basilikum, Knoblauch, Rosmarin, Thymian und Blütenblättern, würzig-pikant mit feiner Kräuternote. Mind. 50 % Fett i. Tr., Allgäu

Art.-Nr. 313303 ca. 4 kg x 1
Art.-Nr. 2430059 ca. 150 g x 8, Stückpreis



Bavaricus Kräuterzauber

Halbfester Schnittkäse aus Kuhmilch, mind. 5 Wochen in glatter, rotgeschmierter Naturrinde mit leichtem Weißschimmel gereift, mit bunter Gewürzblütenmischung ummantelt, geschmeidiger, cremiger Teig mit leichter Bruchlochung, aromatisch kräuterwürzig im Geschmack. Mind. 50 % Fett i. Tr., Allgäu

Art.-Nr. 313302 ca. 2,7 kg x 1



Bavaricus Weißbier

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

Art.-Nr. 313300 ca. 4 kg x 1
Art.-Nr. 2430060 ca. 150 g x 8, Stückpreis





Foto: Jürgen Waffenschmidt

Vom blauen zum grünen Allgäu

Einst war es der Flachs, der dem idyllischen Landstrich am Fuße der Allgäuer Alpen den Beinamen „Blaues Allgäu" gab. Heute ist es glücklicherweise die Milchwirtschaft, die den Wandel zum „Grünen Allgäu" vollzog. Das leuchtende Blau der Flachsfelder prägte bis weit ins 19. Jahrhundert das Landschaftsbild, und die Leinenweberei war ein unverzichtbares, wenn auch bescheidenes Nebeneinkommen der auf Viehzucht ausgerichteten Landfamilien. Im ausgehenden Jahrhundert war damit Schluss. Die billigere Baumwolle aus Übersee verdrängte das Leinen und Verarmung breitete sich aus. „Sauerkäs" wurde schon hunderte Jahre vorher auf den Allgäuer Almen gemacht aber erst der „Import" des Know-how's der Emmentaler- und Limburger-Herstellung brachte den Durchbruch zur Umstellung auf die Milchwirtschaft und das Allgäu entwickelte sich zu einer der bedeutendsten Käseregionen – national und international.

Allgäuer Bergkäse g.U.

Traditionell hergestellter Hartkäse aus Kuhrohmilch, dunkle, geschmierte Naturrinde, hellgelber Teig mit vereinzelter kirschkerngroßer Lochung, geschmeidige, schnittfeste Textur, mildbuttriger Geschmack mit süßen Nuancen, mit zunehmender Reife würzig-kräftig bis intensiv. Mind. 50 % Fett i. Tr., Allgäu

Art.-Nr. 308064 ca. 3,8 kg x 1, 4 Monate
Art.-Nr. 308065 ca. 3,8 kg x 1, 8 Monate
Art.-Nr. 308066 ca. 3,8 kg x 1, 12 Monate



DIE GUILDE INTERNATIONALE DES FROMAGERS
ist ein eingetragener Verein e.V. mit Sitz in München

Die 1969 in Frankreich gegründete Guilde zählt WELTWEIT ca. 6.800 MITGLIEDER.



Wir stehen für das Reinheitsgebot für Lebensmittel – von der Weide bis zur Theke. Die Tradition der handwerklichen Käseherstellung zu erhalten und zu fördern ist das vorgegebene Ziel, ganz im Sinne des Gründers der französischen Käse-Guilde, Maître Pierre Androuet, Paris, vor mehr als 47 Jahren. Jeder Käse ist einzigartig – er trägt den Charakter seiner Region. Käse ist Kultur, Erlebniss, Gaumenfreude, Genuß – Qualität die man schmeckt, zu jeder Jahreszeit.

Mitglied werden
Die Guilde Internationale des Fromagers bietet seinen Mitgliedern:

- Ein interessantes weltweites Netzwerk im Bereich Käse-Profis und Käse-Liebhaber
- Kostenfreie Veröffentlichungen auf der Guilde-Homepage
- Kostefreie Veröffentlichungen auf der Guilde-Facebook-Seite
- Kostenloses Probeabonnement des Fachmagazins „Käse-Theke"
- Monatliche Rundmail „Guilde-News"
- Guilde-Telefon Hotline für Ihre persönliche Fragen
- Jährlich eine Kapitelsitzung mit feierlicher Inthronisationszeremonie und Jahreshauptversammlung
- Möglichkeit der Teilnahme an den weltweiten Kapitelsitzungen der Guilde

Premium-Partner der Guilde Internationale des Fromagers

HEIDER BECK

Für weitere Informationen
www.kaese-guilde-saint-uguzon.de

Niederlande

Schon seit Urzeiten wird in den Niederlanden Käse hergestellt. Die Provinzen Nordholland, Südholland und Friesland waren aufgrund ihres feuchten Bodens am besten für die Milchviehhaltung geeignet. Ab dem Mittelalter wurde niederländischer Käse auch ins Ausland verschifft. Tatsache ist, dass sich die Niederlande zu einem der größten Käseproduzenten Europas entwickelt haben. Exportiert wird in 130 Länder, wobei Deutschland der wichtigste Abnehmer ist. Aber die Niederlande haben viel mehr zu bieten als Edamer und Gouda. In der Käserei von Kathis Kräuterhof zum Beispiel entstehen mit viel Kreativität und Sachverstand ganz besondere Käsespezialitäten. Am äußersten Rand des grünen Münsterlandes, im idyllischen Twenteland, wird mit Wasabi verfeinert, mit Kürbiskernen experimentiert.



Mein Gutshof traditionell würzig

Schnittkäse aus Kuhmilch, 4 Monate naturgereift, handgewaschene Rinde mit Brandprägung, geschmeidiger Teig, würzig, mind. 50 % Fett i. Tr., Twenteland

Art.-Nr. 380118 ca. 4,5 kg x 1



Ziegenmarie

Schnittkäse aus Ziegenmilch vom Bauernhof, 3 Monate in handgewaschener Naturrinde gereift, besonders cremige Textur, mildes Ziegenmilcharoma, Mind. 50 % Fett i. Tr., Twenteland

Art.-Nr. 380115 ca. 2 kg x 1



Ziegenmax

Schnittkäse aus Ziegenmilch vom Bauernhof, 8 Monate in handgewaschener Naturrinde gereift, kompakter Teig mit feinen Reifekristallen, würziges Ziegenmilch-
aroma, mind. 50 % Fett i. Tr., Twenteland

Art.-Nr. 380116 ca. 1,9 kg x 1



Kathis Thymian-Honig-Ziege

Käsezubereitung aus Ziegenmilch von Kathis Kräuterhof, 2 Monate in handgewaschener Naturrinde gereift, mit Honig und Thymian verfeinert, schmelzender Teig, mild säuerlich mit süßer Honignote, mind. 50 % Fett i. Tr., Twenteland

Art.-Nr. 380122 ca. 2,3 kg x 1



Kathis Bockshornziege

Schnittkäse aus Ziegenmilch vom Kräuterhof, 2 Monate in handgewaschener Naturrinde gereift, mit Bockshornkleesamen verfeinerter, geschmeidiger Teig, mildes Ziegenmilcharoma mit Nussnote, mind. 50 % Fett i. Tr., Twenteland

Art.-Nr. 380110 ca. 2,4 kg x 1



Kathis Landpesto

Schnittkäse aus Kuhmilch vom Kräuterhof, 2 Monate in handgewaschener Naturrinde gereift, mit Basilikum, Knoblauch und roter Zwiebel verfeinerter, zart schmelzender Teig, aromatisch kräuterwürzig im Geschmack, mind. 50 % Fett i. Tr., Twenteland

Art.-Nr. 380111 ca. 2,4 kg x 1



Kathis Kürbisknacker

Käsezubereitung aus Kuhmilch, mindestens 6 Wochen gereift, Rinde mit Kürbiskernen und Karotten von hand dekoriert, mild würzig im Geschmack nach Kürbiskernen und Karotten, mind. 50 % Fett i. Tr., Twenteland

Art.-Nr. 380136 ca. 2,5 kg x 1



Kathis Feuerschote

Schnittkäse aus Kuhmilch vom Kräuterhof, 2 Monate in handgewaschener Naturrinde gereift, mit scharfen Chilischoten verfeinerter, zart schmelzender Teig, feurig pikanter Genuss für Liebhaber von Schärfe, mind. 50 % Fett i. Tr., Twenteland

Art.-Nr. 380113 ca. 2,4 kg x 1



Wasabikäse
[wasabi käse]

Schnittkäse aus Kuhmilch mit Wasabi (japanischer Meerrettich) verfeinert, mindestens 2 Monate gereift, geschmeidiger Teig mit kleiner Lochung, mild frische Schärfe, mind. 50 % Fett i. Tr., fernöstliche Exotik pur. Nordholland

Art.-Nr. 380102 ca. 4,5 kg x 1
Art.-Nr. 380104 ca. 2,4 kg x 1



Chèvre Rouge, rote Ziege
[schäwre ruhsch, rote zihge]

Halbfester Schnittkäse aus Ziegenmilch mit Rotkulturen, heller, geschmeidiger Teig, feines Aroma, sahnig und mild im Geschmack, mind. 54 % Fett i. Tr., Nordbrabant

Art.-Nr. 380019 ca. 3,1 kg x 1



Caramello
[karamello]

Schnittkäse aus Kuhmilch, mindestens 6 Monate gereift, geschmeidiger Teig, fein aromatisch, süßlich im Geschmack, Röstnote, mind. 50 % Fett i. Tr., Twenteland

Art.-Nr. 380334 ca. 12 kg x 1
Art.-Nr. 380333 ca. 6 kg x 1
Art.-Nr. 380335 ca. 3 kg x 1



Boer´n Troets Honig

Schnittkäse aus Kuhmilch, 5 Monate gereift, hellbraune Rinde mit eingeprägtem Relief, kompakter Teig mit Honig affiniert, der Käse wird regelmäßig mit einer Honigzubereitung gewaschen, vollmundig-würziger Geschmack mit einer süßlichen Note. Mind. 50 % Fett i. Tr., Twenteland

Art.-Nr. 381105 ca. 11 kg x 1



Boer´n Troets Ziege Honig

Schnittkäse aus Ziegenmilch, 5 Monate gereift, hellbraune Rinde mit eingeprägtem Relief, kompakter Teig mit Honig affiniert, zartschmelzende Textur, mild aromatische Ziegenmilch in wundervoller Harmonie mit der süßlichen Honignote, ein exquisiter Genuss.Mind. 50 % Fett i. Tr.,Twenteland

Art.-Nr. 381106 ca. 11 kg x 1



Boer´n Troets Ziege Trüffel

Schnittkäse aus Ziegenmilch, 5 Monate gereift, hellbraune Rinde mit einer Honig-Trüffelzubereitung gepflegt, cremiger Teig mit Italienischen Trüffeln und Honig veredelt, vollmundig würzig mit edler Trüffelnote. Mind. 50 % Fett i. Tr., Twenteland

Art.-Nr. 381130 ca. 10 kg x 1





Familie Nijland

Seit den 1980er Jahren käst die Familie rund um Yvonne und Herbert Nijland in dritter Generation auf ihrem Bauernhof im Twenteland. Das Twenteland in der Provinz Overijssel im Westen Hollands, ist aufgrund seiner grünen Landwirtschaft mit einer reichen Flora an Wildblumen und Kleeblättern traditionell berühmt für die Viehzucht. Es ist die Philosophie der Famile Nijland, für das bestmögliche Tierwohl zu sorgen um eine exzellente Qualität ihrer Weidemilch zu gewinnen. So sorgen Sie mit Wasserbetten, Massagestellen, Ventilatoren und viel Auslaufmöglichkeit für ideale Bedingungen. Dazu verbringen ihre Kühe rund 720 Stunden pro Jahr im Freien auf der Weide. Femke Nijland käst in ihrer Schaukäserei mit naturbelassener Milch und exquisiten Zutaten. Ihr Ziel ist es dabei, mit ihren handgeschöpften Kreationen die Käseliebhaber zu überzeugen und immer wieder neu zu überraschen.

Rucola & Brennessel

Käsezubereitung aus Kuhmilch, 4 Monate gereift, mit Brennessel und Rucola 1 im cremigen Teig affiniert, schmelzende Textur, mild aromatisch mit nussigkräuterwürzigem Aroma, Mind. 50 % Fett i. Tr., Twenteland

Art.-Nr. 381131 ca. 5 kg x 1
Art.-Nr. 381136 150 g x 6, Stückpreis



Vielerlei Pfeffer

Käsezubereitung aus Kuhmilch, 4 Monate gereift, mit einer bunten Pfeffermischung im cremige Teig affiniert, pikant- pfeffriger Geschmack, Mind. 50 % Fett i. Tr. Twenteland

Art.-Nr. 381134 ca. 5 kg x 1
Art.-Nr. 381137 150 g x 8, Stückpreis



Tomate & Olive

Käsezubereitung aus Kuhmilch, 4 Monate gereift, mit kleinen Stückchen von 1 sonnengereiften Tomaten und grünen Oliven im geschmeidigen Teig affiniert, delikat-mediterraner Genuss, Mind. 50 % Fett i. Tr., Twenteland

Art.-Nr. 381133 ca. 5 kg x 1
Art.-Nr. 381138 150 g x 8, Stückpreis



Chili Pfeffer

Käsezubereitung aus Kuhmilch, 4 Monate gereift, mit geräucherten Jalapeno Chilis im cremigen Teig affiniert, pikant-kräftig mit leichter Rauchnote, Mind. 50 % Fett i. Tr.,Twenteland

Art.-Nr. 381132 ca. 5 kg x 1
Art.-Nr. 381139 150 g x 8, Stückpreis



Das Schaf

Schnittkäse aus Schafmilch, 2 Monate gereift, elfenbeinfarbener Teig, mild würziges Schafmicharoma mit Anklängen an Kakao und Karamell, Mind. 50 % Fett i. Tr., Twenteland

Art.-Nr. 381135 ca. 5 kg x 1
Art.-Nr. 381140 150 g x 8, Stückpreis



Familie Nijland

Wir sind familie Nijland



FAMILIE NIJLAND

Wir sind die Familie Nijland und wir wohnen auf einem schönen Bauernhof im Dorf Deurningen in der Provinz Overijssel. Der Bauernhof ist seit 1920 in unserem Familienbesitz. Unsere Familie besteht aus Vater Herbert, Mutter Yvonne, den Töchtern Femke und Meike und die Söhne Boaike und Joucke. Zusammen stellen wir köstlichen Käse aus der cremigen, vollen und natürlichen Weidemilch unserer Kühe her.

köstlich HANDWERKLICH HERGESTELLT



Familie Nijland Rucola & Brennnessel

Milder und aromatischer holländischer Käse mit Brennnessel- und Rucola Stückchen.

Familie Nijland Tomate & Olive

Köstlicher cremiger Käse mit großen Stücken der besten sonnengereiften Tomaten und Oliven.

Familie Nijland Vielerlei Pfeffer

In diesem Käse wurden verschiedene Sorten Pfeffer verwendet, von grob bis fein. Cremig und würzig im Geschmack.

Familie Nijland Chili Pfeffer geräuchert

Holländischer Käse mit geräucherten Jalapeño-Chilis. Rauchiger und scharfer Geschmack.

Familie Nijland Das Schaf

Dieser milder Schafskäse wird mit der besten Schafsmilch zubereitet und wird für 12 Wochen natürlich gereift.

AUF DEM BAUERNHOF

Exklusivvertrieb durch HEIDER BECK

Griechenland
Bulgarien

Mit dem Begriff „griechischer Käse" verbinden die meisten vorwiegend den Feta. Dabei gibt es in Griechenland mehr als 100 Käsesorten. Kuhmilch spielt allerdings eine untergeordnete Rolle. Käse hat in Griechenland eine lange Tradition. Der Legende nach soll Apollons Sohn Aristaios den Menschen beigebracht haben, wie man aus Milch Käse macht. Dieser wiederum hatte die Käseherstellung, neben dem Anbau des Ölbaums und der Bienenzucht, von den Nymphen gelernt, zu denen ihn Apollon zur Erziehung gegeben hatte.

Noch jung ist die Käsetradition in Bulgarien. Selbst wenn die bulgarischen Käsesorten wie der weiße Salzlakekäse Sirene oder der gelbe Hartkäse Kaschkaval als urtypisches Produkt der Thraker gelten, setzen die Molkereibetriebe in Bulgarien heute auf innovative Herstellungstechnologien nach europäischen Standards. So ist auch der Bubalus entstanden, abgeleitet vom asiatischen Wasserbüffel (Bubalus). Er sieht klassischer Schafskäse, und kann auch wie Feta verwendet werden, ist aber aus Büffelmilch.



Xanos Manouri g.U.
[xsanos manuri]

Molkeneiweißkäse aus 70 % Schaf- und 30 % Ziegenmilch, sahnig zarte Konsistenz, leich süßlicher Geschmack. Köstlich als Süßspeise mit Honig, Brotaufstrich oder in Salaten, Mind. 70 % Fett i. Tr., Westmakedonien/Griechenland

Art.-Nr. 370107 ca. 1,8 kg x 1



Xanos Feta g.U.
[xsanos feta]

Feta aus 70 % Schaf- und 30 % Ziegenmilch, cremiger geschmeidiger Teig mit kleinen Löchern, leicht säuerlicher angenehmer Geschmack, Mind. 43 % Fett i. Tr., Westmakedonien/Griechenland

Art.-Nr. 370106 ca. 1,6 kg x 1



Bubalus

Halbfester Schnittkäse aus Büffel- und Kuhmilch, 24 Tage in Salzlake gereift, schnittfester Teig, salzig im Geschmack, feinste Zutat für Salate, die kalte und warme Küche, Mind. 48 % Fett i. Tr., Karlovo/Bulgarien

Art.-Nr. 307850 200 g x 12, Stückpreis



Der Hingucker

Passend zu unseren neuen Produkten des Cheese Lovers Katalogs gibt es jetzt ein Display, um diese tollen Produkte richtig in Szene zu setzen. Auf neun Stellflächen finden Sie genügend Platz, um die Produkte zu präsentieren. Die optische Aufmachung des Displays ist in den Farben des Cheese Lovers Katalogs gehalten und passt somit perfekt zu unseren neuen Produkten, die den Käse lieben, den „Cheese Lovers". Da muss man einfach stehen bleiben – ein echter Hingucker!

Alle Cheese Lovers Produkte finden Sie im neuen gleichnamigen Katalog.



Cheese Lovers Display

Das attraktive Präsentationsmöbel für zusätzliche Umsätze an Ihrer Käsetheke!

Der Hingucker, da überraschend, farbenfroh, fruchtig und knusprig:

Überraschend
Figo Feige Feinkostsauce, Mostarda oder Senfsaucen

Farbenfroh
Edelste, scharfe Senffrüchte von der Azienda Agricola Corte Donda

Fruchtig
Frucht zum Käse, Spanische Käsebegleiter und Weingelees

Knusprig
Tortas de Aceite, Ridnauer Knusper Früchtebrot, Original Südtiroler Schüttelbrot, Taralli, Friselle, Biovette, Marcona Mandeln und vieles mehr ...

Das neue Cheese Lovers Display ist erhältlich in Verbindung mit einer optimalen Bestückungsoption an Cheese Lovers Produkten. Fragen Sie Ihre/n Heiderbeck Ansprechpartner/in nach dem optimalen Bestückungsvorschlag für das neue Cheese Lovers Display.

Display-Palette 1/4 Nr. LPALDI
Art.-Nr. 091013
Maße: B 600 x H 2000 x T 400 mm





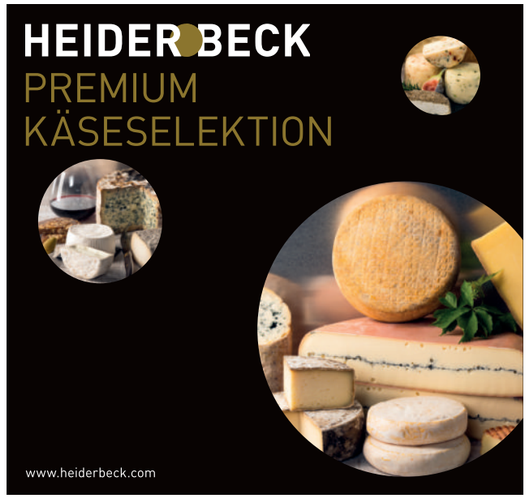






Heiderbeck Premium Käseselektion

Wer die Wahl hat, hat die Qual. Das ist angesichts unseres großen Sortiments kein Wunder. Deshalb nehmen wir Ihnen in diesem Fall die Wahl ab. Wir haben dreimal ein Paket mit ausgewählten Käsespezialitäten der großen Käsenationen gepackt und uns von der mediterranen Genusskultur inspirieren lassen. Aus Frankreich, Italien und Spanien haben wir die markantesten und bekanntesten Käsesorten ausgesucht, von denen wir glauben, die müssten Sie unbedingt einmal probieren.



Italienisches Sortiment

Die kulinarische Reise führt von Südtirol im Norden bis nach Apulien im Süden. Das von uns zusammengestellte italienische Sortiment enthält einen Querschnitt der wichtigsten Käsespezialitäten von Blauschimmel- über Weichkäse bis hin zum typischen Pasta filata Käse oder Pecorino.

Art.-Nr. 018400 Gesamtgewicht mind. 2 kg
7 Produkte

Kartoninhalt
– Gorgonzola Dolce DOP
– Aperitivo Käse
– Stilfser g.U.
– Taleggio DOP
– Paglietta
– Pecorino Collesardo, Schaf
– Scamorza affumicata

Die italienische Premium Käseselektion ist auch in einer größeren Einheit von 4 kg erhältlich.

Stückpreis



Französisches Sortiment

Ein Käsepaket für Feinschmecker. Oder Einsteiger. Wer französischen Käse kaum kennt, findet in diesem Gourmetpaket zart schmelzende und kräftige Kuh- und Ziegenkäse. Ideal für eine Käseprobe mit Freunden oder als Käseplatte in einem opulenten Menü.

Art.-Nr. 269990 Gesamtgewicht mind. 2 kg
8 Produkte (9 Stück)

Kartoninhalt
– Chaource AOP
– Munster AOP
– Ziegencamembert Cabrifin AOP
– Reblochon AOP
– Fourme d'Ambert AOP
– Coulommiers au lait cru
– Büchette de Chèvre
– Pont L'Évêque AOP

Stückpreis



Spanisches Sortiment

Diese Auswahl repräsentiert das Käseland Spanien, wo bei der Käseherstellung oft die Milch von Kuh, Schaf und Ziege gemeinsam für einen unverwechselbaren Geschmack sorgt. Eine ganz besondere und typisch spanische Knabberei zu vielen Käsesorten ist das Feigen-Mandel-Brot oder Dattel-Walnuss-Brot.

Art.-Nr. 018460 Gesamtgewicht mind. 2 kg
10 Produkte

Kartoninhalt
– Queso Manchego DOP
– Queso de Murcia al Vino DOP
– Etxegarai
– Mahón-Menorca DOP, 3 Monate
– Queso de Valdeon
– Iberico Semicurado
– Cabra
– Mahón-Menorca DOP, 6 Monate
– Feigen-Mandel-Brot
– Dattel-Walnuss-Brot

Stückpreis



Alpenland Sortiment

Sie haben gut entschieden und wählten das ideale Einstiegssortiment. Mit der Auswahl an maßgebend charakteristischen Käsespezialitäten aus der Schweiz, Norditalien, Österreich und Deutschland, kommen Sie bei Ihren Gästen immer richtig an.

Art.-Nr. 430008 Gesamtgewicht mind. 2 kg
8 Produkte (13 Stück)

Kartoninhalt
– Ziegen-Traum
– Wäldergold Camembert
– Swissolino
– FP Wildblütenkäse
– FP Ettaler Klösterkäse
– FP Tiroler Felsenkeller
– FP Kräuterhexe
– FP Pfefferkäse

Stückpreis





Foto: Barbara Bonisolli

A

Abondance AOP
Frankreich | Seite 117

Affineur Kracher
Österreich | Seite 49

Affineur Kracher Schabmesser
und Keramikgefäß
Österreich | Seite 49

Allgäuer Bergkäse g.U.
Deutschland | Seite 142

Allioli
Spanien | Seite 131

Almwiesenkäse
Schweiz | Seite 70

Alpzirler
Österreich | Seite 50

Alta Badia
Südtirol | Seite 41

Amarena-Kirsch Senfsauce
Österreich | Seite 58

Ammergauer Bierkäse GQB
Deutschland | Seite 141

Ammergauer Feuerkäse GQB
Deutschland | Seite 141

Amore di Chianti
Deutschland | Seite 139

Andreas Hofer
Österreich | Seite 50

Aperitivo Käse
Italien | Seite 36

Appenzeller edel würzig, extra
würzig
Schweiz | Seite 67

Appenzeller kräftig würzig
Schweiz | Seite 67

Appenzeller mild würzig
Schweiz | Seite 67

Apple Pie Cheese
England, Irland | Seite 126

Applewood®
England, Irland | Seite 125

Aprikosenkäse
Deutschland | Seite 138

Asiago Pressato DOP
Italien | Seite 22

Au Bouchon
Frankreich | Seite 84

B

Bacchus aus dem Bregenzer-
wald
Österreich | Seite 55

Bachtel-Stein
Schweiz | Seite 74

Bacio al Pepe
Italien | Seite 14

Bacio Bianco
Italien | Seite 14

Banon AOP
Frankreich | Seite 99

Bärlauchkäse
Deutschland | Seite 140

Baskeriu
Frankreich | Seite 106

Bavaricus Kräuterzauber
Deutschland | Seite 142

Bavaricus Weißbier
Deutschland | Seite 142

Beaufort AOP
Frankreich | Seite 117

Belzeblu
Italien | Seite 38

Bergdiamant
Schweiz | Seite 70

Bergemmentaler
Schweiz | Seite 67

Bergfichte
Schweiz | Seite 74

Berghof Raclette höhlengereift
Schweiz | Seite 71

Bergjuwel
Schweiz | Seite 71

Bergkäse
Österreich | Seite 53

Bergkäse mit Trentingrana
Deutschland | Seite 140

Berthaut Epoisses AOP
Frankreich | Seite 87

Beurre de Barette cru demi-sel
Frankreich | Seite 78

Beurre de Barette cru doux
Frankreich | Seite 78

Beurre Échiré AOP doux/
demi-sel
Frankreich | Seite 78

Bianco di Langa
Italien | Seite 18

Bierkäse
Österreich | Seite 53

Bio Comté AOP
Frankreich | Seite 115

BIO Morbier AOP
Frankreich | Seite 113

Bio Steinsalzkäse
Österreich | Seite 56

Bio Tiroler Bergkäse g.U.
Österreich | Seite 57

Birnenkäse
Deutschland | Seite 138

Birnen Senfsauce
Österreich | Seite 58

Blauer Enzian aus Tirol
Österreich | Seite 56

Bleu d`Auvergne AOP
Frankreich | Seite 109

Bleu de Gex AOP
Frankreich | Seite 110

Bleu des Basques
Frankreich | Seite 110

Bleu des Chausses AOP
Frankreich | Seite 109

Bleu des Neiges
Frankreich | Seite 109

Bleuet
Frankreich | Seite 110

Blu di Bufala
Italien | Seite 31

Blu di Capra
Italien | Seite 38

Blue Stilton PDO
England, Irland | Seite 123

Blütenkäse
Deutschland | Seite 140

Blütenzauber
Deutschland | Seite 135

Bocconcini di Langhe
Italien | Seite 12

Bodensee-Apfel Senfsauce mit
Calvados
Österreich | Seite 58

Boer´n Troets Honig
Niederlande | Seite 145

Boer´n Troets Ziege Honig
Niederlande | Seite 145

Boer´n Troets Ziege Trüffel
Niederlande | Seite 145

Bonrus
Italien | Seite 12

Bosina
Italien | Seite 12

Bourguignon Truffe
Frankreich | Seite 83

Boursault
Frankreich | Seite 82

Bra Tenero DOP
Italien | Seite 22

Brebicet
Frankreich | Seite 105

Brebiou
Frankreich | Seite 105

Brebirousse d`Argental
Frankreich | Seite 104

Brebis d`Argental
Frankreich | Seite 105

Brebis du Vivarois
Frankreich | Seite 105

Brie de Meaux AOP
Frankreich | Seite 81

Brie la Brique
Frankreich | Seite 91

Brie Moutarde Meaux
Frankreich | Seite 81

Brie Royal aux Truffe
Frankreich | Seite 81

Brietorten
Schweiz | Seite 63

Brillat Saverin & Délice
Frankreich | Seite 83

Brillat Saverin gereift
Frankreich | Seite 83

Brin d`Amour
Frankreich | Seite 105

Brique de Brebis
Frankreich | Seite 104

Brunet
Italien | Seite 12

Bruschetta französisch
Frankreich | Seite 83

Bruschetta-Käse
Deutschland | Seite 139

Bubalus
Griechenland, Bulgarien | Seite
148

Bûche Caprifeuille
Frankreich | Seite 99

Bûche d`Affinois
Frankreich | Seite 91

Buchette de Chèvre
Frankreich | Seite 102

Bûchettes de Chèvre
Frankreich | Seite 102

Büffel Burrata
Italien | Seite 8

Büffelbutter
Italien | Seite 10

Büffel Ricotta
Italien | Seite 6

Burrata
Italien | Seite 7

Burrata geräuchert
Italien | Seite 8

Burrata mit Blatt
Italien | Seite 7

Burratina Minze
Italien | Seite 8

Burratina Schnittlauch
Italien | Seite 8

Burro Occelli
Italien | Seite 17

Butterrolle AOP gesalzen
Frankreich | Seite 78

C

Cabra
Spanien | Seite 130

Cabra al Romero
Spanien | Seite 129

Cabri aux Epices Corolle
Frankreich | Seite 100

Cabrissac
Frankreich | Seite 103

Caciocavallo di Bufala
Italien | Seite 31

Cacio di Caterina
Italien | Seite 27

Cahill´s Irish Porter Cheddar
England, Irland | Seite 125

Camembert au lait cru
Frankreich | Seite 80

Camembert dell´Alta Langa
Italien | Seite 11

Camembert de Normandie AOP
Frankreich | Seite 80

Camembert di bufala
Italien | Seite 13

Camembert Origine Calvados
Frankreich | Seite 80

Camembert Petit Normand
Frankreich | Seite 80

Camembert Vieux Porche
Frankreich | Seite 80

Campì di Bufala Fenchel |
Pfeffer
Italien | Seite 31

Cantal AOP entre deux lait cru
Frankreich | Seite 117

Cantorel Géant
Frankreich | Seite 91

Caprinelle
Frankreich | Seite 103

Caprino di Pura Capra
Italien | Seite 5

Capriolo
Italien | Seite 15

Capriolo al Tartufo
Italien | Seite 15

Capriolo al tartufo Premium
Italien | Seite 15

Capriolo Mediterraneo
Italien | Seite 15

Capriolo mediterraneo
Premium
Italien | Seite 15

Capriolo Premium
Italien | Seite 15

Capriolo Rustico
Italien | Seite 15

Capriolo rustico Premium
Italien | Seite 15

Caramello
Niederlande | Seite 145

Carboncino
Italien | Seite 11

Carré d`Argental
Frankreich | Seite 93

Carré de Anjou
Frankreich | Seite 84

Carré du Berry mit feinen Kräu-
tern
Frankreich | Seite 101

Carre du Père Antoine Mirabell
Frankreich | Seite 89

Casatica di Bufala
Italien | Seite 31

Cashel Blue
England, Irland | Seite 123

Castelmagno DOP
Italien | Seite 37

Casu Sardu
Italien | Seite 25

Causses d`Argental
Frankreich | Seite 105

Cerré Kanzel Mirabellen-
schnaps
Frankreich | Seite 86

Chabichou du Poitou AOP
Frankreich | Seite 99

Chabis Feuille
Frankreich | Seite 99

Chaource AOP
Frankreich | Seite 79

Charolais AOP
Frankreich | Seite 99

Cheddar Mexicana
England, Irland | Seite 125

Cheddar Mild-red coloured
England, Irland | Seite 124

Cheddar mit Jalapeño &
Knoblauch
England, Irland | Seite 125

Cheddar mit Portwein
England, Irland | Seite 125

CH Emmentaler AOP
Schweiz | Seite 67

Chèvr´adoré
Frankreich | Seite 94

Chèvre Bleue d`Argental
Frankreich | Seite 110

Chèvre d`Argental
Frankreich | Seite 101

Chèvre Noire d`Argental
Frankreich | Seite 101

Chèvre Rouge, rote Ziege
Niederlande | Seite 145

Chevrot gereift
Frankreich | Seite 98

Chili Pfeffer
Niederlande | Seite 146

Clotted Cream
England, Irland | Seite 127

Coeur de Neufchâtel AOP

Artisan
Frankreich | Seite 92

Comté AOP 6 Monate
Frankreich | Seite 114

Comté AOP 15 – 18 Monate
Frankreich | Seite 114

Comté AOP „Extra" 24 Monate
Frankreich | Seite 114

Comté AOP „Premium" 30
Monate
Frankreich | Seite 115

Corsu Vecchiu
Frankreich | Seite 107

Costa Dorata
Italien | Seite 24

Coulommiers „Bons
Mayennais"
Frankreich | Seite 79

Coulommiers „Gillot"
Frankreich | Seite 79

Coulommiers „Graindorge" auf
Stroh
Frankreich | Seite 79

Cours Gourmands
Frankreich | Seite 95

Crabu
Italien | Seite 25

Cravanzina
Italien | Seite 12

Crema di Burro con Tartufo
nero
Italien | Seite 17

Crembrì
Italien | Seite 14

Crème Fraîche d`Isigny AOP
Frankreich | Seite 78

Crémeux d`Argental
Frankreich | Seite 93

Cremoulin
Frankreich | Seite 84

Crottin de Chavignol AOP
Frankreich | Seite 100

Crottins de Chèvre
Frankreich | Seite 95

Crutin
Italien | Seite 37

D

Das Schaf
Niederlande | Seite 146

Délice de Argental
Frankreich | Seite 82

Delice de Pommard
Frankreich | Seite 83

Der scharfe Max
Schweiz | Seite 71

Dijonsenfkäse
Deutschland | Seite 139

Dolce Anita
Italien | Seite 29

Dolce Crema Robiola
Italien | Seite 13

Dolomitenkönig
Südtirol | Seite 40

Domitilla
Italien | Seite 13

Don Wine
Spanien | Seite 129

Dorfkäse
Österreich | Seite 53

Double Figue
Frankreich | Seite 95

E

Edel de Cléron
Frankreich | Seite 92

Elsässer Quiche Lorraine
Frankreich | Seite 121

Elsässer Quiche mit Champig-
non
Frankreich | Seite 121

Elsässer Quiche mit Lachs
Frankreich | Seite 121

Elsässer Quiche mit Lauch
Frankreich | Seite 121

Elsässer Zwiebelkuchen
Frankreich | Seite 121

Emmentaler höhlengereift AOP
Schweiz | Seite 67

Epoisses AOP
Frankreich | Seite 87

Espresso Barista
Italien | Seite 36

Espresso Käse
Deutschland | Seite 140

Esquirrou Osseau Iraty AOP
Frankreich | Seite 107

Etchola
Frankreich | Seite 106

Etorki
Frankreich | Seite 107

Ettaler Benediktuskäse GQB
Deutschland | Seite 141

Ettaler Klosterkäse GQB
Deutschland | Seite 141

Ettaler Manndl Käse GQB
Deutschland | Seite 141

Explorateur
Frankreich | Seite 83

F

Farmhouse Cheddar gereift
England, Irland | Seite 124

Farmhouse Cheddar Mild
England, Irland | Seite 124

Fassbierkäse
Schweiz | Seite 72

Feige-Holunderbeeren
Senfsauce:
Österreich | Seite 58

Feigenkäse
Deutschland | Seite 138

Feigen Senfsauce
Österreich | Seite 58

Feigen Senfsauce mit Ingwer
und
Limonengeschmack
Österreich | Seite 58

Feige-Rosa Pfeffer Senfsauce
Österreich | Seite 58

Feiner Tiroler
Österreich | Seite 50

Feinstes Fruchtgelee
Spanien | Seite 133

Felsenkellerkäse vom Heidi-
Berg
Schweiz | Seite 73

Feuer Vogel
Deutschland | Seite 140

Figo Feige Feinkostsauce
Südtirol | Seite 41

Fior di Langa
Italien | Seite 11

Fleur des Prés
Frankreich | Seite 92

Florette
Frankreich | Seite 103

Fondant de Brebis
Frankreich | Seite 105

Fontal
Italien | Seite 22

Fontina DOP
Italien | Seite 22

Fougerus
Frankreich | Seite 79

Fourme d`Ambert AOP
Frankreich | Seite 109

Französischer Emmentaler
Frankreich | Seite 116

Französischer Tortenbrie
Frankreich | Seite 81

Französisches Raclette
Frankreich | Seite 111

Freiburger Vacherin
Schweiz | Seite 69

Fromager d`Affinois
Frankreich | Seite 90

Früchtekäse
Schweiz | Seite 64

Frucht zum Käse
Südtirol | Seite 47

G

Gaperon
Frankreich | Seite 111

Gefüllter Weichkäse
Schweiz | Seite 64

Gefüllter Ziegencamembert
Deutschland | Seite 137

Géramont
Frankreich | Seite 91

Giarina, Pecorino Ulivo
Italien | Seite 28

Ginepro
Südtirol | Seite 44

Girenbader Bach-Thal-Käse

Surchoix
Schweiz | Seite 75

Girenbader Ur-Eiche
Schweiz | Seite 75

Goaserle
Südtirol | Seite 44

Goldinger Bergkäse Surchoix
Schweiz | Seite 75

Golosello
Italien | Seite 14

Gorgonzola DOP Dolce

Baruffaldi
Italien | Seite 38

Gorgonzola DOP Dolce

Casarrigoni
Italien | Seite 38

Gorgonzola DOP piccante
Italien | Seite 38

Gourmet Ziegenkäse
Österreich | Seite 49

Grana Padano DOP
Italien | Seite 35

Grana Padano DOP gerieben
Italien | Seite 35

Granbù
Italien | Seite 31

Grand Cru du Jura
Frankreich | Seite 116

Gran D'Oro
Italien | Seite 35

Graukäse g.U.
Österreich | Seite 48

Grès d`Alsace
Frankreich | Seite 89

Greyerzer feuchtgereift AOP
Schweiz | Seite 67

Grüezi Chäs'
Schweiz | Seite 69

H

Heukäse
Südtirol | Seite 43

Hexenkäse
Deutschland | Seite 139

Himbeer-Senf-Käse
Deutschland | Seite 139

Hofers Alptraum
Südtirol | Seite 45

Hofers Alptraum Ziege
Südtirol | Seite 45

Holunderkäse
Österreich | Seite 54

I

Ibérico
Spanien | Seite 130

Il Nocciolo
Italien | Seite 11

Itchebai
Frankreich | Seite 106

J

Jersey Blue
Schweiz | Seite 75

Jurassic
Frankreich | Seite 116

K

Kaiseralm 4 Monate

Tiroler Bergkäse g.U.
Österreich | Seite 57

Kaiseralm 6 Monate

Tiroler Bergkäse g.U.
Österreich | Seite 57

Kaiseralm 10 Monate

Tiroler Bergkäse g.U.
Österreich | Seite 57

Kaiseralm 15 Monate

Tiroler Bergkäse g.U
Österreich | Seite 57

Kaiserkäse
Österreich | Seite 56

Kaiser No. 1 GQB
Deutschland | Seite 135

Käsechips Chili
Schweiz | Seite 66

Käsechips Natur
Schweiz | Seite 66

Käsechips Zwiebeln
Schweiz | Seite 66

Käsetörtchen
Spanien | Seite 131

Kathis Bockshornziege
Niederlande | Seite 144

Kathis Feuerschote
Niederlande | Seite 145

Kathis Kürbisknacker
Niederlande | Seite 145

Kathis Landpesto
Niederlande | Seite 145

Kathis Thymian-Honig-Ziege
Niederlande | Seite 144

Kitzbüheler Bergkäse
Österreich | Seite 50

Klassiker aus Spanien
Spanien | Seite 133

Klosterberg-Käse
Deutschland | Seite 135

Knusperbrot
Spanien | Seite 131

Kräuter Hexe
Südtirol | Seite 41

L

La Baguette
Frankreich | Seite 85

La Baguette Paysan Breton
Frankreich | Seite 85

La Buchette
Frankreich | Seite 96

La Buchette Fleurs
Frankreich | Seite 97

La Dolce Crema di Gorgonzola

DOP Löffelgorgonzola
Italien | Seite 38

L`Affiné au Champagne rosé
Frankreich | Seite 92

L´Affine de Saint Albray Légere
Frankreich | Seite 84

Landkäse Bockshornklee
Deutschland | Seite 134

Landkäse GQB
Deutschland | Seite 134

Langres AOP
Frankreich | Seite 88

La Tur
Italien | Seite 11

Le Beurre Moule
Frankreich | Seite 78

Le Brin
Frankreich | Seite 85

Le Chartreux
Frankreich | Seite 111

Lechtaler Käse
Deutschland | Seite 135

Le Compostelle
Frankreich | Seite 100

Le Cremeux de Bourgogne
Frankreich | Seite 82

Le Fleuret
Frankreich | Seite 100

Le Gruyère AOP 1655
Schweiz | Seite 67

Le Lingot „Bon Mayennais"
Frankreich | Seite 85

Le Marechal
Schweiz | Seite 73

Le Montagnard
Frankreich | Seite 84

Le Paillé
Frankreich | Seite 90

Le Petit Vignoble aux Truffes
Frankreich | Seite 82

Le Rond des Vignes
Frankreich | Seite 87

Le Rustique
Frankreich | Seite 90

Le Vigneron, Himbeerkonfitüre
Frankreich | Seite 86

Le Vigneron, Marc de Gewürz-

traminer
Frankreich | Seite 86

Le Vigneron, Trüffel
Frankreich | Seite 86

Le Vignoble
Frankreich | Seite 82

Lingot d`Argental
Frankreich | Seite 93

l`Ortolan
Frankreich | Seite 91

Losa con Capra
Italien | Seite 22

Losa di Vacca
Italien | Seite 22

Luis Trenker Käse
Südtirol | Seite 41

M

Mahón-Menorca DOP
Spanien | Seite 130

Mandarino Piccante
Italien | Seite 20

Mango Senfsauce mit Maracuja
Österreich | Seite 58

Margalet
Frankreich | Seite 104

Marillen Senfsauce mit

Mandeln
Österreich | Seite 58

Maroilles AOP
Frankreich | Seite 88

Mascarpone
Italien | Seite 6

Mascarpone laktosefrei
Italien | Seite 6

Maxi Calvados
Frankreich | Seite 93

Maxx 365
Schweiz | Seite 71

Meersalzbutter
Frankreich | Seite 78

Mein Gutshof traditionell würzig
Niederlande | Seite 144

Meraner Weinkäse
Südtirol | Seite 40

Micro-Pics Chèvre
Frankreich | Seite 97

Mimolette
Frankreich | Seite 116

Mini Brochettes Tomate
Frankreich | Seite 97

Mini Délice d`Argental aux

Truffes
Frankreich | Seite 83

Mini Gourmandises de Chèvre
Frankreich | Seite 97

Moliterno al Tartufo
Italien | Seite 24

Mont d`Or AOP
Frankreich | Seite 93

Morbier AOP Jura
Frankreich | Seite 112

Morbier AOP Jura Resto
Frankreich | Seite 112

Morbier AOP Millesime
Frankreich | Seite 113

Mostarda
Südtirol | Seite 47

Mozzarella di Bufala DOP
Italien | Seite 9, 10

Mozzarella di Bufala DOP Zopf
Italien | Seite 9

Mozzarella di Bufala Perlen
Italien | Seite 9

Mozzarella di Bufala Stange
Italien | Seite 10

Mühlistei
Schweiz | Seite 74

Müller-Thurgau würzig
Schweiz | Seite 69

Munster AOP
Frankreich | Seite 86

Myrtis
Frankreich | Seite 107

N

Nababbo
Italien | Seite 19

Nero Imperiale
Italien | Seite 36

Normanville Origine Calvados
Frankreich | Seite 81

Nussecke
Deutschland | Seite 139

Nusskäse
Schweiz | Seite 64

O

Occelli al Barolo
Italien | Seite 37

Occelli al malto d'Orzo e Whisky
Italien | Seite 37

Occelli Foglie di Castagno
Italien | Seite 37

Occelli Frutta e Grappa
Italien | Seite 37

Occelli nel fieno Maggengo
Italien | Seite 37

Occelli Pecora e Vacca
Italien | Seite 37

Olivade
Frankreich | Seite 95

Orangenpfeffer Käse Classic
Österreich | Seite 55

Orangen Senfsauce
Österreich | Seite 58

Original Chäs'
Schweiz | Seite 70

Ortler
Südtirol | Seite 40

Osseau Iraty AOP
Frankreich | Seite 107

Oveja al Romero
Spanien | Seite 130

P

Paglietta
Italien | Seite 13

Paprika-Chili Senfsauce
Österreich | Seite 58

Parlick Fell
England, Irland | Seite 127

Parmigiano Reggiano DOP
Italien | Seite 32

Parmigiano Reggiano DOP

gerieben
Italien | Seite 33

Parmigiano Reggiano DOP la

Traversetolese
Italien | Seite 32

Parmigiano Reggiano DOP

Varianten im Becher
Italien | Seite 33

Pavé d`Affinois
Frankreich | Seite 91

Pave d`Affinois Chèvre
Frankreich | Seite 103

Pavé d`Affinois, lose
Frankreich | Seite 91

Pecorino al Tartufo
Italien | Seite 26

Pecorino Brennessel
Italien | Seite 29

Pecorino di Rocca Birne
Italien | Seite 28

Pecorino di Rocca Feige
Italien | Seite 28

Pecorino di Rocca Trüffel
Italien | Seite 28

Pecorino Fantasia
Italien | Seite 25

Pecorino Fior di Bacco
Italien | Seite 27

Pecorino Fior di Noci
Italien | Seite 27

Pecorino Hanf
Italien | Seite 30

Pecorino Kamille
Italien | Seite 29

Pecorino Kornblume
Italien | Seite 29

Pecorino Mediterraneo
Italien | Seite 24

Pecorino mit Heu
Italien | Seite 30

Pecorino mit Pistazien
Italien | Seite 26

Pecorino mit Pistazienstreusel
Italien | Seite 25

Pecorino Mohnblüte
Italien | Seite 30

Pecorino Montanaro
Italien | Seite 25

Pecorino Pastore
Italien | Seite 23

Pecorino Pepato
Italien | Seite 23

Pecorino Peperoncino
Italien | Seite 27

Pecorino Romano DOP
Italien | Seite 23

Pecorino Sardo Graziola DOP
Italien | Seite 24

Pecorino Sardo Maturo

Galluradoro DOP
Italien | Seite 24

Pecorino Stagionato del Fiorini
Italien | Seite 26

Pecorino Tenero
Italien | Seite 23

Pecorino Toscano DOP Fresco
Italien | Seite 26

Pecorino Toscano DOP

Stagionato
Italien | Seite 26

Pecorino Wacholder
Italien | Seite 30

Pecorino Walnussblatt
Italien | Seite 29

Pérail
Frankreich | Seite 104

Petit Billy Gourmet
Frankreich | Seite 103

Petit Billy „Le Crémeux"
Frankreich | Seite 102

Petit Délice de Bourgogne
Frankreich | Seite 82

Petit Duo de Brie
Frankreich | Seite 81

Petit Gres Champenois
Frankreich | Seite 82

Petit Grès Champenois aux

Truffes
Frankreich | Seite 92

Petit Grès d`Alsace
Frankreich | Seite 88

Petit Grès d`Alsace Beaujolais

Confi
Frankreich | Seite 88

Petit Grès d`Alsace Cranberry
Frankreich | Seite 88

Petit Laious Brebis
Frankreich | Seite 106

Petit Livarot AOP
Frankreich | Seite 89

Petit Tentation
Frankreich | Seite 82

Peyrigoux
Frankreich | Seite 90

Pfefferkäse
Südtirol | Seite 41

Picandou
Frankreich | Seite 94

Picandou Affiné
Frankreich | Seite 94

Picandou Frais
Frankreich | Seite 94

Piccola Giara, Pecorino Ulivo
Italien | Seite 28

Pico Affiné
Frankreich | Seite 94

Pie d`Angloys
Frankreich | Seite 90

Pierre Robert
Frankreich | Seite 83

Pilgerkäse
Schweiz | Seite 74

Pon Gorgonzola Mascarpone
Italien | Seite 38

Pont l`Eveque AOP
Frankreich | Seite 89

Pouligny Saint Pierre AOP
Frankreich | Seite 98

Praline de Chèvre
Frankreich | Seite 96

Prataiola
Italien | Seite 14

Prataiola Premium
Italien | Seite 14

Provençal
Frankreich | Seite 97

Provolone Dolce
Italien | Seite 20

Provolone Glocke
Italien | Seite 20

Provolone Piccante
Italien | Seite 20

Provolone Stravecchio
Italien | Seite 20

P`tit Grey
Frankreich | Seite 91

Pustertaler
Südtirol | Seite 40

Q

Quadrello di Bufala
Italien | Seite 31

Quatre Feuille
Frankreich | Seite 101

Queso de Murcia al Vino DOP
Spanien | Seite 129

Queso de Valdeón
Spanien | Seite 130

Queso Manchego DOP
Spanien | Seite 130

Queso Tetilla DOP
Spanien | Seite 130

Quitten Senfsauce mit Sesam
Österreich | Seite 58

R

Raschera DOP
Italien | Seite 22

Rasskäse
Österreich | Seite 53

Reblochon AOP
Frankreich | Seite 111

Re di Pecora mit Mohn
Italien | Seite 30

Remberter
Frankreich | Seite 110

Ricotta
Italien | Seite 6

Ricotta Salata
Italien | Seite 6

Riserva del Fondatore
Italien | Seite 26

Robiola Castagna
Italien | Seite 16

Robiola di Roccaverano DOP
Italien | Seite 13

Robiola di Roccaverano DOP
frisch
Italien | Seite 5

Robiola Fia
Italien | Seite 16

Robiola Kräuter
Italien | Seite 5

Robiola La Rossa
Italien | Seite 16

Robiola Mirtillo
Italien | Seite 16

Robiola Occelli
Italien | Seite 18

Robiola Osella
Italien | Seite 5

Robiola Rosmarina
Italien | Seite 16

Rocaillou
Frankreich | Seite 104

Rocchetta
Italien | Seite 11

Roccolo
Italien | Seite 19

Roccolo di Vino
Italien | Seite 36

Rochebaron
Frankreich | Seite 110

Roggenkas Ziege
Südtirol | Seite 44

Rohmilchbrie Bärlauch |
Pfefferoni

Rohmilchbrie Honigsenf |
Trüffel
Deutschland | Seite 138

Rond des Prés
Frankreich | Seite 92

Rondin de Brebis
Frankreich | Seite 106

Roquefort AOP
Frankreich | Seite 108

Roquefort AOP Papillon
Frankreich | Seite 108

Rosemarie
Deutschland | Seite 140

Rosso di Langa
Italien | Seite 12

Rosso Imperiale
Italien | Seite 36

Rosticino
Italien | Seite 14

Roucoulons
Frankreich | Seite 85

Rucksack-Käse
Schweiz | Seite 71

Rucola & Brennessel
Niederlande | Seite 146

S

Sage Derby
England, Irland | Seite 125

Saint Agur
Frankreich | Seite 110

Saint Albray
Frankreich | Seite 84

Saint André
Frankreich | Seite 82

Saint Angel
Frankreich | Seite 92

Saint Chevrier Asche
Frankreich | Seite 95

Saint Geric
Frankreich | Seite 110

Saint Jaques Salbei
Frankreich | Seite 90

Saint Marcellin
Frankreich | Seite 92

Saint Maure de Tourraine AOP
Frankreich | Seite 99

Saint Nectaire AOP
Frankreich | Seite 111

Salakis
Frankreich | Seite 107

Sampietrino del Mediterraneo
Italien | Seite 37

Sauerrahmbutter
Südtirol | Seite 43

Scamorza Affumicata
Italien | Seite 21

Scamorza Affumicata Piattella
Italien | Seite 21

Scamorza Schweinchen,
geräuchert
Italien | Seite 21

Scamorzine Affumicate Snack
Italien | Seite 21

Schaf Ricotta
Italien | Seite 6

Schupplis Geisskäse
Schweiz | Seite 75

Schüttler
Südtirol | Seite 45

Schweiz
Schweiz | Seite 65

Schweizer Hornkuhkäse
Schweiz | Seite 71

Schweizer Kräutermäxli
Schweiz | Seite 70

Schweizer Nussi
Schweiz | Seite 70

Schwyzergold
Schweiz | Seite 72

Selles-Sur-Cher AOP
Frankreich | Seite 98

Sennenkäse
Schweiz | Seite 72

Servilleta
Spanien | Seite 129

Sommelier Käsfüss
Deutschland | Seite 140

Soumaintrain
Frankreich | Seite 87

Spanische Käsebegleite
Spanien | Seite 133

Spanische Käsebegleiter
Spanien | Seite 133

Spanisches Früchtebrot
Spanien | Seite 132

Spizzico
Italien | Seite 21

Steinsalzkäse Plangger
Österreich | Seite 56

St.Galler Klosterkäse
Schweiz | Seite 69

Stilfser g.U.
Südtirol | Seite 40

Strasbourger Gemüse-Quiche
Frankreich | Seite 120

Straßbourger Käse-Quiche
Frankreich | Seite 120

Strasbourger Lachs-Quiche
Frankreich | Seite 120

Strasbourger Lauch-Quiche
Frankreich | Seite 120

Strasbourger Quiche Lorraine
Frankreich | Seite 120

Strasbourger Tarte Chèvre
Frankreich | Seite 121

Strasbourger Tarte Provenzale
Frankreich | Seite 121

Strasbourger Zucchini-Quiche
Frankreich | Seite 120

Strasbourger Zwiebelkuchen
Frankreich | Seite 121

Stripy Jack Five Counties
England, Irland | Seite 127

Südtiroler Spezialitäten in
attraktiven Kleinverpackungen
Südtirol | Seite 41

Susardu
Italien | Seite 23

Süßweinkäse
Italien | Seite 36

Swissolino
Schweiz | Seite 63

Swizzrocker
Schweiz | Seite 69

T

Taleggio DOP
Italien | Seite 19

Taleggio DOP Vero
Italien | Seite 19

Tarte Suisse Chili
Schweiz | Seite 65

Tarte Suisse Espresso
Schweiz | Seite 65

Tarte Suisse Frischer Bärlauch
Schweiz | Seite 65

Tarte Suisse Frisches Basili-
kum
Schweiz | Seite 65

Tarte Suisse Sommertrüffel
Schweiz | Seite 65

Tartù
Italien | Seite 19

Terrinen
Schweiz | Seite 66

Tete de Moine AOP
Schweiz | Seite 73

Timanoix mit Nusslikör
Frankreich | Seite 111

Tiroler Adler
Österreich | Seite 51

Tiroler Bergkäse g.U.
Österreich | Seite 50

Tiroler Felsenkeller Käse
Österreich | Seite 50

Tiroler Pfefferbeißer
Österreich | Seite 56

Tiroler Sortimentskarton
Premium
Österreich | Seite 52

Tiroler Spezialitäten in
attraktiven
Kleinverpackungen
Österreich | Seite 52

Toma della Rocca
Italien | Seite 11

Toma del Monte Regale
Italien | Seite 22

Toma Piemontese DOP
Italien | Seite 22

Tomaten Senfsauce
Österreich | Seite 58

Tomate & Olive
Niederlande | Seite 146

Tomette aux Baies en Cave
Frankreich | Seite 100

Tomino Tirolese
Italien | Seite 14

Tomme de Savoie
Frankreich | Seite 111

Tomme du Fouzon affiné
Frankreich | Seite 101

Tomme Noire des Pyrenees
Frankreich | Seite 111

Tomme Vaudoise
Schweiz | Seite 63

Torta Bavarica Flora
Deutschland | Seite 142

Traditioneller Bachsteiner GQB
Deutschland | Seite 134

Trentingrana DOP
Italien | Seite 35

Trüffelburrata
Italien | Seite 8

Trüffel Mozzarella di Bufala
Italien | Seite 9

Trüffelo
Südtirol | Seite 45

Tuma del Trifulau
Italien | Seite 18

Tuma dla Paja
Italien | Seite 18

Tuma Langarola
Italien | Seite 18

U

Uriger Säntis
Schweiz | Seite 72

Urtyroler
Österreich | Seite 52

V

Vacherousse d´Argental
Frankreich | Seite 85

Valbreso Schafskäse
Frankreich | Seite 107

Val d`Armance
Frankreich | Seite 93

Valencay AOP
Frankreich | Seite 98

Vielerlei Pfeffer
Niederlande | Seite 146

W

Wacholderkäse
Südtirol | Seite 43

Waldsberger Salzträne
Schweiz | Seite 67

Wasabikäse
Niederlande | Seite 145

Weinbaron
Österreich | Seite 49

Weingelee
Südtirol | Seite 46

Weinkäse
Österreich | Seite 49, 53

Weintrauben Senfsauce
Österreich | Seite 58

Weinzirler
Österreich | Seite 50

Weißer Bayer
Deutschland | Seite 134

Weltenburger Barock Dunkel

Hopfenkäse
Österreich | Seite 54

Wensleydale Apricot
England, Irland | Seite 126

Wensleydale Cranberry
England, Irland | Seite 126

Wensleydale Mango & Ingwer
England, Irland | Seite 126

Wensleydale Mango & Orange
England, Irland | Seite 126

West Country Farmhouse

Cheddar PDO
England, Irland | Seite 124

White Stilton PDO
England, Irland | Seite 123

Wildblütenkäse
Österreich | Seite 54

Wildererkäse
Schweiz | Seite 69

Wilhelm Tell Käse
Schweiz | Seite 73

Winzerkäse
Frankreich | Seite 89

X

Xanos Feta g.U.
Griechenland, Bulgarien | Seite 148

Xanos Manouri g.U.
Griechenland, Bulgarien | Seite 148

Z

Ziegello
Südtirol | Seite 44

Ziegenbrie
Deutschland | Seite 136
Frankreich | Seite 103

Ziegencamembert
Deutschland | Seite 136
Südtirol | Seite 43

Ziegencamembert Feige
Deutschland | Seite 136

Ziegencamembert Orange
Deutschland | Seite 136

Ziegencamembert Pfeffer
Deutschland | Seite 136

Ziegencamenbert Cabrifin
Frankreich | Seite 102

Ziegenfrischkäsecreme
Spanien | Seite 129

Ziegenfrischkäserolle

Kräuter-Knoblauch
Frankreich | Seite 96

Ziegenfrischkäserolle Natur
Frankreich | Seite 96

Ziegenkäsepyramide Mini
Frankreich | Seite 96

Ziegenkäseröllchen
Österreich | Seite 48

Ziegenkäserolle Honig
Frankreich | Seite 96

Ziegenkäsetorte
Österreich | Seite 48

Ziegenmarie
Niederlande | Seite 144

Ziegenmax
Niederlande | Seite 144

Ziegenmünster
Deutschland | Seite 136

Ziegenrolle
Spanien | Seite 129

Ziegen-Traum
Deutschland | Seite 136

Ziegenweichkäserolle Caprifin
Frankreich | Seite 102

Ziegenzauber Honig-Lavendel-

Koriander
Deutschland | Seite 139

Ziegenzauber Orange-Cranber-
ry
Deutschland | Seite 139

Zitronen-Pfeffer Käse
Österreich | Seite 54

Zitronenpfeffer Käse Classic
Österreich | Seite 55

Zürcher Rahmkäse
Schweiz | Seite 74