

HEIDER BECK

WEIHNACHTS-  
SPEZIALITÄTEN



2020





### Büffel Burrata geräuchert

[büffel burata]



Käsezubereitung aus einer Burrata aus Büffelmilch und einer cremigen Füllung aus Kuhmilchsahne, fein geräucherte Oberfläche, hellelfenbeinfarbener Teig mit cremig weicher Textur, milchfrisch-aromatisch mit feinwürziger Büffelmilchnote und zarten Rauchnuancen.

Mind. 50 % Fett i. Tr., Kampanien

Art.-Nr. 423262 125 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. 50 % Fett i. Tr., Kampanien

Art.-Nr. 423260 125 g x 6, Stückpreis



### Trüffel Mozzarella Becher

[trüffel modsarela becher]



Käsezubereitung aus Büffelmilch mit porzellanartiger Oberfläche, elfenbeinfarbener, elastischer-lockerer Teig mit Sommertrüffeln affiniert, milchfrischer Geschmack mit edler Trüffelnote.

Mind. 52 % Fett i. Tr., Kampanien

Art.-Nr. 423252 125 g x 6, Stückpreis



### Ziegenkäsetorten



Frischkäsezubereitung aus Ziegenmilch, mit feinen Wildkräutern oder Haselnusschrot ummantelt, schneeweißer Teig mit cremig-geschmeidiger Textur, dezente, feinaromatische Ziegenmilchnote mit würzigen Wildkräuternuancen oder nussiger Note mit eleganten Honignuancen.

Mind. 40 % - 45 % Fett i.Tr. im Milchanteil, Waldviertel

Art.-Nr. 011171 Kräuter 1 kg x 1

Art.-Nr. 271018 Haselnuss-Honig 1 kg x 2



### La Buchette rote Rosenblüten

[la büschet]



Frischkäsezubereitung aus Ziegenmilch, mit zarten Rosenblüten ummantelt, schneeweißer Teig mit cremiger, zartschmelzender Textur, milchfrisch-aromatisch mit feiner Ziegenmilchnote. Mind. 45 % Fett i.Tr. im Milchanteil, Centre-Val de Loire

Art.-Nr. 342020 100 g x 6, Stückpreis



### Rulito de Queso Krokant

[rulito de kesso]



Frischkäsezubereitung aus Kuh- und Ziegenmilch, mit Mandelkrokant verfeinert, schneeweißer Teig mit cremig-weicher Textur und knusprigem Biss, milder und milchfrischer Geschmack mit feinsüßlicher Krokantnote. Mind. 56 % Fett i.Tr. im Milchanteil, Valencia

Art.-Nr. 330474 85 g x 6, Stückpreis



### Ocelli Butter



Handgeformte Butter aus dem Rahm frischer Kuhmilch, nach traditioneller Art gebuttert, hellelfenbeinfarben und zartschmelzend in der Textur, milchfrisch im Geschmack mit feinsäuerlicher Note und leicht süßlichen Nuancen, Piemont

Art.-Nr. 017130 125 g x 12, Stückpreis



### Caprella Casa di Pietro

[kaprella]



Handwerklich hergestellter Weichkäse aus Ziegenmilch, wenige Tage gereift, edle Weißschimmelrinde umhüllt einen hellelfenbeinfarbenen Teig mit cremiger Textur, mild-aromatisch im Geschmack mit feiner Ziegenmilchnote. Mind. 56 % Fett i.Tr., Lombardei

**Art.-Nr. 424853** ca. 250 g x 4



### Bufalina Casa di Pietro

[bufalina]



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

**Art.-Nr. 424851** ca. 250 g x 4

**Art.-Nr. 424854** 150 g x 6, Stückpreis



### 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



### Reißlers Blütenzauber



Weichkäse aus Kuhmilch, 14 Tage gereift, zarte Weißschimmelrinde, hellgelber Teig mit Bockshornkleesamen affiniert, cremige Textur und aromatisch-würziger Geschmack, dekorative Blüten auf der Rinde. Handwerkliche Spezialität.

50 % Fett i. Tr., Bayern

**Art.-Nr. 300559** ca. 140 g x 6



### Au Bouchon

[obuscho]



Der mit dem Korken! Ein Weichkäse aus Kuhmilch mit weiß-roter Rinde und elfenbeinfarbenem Teig, cremiger Textur und mild-würzigem Geschmack.

63 % Fett i. Tr., Périgord

**Art.-Nr. 380146** 290 g x 4, Stückpreis



### Berthaut Epoisses AOP

[berto epoas]



Weichkäse aus Kuhmilch, mindestens 6 Wochen gereift, leuchtend orange-rote Rinde und 9 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



### 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 1



**Brie de Meaux AOP***[bri de moh]*

Weichkäse aus Kuhrohnmilch, mindestens 3 Wochen auf Roggenstroh gereift, samtige Weißschimmelrinde umgibt strohgelben Teig mit cremifizierender Textur, aromatisch-würzig mit feinen Pilznuancen. Mind. 45 % Fett i.Tr., Île-de-France

**Art.-Nr. 269469** ca. 3 kg x 1**Art.-Nr. 342007** ca. 700 g x 1**Art.-Nr. 340158** 200 g x 7, Stückpreis**Chaource AOP***[schaurs]*

Weichkäse aus Kuhmilch, mindestens 2 Wochen gereift, edle Weißschimmelrinde umgibt elfenbeinfarbenen Teig mit besonders cremifizierender Textur, im jungen Stadium mild-aromatisch, mit zunehmender Reife vollaromatisch mit Aromen von Pilzen. Mind. 50 % Fett i.Tr., Champagne

**Art.-Nr. 269213** 250 g x 6, Stückpreis**Le Cremeux de Bourgogne***[lö kremö de burgonj]*

Weichkäse aus Kuhmilch, mindestens 2 Wochen gereift mit edler Weißschimmelrinde, äußerst cremig-buttriger Teig mit zartschmelzender Textur, milchfrischer Geschmack mit dezenten Nuancen nach Sauerrahm und leichter Champignonnote. 72 % Fett i.Tr., Bourgogne

**Art.-Nr. 264827** ca. 1,5 kg x 1**Blaues Opium**

Weichkäse aus Kuhrohnmilch, 1 Monat gereift, Weißschimmelrinde wird mit Honig bestrichen und in gedämpftem Mohn gerollt, elfenbeinfarbener Teig mit Blauschimmeladern, kräftig-würziges und intensiv-langanhaltendes Aroma.

Mind. 50 % Fett i. Tr., Tausenstein

**Art.-Nr. 319903** ca. 230 g x 6**Chèvre Rouge – Rote Ziege***[schäwre ruhsch]*

Halbfester Schnittkäse aus Ziegenmilch, mindestens 6 Wochen gereift, edle, mit Rotkultur affinierte Rinde umgibt hellelfenbeinfarbenen Teig mit geschmeidiger Textur, milchfrisch und mild im Geschmack mit aromatischer Note und feinen Ziegenmilchnuancen. Mind. 50 % Fett i.Tr., Nordbrabant

**Art.-Nr. 380019** ca. 3,1 kg x 1**Taleggio Vero DOP***[taledscho wero]*

Halbfester Schnittkäse aus Kuhmilch mit rotgeschmierter Rinde, mindestens 50 Tage traditionell im Leinentuch gereift, elfenbeinfarbener Teig mit buttriger, zartschmelzender Textur, aromatisch-würzig mit leicht nussiger Note, arttypische Schimmelbildung ist Qualitätsmerkmal auf der rotgeschmierten Rinde. Mind. 48 % Fett i.Tr., Lombardei

**Art.-Nr. 017007** ca. 2,3 kg x 1**Morbier AOP***[mor.bijeh]*

Halbfester Schnittkäse aus Kuhrohnmilch, mindestens 45 Tage gereift, feuchte, hellbraune Naturrinde mit arttypischem Milchsimmelflug, elfenbeinfarbener Teig mit dem typischen Streifen aus Pflanzenkohleasche, elastisch-weiche Textur mit zartem Schmelz, milchfrisch und mild im Geschmack mit fein-würzigen Nuancen. Mind. 45 % Fett i.Tr., Jura/Franche-Comté

**Art.-Nr. 340171** ca. 6,8 kg x 1**Art.-Nr. 340021** ca. 3 kg x 2

## Himbeer-Senf Käse



Käsezubereitung aus Kuhmilch, mindestens 10 Wochen gereift, Rinde mit fruchtig-pikanter Himbeer-Senf Hülle affiniert, strohgelber Teig mit geschmeidiger Textur und zartem Schmelz, aromatisch-würzig mit fruchtig-pikanter Note. Mind. 49 % Fett i.Tr., Hessen

**Art.-Nr. 410008** ca. 2 kg x 1



## Feigenkäse Premium



Käsezubereitung aus Kuhmilch, mindestens 3 Monate gereift, Rinde mit kandierten Feigen und Feigensenfsauce affiniert, hellgelber Teig mit fruchtiger Feigensenfsauce verfeinert, geschmeidige Textur, fruchtig-aromatisch mit feiner Würze und pikanter Note. 45 % Fett i.Tr., Hessen

**Art.-Nr. 026001** ca. 2,8 kg x 1



## Wolf's Sommelier Beerentraum



Schnittkäse aus Kuhmilch, mindestens 4 Wochen gereift, Rinde mit Cranberries belegt, zartschmelzender Teig mit Rote Beete- und Himbeersaft affiniert und süß-scharfem Himbeersenf gefüllt, fruchtig-aromatisch im Geschmack. Mind. 47 % Fett i. Tr., Hessen

**Art.-Nr. 300501** ca. 2,8 kg x 1



## Roccolo

[rokolo]



Ein rustikaler Schnittkäse aus Kuhmilch, 6 Monate in feuchten Naturkellern gereift, feines nussiges Aroma nach Waldboden und Pilzen. Weiße, gelbe oder rötliche Flora auf der Naturrinde, schnittfester Teig mit hellem Käsekern. Würziger Geschmack. Mind. 55 % Fett i. Tr., Lombardei

**Art.-Nr. 018415** ca. 2,5 kg x 1



Katalog  
Es sind die Menschen, die den Käse kreieren. CasArrigoni

## Caramello

[karamello]



Schnittkäse aus Kuhmilch aus bäuerlicher Herstellung, mindestens 6 Monate gereift, feste dunkle Rinde und strohgelber Teig mit geschmeidiger Textur, fein-aromatisch mit leicht süßlicher Röstnote und angenehm cremigem Mundgefühl. Mind. 50 % Fett i. Tr., Twenteland

**Art.-Nr. 380333** ca. 6 kg x 1

**Art.-Nr. 380335** ca. 3 kg x 1



## Wildblütenkäse



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

**Art.-Nr. 270251** ca. 7,3 kg x 1

**Art.-Nr. 270252** ca. 3,5 kg x 1

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



### Brie Trüffel gefüllt



Käsekomposition aus Kuhmilch mit edler Weißschimmelrinde, wenige Tage gereift, hellelfenbeinfarbener Teig mit einer Schicht aus Frischkäse und Sommertrüffel gefüllt, geschmeidige, zartschmelzende Textur, aromatisch frisch mit feinwürziger Trüffelnote. Insg. mind. 65 % Fett i.Tr., St. Gallen

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



### Capriolo al Tartufo

[kaprijolo al tartufo]



Käsezubereitung aus einem Weichkäse aus Kuhmilch, zarte Haut mit leichtem Weißschimmel bedeckt, elfenbeinfarbener Teig mit gehobelten Stückchen vom Sommertrüffel affiniert und cremiger Textur, milchfrisch-mild mit aromatischer Trüffelnote. Mind. 51 % Fett i.Tr., Piemont

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



### Tartufino



Käsezubereitung aus Schafmilch, mindestens 3 Monate im Korb gereift, Verfeinerung des Käsebruchs mit Trüffelzubereitung, geschmeidiger Struktur, delikater Schafmilchgeschmack mit Trüffelnote. Mindestens 50 % Fett i. Tr., Sizilien

Art.-Nr. 422744 ca. 3 kg x 1



### Schweizer Trüffel



Käsezubereitung aus edler Schweizer Kuhmilch, drei Monate ausgereift, hellbraune trockene Rinde, hellgelber langer Teig mit gehobelten italienischen Trüffelstückchen gespickt, cremig und zartschmelzende Teigtextur, Duft nach Sauerrahm und edlen Trüffeln, leicht milchsäuerlicher Geschmack mit vollmundiger Trüffelnote. Herzhaft rahmig, exquisit trüffelreich. Mind. 55 % Fett i.Tr., St. Gallen

Art.-Nr. 291117 ca. 6,5 g x 1

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



### Trüffelo



Käsezubereitung aus Kuhmilch, mindestens 3 Monate auf Fichtenholz gereift, feste Rinde mit Rotkultur gepflegt, hellgelber Teig mit schwarzen Trüffeln affiniert, aromatisch würzig und mit intensiver Trüffelnote. Mind. 50 % Fett i. Tr., Südtirol

Art.-Nr. 421540 ca. 6 kg x 1

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



Katalog  
Aus Leidenschaft zum Genuss.  
CAPRIZ



### Tarte Suisse Sommertrüffel



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



### Trüffel schwarz



Käsezubereitung aus Kuhmilch, mindestens 4 Monate gereift, affinierte Rinde, hellgelber elastisch-cremiger Teig mit feinen Trüffelstückchen veredelt, zartschmelzende Textur, aromatisch mit delikaten Trüffelnuancen. 50 % Fett i.Tr., Twenteland

Art.-Nr. 381155 ca. 4,5 kg x 1



### Boer'n Trots Ziege Trüffel



Käsezubereitung aus Schnittkäse, hergestellt aus Ziegenmilch, mindestens 5 Monate gereift, hellbraune Rinde mit Honigzubereitung affiniert, elfenbeinfarbener, geschmeidiger Teig mit edlen Trüffelstückchen verfeinert, vollaromatisch mit eleganter Trüffelnote. Mind. 50 % Fett i. Tr., Twenteland

Art.-Nr. 381130 ca. 10 kg x 1

Art.-Nr. 381151 ca. 5,5 kg x 2



## Schweizer Raclette Purist



Bergraclette aus Kuhmilch regionaler Bergbauernhöfe über 900 m ü.M., Schnittkäse mit gewaschener Rinde und elfenbeinfarbenen Teig mit zartschmelzender Textur, hervorragende Schmelzeigenschaften und vollmundig-würzig im Geschmack. Mind. 45 % Fett i.Tr., Appenzell-Ausserrhoden

Art.-Nr. 290813 ca. 6,7 kg x 1

Art.-Nr. 290814 ca. 1,6 kg x 1



## Fondue Purist



Fondue Käsemischung aus altgereiftem Schweizer Käse mit ausgezeichneten Schmelzeigenschaften. Cremige Konsistenz, charaktervoller, herzhaft-würziger Geschmack, St. Gallen

Art.-Nr. 291116 600 g x 6, Stückpreis



## Raclette Purist



Halbfester Schnittkäse aus Kuhmilch, 14 Tage in rotgeschmierter Rinde gereift. Geschmeidiger, buttergelber Teig mit feiner Bruchlochung, zartschmelzend mit würzigem Geschmack. Mind. 50 % Fett i. Tr., Bayern.

Art.-Nr. 300582 ca. 1,6 kg x 2



## Mont d'Or AOP

[mo dor]



Weichkäse aus Kuhrohnmilch, wenige Tage traditionell im Fichtenholz gerieft, samtig hellbraune Naturrinde und elfenbeinfarbener Teig mit äußerst cremiger Textur und zartem Schmelz, vollmundig-würzig mit dem feinen Aroma von Fichtenholz.

Ideal für den Backofen und warm serviert.

Mind. 45 % Fett i.Tr., France-Comté

Art.-Nr. 340023 ca. 3 kg x 3

Art.-Nr. 340024 ca. 480 g x 9



## Cremoulin

[kremulin]



Weichkäse aus Kuhmilch mit dünner, rötlich-gelber Rinde, wenige Tage gereift, elfenbeinfarbener Teig mit stark cremifizierender Textur, sahnig-cremig und milchfrisch im Geschmack mit vollaromatischer Note. Ideal für den Backofen und warm serviert. 50 % Fett i.Tr., Aquitanien

Art.-Nr. 269386 ca. 350 g x 1



## Fondue Töpfli Purist



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

Art.-Nr. 318501 200 g x 8, Stückpreis



### Seiler Raclette Höhle



Schnittkäse aus Kuhmilch, mindestens 4 Monate im Höhlenkeller gereift, hellbraune, gewaschene Rinde, strohgelber Teig mit geschmeidiger Textur und zartem Schmelz, charaktervoll mit zartwürziger Note und ausgezeichneten Schmelzeigenschaften. 48 % Fett i.Tr., Schweiz

**Art.-Nr. 291711** ca. 6,6 kg x 1

**Art.-Nr. 291700** ca. 1,6 kg x 1



### Seiler Raclette grüner Pfeffer



Schnittkäse aus Kuhmilch, mindestens 3 Monate im Höhlenkeller gereift, hellbraune, gewaschene Rinde, strohgelber Teig mit zartschmelzender Textur und pikant würzigem Pfeffer affiniert, charaktervoll mit würzig-kraftiger Note und hervorragenden Schmelzeigenschaften. 48 % Fett i.Tr., Schweiz

**Art.-Nr. 291701** ca. 1,6 kg x 1



### Seiler Raclette Knoblauch



Schnittkäse aus Kuhmilch, mindestens 3 Monate im Höhlenkeller gereift, hellbraune, gewaschene Rinde, strohgelber Teig mit zartschmelzender Textur und pikantem Knoblauch affiniert, vollaromatisch mit pikanter Note und besten Schmelzeigenschaften. 48 % Fett i.Tr., Schweiz

**Art.-Nr. 291702** ca. 1,6 kg x 1



Raclette Genuss der Extraklasse – das zeichnet die Käserei Seiler seit vielen Jahrzehnten aus. Als Luis Seiler im Jahr 1928 in seiner kleinen Sennerei begann, traditionellen Bratkäse herzustellen, war der Grundstein für eine kulinarische Erfolgsgeschichte gelegt. Als sein Sohn Alois übernahm, entwickelte dieser das Seiler Raclette Sortiment und baute es mit vielen veredelten Varianten aus. Im Jahr 2007 übernahmen Hansruedi Aggeler und Gabriela Frei Aggeler das Unternehmen und bauten den erfolgreichen Betrieb mit der neuen Produktionsstätte in Giswil weiter aus. Tief in einer ausgebauten Berghöhle in Giswil reift Seiler ihre Raclette Meisterwerke zur Vollendung aus. So sind die Seiler Raclette Käse schon mehrfach bei Wettbewerben, wie dem Swiss Cheese Award, prämiert worden. Das Seiler Raclette Sortiment bietet Spitzenqualität für die Käsetheke.



### Seiler Raclette Paprika



Schnittkäse aus Kuhmilch, mindestens 3 Monate im Höhlenkeller gereift, hellbraune, gewaschene Rinde, strohgelber Teig mit fruchtiger Paprika affiniert und zartschmelzender Textur, aromatisch-kraftig mit fruchtig-pikanter Note und besten Schmelzeigenschaften. 48 % Fett i.Tr., Schweiz

**Art.-Nr. 291703** ca. 1,6 kg x 1



### Seiler Raclette Röstzwiebel



Schnittkäse aus Kuhmilch, mindestens 3 Monate im Höhlenkeller gereift, hellbraune, gewaschene Rinde, strohgelber Teig mit würzigen Röstzwiebeln affiniert und geschmeidig-schmelzender Textur, intensiv-aromatisch mit würziger Note. 48 % Fett i.Tr., Schweiz

**Art.-Nr. 291704** ca. 1,6 kg x 1



### Seiler Raclette geräuchert



Schnittkäse aus Kuhmilch, mindestens 3 Monate im Höhlenkeller gereift, hellbraune, geräucherte Rinde, strohgelber Teig mit geschmeidiger Textur und zartem Schmelz, charaktervoll-aromatisch mit feinwürziger Rauchnote. 48 % Fett i.Tr., Schweiz

**Art.-Nr. 291710** ca. 1,6 kg x 1





### Seiler Raclette Curry



Schnittkäse aus Kuhmilch, mindestens 3 Monate im Höhlenkeller gereift, hellbraune, gewaschene Rinde, strohgelber Teig mit geschmeidiger Textur und zartem Schmelz, affiniert mit aromatischem Curry, zart-würzig mit komplexen Curry-Aromen. 48 % Fett i.Tr., Schweiz

**Art.-Nr. 291706** ca. 1,6 kg x 1



### Seiler Raclette Tasmanischer Pfeffer



Schnittkäse aus Kuhmilch, mindestens 3 Monate im Höhlenkeller gereift, hellbraune, gewaschene Rinde, strohgelber Teig mit zartschmelzender Textur, affiniert mit tasmanischem Pfeffer, fruchtig-frisch mit feinpikanter Würze. 48 % Fett i.Tr., Schweiz

**Art.-Nr. 291708** ca. 1,6 kg x 1



### Seiler Raclette Zitrone-Thymian



Schnittkäse aus Kuhmilch, mindestens 3 Monate im Höhlenkeller gereift, hellbraune, gewaschene Rinde, strohgelber Teig mit geschmeidiger Textur und zartem Schmelz, affiniert mit aromatischem Zitronenthymian, aromatisch-frischer Geschmack. 48 % Fett i.Tr., Schweiz

**Art.-Nr. 291705** ca. 1,6 kg x 1



### Wer hat's erfunden?

Die Geschichte des Raclette Käses, wie auch die traditionelle Art der Zubereitung, stammen ursprünglich aus dem Kanton Wallis in der Schweiz und sind einer Überlieferung nach mehr als 400 Jahre alt. Alles begann mit dem Bratkäse, der einst am Lagerfeuer geschmolzen und auf Brot geschabt wurde. Die mittig zerteilten Käseläibe wurden mit der Schnittkante zum Feuer ausgerichtet und so lange erhitzt, bis die schmelzende Käseschicht eine bräunliche Kruste gebildet hat. Aus dem Bratkäse wurden dann die Raclette Käse aus dem französischen Wort „racler“, zu Deutsch: schaben, abgeleitet. Raclette ist neben Fondue ein Schweizer Nationalgericht, das im Winter Saison hat, sich aber auch ganzjährig einer größeren Beliebtheit erfreut. Denn Raclette Käse sind durch ihre hervorragenden Schmelzeigenschaften auch eine beliebte Zutat zum Überbacken.



### Seiler Raclette Malbruner Speck



Schnittkäse aus Kuhmilch, mindestens 3 Monate im Höhlenkeller gereift, hellbraune, gewaschene Rinde, strohgelber Teig mit elastischer Textur und herzhaftem Speck affiniert, hervorragende Schmelzeigenschaften, charaktervoll und vollaromatisch-herzhaft. 48 % Fett i.Tr., Schweiz

**Art.-Nr. 291707** ca. 1,6 kg x 1



### Eins (A) Feigensenfsauce

Außergewöhnlich vortrefflich! Exquisit süß und fruchtige Feigensenfsauce, untermalt mit einer feinen Schärfe, die sich als delikate und leicht pikante Begleitung ideal zu Käse kombinieren lässt. Eine Feigensenfsauce, die mit Top Qualität und ausgewogen abgestimmter Schärfe überzeugt, Piemont

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



### Seiler Raclette Weisswein



Schnittkäse aus Kuhmilch, mindestens 3 Monate im Höhlenkeller gereift, hellbraune, gewaschene Rinde, strohgelber Teig mit geschmeidiger Textur und zartem Schmelz, affiniert mit fruchtigen Weisswein, aromatisch-vollmundig mit feinfruchtiger Note. 48 % Fett i.Tr., Schweiz

**Art.-Nr. 291709** ca. 1,6 kg x 1



### Bio Steinsalztaler



Hartkäse aus Bio Kuhheurohmilch, mindestens 5 Monate Premium-Felsenhöhlenreifung, Rinde mit einer Mischung aus Kräutern und Steinsalz affiniert, strohgelber Teig mit arttypischer kirschgroßer Lochung und elastisch-geschmeidiger Textur, mild-aromatisch mit feiner Würze.  
Mind. 45 % Fett i. Tr., Tirol

**Art.-Nr. 270538** ca. 3,7 kg x 1



Kataloag  
SELECTED BRANDS

### Bio Naturfelskäse – 3 Monate



Hartkäse aus Kuhheurohmilch aus biologischem Anbau, mindestens 3 Monate in der Felsenhöhle gereift, edle Rotkulturrinde, elfenbeinfarbener Teig mit kompakter Textur, mild-aromatisch mit feiner Würze.  
Mind. 45 % Fett i.Tr., Tirol

**Art.-Nr. 270539** ca. 4 kg x 1

**Art.-Nr. 270542** ca. 2 kg x 2

**Art.-Nr. 270546** 125 g x 8, Stückpreis



### Steinsalzkäse



Schnittkäse aus thermisierter Kuhheumilch, mindestens 5 Monate in der Felsenhöhle gereift, Rinde mit einer Mischung aus Bergkräutern und Steinsalzmineralien gepflegt, gelber Teig mit geschmeidiger Textur, aromatisch und charaktervoll-würzig.  
Mind. 45 % Fett i.Tr., Tirol

**Art.-Nr. 011451** ca. 4 kg x 1

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



### Bio Naturfelskäse – länger gereift



Hartkäse aus Kuhheurohmilch aus biologischem Anbau, mindestens 6 bzw. 9 Monate in der Felsenhöhle gereift, edle Rotkulturrinde, gelber bis strohgelber Teig mit kompakter, zartschmelzender Textur, vollmundig-herzhaft bzw. charaktervoll vollmundig-würzig. Mind. 45 % Fett i.Tr., Tirol

**Art.-Nr. 270540** ca. 4 kg x 1, 6 Monate

**Art.-Nr. 270543** ca. 2 kg x 2

**Art.-Nr. 270547** 125 g x 8, Stückpreis

**Art.-Nr. 270541** ca. 4 kg x 1, 9 Monate

**Art.-Nr. 270544** ca. 2 kg x 2

**Art.-Nr. 270548** 125 g x 8, Stückpreis



### Bio Kaiseralm



Hartkäse aus Bio Kuhheurohmilch, mindestens 6 bzw. 9 Monate in der Felsenhöhle gereift und mit edler Rotkultur gepflegt, hellgelber bzw. goldgelber Teig, mit kompakter Textur, teils mit Reifungskristallen und zartem Schmelz, aromatisch-herzhaft bzw. vollmundig-würzig, mit feinen Röstnoten.  
Mind. 45 % Fett i.Tr., Tirol

**Art.-Nr. 270534** ca. 30 kg x 1, 6 Monate

**Art.-Nr. 270533** ca. 4 kg x 1

**Art.-Nr. 270537** ca. 30 kg x 1, 9 Monate

**Art.-Nr. 270536** ca. 4 kg x 1



### Kaiseralm 10 Monate – Tiroler Bergkäse g.U.



Hartkäse aus Kuhheurohmilch, mindestens 10 Monate Alpenreife, Rinde mit edler Rotkultur gepflegt, kompakter Teig mit feinen Reifungskristallen und zarten Schmelz, eine altgereifte Spezialität aus dem Kaiserwinkel, kräftig mit würziger Note.  
Mind. 45 % Fett i.Tr., Tirol

**Art.-Nr. 270503** ca. 3,8 kg x 1

**Art.-Nr. 2430083** 150 g x 8, Stückpreis



## Bergdiamant



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

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

**Art.-Nr. 270287** ca. 3,5 kg x 1

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



## Almwiesenkäse



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

**Art.-Nr. 020002** ca. 5,6 kg x 1

**Art.-Nr. 020011** ca. 3 kg x 1

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



## Natur Purist



Hartkäse aus bester Schweizer Kuhmilch, mindestens 5 Monate gereift, buttergelber Teig mit zartschmelzender, leicht mürber Struktur, vollmundiger, charaktervoll-würziger Geschmack mit rahmiger Note und blumigem Duft.

Mind. 56 % Fett i. Tr., St. Gallen

**Art.-Nr. 291114** ca. 6 kg x 1



## Bio Purist



Hartkäse aus thermisierter Bio Kuhmilch, mindestens 6 Monate gereift, edle Rotkulturrinde umgibt einen gelben Teig mit unregelmäßiger, erbsengroßer Lochung und cremig-geschmeidiger Textur, feinwürzig mit kräftiger Note. Mind. 56 % Fett i.Tr., Schweiz

**Art.-Nr. 291124** ca. 6,5 kg x 1



## Hochgenuss



Käsezubereitung aus Kuhmilch, 5 Monate gereift, geschmeidiger Teig, mit Bockshornkleesamen und Walnusskernen verfeinert, sahnig-cremige Konsistenz, aromatischer und cremiger Geschmack, feine Nussnote. Mind. 50 % Fett i. Tr., Nordrhein-Westfalen

**Art.-Nr. 310506** ca. 4 kg x 1



## Alpen Purist



Hartkäse aus Schweizer Kuhmilch, mindestens 6 Monate gereift, geschlossener, mürber Käseteig mit zartem Schmelz und kräftig-samtigem Geschmack, welcher auf der Zunge zergeht. Mind. 56 % Fett i. Tr., St. Gallen

**Art.-Nr. 291104** ca. 6,5 kg x 1

**Art.-Nr. 291107** ca. 3,25 kg x 1

**Art.-Nr. 2430069** 150 g x 8, Stückpreis

### Alpen

6 Monate gereift



# PUR IST



### Alta Badia



Hartkäse aus Kuhmilch, mindestens 6 Monate gereift, rotbraune, geschmierte Rinde, strohgelber Teig mit kompakter, geschmeidiger Textur, fein-aromatisch mit würzig-kräftiger Note, zartschmelzend am Gaumen.  
50 % Fett i.Tr., Südtirol

Art.-Nr. 017801 ca. 9 kg x 1

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

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



### Luis Trenker



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

Art.-Nr. 421544 ca. 9 kg x 1

Art.-Nr. 421547 ca. 4,5 kg x 1



### Feingold



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

Art.-Nr. 291115 ca. 6,5 kg x 1

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



### Äpfelwoi & Blüte



Schnittkäse aus Kuhmilch, 7 Monate gereift, Rinde mit Kornblumen und Rosenblüten versehen, kompakter und heller Teig, in hessischem Apfelwein affiniert, wodurch ihm ein säuerliches und aromatisch-fruchtiges Aroma verliehen wird.

Mind. 50 % Fett i. Tr., Hessen

Art.-Nr. 319905 ca. 4 kg x 1



Katalog  
Leidenschaft und Tradition.  
RHEINGAU AFFINEUR

### Schweizer Nussi



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

Art.-Nr. 269711 ca. 6 kg x 1

Art.-Nr. 269712 ca. 3,1 kg x 1

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



### Wildererkäse



Schnittkäse aus Kuhmilch, mindestens 3 Monate gereift, rotgeschmierte Rinde und hellgelber Teig mit kompakter, zartschmelzender Textur, vollmundig mit feinwürziger Note. Ein kerniger Brotzeitkäse. Mind. 48 % Fett i.Tr., Graubünden

Art.-Nr. 290007 ca. 4,8 kg x 1

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



## Golden Gel



Blauschimmelkäse aus Kuhmilch, ca. 90 Tage gereift, mit Süßweintrester affinert, buttrigschmelzende Textur, die Affinage mit Süßweintrester bereichert mit fruchtigen, süßen und herben Noten, mit Aromen nach Honig und fermentierten Früchten. Mind. 50 % Fett i. Tr., Südtirol

**Art.-Nr. 420325** ca. 2,5 kg x 1



Katalog  
Eine Spielwiese für Käseliebhaber.  
DEGUST AFFINEUR

## Scamorzine Snack Casa di Pietro

[skamortsine afumikate snäk]



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

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



## Comté AOP

[komte]



Ein Comté mit großem Charakter, herzhaft und aromatisch ausgeprägt, Hartkäse aus Kuhrohnmilch hergestellt, braune Naturrinde, mindestens 24 Monate gereift, gelber, kompakter Teig, buttrig-schmelzende und leicht kristalline Textur, komplexe Geschmacksvielfalt. Mind. 45 % Fett i. Tr., Franche Comté und Rhône-Alpes

**Art.-Nr. 340014** ca. 5 kg x 2, 12 Monate

**Art.-Nr. 340003** ca. 5 kg x 1, 24 Monate



## Dolomitenkönig



Schnittkäse aus Kuhmilch, mindestens 2 Monate gereift, gelbe Rinde und strohgelber Teig mit der arttypischen kirschgroßen Rundlochung eines Großlochkäses, elastisch in der Textur mit feinem Schmelz, mild-aromatisch mit feinnussiger Note. 45 % Fett i. Tr., Südtirol

**Art.-Nr. 017065** ca. 9 kg x 1

**Art.-Nr. 017806** ca. 4,5 kg x 1

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



## Ocelli Frutta e Grappa

[otschelli frutta e grappa]



Ein Schnittkäse aus Schaf- und Kuhmilch, mindestens 12 Monate gereift, auf der Oberfläche mit in Grappa getränkten Trauben, Aprikosen, Feigen und Zwetschgen affinert, kristalliner, körniger Teig, köstlich saftiger und fruchtiger Geschmack mit feiner Grappanote. 56 % Fett i. Tr., Piemont

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



## Ocelli al malto d'Orzo e Whisky

[otschelli al malto dorso e wiski]



Käsezubereitung aus Kuh- und Ziegenmilch, mindestens 12 Monate gereift, Rinde aufwendig mit Gerstenmalz und Whisky behandelt und mit ganzen Gerstenkörnern umhüllt, leicht körniger, kristalliner Teig mit markantem, herb-süßlichem Geschmack und edler Whiskynote. Mind. 53 % Fett i. Tr., Piemont

**Art.-Nr. 422502** ca. 1,4 kg x 1



Katalog  
Handwerkskunst mit Tradition.  
BEPPINO OCCELLI

## Tiroler Adler



Hartkäse aus Kuhmilch mit Premium Alpenreife, mindestens 9 Monate gereift, Rinde mit edler Rotkultur gepflegt, strohgelber Teig mit fein-kristalliner, fast parmesanartiger Textur und dennoch zartem Schmelz am Gaumen, vollaromatisch-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. 271909** 150 g x 6, Stückpreis



## Weinzirler



Hartkäsespezialität aus Kuhmilch und mindestens 6 Monate gereift, Rinde mit Rotwein affiniert, gold-gelber Teig mit geschmeidiger Textur, zartschmelzend am Gaumen, würzig im Geschmack mit dezent fruchtiger Weinnote. Mind. 50 % Fett i. Tr., Tirol

**Art.-Nr. 270196** ca. 7 kg x 1  
**Art.-Nr. 270197** ca. 1,75 kg x 1



## Löffelgorgonzola

[Löffelgorgonzola]



Weichkäse aus Kuhmilch, mindestens 50 Tage gereift, rustikale Naturrinde, hellelfenbeinfarbener Teig mit feiner Edelpilzabdeckung, überaus sahnig-cremige Textur mit zartem Schmelz, feinwürzig im Geschmack mit leicht süßlicher Note. Mind. 48 % Fett i.Tr., Lombardei

**Art.-Nr. 420467** ca. 3 kg x 1



## Kletzz Traditioneller Toast geschnitten

Zünftiger Toast!

Ein krosser Knabberspaß für zwischendurch oder als perfekter Begleiter zu ausgesuchtem Käse. Handwerklich und nach altem Familienrezept hergestellt, verfeinert mit ausgewählten Früchten hat der Toast einen wunderbar knusprigen „Biss“.

**Art.-Nr. 381510** Kletzz Toast Feige-Mandel 75 g x 6  
**Art.-Nr. 381511** Kletzz Toast Pflaume-Walnuss 75 g x 6  
**Art.-Nr. 381512** Kletzz Toast Aprikose-Pistazie 75 g x 6, Stückpreise



## Ortler



Nach neuer Rezeptur hergestellter Schnittkäse aus Kuhmilch, mindestens 2 Monate gereift, braune Rinde und hellgelber Teig mit unregelmäßiger Schlitzlochung, geschmeidige Textur, mild und aromatisch mit feinwürziger Note. 50 % Fett i. Tr., Südtirol

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



NEUE REZEPTUR

## Urtyroler



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

**Art.-Nr. 270172** ca. 6 kg x 1  
**Art.-Nr. 270173** ca. 1,5 kg x 1  
**Art.-Nr. 271910** 150 g x 6, Stückpreis



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 Kompetenz erhöhen

##### **Plattform für Wissenstransfer**

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

DIE AKTUELLEN KURSE FINDEN SIE AUF UNSERER WEBSEITE:  
[www.heiderbeck.com/akademie](http://www.heiderbeck.com/akademie)

Erfolgreiche Partnerschaften



Melden Sie sich einfach hier an.  
[www.heiderbeck.com](http://www.heiderbeck.com)



[www.heiderbeck.com](http://www.heiderbeck.com)



Heiderbeck GmbH

Gewerbering 4

82140 Olching

Telefon +49 8142 44567-0

Telefax +49 8142 44567-211

[info@heiderbeck.com](mailto:info@heiderbeck.com)