

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]*

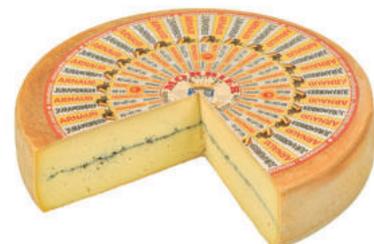
Halbfester Schnittkäse aus Ziegenmilch, mindestens 6 Wochen gereift, edle, mit Rotkultur affinierte Rinde umgibt hellelfenbeinfarbenen Teig mit geschmeidiger Textur, milchfrisch und mild im Geschmack mit aromatischer Note und feinen Ziegenmilchnuancen. Mind. 50 % Fett i.Tr., Nordbrabant

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]



Käseubereitung 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



Käseubereitung 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



Käseubereitung 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



Käseubereitung 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 Käseubereitung 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



Käseubereitung 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



Käseubereitung 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

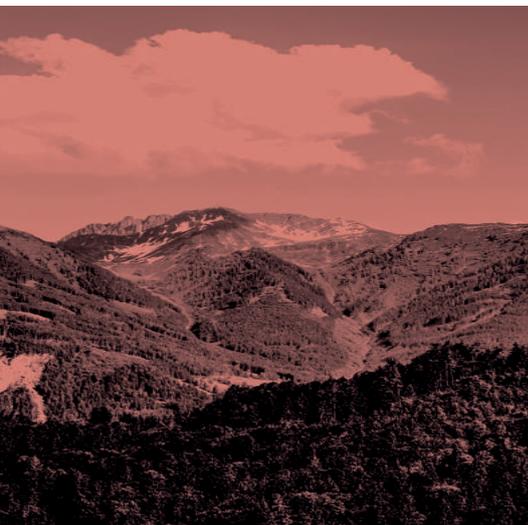
Art.-Nr. 270543 ca. 2 kg x 2

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

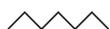
Art.-Nr. 291104 ca. 6,5 kg x 1

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

Erfolgreiche Partnerschaften



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



www.heiderbeck.com



Heiderbeck GmbH

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