

HEIDER  BECK

ES SIND
MENSCHEN, DIE DEN
KÄSE KREIEREN
CASARRIGONI



casArrigoni
storie di formaggi



CASARRIGONI Es sind Menschen, die den Käse kreieren. Einige der feinsten Käsesorten werden fast ausschließlich im Val Taleggio produziert.

Seit mehr als 30 Jahren schon pflegt die Familie Arrigoni die Tradition der ursprünglichen handwerklichen Herstellung ihrer Käse, allen voran des berühmten Taleggios. 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. Und an der Erweiterung des Sortiments für anspruchsvolle Käsegenießer, darunter der beliebte Löffelgorgonzola oder Bio-Käse.

Teil der Firmenphilosophie von CasArrigoni ist es, den Käse an seinem Ursprungsort zu produzieren. Die Wege von der frischen Vollmilch bis zur Käserei sind kurz, denn die verarbeitete Milch

stammt aus der Bergregion Peghera di Taleggio in unmittelbarer Nähe. Dort, am Fuß der Alpen, liegen auch die 2003 komplett modernisierten Reifekeller. Die rund 45 Mitarbeiter kommen alle aus dem Dorf. So zählt CasArrigoni zu den wichtigsten Arbeitgebern der Umgebung.

Das berühmteste Produkt ist der Taleggio, ein cremiger Käse aus der Lombardei und eine der ältesten Käsesorten Italiens überhaupt. Er 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.

Familienbetrieb und wichtiger Arbeitgeber in der Region.





Hinter diesen modernen Mauern reift der traditionell hergestellte Käse. Für CasArrigoni kein Widerspruch.

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. Bereits von Marcus Tullius Cicero und Cato dem Älteren sind Rezepte mit der Urform des Taleggios überliefert.

Der Taleggio in der heutigen Form und unter diesem Namen wurde möglicherweise erstmals vor dem 10. Jahrhundert in den Höhlen des Val Taleggio bei Bergamo in der Lombardei erzeugt. Die Herstellung erfolgte früher am Ende des Jahres, wenn die Kühe müde (ital. stracche) vom Almbtrieb waren, weshalb dieser Käse, wie auch der Gorgonzola, als Stracchino bekannt war. Der Taleggio wird in den Provinzen Bergamo, Brescia, Como, Cremona, Lecco, Lodi, Mailand, Novara, Pavia und Treviso hergestellt, entsprechend der alten Traditionen nur aus Kuhvollmilch.

Giacomo Casanova soll sich übrigens angeblich, nachdem er 1763 in Sant'Angelo Lodigiano den Taleggio gekostet hatte, entschlossen haben, eine Enzyklopädie der Käsesorten zu schreiben. Leider wurde das Werk nie beendet, da Casanova anderweitig zu sehr in Anspruch genommen wurde.



Roccoloturm, ein typischer Vogelfängerturm in Norditalien.



Zeichenerklärung



Büffelmilch



Kuhmilch



Schafmilch



Ziegenmilch



Rohmilch

TALEGGIO STORY Der Name ist eng mit dem Gebiet verbunden: Das Dorf Taleggio im Brembo Tal, wo dieser Käse auch heute noch in erster Linie hergestellt wird, ist reich an Linden, die in Latein „tilietulum“ heißen und woraus das Wort „tileggio“ abgeleitet ist.

REIFUNG ROSSO IMPERIALE Diese ganz besondere Käsespezialität darf vier Monate reifen, etwa zwei davon ummantelt von Süßweintrester der Moscato-Traube aus Pantelleria.



Auch der berühmte Taleggio braucht viel Zuwendung. Er muss regelmäßig mit Rot-schmiere-Kulturen eingerieben werden.

Taleggio DOP

[taledscho]



Halbfester Schnittkäse aus Kuhrohmlch mit intensiv rotgeschmierter Rinde, hergestellt im namensgebenden Valtaleggio. 50 Tage im Leinentuch gereift, strohgelber, buttriger Teig mit angenehm zartem Schmelz, aromatisch würzig im Geschmack mit nussiger Note, ein italienischer Klassiker! Mind. 48 % Fett i. Tr., Lombardei

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



Taleggio DOP Vero

[taledscho wero]



Halbfester Schnittkäse aus Kuhmilch mit intensiv rotgeschmierter Rinde, hergestellt im namensgebenden Valtaleggio. 50 Tage im Leinentuch gereift, strohgelber, buttriger Teig mit angenehm zartem Schmelz, aromatisch würzig im Geschmack mit nussiger Note, ein italienischer Klassiker! Mind. 48 % Fett i. Tr., Lombardei

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

Art.-Nr. 420446 180 g x 8, Stückpreis



Bio Taleggio DOP

[bio taledscho]



Halbfester Schnittkäse aus Bio-Kuhmilch mit rotgeschmierter Rinde, geschmeidiger, zartschmelzender Teig, aromatisch, nussig im Geschmack, mit zunehmender Reifung kräftige, ausgeprägte Würze. Mind. 48 % Fett i. Tr., Lombardei

Art.-Nr. 012041 ca. 2,2 kg x 1

Art.-Nr. 420460 ca. 1,1 kg x 2

Art.-Nr. 420478 ca. 180 g x 8, Stückpreis



Taleggio DOP

[taledscho]



Halbfester Schnittkäse aus Kuhmilch mit intensiv rotgeschmierter Rinde, hergestellt im namensgebenden Valtaleggio. 30 Tage gereift, strohgelber, buttriger Teig, aromatisch würzig im Geschmack mit nussiger Note, ein italienischer Klassiker! Mind. 48 % Fett i. Tr., Lombardei

Art.-Nr. 010003 ca. 2,4 kg x 1



Tartù

[tartu]



Eine edle Käsezubereitung aus halbfestem Schnittkäse mit rotgeschmierter Rinde, Kuhmilch, ca. 50 Tage gereift, der elastische, buttrige Teig ist mit schwarzen Trüffelstücken verfeinert. Mild-aromatischer Geschmack mit intensivem Trüffelgeschmack. Ein köstliches Geschmackserlebnis! Mind. 48 % Fett i. Tr., Lombardei

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

Art.-Nr. 420477 180 g x 8, Stückpreis



Madame stagionato di bufala

[madam stadschonato di bufala]



Ein halbfester Schnittkäse aus feinsten Büffelmilch, ca. 60 Tage in rotgeschmierter Rinde gereift, elastischer, buttergelber Teig und delikat-feinwürziger Geschmack mit vollmundigem Büffelmilcharoma. Eine außergewöhnliche Spezialität! Mind. 55 % Fett i. Tr., Lombardei.

Art.-Nr. 420475 180 g x 8, Stückpreis





Dank der Rotschmiere reift der Käse von außen nach innen. Mit dem Käsebohrer holt der Fachmann ein Stück Käse aus dem Inneren, um den Reifegrad zu prüfen.

Löffelgorgonzola

[löffelgorgonzola]



Weichkäse aus Kuhmilch mit edlem Blauschimmel. Ein Gorgonzola Typ Milano, besonders cremiger, fließender Teig, perfekt zum Löffeln, zarter, leicht süßlicher und milchiger Geschmack, mit zunehmender Reifung kräftiger. Verpackung ideal zur Portionierung mit wiederverschließbarer Abdeckhaube. Ein erlesener Genuss! Mind. 48 % Fett i. Tr., Lombardei

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



Gorgonzola DOP Dolce

[gorgonzola doldsche]



Weichkäse aus Kuhmilch, durchzogen von Blauschimmeladern, mindestens 50 Tage gereift. Ein Gorgonzola Dolce Typ Milano, schneeweißer Teig, milchsüßlicher, feiner Blauschimmelgeschmack. Stellenweise quarkiger Teig, mit zunehmender Reifung cremifizierend. Der mild-köstliche Klassiker! Mind. 48 % Fett i. Tr., Lombardei

Art.-Nr. 420456 ca. 6 kg x 1
Art.-Nr. 420455 ca. 1,5 kg x 1
Art.-Nr. 420469 200 g x 8, Stückpreis



Bio Gorgonzola DOP

[bio gorgonzola]



Weichkäse aus Bio-Kuhmilch, mindestens 60 Tage gereift, cremiger schneeweißer Teig mit deutlichen Blauschimmeladern, zart süßlich bis würzig im Geschmack. Der Gorgonzola Dolce aus rein biologischer Herstellung! Mind. 48 % Fett i. Tr., Lombardei

Art.-Nr. 012039 ca. 1,5 kg x 4
Art.-Nr. 420476 180 g x 8, Stückpreis



Belzeblu

[beltseblu]



Eine Weichkäsespezialität aus Kuhmilch mit Blauschimmelkulturen und scharfer Paprika im Teig, 2 Monate gereift, cremiger, von Blauschimmeladern und Paprika durchsetzter Teig mit aromatischem Edelpilzgeschmack und fruchtig-pikanter Note. Ein cremiges Geschmackserlebnis! Mind. 54 % Fett i. Tr., Lombardei

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



Rosso Imperiale

[rosso imperijale]



Eine extravagante Käsezubereitung aus Kuhmilch mit intensiven Blauschimmeladern, 2 der insgesamt 4-monatigen Reifung unter Süßweintrester der Moscato-Traube aus Pantalleria affiniert. Kompakter, weicher Teig mit zartem Schmelz, intensiver Blauschimmelgeschmack in Einklang mit zartsüßen Weinaromen. Eine köstliche Kombination! Mind. 48 % Fett i. Tr., Lombardei

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



Blu di Capra

[blu di kapra]



Ein halbfester Schnittkäse aus Ziegenmilch mit intensiver Blauschimmelkultur. 2 Monate Reifung, heller, kompakter Teig und ein angenehm säuerliches Ziegenmilcharoma, welches den pikanten Blauschimmelgeschmack komplettiert. Ein außergewöhnliches Zusammenspiel! Mind. 52 % Fett i. Tr., Lombardei

Art.-Nr. 420457 ca. 1,5 kg x 1
Art.-Nr. 420479 180 g x 8, Stückpreis



ZIEGE Relativ neu im Sortiment sind die Ziegenkäse, die nach denselben Standards wie alle anderen Käse produziert werden. Der Käse nimmt den kürzesten Weg von einer ausgewählten Farm direkt in die Reifekeller von CasArrigoni.

REIFEKELLER ROCCOLO Mindestens sechs Monate reift der Roccoło Valtaleggio, bis er den perfekten Zustand erreicht hat: rotbraune und harte, aber zarte Rinde, am Rand cremig und in der Mitte mit einem festeren Kern.



Alles Handarbeit. Auch beim Roccoło Valtaleggio. Ohne die regelmäßige Kontrolle und das Einreiben mit Salzwasser entsteht kein Käse, der höchsten Qualitätsansprüchen genügt.

Nababbo
[nababo]



Ein Weichkäse aus Ziegenmilch in rotgeschmierter Rinde, ähnlich dem Taleggio, 45 Tage im Leinentuch gereift, geschmeidiger, zartschmelzender Teig mit feinem Ziegenmilcharoma, feinwürziger Geschmack. Eine Delikatesse! Mind. 58 % Fett i. Tr., Lombardei

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



Domitilla
[domitilla]



Ein kleiner Weichkäse aus Ziegenmilch, mindestens 2 Monate kellergereift, gelb-braune, rotgeschmierte Rinde und schneeweiße, geschmeidig schmelzender Teig, mildaromatischer Geschmack mit dezenter Ziegenmilchnote, eine heimische Spezialität des Valtaleggio! Mind 58 % Fett i. Tr., Lombardei

Art.-Nr. 420465 ca. 300 g x 4



Sampietrino del Mediterraneo
[sampietrino del mediteraneo]



Ein Schnittkäse aus Kuhmilch, ca. 3 Monate in seiner rötlichen, mit Olivenöl gepflegten Naturrinde gereift und anschließend mit Rosmarin ummantelt. Bröckeliger, krümeliger Kern und zur Rinde hin kompakter Teig, leicht säuerlicher, aromatischer Geschmack mit deutlich mediterraner Note durch den Rosmarin. Mind. 55 % Fett i.Tr., Lombardei

Art.-Nr. 420461 ca. 1,6 kg x 1



Nero Imperiale
[nero imperjale]



Käsezubereitung aus Kuhmilch, mindestens 3 Monate in Naturkellern gereift und anschließend 1 Monat in Balsamicoessig affinert, heller, fester Käsekern, reift von außen nach innen, süß-säuerlicher Geschmack mit aromatischer Balsamiconote. Mind. 57 % Fett i. Tr., Lombardei

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





Der Käse reift im Keller bei Temperaturen zwischen fünf und sechs Grad.

Roccolo

[rokolo]



Ein rustikaler Schnittkäse aus Kuhmilch, 6 Monate in sehr feuchten Naturkellern gereift, wodurch er sein feines nussiges Aroma nach Waldboden und frischen Pilzen erhält. Typisch ist die weiße, gelbe oder rötliche Flora, welche sich während der Reifezeit auf der Naturrinde bildet. Reifung von außen nach innen, kompakter schnittfester Teig mit hellem Käsekern. Würziger Geschmack. Mind 55 % Fett i. Tr., Lombardei

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



Roccolo di Vino

[rokolo di wino]



Köstlicher Schnittkäse aus Kuhmilch, zuerst 5 Monate in Naturkellern gereift, anschließend weitere 2 Monate in Raboso-Wein affinert und mit Weintrester bedeckt. Reifung des Teiges von außen nach innen, kompakter, fester Käsekern, angenehm aromatischer Geschmack mit edler Weinnote. Mind. 62 % Fett i. Tr., Lombardei

Art.-Nr. 420437 ca. 2,6 kg x 1



Bio Roccolo

[bio rokolo]



Ein rustikaler Schnittkäse aus bester Bio-Kuhmilch, reift 6 Monate im feuchten Naturkeller, wodurch er, wie der herkömmliche Roccolo, sein feines Aroma nach Waldboden und frischen Pilzen erhält. Reifung von außen nach innen, kompakter schnittfester Teig mit hellem Käsekern. Sauerlicher, würziger Geschmack mit ausgeprägten nussigen und pilzartigen Aromen. Mind 55 % Fett i. Tr., Lombardei

Art.-Nr. 012717 ca. 2,5 kg x 1



Rocolini

[rokolini]



Attraktive Roccolo Minilaibe in verschiedenen Variationen affinert, ob verfeinert mit edlen Trüffeln, aromatischem Rosmarin, mit süß-säuerlicher Note durch Balsamico-essig, mit Raboso-Wein für ein einzigartiges Käse-Wein-Erlebnis oder das Original ohne Affinage – Die Rocolini bestechen durch köstlichen Geschmack und handliches Format in ansprechender Optik!

Art.-Nr. 420470 Roccolino al Tartufo

Art.-Nr. 420471 Roccolino

Art.-Nr. 420472 Roccolino Nero imperiale

Art.-Nr. 420473 Roccolino Divino

Art.-Nr. 420474 Roccolino del Mediterraneo

ca. 500 g x 4





www.heiderbeck.com



Heiderbeck GmbH

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