

HEIDER  BECK

HANDWERKSKUNST
MIT TRADITION

BEPPINO
OCCELLI



BEPPINO OCCELLI


i sapori dell'eccellenza



BEPPINO OCCELLI verbindet Brauchtum und Innovation auf geniale Weise. Seine Käsespezialitäten sind handgeschöpfte Originale mit naturbelassenen Rinden.

Mit seiner ganz besonderen Butter begann die Erfolgsgeschichte von Beppino Occeci. Einer Butter mit leicht süßlichem Mandelgeschmack, aus frischem Rahm, gewonnen aus der Milch von Kühen, die auf den Weiden seiner italienischen Heimat grasen. Für ihn war Butter nie ein Abfallprodukt, sondern das Produkt schlechthin, eines, das ganz besondere Sorgfalt verdient.

„Anfangs hatte ich es schwer, weil in den Siebziger- und Achtzigerjahren, im Gegensatz zu Deutschland, Butter in Italien verpönt war und fast als „giftiges“ Fett betrachtet wurde. Ich war einer der Ersten, der daran glaubte, dass Butter ein edles Nahrungsmittel sein könnte“, erinnert sich Occeci. Nachdem er seine Butter perfektioniert hatte, widmete er sich mit derselben Hingabe der Herstellung von Käse. Das macht er nun erfolgreich seit mehr als 40 Jahren. „Mit viel Kreativität habe ich die traditionellen

Rezepte neu interpretiert. Das gilt für die Käsesorten aus dem Langhe-Gebiet wie auch für die Gebirgskäsesorten, die in Valcasotto den idealen Ort zur Reifung gefunden haben.“

Beppino Occeci verbindet Brauchtum und Innovation auf selbstverständliche Weise. Seine Käsespezialitäten sind handgeschöpfte Originale mit naturbelassenen Rinden. Er 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 und stets die Herkunft seiner Milch lückenlos nachverfolgen.

1976 startete Beppino Occeci den Aufbau seines Unternehmens. Am Fuße der Seealpen liegen in einer Höhe zwischen 600 bis 1500 Metern die Ländereien seines Landwirtschaftsbetriebs. Occeci's „Milchstraße“ folgt den Hirten und ihren

Zeichenerklärung

-  Kuhmilch
-  Schafmilch
-  Ziegenmilch
-  Rohmilch





Beppino Occelli (links) gönnt seinen Tieren die herrlichsten Weideplätze in den Seealpen.



Ohne regelmäßiges Bürsten kommt der beste Käse nicht aus.

BEPPINO OCCELLI®

i sapori dell'eccellenza

Auch die Ziegen liefern ihren Beitrag für außergewöhnlich guten Käse.

Herden von den Bauernhöfen der Langhe über die Cuneser Alpentäler, hoch auf die Almweiden von Castelmagno und Valgrana und wieder runter ins Valcasotto.

Die von hohen Bergen geschützten Wiesen, Felder, Wälder und Ställe ermöglichen die Aufzucht von Ziegen, Schafen und Kühen der alpinen einheimischen Rassen. Die schneeweißen Ziegen der berühmten Saanen-Rasse geben eine ausgezeichnete Milch, aus denen die Käsesorten Crava, Losa und der hochwertige Cusiè hergestellt werden. Die Schafe liefern den Rohstoff für begehrte Käsesorten wie den Tuma dla Paja, der 1997 in New York als bester importierter Käse des Jahres ausgezeichnet wurde, und den Escarun, ein außergewöhnliches Beispiel für die hohe Kunst italienischer Käseherstellung.

Seine Leidenschaft für Qualität und handwerkliche Verarbeitung ist legendär. Regelmäßig erhält der anspruchsvolle Käseproduzent aus dem Piemont Besuch von Kollegen aus der ganzen Welt, ob aus Kanada, den Vereinigten Staaten oder der Ukraine. Nur allzu gerne schlüpfen sie in die weißen Plastiküberwürfe und Schuhe und setzen sich brav die wenig kleidsamen Mützchen auf, nur um dem Meister über die Schulter schauen zu dürfen. Seine Butter und sein Käse finden sich in den Feinschmeckerregalen rund um den Globus. Sogar bei der Wiedereröffnung des Museums of Modern Art (MoMa) im Mai 2016 in San Francisco war er dabei. Zumindest seine berühmte Butter, die die dort servierten Spaghettoni mit Bierhefe vollendeten. Ein Gericht, das sogar den vielfach dekorierten französischen Starkoch Alain Ducasse zum Schmelzen brachte. Er soll gesagt haben, es sei „das beste Gericht, das ich je probiert habe.“

Das macht ihn stolz. „Ich fühlte mich sehr geehrt, in San Francisco an einem derart mit Sternen bestückten Tisch präsent gewesen zu sein“. Die Bodenhaftung verliert er deshalb noch lange nicht. Occelli ist der Region und der Tradition verpflichtet. Er ist ein Unternehmer mit Verantwortung und Weitblick, weshalb es nicht verwunderlich ist, dass er ein begeisterter Unterstützer der Slow Food-Bewegung ist, die eine nachhaltige und umweltfreundliche Landwirtschaft fördert sowie vom Aussterben bedrohte Tier- und Pflanzenarten schützt.

DIE BUTTER Die Milch muss erstklassig sein, denn nur dann entsteht auch allerbeste Sahne. Die wiederum ist die Grundvoraussetzung für eine Butter der Spitzenklasse. Und bei Beppino Ocelli ist sie das Ergebnis eines konsequenten Anspruchs an herausragende Qualität. Das Relief auf dem Butterstück sowie die Verpackung und Versiegelung sind Hand gemacht und Zeichen einer unverfälschten Käserei- und Bauerntradition.

DIE PRODUKTION Der Familienbetrieb der Ocellis liegt im Langhe-Gebiet, nahe des alten Ortskerns der kleinen Gemeinde Farigliano in der Provinz Cuneo. Hier werden nur exklusive Spezialitäten hergestellt, die in Valcasotto reifen.



Liebevoll bis ins kleinste Detail: In den traditionellen Modellen bekommt die Butter ihr charakteristisches Aussehen.



Mit der Butter fing alles an: Beppino Ocelli hat stets die geschmackliche Weiterentwicklung seiner Butter und Käsespezialitäten weiterverfolgt, wobei er immer darauf bedacht war, diese authentisch, aber auch unnachahmlich zu entwickeln.

Burro Ocelli
[burro otschelli]



Edle Butter aus frischem Rahm, elfenbeinfarben, hochwertige Optik, angenehmer, zart-süßlicher Geruch und köstlich milchfrischer Geschmack, aus dem 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]



Eine Butterzubereitung aus frischer Sahne, mit köstlichen Stückchen von schwarzen Sommertrüffeln verfeinert. Mit einem Trüffelanteil von mindestens 6 % und ohne künstliche Trüffelaromen eignet sie sich perfekt für die Zubereitung edler Saucen, Piemont

Art.-Nr. 017132 80 g x 6, Stückpreis





Robiola Ocelli

[robjola otschelli]



Klassischer Weichkäse aus Kuhmilch mit feiner Weißschimmelrinde, reift von außen nach innen, weißer bis elfenbeinfarbener Teig, milchiger, fein säuerlicher Geschmack, welcher sich mit zunehmender Reifung intensiviert. Mind. 50 % Fett i. Tr., Piemont

Art.-Nr. 017156 ca. 280 g x 4

Art.-Nr. 422517 130 g x 4 Stückpreis



Tuma Langarola

[tuma langa'rola]



Weichkäse aus Kuhmilch mit strohgelber Rinde und festem, quarkigem Kern, reift 2 Wochen von außen nach innen, runder, leicht säuerlicher Geschmack mit delikaten Aromen. Mind. 50 % Fett i. Tr., Piemont

Art.-Nr. 017155 ca. 290 g x 4



Tuma dla Paja

[tuma dla paja]



Ein exzellenter Weichkäse aus Sahne, Kuh- und Schafmilch mit zarter Weißschimmelrinde, 2 Wochen gereift, sahniger und elfenbeinfarbener Teig, mit zunehmender Reifung fließend, zartes Schafmilcharoma, das mit der Zeit intensiver wird. Die empfindliche Rinde muss vor Austrocknung geschützt werden. Mind. 52% Fett i. Tr., Piemont

Art.-Nr. 017154 ca. 270 g x 4

Art.-Nr. 422516 130 g x 4 Stückpreis



Tuma del Trifulau

[tuma del trifulau]



Weichkäsezubereitung aus Kuhmilch, eingehüllt von zartem Weißschimmel und mit Stückchen von schwarzen Sommertrüffeln im cremigen Teig affiniert. Geschmeidige Textur mit sahnigem, milch-frischem Geschmack und intensivem Trüffelaroma. Mind. 52 % Fett i. Tr., Piemont

Art.-Nr. 017168 ca. 290 g x 4



Crutin

[krutin]



Käsezubereitung aus Kuhmilch mit Stückchen edler schwarzer Trüffel durchzogen, reift 2 Monate in Naturkellern. Der handgebrochene Teig hat eine sandige Konsistenz, mit weiterer Reifung bildet sich ein leichter Edelschimmel auf der dünnen Rinde, kräftiges Trüffelaroma, ideal zum Reiben. Mind. 45 % Fett i. Tr., Piemont

Art.-Nr. 017147 ca. 300 g x 5

Art.-Nr. 017191 ca. 1,1 kg x 1



DIE REIFUNG Auf 900 Metern über dem Meer, in den Seealpen, reift der Käse von Beppino Ocelli. In den Kellern der massiven Steinhäuser von Valcasotto herrschen optimale Bedingungen: Dunkelheit, eine hohe Luftfeuchtigkeit und erfrischende Kühle. Die Laibe lagern auf sorgfältig ausgewähltem Holz und werden fast täglich gedreht, bis sie den perfekten Reifegrad erreicht haben.

DIE AFFINAGE Anschließend kommen die besten Laibe zur Verfeinerung in kleinere Keller. Das besondere Mikroklima und die vielen verschiedenen Holzarten der Regale fördern die Entwicklung von weißem, rosa- und orangefarbenem oder grünlichem Edelschimmel.



Ein Paradies für Käseliebhaber: Der Reifekeller von Ocelli mit ausgesuchtem Holz für die Regale. Auch das prägt die Qualität der Produkte.

Losa di Vacca

[losa di waka]



Schnittkäse aus Kuhrohmlach mit bunt florierender Naturrinde, 2 Monate gereift, Bouquet nach Milch und Butter, geschmeidiger Teig, angenehm mild-würziger Geschmack.

Mind. 49 % Fett i. Tr., Piemont

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



Losa con Capra

[losa kon kapra]



Ein Schnittkäse aus Kuh- und Ziegenrohmlach, reift 2 Monate in Naturkellern und bildet eine farbenfrohe Edelschimmelflora auf der Naturrinde. Der geschmeidige Teig hat eine angenehm schmelzende Konsistenz und schmeckt zart-würzig mit einem delikaten Ziegenmilchcharoma.

Mind. 48 % Fett i. Tr., Piemont

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



Cusiè Pecora e Vacca

[kusie pekora e vaka]



Ein traditioneller Hartkäse aus Schaf- und Kuhmilch, mind. 4 Monate gereift, die farbig blühende Flora auf der Naturrinde ist ein Qualitätsmerkmal. Kompakter Teig, Duft nach Pilzen und Waldboden, aromatischer und kräftiger Geschmack.

Mind. 56 % Fett i. Tr., Piemont

Art.-Nr. 017149 ca. 6 kg x 1



Piemonteser Spezialitäten in attraktiven Kleinverpackungen

Hochwertige Piemonteser Spezialitäten in 80 g Fixgewicht, in moderner Skin-Verpackung mit Displaykarton mit maximaler Frischegarantie, optimal für das SB Regal.

Ocelli al Barolo

Art.-Nr. 422505

Ocelli in Foglie di Castagno

Art.-Nr. 422506

Cusiè Capra e Vacca

Art.-Nr. 422507

Cusiè Pecora e Vacca

Art.-Nr. 422508

80 g x 8 Stückpreise





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

Occelli al Barolo

[otschelli al barolo]



Käsezubereitung aus Kuhmilch, ganzjährig in limitierter Menge verfügbar, mindestens 4 Monate gereift und weitere 2 Monate im Traubentrester und Barolo-Wein affinert, eine köstliche Kombination von kräftigem Rotweinaroma mit vollwürzigem Geschmack, eine besondere 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 al malto d'Orzo e Whisky

[otschelli al malto dorso e wiski]



Käsezubereitung aus Kuhmilch, 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. 1,7 kg x 1



Occelli con Frutta e Grappa di Moscato

[otschelli con frutta e grappa di moskato]



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. Mind. 56 % Fett i. Tr., Piemont

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



Occelli in Foglie di Castagno

[otscheli in folie di kastanjo]



Ein edler Hartkäse aus Schaf- und Kuhmilch, bis zu 3 Jahren unter Kastanienblättern gereift, goldgelber Teig mit fester und kristalliner Textur, intensives, kräftiges Aroma mit runder, nussiger Note, eine echte Rarität. Mind. 56 % Fett i. Tr., Piemont

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



Occelli nel Fieno Maggengo

[otschelli nel fieno matschengo]



Edler Schnittkäse aus Kuhmilch, 5 Monate gereift, in mit Bier getränktem Heu affinert, kompakter Teig, einzigartiges Aroma der Milchmischung kombiniert mit der feinen Heunote und aromatischen Biernuancen. Mind. 57 % Fett i. Tr., Piemont

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





www.heiderbeck.com

Heiderbeck GmbH

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