

Casa di Pietro



& friends

HEIDERBECK



Die traditionsreiche Geschichte des Käselandes Italien reicht tief bis in die Jahrhunderte zurück. Heute zählt das Land, das so viele Superstars wie Gorgonzola, Parmigiano Reggiano, Grana Padano, Pecorino oder Mozzarella hervorgebracht hat, insgesamt etwa 500 Käsesorten und 48 DOP Käse, zu den wichtigsten Käseländern Europas.

Die Käsetheken hierzulande wären heute ohne die Vertreter aus Italien wahrlich ein großes Stück ärmer und eigentlich fast unvorstellbar.

Unsere Affini ät zu italienischen Käsespezialitäten reicht zu den Wurzeln unseres Unternehmens zurück.

So verbindet uns mit vielen Produzenten aus ganz Italien eine jahrzehntelange Partnerschaft und Freundschaft. Casa di Pietro spiegelt unsere Leidenschaft für die italienische Käsekunst wider. Denn wir sind begeistert von der Qualität der Produkte und es ist uns eine Herzensangelegenheit, diese wundervollen Spezialitäten zu fördern und zu vermarkten.

Die Mission, besondere und hochwertige Käse mit einer eigenen Linie zu lancieren, reifte schon lange bei uns, und so brachten wir erstmals im Jahr 2012 die sardische Schafricotta unter der Linie Casa di Pietro heraus. Seit dieser Zeit kamen immer mehr Produkte hinzu, von deren Geschmack und Qualität wir so begeistert waren, dass wir sie auch in das Casa di Pietro Sortiment aufnehmen wollten.

Wir präsentieren das komplette Sortiment unserer italienischen Lieblingskäse in neuer und moderner Aufmachung. Sie kommen aus vielen Regionen des Landes, vom Norden bis zum tiefen Süden- von unserer Mascarpone aus Südtirol bis zur Schafricotta aus Sardinien und umfassen sämtliche Käsegruppen, vom Frischkäse bis hin zum Hartkäse.

Wir freuen uns, Klassiker mit Charakter und Geschichte wie Gorgonzola oder Scamorza zu präsentieren und das Sortiment mit trendigen und innovativen Genusskäsen zu garnieren.

Das Motto des Kataloges heißt „Casa di Pietro & Friends“, denn wir haben noch einige interessante Produkte zugefügt, die wir an dieser Stelle ebenso gerne vorstellen möchten.

Wir wünschen Ihnen viel Vergnügen bei der Lektüre.

Peter Steding | Geschäftsführender Gesellschafter



# DER NEUE SELECTED BRANDS KATALOG!

HEIDERBECK.com  
**NEWS**

**Neuigkeiten  
Veranstaltungen  
Produktneuheiten**  
www.heiderbeck.com

**Erfahren Sie  
noch mehr.**  
Wir sind auch auf YouTube!  
Unter heiderbeck TV halten  
wir Sie immer am Laufenden.



**HEIDERBECK**

**Stay in Touch with us!**  
Heiderbeck App im  
App Store erhältlich.

## Warum Casa di Pietro?

### Authentizität

Alle Produkte von Casa di Pietro kommen aus Italien und haben sich auf dem italienischen Markt mit Erfolg etabliert. Sie sind typische „Italiener“ mit köstlichem Temperament.

### Qualität

Die herausragende Produktqualität, die wir Ihnen bieten, ist unser Erfolgsrezept. Die Produkte sind dazu mit innovativen und produktgerechten Verpackungen in hochwertiger Optik ausgestattet.

### Differenzierung

Die Casa di Pietro Produkte heben sich in Optik und Qualität ab.

### Geschmacksvielfalt

Wir lieben italienischen Käse! Die Käsekultur Italiens steckt in Casa di Pietro mit sämtlichen Aromen und Nuancen, von aromatisch mild bis pikant kräftig.

### Alleinstellung

Der moderne Style von Casa di Pietro setzt Maßstäbe und spricht den modernen, kaufkräftigen Verbraucher an. Sämtliche Artikel der Marke werden exklusiv für uns produziert und auch von uns angeboten.

### Wertschöpfung

Die Casa di Pietro Käse sind mit einem attraktiven Qualitäts-Leistungs-Verhältnis versehen, durch welches sich ein hohes Wertschöpfungspotenzial für unsere Kunden ergibt.

### Blockplatzierung

Das Sortiment ist in hochwertiger Aufmachung grafisch aufeinander abgestimmt. Bei einer Blockplatzierung der Artikel wird eine verkaufsattraktive Fokussierung erzielt.

### Verkaufsförderung

Wir stellen attraktives Informationsmaterial für die Artikel zur Verfügung. Heiderbeck TV, unser Onlinekanal auf www.heiderbeck.com, liefert ebenso wertvolle Produkt- und Hintergrundinfos sowie Rezepte für Ihre Verkäufer und die Konsumenten.

### Nachhaltigkeit

Die artgerechte Tierhaltung, das traditionelle Handwerk und die Verwendung von besten Zutaten sind die Bausteine unserer Partnerproduzenten für das Haus von Pietro.

### Sicherheit

Als IFS Broker und Logistics (jeweils higher level) zertifiziert es Unternehmen bieten wir unseren Kunden einen höchstmöglichen Sicherheitsstandard und Qualitätskompetenz.

### Vertriebskanäle

Die Produkte können von sämtlichen Vertriebskanälen gehandelt werden, ob in der Bedienungstheke, im SB Regal, in der Prepack Theke oder im Großverbrauchersortiment.

### Herzensangelegenheit

Casa di Pietro ist uns mit unserer Liebe und tiefer Verbundenheit für italienische Käse eine „Questione di cuore“.

**Robiola***(robjola)*

Frischkäse aus Kuhmilch mit hellelfenbein-farbenem Teig und streichfähiger, locker-cremiger Textur. Sahnig-milchfrischer Geschmack mit aromatisch-leicht süßlicher Note. Nach lombardischer Tradition schonend gekäst, sodass der Käse sein reichhaltiges Aroma voll entfalten kann.

Mind. 75% Fett i.Tr., Lombardei

**Art.-Nr. 424855** ca. 250 g x 5

**Robiola Ziege***(robjola)*

Frischkäse aus Ziegenmilch mit schnee-weißem Teig und streichfähiger locker-cremiger Textur. Nach lombardischer Tradition schonend gekäst, so dass der Käse sein reiches herzhaftes Aroma voll entfalten kann. Milchfrisch mit leicht süßlicher Note und dezentem Ziegenmilcharomen.

Mind. 55% Fett i.Tr., Lombardei

**Art.-Nr. 424856** ca. 250 g x 5

**Burro***(buro)*

Feine Butter aus frischer Kuhsahne, porzellan-bis elfenbeinfarben und mit glatter, seidiger Textur, feine Säure eingebunden in zartem Schmelz und frische Noten nach Rahm machen diese Butter zu einem besonderen Geschmackserlebnis, traditionell in der italienischen Verpackung mit der Öse.

82% Fett, Venetien

**Art.-Nr. 425450** 100 g x 20, Stückpreis

**Frischkäse**

Die Italiener lieben ihren Frischkäse. Und wahrlich, Frischkäse hat in Italien einen sehr hohen Stellenwert als vielverwendete Zutat, die zu alle Tagesmahlzeiten genossen werden kann. Zum Frühstück mit frischem Brot, zu Mittag mit Gemüse, zu Salaten, auf einer Bruschetta Variante mit Tomaten oder als Zutat in einer leckeren Pastasauce. Am Abend dann als Füllung für Ravioli oder auf die Pizza und natürlich zu Desserts mit Früchten. Der kulinarischen Fantasie sind schier keine Grenzen gesetzt.

Der leicht süßliche und milchfrische Geschmack sowie die cremige Konsistenz der Casa di Pietro Frischkäse sind das Ergebnis von traditioneller Käsekunst, kombiniert mit modernen Methoden und dem besten Rohstoff: der Milch. Faszinierend sind dabei die Gemeinsamkeiten, welche die Frischkäse vereinen – die unglaubliche Cremigkeit und ihr köstliches Aroma mit den Nuancen der unterschiedlichen Milcharten.

**Mascarpone***(maskarpone)*

Frischkäse aus frischer Kuhsahne, schnee-weiße und sahnig-cremige Textur, mild im Geschmack, mit dezent süßlicher Note. Die Casa di Pietro Mascarpone wird im Eindampfungsverfahren anstatt des üblicherweise genutzten Filtrationsverfahrens hergestellt, welches sie auf natürliche Weise süßer macht.

**Art.-Nr. 269558** 500 g x 6, Stückpreis

**Mascarpone***(maskarpone)*

Frischkäse aus frischer Kuhsahne, schnee-weiße und sahnig-cremige Textur, mild im Geschmack, mit dezent süßlicher Note. Die Casa di Pietro Mascarpone wird im Eindampfungsverfahren anstatt des üblicherweise genutzten Filtrationsverfahrens hergestellt, welches sie auf natürliche Weise süßer macht.

**Art.-Nr. 421569** 2 kg x 1

**Isea***(isea)*

Naturbelassener Frischkäse aus Kuhmilch, schneeweißer Teig mit cremiger Konsistenz, milchfrisch mit sahnig-aromatischer Note, beste Basis für Frischkäsekreationen oder zum Befüllen von Backwerk und Nudelgerichten.

Doppelrahmstufe, Allgäu

**Art.-Nr. 268491** 2 kg x 1

**Art.-Nr. 269077** 5 kg x 1

**Schafricotta***(schafrikotta)*

Feinster Molkeneiweißkäse aus 100% sardischer Schafmilchmolke mit schnee-weißem Teig und lockerer Textur. Mild im Geschmack mit der aromatischen Würze feiner Schafmilch. Ideal zur Zubereitung von Desserts, der Füllung von Teigwaren oder zum Verfeinern von Nudelgerichten.

Mind. 38% Fett i.Tr., Sardinien

**Art.-Nr. 017037** 250 g x 6, Stückpreis

**Burrata***(burata)*

Handgefertigte Frischkäsezubereitung aus einem Mozzarella aus Kuhmilch mit Kuhmilchsahne gefüllt, porzellanfarbene Oberfläche mit el enbeinfarbenen Teig und überaus locker-cremiger Textur, milchfrisch im Geschmack mit sahnigem Mundgefühl.

Mind. 42% Fett i.Tr., Marken

**Art.-Nr. 424951** 125 g x 6, Stückpreis

**Mozzarella di bufala Stange***(modsarella di bufala stange)*

Handgezogener Mozzarella aus Büffelmilch, porzellanfarbene Oberfläche mit hel elfenbein-farbenem Teig, elastisch-lockere Textur, milchfrisch-aromatisch mit der arttypischen Note feiner Büffelmilch. Stangenform, als ideale Variante für Gastronomie und Großverbraucher.

Mind. 52% Fett i.Tr., Kampanien

**Art.-Nr. 423221** 1 kg x 2

**Mozzarella di Bufala DOP Riserva del Re***(modsarella di bufala riserva del re)*

Mozzarella aus der Milch kampanischer Wasserbüffel, porzellanfarbene dünne Haut mit glatt spiegelnder Oberfläche, el enbeinfarbene, lockere und feinfaserige Textur, milchfrisch mit feiner Säure und dezent aromatischer Note.

Mind. 52% Fett i. Tr., Kampanien

**Art.-Nr. 423239** 100 g x 10, Stückpreis

**Bio Mozzarella di Bufala DOP***(bio modsarella di bufala)*

Bio-Mozzarella aus ökologisch erzeugter Milch kampanischer Wasserbüffel, porzellanfarbene dünne Haut mit glatt spiegelnder Oberfläche, el enbeinfarbene, lockere und feinfaserige Textur, milchfrisch mit feiner Säure und dezent aromatischer Note.

Mind. 52% Fett i. Tr., Kampanien

**Art.-Nr. 423241** 125 g x 5, Becher

**Art.-Nr. 423214** 125 g x 8, Beutel, Stückpreise

**Burrata di Bufala***(burata di bufala)*

Handgefertigte Käsezubereitung aus Büffelmozzarella mit Kuhsahnefüllung, porzellanfarbene Oberfläche, hel elfenbein-farbener Teig mit überaus locker-cremiger Textur, milchfrisch mit feiner Büffelmilchnote.

Auch in Bio erhältlich!

Mind. 50% Fett i. Tr., Kampanien

**Art.-Nr. 423260** 125 g x 6, konventionell

**Art.-Nr. 423259** 125 g x 6, Bio, Stückpreise

**Burrata**

Der Shootingstar der italienischen Käseszene! Burrata ist nicht nur im Heimatland hipp, sondern auch bei uns ein Trendsetter. Man findet sie auf vielen Speisekarten der italienischen Gastrokultur. Als Solist wird sie gerne serviert mit geröstetem Brot und Olivenöl. Als Zutat wird sie gerne auf Salaten präsentiert oder in Kombination mit Pasta, Pizza, oder Grillgerichten gereicht. Sogar als Dessert glänzt die Burrata auf einem beerigen Fruchtspiegel. Ihr sahnig-milchfrischer Genuss unterstreicht den hohen Frischecharakter, der sie bei Käseliebhabern und Feinschmeckern so beliebt macht. Ob aus reiner Kuhmilch oder aus Büffelmilch hergestellt, ist es immer ein wahres Genusserebnis, das hauchdünne Pasta Filata Säckchen anzuschneiden. Der Genuss der Casa di Pietro Burrata hat in uns Erinnerungen geweckt. Erinnerungen, die das Wasser im Mund zusammen laufen lassen, Erinnerungen an unsere Liebe zu Italien.



### Pagliavera *[pajavera]*



Weichkäse aus Kuhmilch mit edler Weißschimmelrinde, elfenbeinfarbener Teig mit cremig-geschmeidiger Textur, mit weiterer Reifung cremifiziert, milchfrischer Geschmack mit arttypischer Champignonnote und delikaten Anklängen von Haselnuss. Mind. 56 % Fett i.Tr., Piemont

**Art.-Nr. 424950** 200 g x 8, Stückpreis



### Caprella *[kaprella]*



Handwerklich hergestellter Weichkäse aus Ziegenmilch mit edler Weißschimmelrinde, porzellanfarbener Teig mit cremiger Textur und zartem Schmelz, aromatisch delikate Ziegenmilchnote mit Anklängen an hellem Karamell, Pilzen und Maroni. Mind. 56 % Fett i.Tr., Lombardei

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



### Robiola fiori a *[robiola fiorita]*



Weichkäse aus Kuhmilch mit feiner Naturrinde, ca. 2 Wochen gereift, hellelfenbeinfarbener Teig mit sahnig-weicher Textur, milchfrisch-mild mit fein aromatischer Note, typischer Weichkäse in lombardischer Tradition. Mind. 58 % Fett i. Tr., Lombardei

**Art.-Nr. 424857** ca. 300 g x 4



### Bufalina *[bufalina]*



Handwerklich hergestellter Weichkäse aus edler Büffelmilch, wenige Tage gereift, edle Weißschimmelrinde umgibt hellelfenbeinfarbenen Teig mit geschmeidig-cremiger Textur, vollaromatisch 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



### Mucchina *[mukkina]*



Handwerklich hergestellter Weichkäse aus Kuhmilch mit edler Weißschimmelrinde, elfenbeinfarbener Teig mit cremig-geschmeidiger Textur, zartschmelzend am Gaumen, milchfrisch mit zarter Würze und Anklängen von Champignon Pilzen. Mind. 58 % Fett i.Tr., Lombardei

**Art.-Nr. 424850** ca. 250 g x 4



### Bufalina al tartufo *[bufalina al tartufo]*



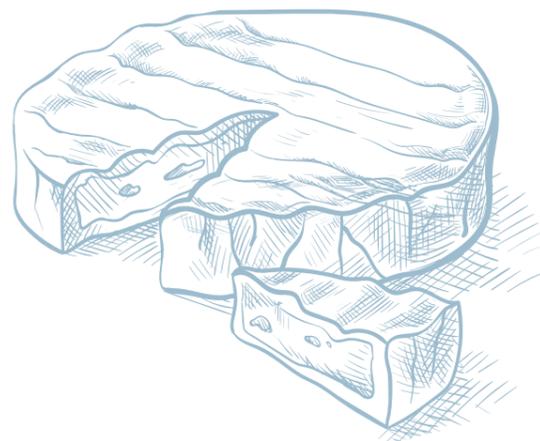
Weichkäse aus Büffelmilch in weißer Naturrinde, handwerklich hergestellt und wenige Tage gereift, hellelfenbeinfarbener Teig mit Trüffel affinierter, geschmeidig-cremiger Textur, vollaromatisch mit feinwürziger Büffelmilchnote und edlem Trüffelaroma. Mind. 64 % Fett i.Tr., Lombardei

**Art.-Nr. 424860** 150 g x 6, Stückpreis



### Italienische Weichkäse

Die Innovationskunst der italienischen Käsemeister zeigt sich besonders bei den Weichkäsen. Weichkäse aus Kuhmilch werden in Italien traditionell produziert, aber auch Camemberts aus Ziegenmilch oder sogar aus Büffelmilch sind angesagt. Dabei werden überlieferte Rezepte mit modernen Methoden und Techniken kombiniert, die zu erstaunlichen Ergebnissen führen. Gekäst nach französischen Camembert Vorbildern sind die Weichkäse von Casa di Pietro nicht nur besonders cremig, sondern drücken auch das milchfrische Aroma der jeweiligen Milchsorte mit feinwürzigen Nuancen vorzüglich und delikat aus. Die Käse reifen eine kurze Zeit unter ihrer zarten Weißschimmelrinde und entwickeln während dieser kurzen Zeit ihre cremig-cremige Textur, die zartschmelzend am Gaumen zerfließt. „C emissimo“, meint Pietro und lädt Sie ein, diese Handwerkskunst der italienischen Käsewelt zu kosten.



NEU

NEU

NEU

### Bufala bianca *[bufala bianca]*



Weichkäse aus Büffelmilch in weißer Naturrinde, handwerklich hergestellt und mindestens 2 Wochen gereift, hellelfenbeinfarbener Teig mit geschmeidig-cremiger Textur, aromatisch-feinwürzig und charaktervoll mit feiner Büffelmilchnote. Mind. 64 % Fett i. Tr., Lombardei

**Art.-Nr. 424859** 1,8 kg x 1



### Capra bianca *[kapra bianca]*



Handwerklich hergestellter Weichkäse aus Ziegenmilch mit weißer Naturrinde, mindestens 2 Wochen gereift, hellelfenbeinfarbener Teig mit geschmeidig-cremiger Textur, milchfrisch-aromatisch mit feinwürziger Ziegenmilchnote. Mind. 56 % Fett i. Tr., Lombardei

**Art.-Nr. 424858** ca. 1,8 kg x 1



### Tradizionali *[traditionali]*



Käsezubereitung aus Kuh- und Schafmilch, hellgelber Teig, affinierter Peperoncino, Walnuss, Trüffel oder Oliven, geschmeidig-elastische Textur, zartschmelzend am Gaumen, mildaromatisch mit feinwürziger Note und eleganten Schafmilchnuancen. Mind. 45 % Fett i.Tr., Marken

**Art.-Nr. 424955** 160 g x 8 Peperoncino  
**Art.-Nr. 424956** 160 g x 8 Walnuss  
**Art.-Nr. 424957** 160 g x 8 Trüffel  
**Art.-Nr. 424958** 160 g x 8 Olive, Stückpreise



### Gorgonzola

In vielen genussvollen Facetten glänzt der Gorgonzola als einer der bedeutendsten Käsebotschafter Italiens und begeistert Käseliebhaber und Feinschmecker auf der ganzen Welt. Seinen Namen erhielt der Käse von der kleinen Stadt Gorgonzola in der Lombardei, nahe der Hauptstadt Mailand, wo er zu Anfang des 20. Jahrhunderts noch als „Stracchino di Gorgonzola“ auf den Märkten verkauft wurde. Ob als Piccante mit intensiven Blauschimmeladern, oder als Dolce in einer weicherer und milderer Variante, bezaubert der Käse mit einer Bandbreite von mild-süßlichen bis hin zu pikant-herben Aromen. Auch aus der italienischen Küche ist der Gorgonzola nicht mehr wegzudenken, sind doch die delikaten Kombinationsmöglichkeiten schier unerschöpflich. Man genießt in als Soli t, in Kombination mit Honig oder pikanten Senfsaucen, gewürfelt zu Salaten oder als verführerisch cremige Sauce zu Pasta oder sogar als Süßspeise in Verbindung mit Mascarpone.

### Gorgonzola dolce DOP *[gorgonzola doldsche]*



Weichkäse aus Kuhmilch, mindestens 50 Tage gereift, hellbraune rustikale Naturrinde und elfenbeinfarbener Teig mit feiner Blauschimmeladerung und zartem Schmelz, aromatisch-würzig mit süßlich-pikanten Blauschimmelnuancen. Mind. 48 % Fett i.Tr., Piemont

**Art.-Nr. 421352** ca. 1,5 kg x 1



### Gorgonzola dolce gewürfelt DOP *[gorgonzola doldsche]*



Weichkäse aus Kuhmilch, Teig mit feiner Blauschimmelstruktur, in Würfel geschnitten, mildaromatisch mit süßlich-pikanter Note und feinen Edelpilznuancen, ideal als Topping für Salate, top für den Einsatz in Gastronomie. Mind. 48 % Fett i.Tr., Piemont

**Art.-Nr. 421351** 500 g x 4, Stückpreis



### Mini Scamorzine

(mini skamortsine)



Pasta Filata Käse aus Kuhmilch mit naturbelassenem Buchenholz geräuchert, hellgelber Teig mit elastischer Textur, aromatisch-würzig mit zart rauchiger Note, ideales Snackformat oder zur Verwendung als Topping für Salate.  
Mind. 41% Fett i. Tr., Apulien

**Art.-Nr. 423933** 120g (30 x ca. 4 g) x 8, Stückpreis



### Scamorzine affumicate Snack

(skamortsine afumikate sneck)



Pasta Filata Käse aus Kuhmilch, hellbraune Naturrinde über naturbelassenem Buchenholz zart geräuchert, hellgelber Teig mit elastischer Textur, aromatisch-würzig mit zart rauchiger Note, ideales Snackformat oder zur Verwendung als Topping für Salate.  
Mind. 40% Fett i.Tr., Venetien

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



### Perle di Scamorza

(perle di skamortsza)



Pasta Filata Käse aus Kuhmilch, hellbraune Naturrinde über naturbelassenem Buchenholz zart geräuchert, hellgelber Teig mit elastischer Textur, aromatisch-würzig mit zart rauchiger Note, ideales Snackformat.  
Mind. 33% Fett i.Tr., Kampanien

**Art.-Nr. 425101** 200 g (10 x ca. 20 g) x 5, Stückpreis



### Grana Padano DOP

(grana padano)



Hartkäse aus Kuhrohnmilch, mindestens 10 Monate gereift, feste, etwas ölige Rinde, strohgelber Teig mit feinkörniger Textur und angenehm cremigen Mundgefühl, aromatisch-fruchtig mit feiner Würze.  
Mind. 32% Fett i.Tr., Lombardei

**Art.-Nr. 420210** ca. 2,5 kg x 1  
**Art.-Nr. 420211** ca. 1 kg x 1



### Grana Padano frisch gerieben DOP

(grana padano)



Hartkäse aus Kuhrohnmilch, fein gerieben, strohgelber Teig mit feinkörniger Textur und angenehm cremigen Mundgefühl, aromatisch-fruchtig mit feiner Würze, ideal zur Verwendung in der warmen Küche.  
Mind. 32% Fett i.Tr., Lombardei

**Art.-Nr. 420209** 500 g x 5, Stückpreis



### Grana Padano DOP Flakes

(grana padano fleiks)



Hartkäse aus Kuhrohnmilch, zu feinen Flakes gehobelt, strohgelber Teig mit feinkörniger Textur und angenehm cremigen Mundgefühl, aromatisch-fruchtig mit feiner Würze, ideal zur Verwendung in der warmen Küche.  
Mind. 32% Fett i.Tr., Lombardei

**Art.-Nr. 420208** 500 g x 4, Stückpreis



### Scamorza Pasta Pfanne

Rezept für 4 Personen

#### Zutaten

300 g Scamorza Kugel Casa di Pietro, in dünne Scheiben geschnitten  
400 g Tagliatelle  
1 EL Olivenöl  
2 Schalotten fein gehackt  
1 Knoblauchzehe, zerdrückt und fein gehackt  
100 g pürierte Tomaten  
Salz  
Pfeffer  
Frische Basilikumblätter  
Kirschtomaten

#### Zubereitung

Kirschtomaten bei 180° im vorgeheizten Backofen für ca. 15 Minuten in einer Auflauf orm schmelzen lassen.

Tagliatelle in gesalzenem Wasser al dente kochen und abgießen. In einer erhitzten Pfanne Olivenöl eingießen, gehackte Schalotten und Knoblauchzehe dazugeben und goldbraun anbraten. Pürierte Tomaten und die Kirschtomaten dazugeben und einrühren.

Pasta dazugeben und durchschwenken. Pfanne mit dünn geschnittenen Scamorza Scheiben bedecken und bei mittlerer Hitze einschmelzen lassen.

Mit Salz und Pfeffer würzen und mit gewaschenen Basilikumblättern drapieren.



### Scamorzina affumicata 150g

(skamortsina afumikata)



Pasta Filata Käse aus Kuhmilch, goldgelbe Naturrinde über naturbelassenem Buchenholz zart geräuchert, hell-strohgelber Teig mit elastisch-kompakter Textur, mildaromatisch mit arttypisch zartwürziger Rauchnote.  
Mind. 33% Fett i.Tr., Kampanien

**Art.-Nr. 425100** 150 g x 10, Stückpreis



### Scamorza affumicata

(skamortsza afumikata)



Pasta Filata Käse aus Kuhmilch, goldgelbe Naturrinde über naturbelassenem Buchenholz zart geräuchert, hellgelber Teig mit elastisch-kompakter Textur, mildaromatisch mit arttypisch zartwürziger Rauchnote.  
Mind. 40% Fett i.Tr., Lombardei

**Art.-Nr. 019985** 1,2 kg (300 g x 4) x 1



### Scamorza Stange

(skamortsza stange)



Pasta Filata Käse aus Kuhmilch, hellbraune Naturrinde über naturbelassenem Buchenholz zart geräuchert, hellgelber Teig mit elastischer Textur, aromatisch-würzig mit zart rauchiger Note, ideales Snackformat.  
Mind. 33% Fett i.Tr., Kampanien

**Art.-Nr. 425102** 550 g x 6



### Parmigiano Reggiano DOP

(parmidschano redschano)



Hartkäse aus Kuhrohnmilch, mindestens 22 Monate gereift, feste, etwas ölige Rinde, edler strohgelber Teig mit kristalliner, feinkörniger Textur, angenehm geschmeidiges Mundgefühl, frischer Geschmack mit aromatischer Würze und komplexen Nuancen nach Heu, Butter und Sahne.  
Mind. 32% Fett i.Tr., Emilia Romagna

**Art.-Nr. 424455** ca. 4 kg x 1  
**Art.-Nr. 424453** ca. 2 kg x 1



### Parmigiano Reggiano DOP

(parmidschano redschano)



Hartkäse aus Kuhrohnmilch, mindestens 22 Monate gereift, feste, etwas ölige Rinde, edler strohgelber Teig mit kristalliner, feinkörniger Textur, angenehm geschmeidiges Mundgefühl, frischer Geschmack mit aromatischer Würze und komplexen Nuancen nach Heu, Butter und Sahne.  
Mind. 32% Fett i.Tr., Emilia Romagna

**Art.-Nr. 424454** ca. 1 kg x 1



**Gran d'oro***(gran doro)*

Hartkäse aus Kuhmilch, mindestens 12 Monate gereift, feste goldgelbe Rinde, strohgelber Teig mit feinkörniger Textur, feinaromatisch mit fruchtigen Nuancen, ideal zur Verwendung in der warmen Küche. Mind. 32% Fett i.Tr., Venetien

**Art.-Nr. 269512** ca. 2,2 kg x 1

**Gran d'oro***(gran doro)*

Hartkäse aus Kuhmilch, mindestens 12 Monate gereift, feste goldgelbe Rinde, strohgelber Teig mit feinkörniger Textur, feinaromatisch mit fruchtigen Nuancen, ideal zur Verwendung in der warmen Küche. Mind. 32% Fett i.Tr., Venetien

**Art.-Nr. 269515** 200 g x 15, Stückpreis

**Gran d'oro Flakes***(gran doro)*

Hartkäse aus Kuhmilch, zu feinen Blättchen gehobelt, strohgelber Teig mit feinkörniger Textur, feinaromatisch mit fruchtigen Nuancen, ideal zur Verwendung für Carpaccio oder Salate.

Mind. 32% Fett i.Tr., Venetien

**Art.-Nr. 269509** 500 g x 6, Stückpreis

**Gran d'oro frisch gerieben***(gran doro)*

Hartkäse aus Kuhmilch, frisch gerieben, strohgelb in der Farbe, feinaromatisch mit fruchtigen Nuancen, ideal zur Verwendung in der warmen Küche. Mind. 32% Fett i.Tr., Venetien

**Art.-Nr. 424451** 500 g x 4, Stückpreis

**Gran d'oro gerieben***(gran doro)*

Hartkäse aus Kuhmilch, gerieben, getrocknet, strohgelb in der Farbe und fein in der Textur, feinaromatisch mit fruchtigen Nuancen, ideal zur Verwendung in der warmen Küche. Mind. 32% Fett i.Tr., Lombardei

**Art.-Nr. 424452** 1 kg x 6, Stückpreis

**Casa di Pietro in der Küche**

Mit Casa di Pietro & Friends laden wir Sie auf eine Schlemmerreise durch Italien ein, denn die köstlichen Käse finden auch in der italienischen Küche vielfache Verwendung. So wird als Vorspeise gerne ein Insalata Caprese serviert, der mit Burrata oder Büffelmozzarella besonders fein drapiert werden kann. Oder nehmen wir die Ziegenrobiola, die gratiniert auf knusprigem Ciabatta mit Tomatenmarmelade angerichtet, für Gaumenfreuden sorgt. Zur Würze von Pasta-, und Risottogerichten eignen sich Parmigiano Reggiano, Grana Padano oder auch der Gran d' Oro hervorragend und für köstliche Pastasaucen ist der Gorgonzola prädestiniert. Einen Gemüseauflauf mit Scamorza zu überbacken ist mehr als ein Geheimtipp italienischer Kochbücher. Auch für Desserts bietet Casa di Pietro jede Menge Spielraum: eine Burrata, angerichtet auf einem Waldbeerspiegel, oder die berühmten sizilianischen Cannoli, gefüllt mit der Schafricotta, oder was wäre ein Tiramisu ohne Mascarpone? Und für eine authentische italienische Käseplatte bietet Casa di Pietro & Friends ein wahres Schlaraffenland an köstlichen Variationen.

**Bubalus***(bubalus)*

Halbfester Schnittkäse aus bulgarischer Büffelmilch, 25 Tage in Salzlake gereift, schnittfester Teig, aromatisch im Geschmack mit salzigen Nuancen und feiner Büffelmilchnote, ideal als Topping für Salate. Mind. 48% Fett i.Tr., Karlovo Bulgarien

**Art.-Nr. 307850** 200 g x 12, Stückpreis

**Grillkäse**

Halbfester Schnittkäse aus Kuhmilch, wenige Tage gereift, porzellan-bis helllelfenbeinfarbener Teig, kompakte, elastische Textur, milchfrisch mit dezent salziger Note, ideal für Pfanne und Grill. Mind. 43% Fett i.Tr., Bulgarien

**Art.-Nr. 307852** 200 g x 10, Stückpreis  
**Art.-Nr. 307853** 800 g x 1, Stückpreis

**Mediterraner Genuss**

Salate und Salatkäse sind fester Bestandteil mediterraner Genussskultur. Gerade in den südlichen Ländern werden Salate als leichte Speisen oft und viel genossen. Und diese Salatkäse bieten sehr viele kulinarische Zubereitungsmöglichkeiten, bei welchen bestimmte Käsesorten gerne zur Geltung kommen. Der Bubalus Käse aus Büffelmilch ist ein ausgezeichnete Salatkäse, der Salate mit seiner delikaten und leicht salzigen Büffelmilchnote noch mit einer köstlichen Geschmackskomponente bereichert. Auch unser Grillkäse, ob in der Pfanne oder auf dem Grill zubereitet, eignet sich in Medaillons serviert hervorragend als genussreiche Salat Komponente oder auch als Hauptspeise in Begleitung eines vorzüglichen Salates.

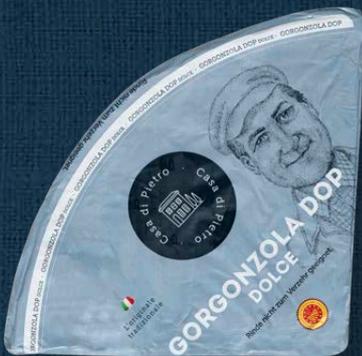
So feiern wir mit den erlesenen Käsedelikatessen von Casa di Pietro & Friends die mediterrane Genussskultur und laden Sie und Ihre Kunden ein, dieser köstlichen „tradizione di buon gusto“ zu folgen.

Ihr Peter Steding & Heiderbeck Team





www.heiderbeck.com



Heiderbeck GmbH

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

2021