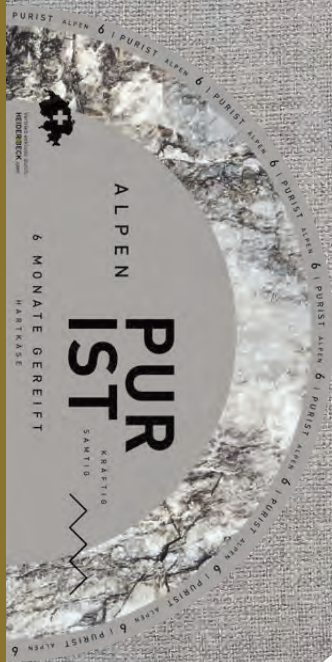


HEIDERBECK

SELECTED BRANDS



Selected Brands

Wir sind immer auf der Suche nach neuen Käsespezialitäten und entwickeln in enger Zusammenarbeit mit unseren Produzenten außergewöhnliche Käse, die sich in Sachen Einzigartigkeit und Innovation herausheben.

Bei den Selected Brands geht es um Produkte mit Charakter, Geschichte und einer herausstechenden Qualität. Durch die Alleinstellung und das überdurchschnittliche Qualitäts- und Leistungsverhältnis sichern Ihnen die Selected Brands mit einer hohen Wiederkauftrate ein attraktives Umsatz- und Wertschöpfungspotential.

Auf Basis unserer Erfahrung konnten wir bereits viele Ideen, die wir im Laufe unserer Tätigkeit entwickelt haben, zusammen mit unseren Partnerproduzenten zu neuen Käsespezialitäten umsetzen. Und zwar sehr erfolgreich – denn diese Produkte überzeugten am Markt mit konstant hohen Wiederkaufsraten, sodass die Nachfrage nach unseren exklusiven Gustostücken stetig anstieg und unser Heiderbeck Sortiment um weitere Top-Produkte erweitert wurde.

Mit diesem Katalog haben wir ausgewählte Käse in einer eigenen Linie zusammengefasst und mit der Marke „Heiderbeck Selected Brands“ eine Dachmarke geschaffen. Sie umfasst heute über 40 Produkte aus ganz Europa mit den Schwerpunktländern Schweiz, Österreich, Deutschland und Italien.

Zeitgleich haben wir unsere Käse-Etiketten einem optischen Relaunch unterzogen und mit einem wertigen und frischen Auftritt für die moderne und ansprechende Positionierung in den gehobenen Theken ausgestattet.



Peter Steding | Geschäftsführender Gesellschafter



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.

f

in

ig

en

Laden im
App Store

JETZT BEI
Google Play

HEIDERBECK

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

Warum Heiderbeck Selected Brands?

Geschmacksvielfalt

Wir lieben Käse! Eine artgerechte Viehzucht, das traditionelle Handwerk und die Verwendung von besten Zutaten sind die Basis für eine regionale Geschmacksvielfalt, mit der unsere Selected Brands überzeugen.

Wertschöpfung

Die Heiderbeck Selected Brands sind mit einem attraktiven Qualitäts-Leistungs-Verhältnis versehen, durch welches sich ein hohes Wertschöpfungspotential für unsere Kunden ergibt.

Alleinstellung

Der neue Style der Produkte setzt Maßstäbe und spricht den modernen, kaufkräftigen Verbraucher an. Sämtliche Artikel dieser Marke werden exklusiv für uns produziert und auch von uns angeboten.

Verkaufsförderung

Wir stellen attraktives Informationsmaterial für die Be-dientheke und den Take Away-Bereich zur Verfügung, was wiederum den Verkauf unterstützt. Heiderbeck TV, unser Onlinekanal auf www.heiderbeck.com, liefert ebenso wert-volle Produkt- und Hintergrundinfos für Ihre Verkäufer und die Konsumenten.

Qualität

Die herausragende Produktqualität, die wir Ihnen bieten, ist unser Erfolgsrezept.

Nachhaltigkeit

Wir führen das Sortiment mit dem Ziel, unseren Kunden ein kontinuierlich erfolgreiches Produkt anzubieten.

Blockplatzierung

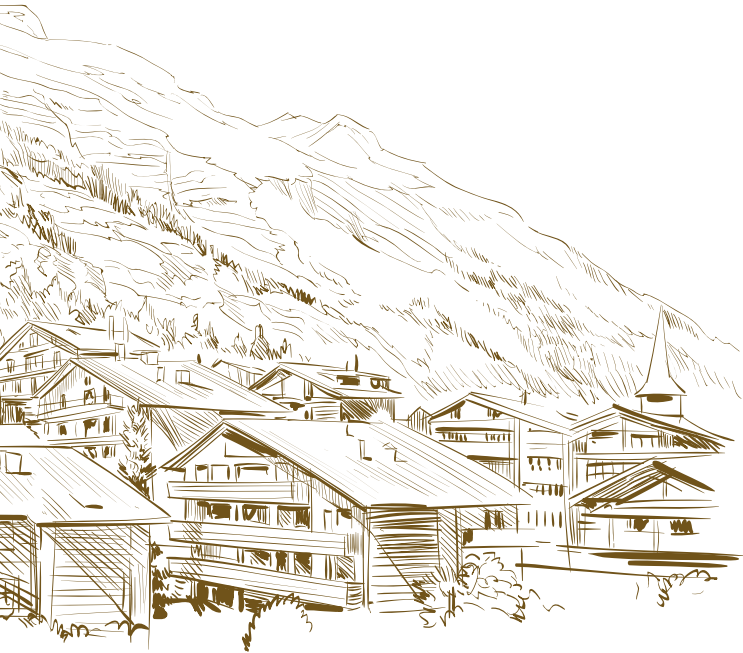
Das Sortiment ist in Produktlinien aufgeteilt, die optisch aufeinander abgestimmt sind. Bei einer Blockplatzierung der Artikel wird eine verkaufsattraktive Fokussierung erzielt.

Sicherheit

Als IFS Broker und Logistics – Higher Level zertifiziertes Unternehmen bieten wir unseren Kunden einen höchst-möglichen Sicherheitsstandard und Qualitätskompetenz.

Verpackung

Die Produkte sind in Laib-, Halblaib- und Flowpack-Variante für jeden Kundenbedarf verfügbar – ob für die Theke, Prepack-Theke oder das SB Regal.



Schweiz

Die Käseherstellung hat in der Schweiz eine jahrhunderte-lange Tradition. Produkte wie der Tête de Moine wurden bereits im 11. Jahrhundert urkundlich erwähnt. Schon die Milch der einzelnen Regionen hat ihren eigenen und typisch würzigen Geschmack, der für ihre bekanntesten Käsesorten wie Gruyère, Appenzeller, Emmentaler oder Sbrinz steht. Hohe Qualität, natürliche Zutaten und guter Geschmack sind Merkmale des Schweizer Käses. Neben den Klassikern entstehen neue Produkte, die nicht nur Ausdruck des Ideen-reichtums der Käser sind, sondern auch der besonderen Qualität ihrer Genusserzeugnisse. Wir freuen uns, unseren Kunden brandneue Produkte wie Purist, Bergrausch oder Feingold, aber auch affinier e Spezialitäten wie den Schweizer Trüffeli in unserem Selected Brands Sortiment anzubieten.

Grüezi Chäs[®]
(grüzi ches)



Schnittkäse aus Kuhmilch, mindestens 5 Monate gereift, dunkle Naturrinde, elfenbeinfarbener bis hellgelber Teig, geschmeidige Textur mit vereinzelter Lochung, rahmig-edelwürzig im Geschmack. Mind. 50 % Fett i. Tr., St. Gallen

Art.-Nr. 270278 ca. 7 kg x 1
Art.-Nr. 270288 ca. 3,5 kg x 1
Art.-Nr. 2430075 150 g x 8, Stückpreis



Wildererkäse



Schnittkäse aus Kuhmilch, 3 Monate gereift, rotgeschmierte Rinde, kompakter, zarter Teig, feinwürziger, vollmundiger Geschmack. Ein schmackhaft 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



Schwyzergold



Hartkäse aus Kuhrohnmilch, mindestens 8 Monate gereift, geschmeidiger, zart-schmelzender Teig mit kristallinen Einlage-rungen und pikant-kräftigem Geschmack. Zergeht köstlich zart auf der Zunge. Mind. 45 % Fett i. Tr., Schwyz

Art.-Nr. 290751 ca. 33 kg x 1
Art.-Nr. 290750 ca. 4 kg x 1



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



Käsekonditorei

Die Käsekonditorei der Gebrüder Eberle im Kanton St. Gallen produziert einzigartige Käsedelikatessen. Gegründet im Jahr 1972 vom Konditormeister Max Eberle führen seine Söhne heute die Philosophie des Vaters fort, Produkte mit besten Zutaten in Handarbeit und mit Liebe zum Detail herzustellen und mit dem steten Willen zur Innovation. So stehen die Genuss-spezialitäten der Gebrüder Eberle rund um den Schweizer Fruchte-käse für das emotionale Erlebnis von feinsten Schweizer Tradition. Für unseren Tarte Suisse, einem Käse von einzigartiger Finesse, benötigten sie eine Entwicklungszeit von zwei Jahren. Das Ergebnis sind sechs Unikate in exquisiten Geschmacksvarianten.

Tarte Suisse Frisches Basilikum
(tart suisse)



Schweizer Käsezubereitung aus Schnittkäse, 4 Monate gereift, mit vier Schichten aus einer Basilikumkomposition und feinen Käsestück-chen gemischt, in Handarbeit gefüllt; zart schmelzende Käsepraline. Mind. 57 % Fett i. Tr., St. Gallen

Art.-Nr. 290359 ca. 1,5 kg x 1



Tarte Suisse Chili
(tart suisse)



Schweizer Käsezubereitung aus Schnittkäse, 4 Monate gereift, mit vier Schichten aus einer Chilikomposition und feinen Käsestückchen gemischt, in Handarbeit gefüllt; zart schmelzende Käsepraline. Mind. 53 % Fett i. Tr., St. Gallen

Art.-Nr. 290367 ca. 1,5 kg x 1



Tarte Suisse Frischer Bärlauch
(tart suisse)



Schweizer Käsezubereitung aus Schnittkäse, 4 Monate gereift, mit vier Schichten aus einer Bärlauchkomposition und feinen Käsestückchen gemischt, in Handarbeit gefüllt; zart schmelzende Käsepraline. Mind. 53 % Fett i. Tr., St. Gallen

Art.-Nr. 290368 ca. 1,5 kg x 1



Tarte Suisse Espresso
(tart suisse)



Schweizer Käsezubereitung aus Schnittkäse, 4 Monate gereift, mit vier Schichten aus einer Esspressokomposition und feinen Käsestück-chen gemischt, in Handarbeit gefüllt; zart schmelzende Käsepraline. Mind. 50 % Fett i. Tr., St. Gallen

Art.-Nr. 290369 ca. 1,6 kg x 1



Tarte Suisse Steinpilz
(tart suisse)



Schweizer Käsezubereitung aus Schnittkäse, 4 Monate gereift, mit vier Schichten aus einer Stein- und Butterpilzkomposition und feinen Käsestückchen gemischt, in Handarbeit gefüllt; zart schmelzende Käsepraline. Mind. 54 % Fett i. Tr., St. Gallen

Art.-Nr. 290377 ca. 1,5 kg x 1



Tarte Suisse Sommertrüffel
(tart suisse)



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



PUR IST

Bereits in der 3. Generation produziert eine kleine Familienkäserei in Toggenburg im Schweizer Kanton St. Gallen, feinste Käsespezialitäten nach alten Rezepturen. Mit den Puristen haben sie einen Meilenstein in der Schweizer Käsekultur geschaffen. Ziel war es, einen Käse zu schaffen, der entgegen dem Trend der mit Zutaten affinier en Produkte einen Käsegeschmack in reiner Form darbietet.

Der Purist entwickelt je nach Reifestufe eine unterschiedliche Charakteristik, die von fein und cremig bis hin zu röstig und schmelzend reicht. Was sie verbindet ist der außergewöhnlich cremige Teig, der zart-schmelzend auf der Zunge zergeht. Zu den Käselai ben bietet das Purist Sortiment auch einen Raclette oder Fondue Produkte, die ebenfalls eines versprechen: reinsten Käsegenuss pur.



Gipfel
8 Monate gereift



Alpen
6 Monate gereift



Berg
3 Monate gereift



Gipfel Purist



Edler Hartkäse aus Schweizer Kuhmilch, mindestens 8 Monate gereift, edler, zart-schmelzender Teig mit kristallinen Strukturen. Köstlich würziger und aromatischer Geschmack mit feiner Röstnote. Mind. 56 % Fett i. Tr., St. Gallen

Art.-Nr. 291105 ca. 6,5 kg x 1
Art.-Nr. 291108 ca. 3,3 kg x 1
Art.-Nr. 2430070 150 g x 8, Stückpreis



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. 3,3 kg x 1
Art.-Nr. 2430069 150 g x 8, Stückpreis



Berg Purist



Schnittkäse aus Schweizer Kuhmilch, mindestens 3 Monate gereift, geschlossener, rahmig-cremiger Teig mit feinem Schmelz und köstlich delikatem und milchfrischem Aroma. Mind. 56 % Fett i. Tr., St. Gallen

Art.-Nr. 291103 ca. 6,5 kg x 1
Art.-Nr. 291106 ca. 3,3 kg x 1
Art.-Nr. 2430068 150 g x 8, Stückpreis



Bio Purist



Hartkäse aus Bio-Kuhmilch, mindestens 6 Monate gereift, eine edle Rotkulturrinde umgibt einen gelben Teig mit unregelmäßiger erbsengroßer Lochung, geschmeidig in der Textur mit zartem Schmelz am Gaumen überzeugt der Purist mit einer fein aromatischen Würze. Mind. 56 % Fett i. Tr., St. Gallen

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



Warme Küche

Raclette und Fondue, die aus geschmolzenem Käse zubereitet werden, sind nicht nur in der Schweiz Leibgerichte für Käseliebhaber. Die Beliebtheit beider Gerichte wächst stetig. Neben dem gewohnten Verzehr in winterlichen Wetterlagen, steigt der Trend zum geschmolzenen Käsegenuss auch im Sommer. Raclette und Fondue sind vielseitig kombinierbar, vor allem mit heißen Kartoffeln und geröstetem Brot.

Sämtliche Purist Produkte stehen für puren Käsegenuss, sowohl das Fondue aus der Schweiz mit einem außergewöhnlichen hohen Anteil an altgereiftem Käse als auch der exquisite und zartschmelzende Raclette Purist aus Bayern, welcher ein pures Geschmackserlebnis ist.

Fondue Töpfli Purist



Fondue Käsemischung aus Kuhroh milch 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. Saisonal verfügbar.

Art.-Nr. 318501 200 g x 8, Stückpreis



Schweizer Purist Raclette



Schnittkäse aus Kuhmilch von regionalen Bergbauernhöfen über 900 m über dem Meeresspiegel, leicht feuchte, gewaschene Rinde und feiner elfenbeinfarbener Teig mit geschmeidiger, zartschmelzender Textur, vollmundig-würzig mit aromatisch-herzhafter Note, ausgezeichnete Schmelzeigenschaften. Mind. 45 % Fett i. Tr., Appenzell

Art.-Nr. 290813 ca. 6,7 kg x 1
Art.-Nr. 290814 ca. 1,67 kg x 1



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



Fondue Purist



Fondue Käsemischung aus alt gereiftem Schweizer Käse mit ausgezeichneten Schmelzeigenschaften. Cremige Konsistenz, charaktervoller, herzhafter würziger Geschmack, St. Gallen.

Art.-Nr. 291116 600 g x 6, Stückpreis



Almwiesenkäse



Schnittkäse aus Kuhrohnmilch, 6 Monate gereift, mit kräftigem Bergkräutersud affinert, K äuterstücke 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



Schweizer Nussi



Käsezubereitung aus Kuhrohnmilch, 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



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

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

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



Schweizer Trüffeli



Käsezubereitung aus edler Schweizer Kuhmilch, 3 Monate gereift, hellbraune trockene Rinde, hellgelber langer Teig mit gehobelten italienischen Trüffelstückchen gespickt, cremig und zartschmelzende Teigtur, Duft nach Sauerrahm und edlen Trüffeln, herzhaft rahmig und leicht milchsäuerlicher Geschmack mit vollmundig exquisiten Trüffelnote. Mind. 55 % Fett i.Tr., aus St. Gallen

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

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



Felsenkeller



Hartkäse aus Kuhmilch, 5 Monate in feuchten Felsenkellern gereift, geschmeidiger Teig, kräftig geschmierte Rinde, zartschmelzende Textur, elegant würziger Geschmack. Mind. 50 % Fett i. Tr., Graubünden

Art.-Nr. 020042 ca. 4,7 kg x 1

Art.-Nr. 2430021 150 g x 8, Stückpreis



Schweizer Kräutermäxli



Hartkäse aus Kuhmilch, 3 Monate gereift, rotgeschmierte Rinde mit Kräutern, kompakter Teig mit feinem Schmelz, blumig und kräuterwürzig im Geschmack. Mind. 48 % Fett i. Tr., Graubünden

Art.-Nr. 290006 ca. 4,8 kg x 1

Art.-Nr. 2430008 150 g x 8, Stückpreis



Bergjuwel



Schnittkäse aus Kuhrohnmilch, 5 Monate gereift, rotgeschmierte Rinde mit Reliefprägung des Matterhorns, schmelzender Teig, feinwürzig, edel im Geschmack. Ein Schweizer Genussgipfel.
Mind. 55 % Fett i. Tr., Thurgau

Art.-Nr. 290410 ca. 6,5 kg x 1
Art.-Nr. 290413 ca. 3,3 kg x 2
Art.-Nr. 2430032 150 g x 8, Stückpreis



HEIDERBECK
AKADEMIE

ist eine Plattform für Wissenstransfer. Unsere Seminare richten sich an Fachkräfte sowohl im Einkauf als auch im Verkauf oder Marketing.

Wir bieten an:

Ausbildung:
Diplom Käse Sommelier (m/w/d)
Abschluss mit Diplom und Zeugnis (WIFI)



Weiterbildung:
Grundlagen und Fachseminare

Schulungswerk:
Mitarbeiterqualifizierung

Melden Sie sich hier an:
www.heiderbeck.com

Uriger Sântis



Hartkäse aus Kuhmilch, mindestens 8 Monate gereift, rötliche Naturrinde, sparsame Rundlochung im leicht mürben Teig mit Salzkristallen, aromatisch mit feiner Röstnote, kräftig würzig.
Mind. 50 % Fett i. Tr., Appenzell

Art.-Nr. 290801 ca. 6,5 kg x 1
Art.-Nr. 290802 ca. 3,3 kg x 1



Original Chas' so nussig



Schnittkäse aus Kuhmilch, mindestens 2 Monate gereift, Naturrinde mit Urkräutern gewaschen, geschmeidiger Teig, nussiges Aroma, milder Geschmack.
Mind. 50 % Fett i. Tr., Aargau

Art.-Nr. 269890 ca. 4 kg x 1



Schweizer Hornkuhkäse



Schweizer Schnittkäse aus 100 % Milch von Hornkühen, 5 Monate gereift, feiner cremiger Teig mit sparsamer Rundlochung, feinwürzig mit köstlicher Röstnote, authentischer Schweizer Brauchtumskäse,
Mind. 55 % Fett i. Tr., Appenzell

Art.-Nr. 290241 ca. 7 kg x 1
Art.-Nr. 290242 ca. 3,3 kg x 1



Wilhelm Tell



Hartkäse aus Kuhrohnmilch, mindestens 10 Monate gereift, kompakter Teig mit Reife-kristallen, edler Schmelz, harmonisch würzig, feines Muskataroma, vollendete Käsekunst.
Mind. 50 % Fett i. Tr., Thurgau

Art.-Nr. 290400 ca. 7,5 kg x 1
Art.-Nr. 290401 ca. 3,7 kg x 1



Wildblütenkäse



Schnittkäse aus Kuhmilch, mindestens 3 Monate gereift, feste Rinde mit einem Kräuter-Blütenmix affiniert, trohgelber 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



Holunderkäse



Schnittkäse aus Kuhmilch, ca. 3 Monate gereift, feste Rinde mit Rotkultur gepflegt und Holunderblüten affiniert, hel gelber, geschmeidiger Teig, aromatisch und blumig im Geschmack.
Mind. 45 % Fett i.Tr., Vorarlberg

Art.-Nr. 270259 ca. 7 kg x 1
Art.-Nr. 2430079 150 g x 8, Stückpreis



Veredelter oder affinier er Käse liegt im Trend. Über die Rindenbehandlung bieten sich dem Käsemeister viele Möglichkeiten, dem Käseteig verschiedene Geschmacksrichtungen zu verleihen. In früheren Zeiten diente die Behandlung der Käselai-be mit natürlichen Zusätzen der Konservierung. Die Affinage mit Blüten oder mit Wein führt zu einer delikaten Erweiterung des Geschmacksspektrums der Käse. Unsere Selected Brands bieten nicht nur vorzügliche Qualität der Naturkäse, sondern auch eine Vielfalt an Geschmacksrichtungen, die mit erlesenen Zutaten komponiert werden.

Bacchus



Käsezubereitung aus Kuhmilch, nach dreimonatiger Reife für einen weiteren Monat in Rotwein affiniert, dun el-violette Rinde, hellgelber und cremiger Teig, deliziös süß im Geschmack mit edler Weinnote.
Mind. 50 % Fett i. Tr., Vorarlberg

Art.-Nr. 270260 ca. 6 kg x 1
Art.-Nr. 2430026 150 g x 8, Stückpreis





**Kaiseralm 4 Monate
Tiroler Bergkäse g.U.**



Hartkäse aus Kuhrohheumilch, 4 Monate Premium-Felsenhöhlenreifung, kompakter, elfenbeinfarbener Teig, fein buttriger Duft und edler, zart-würziger Geschmack mit rahmigen Aromen.
Mind. 45% Fett i. Tr., Tirol

Art.-Nr. 269773 ca. 30 kg x 1
Art.-Nr. 011452 ca. 4 kg x 1



**Kaiseralm 6 Monate
Tiroler Bergkäse g.U.**



Hartkäse aus Kuhrohheumilch, 6 Monate Premium-Felsenhöhlenreifung, kompakter, hellgelber Teig, malziger Duft, samtiges Mundgefühl, herzhaft aromatisch mit feinen Röstnoten. Mind. 45% Fett i. Tr., Tirol

Art.-Nr. 270515 ca. 30 kg x 1
Art.-Nr. 270516 ca. 4 kg x 1
Art.-Nr. 2430082 150 g x 8, Stückpreis



**Kaiseralm 10 Monate
Tiroler Bergkäse g.U.**



Hartkäse aus Kuhrohheumilch, 10 Monate Premium-Felsenhöhlenreifung, kompakter, gelber und elastischer Teig mit Reifungs-kristallen, zarter Schmelz, vollmundiger würziger Geschmack.
Mind. 45% Fett i. Tr., Tirol

Art.-Nr. 270504 ca. 30 kg x 1
Art.-Nr. 270503 ca. 4 kg x 1
Art.-Nr. 2430083 150 g x 8, Stückpreis



**Kaiseralm 15 Monate
Tiroler Bergkäse g.U.**



Hartkäse aus Kuhrohheumilch, 15 Monate Premium-Felsenhöhlenreifung, rustikale Naturrinde, kristalliner und zartschmelzender Teig, superb-würziges und lang anhaltendes Aroma mit charaktervollem, komplexen Geschmack. Mind. 45% Fett i. Tr., Tirol

Art.-Nr. 270520 ca. 30 kg x 1
Art.-Nr. 270522 ca. 4 kg x 1
Art.-Nr. 2430084 150 g x 8, Stückpreis



Pfefferbeißer



Käsezubereitung aus Kuhheumilch, 3 Monate in Naturrinde gereift, mit ganzen grünen Pfefferkörnern im rahmigen Teig, feinwürzig pikant.
Mind. 55% Fett i. Tr., kerniger Brotzeitkäse aus Tirol

Art.-Nr. 270513 ca. 4 kg x 1
Art.-Nr. 2430051 150 g x 8, Stückpreis



Kaiserkäse



Schnittkäse aus Kuhheumilch, 3 Monate in rotgeschmierter Rinde gereift, edel geschmeidiger Teig, mild-fein im Aroma, zarter Geschmack.
Mind. 45% Fett i. Tr., Tirol

Art.-Nr. 270500 ca. 4 kg x 1
Art.-Nr. 2430028 ca. 150 g x 8, Stückpreis



Steinsalzkäse

Schon seit 1956 stellt die Familie Plangger erlesene Käse her. Dabei werden Qualität und Umweltbewusstsein in dem Familienbetrieb groß geschrieben. Denn, wenn man bei Planggers fragt, was die wichtigste Voraussetzung für guten Käse ist, so ist die Antwort:

„Der Boden!“ Nur auf einem gesunden Boden wachsen die richtigen Kräuter und Gräser, die die Grundlage für beste Milch und damit hochwertigen Käse bilden.

Daher versteht es sich von selbst, dass die Käserei Plangger nur „Heumilch“ verwendet. Das ist Milch von Kühen, die ausschließlich Gras, Kräuter und Heu fressen und niemals Silofutter erhalten.

Bio Steinsalztaler



Hartkäse aus Bio-Kuhheurohmilch, mindestens 5 Monate in der Felsenhöhle gereift, feste Rinde mit Kräutern und Steinsalzmehl affinert, gelber eig mit arttypischer, kirschgroßer Rundlochung, elastisch in der Textur mit feinem Schmelz, mildaromatisch mit einer feinen Würze und leicht nussiger Note, ein Premium-Hartkäse aus Tirol. Mind. 45% Fett i. Tr.

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



**Bio Kaiseralm 6 Monate
Hartkäse g.U.**



Hartkäse aus Bio-Kuhheurohmilch, mindestens 6 Monate in der Felsenhöhle gereift, feste Rinde mit edler Rotkultur gepflegt, hellgelber Teig mit kompakter, zartschmelzender Textur, herzhaft aroma-tisch mit feinen Röstaromen.
Mind. 45% Fett i. Tr., Tirol

Art.-Nr. 270533 ca. 4 kg x 1
Art.-Nr. 2430014 175 g x 8 Stückpreis



Bio Naturfelskäse 6 Monate



Hartkäse aus Bio-Kuhheurohmilch, mindestens 6 Monate in der Felsenhöhle gereift, Rinde mit edler Rotkultur gepflegt, gelber Teig mit kompakter, zartschmelzender Textur und samtigen Mundgefühl, vollmundig mit aromatisch-herzhafter Note.
Mind. 45% Fett i. Tr., Tirol

Art.-Nr. 270540 ca. 4 kg x 1
Art.-Nr. 270543 ca. 2 kg x 1
Art.-Nr. 270547 125 g x 8 Stückpreis



Steinsalzkäse



Schnittkäse aus Kuhheumilch, Rinde mit Kräutern und Käsekulturen gepflegt, 5 Monate in der Felsenhöhle gereift, geschmeidiger Teig, aromatisch-würziger Geschmack. Mind. 45% Fett i. Tr., Tirol

Art.-Nr. 011451 ca. 4 kg x 1
Art.-Nr. 2430006 ca. 150 g x 8, Stückpreis

Art.-Nr. 264290 ca. 4 kg x 1 Bio



**Bio Kaiseralm 9 Monate
Hartkäse g.U.**



Hartkäse aus Bio-Kuhheurohmilch, mindestens 9 Monate in der Felsenhöhle gereift, feste Rinde mit edler Rotkultur gepflegt, goldgelber Teig mit kompakter, zartschmelzender Textur und feinen Reifungskristallen, vollmundig-würzig mit herzhafter Note.
Mind. 45% Fett i. Tr., Tirol

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



Bio Naturfelskäse 3 Monate



Hartkäse aus Bio-Kuhheurohmilch, mindestens 3 Monate in der Felsenhöhle gereift, edle Rotkulturrinde umgibt einen gelben Teig mit fester Textur, zartschmelzend am Gaumen und vollmundig im Geschmack mit rahmigen Noten.
Mind. 45% Fett i. Tr., Tirol

Art.-Nr. 270539 ca. 4 kg x 1
Art.-Nr. 270542 ca. 2 kg x 1
Art.-Nr. 270546 125 g x 8 Stückpreis



Bio Naturfelskäse 9 Monate



Hartkäse aus Bio-Kuhheurohmilch, mindestens 9 Monate in der Felsenhöhle gereift, feste Rinde mit edler Rotkultur gepflegt, goldgelber Teig mit kompakter Textur und feinem Schmelz, vollmundig-aromatisch mit feinwürziger Note.
Mind. 45% Fett i. Tr., Tirol

Art.-Nr. 270541 ca. 4 kg x 1
Art.-Nr. 270544 ca. 2 kg x 1
Art.-Nr. 270548 125 g x 8 Stückpreis



Steirischer Rahmkäse



Schnittkäse aus Kuhmilch, mindestens 1 Monat gereift, Rinde mit edler Rotkultur gepflegt, hellgelber Teig mit feiner Bruchlochung und geschmeidiger Textur, sahnig-cremig mit feinwürziger Note. Mind. 60 % Fett i. Tr., Steiermark

Art.-Nr. 271926 ca. 7 kg x 1
Art.-Nr. 271927 ca. 1,8 kg x 2



Crémeux Blanc
(kremö blank)



Weichkäse aus Kuhmilch in weißer Naturrinde, elfenbeinfarbener Teig mit cremig geschmeidiger Textur und sahnigem Mundgefühl, mild und milchfrisch mit feinaromatischen Nuancen. Mind. 50 % Fett i. Tr., Bayern

Art.-Nr. 300587 ca. 1,2 kg x 1



Hochgenuss



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

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



Steirischer Weinkäse Klassik



Käsezubereitung aus Kuhmilch, mindestens 7 Monate gereift, Rinde mit einer Lure aus Roséwein, Gewürzen und Kräutern affinert, go dgelber Teig mit unregelmäßiger, erbsengroßer Lochung, kompakte Textur mit zartem Schmelz, aromatisch-vollmundig mit feiner Würze und kräftigen Nuancen. Mind. 50 % Fett i. Tr., Steiermark

Art.-Nr. 271924 ca. 5,3 kg x 1
Art.-Nr. 271925 ca. 1,3 kg x 2



Crémeux Rouge
(kremö ruhsch)



Weichkäse aus Kuhmilch, in rötlich-weißer Naturrinde, elfenbeinfarbener Teig mit Cremig geschmeidiger Textur und angenehm sahnigem Mundgefühl, mild-aromatisch mit einwürziger Note. Mind. 50 % Fett i. Tr., Bayern

Art.-Nr. 300589 ca. 1,2 kg x 1



Jalapeño Käse



Schnittkäse aus Kuhmilch, mindestens 6 Wochen gereift, gelber Teig mit aromatischer Jalapeño affinert, ompakte Textur mit cremig-geschmeidigem Mundgefühl, angenehm pikantmit feinwürziger Schärfe. Mind. 55 % Fett i. Tr., Nordrhein-Westfalen

Art.-Nr. 310508 ca. 4 kg x 1



Attakäse



Schnittkäse aus Kuhmilch, 3 Monate gereift, hellbraune, feuchte Naturrinde mit arttypischer, kristalliner Salzablagerung, hellgelber Teig, geschmeidige Textur, milchfrisch-buttrige Note mit feiner Würze. Mind. 50 % Fett i. Tr., Nordrhein-Westfalen

Art.-Nr. 316300 ca. 4,5 kg x 1
Art.-Nr. 2430074 150 g x 8, Stückpreis



GEREIFT IN
DEN TIEFEN
DER BERÜHMTEN
ATTAHÖHLE.

ATA
{ ATTAKÄSE }

Ein sagenhafter Genuss aus der
sagenhaften Tropfsteinhöhle.

In den Tiefen von Deutschlands größter Tropfsteinhöhle
im sauerländischen Attendorn reift der Attahöhlenkäse
drei Monate lang zu einem besonderen Hochgenuss. Die
konstante Temperatur im Innersten der Höhle sowie die
hohe Luftfeuchtigkeit von 95% verleihen dem Käse seinen
typischen cremigen und geschmeidigen Teig. Die hellbraune
und leicht feuchte Naturrinde wird von Hand mit edler
Rotkultur geschmiert. Sein hellgelber Teig mit vereinzelter
Lochung verströmt milchfrische, buttrige Noten mit feiner
Würze und lässt auf seinen edelwürzigen Geschmack mit
Anklängen an Buttermilch, Rahm und Muskat schließen.

All das macht diesen Käse zu einem faszinierenden
Naturereignis genau wie die Höhle, aus der er kommt.

3 MONATE
GEREIFT

ATA

www.HEIDER BECK.com



Ziegen-Traum



Weichkäse aus Ziegenmilch in zarter Weißschimmel-Rinde, 3 Wochen gereift, cremiger, fließender eig, mild aromatischer Geschmack mit feiner Ziegenmilchnote. Mind. 45 % Fett i. Tr., Bayern

Art.-Nr. 300552 140 g x 6, Stückpreis



Bavaricus Weißbier



Käsezubereitung aus Kuhmilch, mindestens 6 Wochen gereift, glatte, rotgeschmierte Rinde mit Weißbier affinert, Schnittlauch und Zwiebelstückchen im geschmeidigen, cremigen Teig, pikant-würzig im Geschmack. Mind. 50 % Fett i. Tr., Allgäu

Art.-Nr. 313300 ca. 4 kg x 1



Bavaricus Kräuterzauber



Halbfester Schnittkäse aus Kuhmilch, mindestens 5 Wochen in glatter, rotgeschmierter Naturrinde mit leichtem Weißschimmel gereift, mit bunter Gewürzblütenmischung ummantelt, aromatisch im Geschmack mit feiner Kräuternote. Mind. 50 % Fett i. Tr., Allgäu

Art.-Nr. 313302 ca. 2,7 kg x 1



Spargelkäse



Käsezubereitung aus einem Schnittkäse aus Kuhmilch, hellgelber Teig mit Stückchen vom grünen Spargel affinert, geschmeidig-cremige Textur, sahnig-milchfrischer Geschmack mit feinaromatischer Spargelnote. Saisonal verfügbar. Mind. 50 % Fett i. Tr., Niederlande

Art.-Nr. 380029 ca. 4,6 kg x 1



Chèvre Rouge | Rote Ziege

(schäwre ruhsch)



Halbfester Schnittkäse aus Ziegenmilch mit Rotkulturen, mindestens 6 Wochen gereift, geschmeidiger Teig, feines Aroma, sahnig und mild im Geschmack. Mind. 50 % Fett i. Tr., Nordbrabant/Niederlande

Art.-Nr. 380019 ca. 3,1 kg x 1



HEIDERBECK



Heiderbeck App

Wir lieben Käse!
Auf unserer App erfahren Sie alles rund um unsere Käsewelt.

Lernen Sie unsere Käsespezialitäten kennen, erfahren Sie Neues aus unserer Akademie und die Ausbildung zum Diplom Käsesommelier, lernen Sie Wissenswertes über Käse und lassen sich von uns inspirieren.

Alles in einer App.
Alles bei Heiderbeck!



Neu im Store: Dowloaden Sie unsere kostenlose App!

Die Heiderbeck App ist im Google Play Store und Apple App Store erhältlich.

Die App für Käsefans!
Stay in touch with us.

Tradizionali

(traditionali)



Käsezubereitung aus Kuh - und Schafmilch, hellgelber Teig, affinert mit 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



Tartufin



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

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



Dolce Crema Robiola

(doltsche krema robiola)



Weichkäse aus Kuhmilch bzw. aus 30 % Ziegen- und 70 % Kuhmilch (Duetto) mit zarter Weißschimmelrinde, elfenbeinfarbener Teig, besonders weiche und cremige Textur, delikate süßlich im Geschmack. Mind. 54 % Fett i. Tr. (Kuhmilch). Mind. 52 % Fett i. Tr. (Kuh-/Ziegenmilch), feine Spezialität aus der Lombardei

Art.-Nr. 421100 150 g x 6
Art.-Nr. 421101 140 g x 6, Duetto Stückpreise



Parmigiano Reggiano DOP

(parmidschano redschano)



Hartkäse aus Kuhrohnmilch, kräuterreiche Weiden bestimmen die hohe Milchqualität, bis zu extremer Reife affinert, je nach Alter körniger bis fester Teig mit Reifekristallen, Geschmack von intensiv reichhaltig bis vollmundig würzig. Ein erlesener Genuss für Feinschmecker. Mind. 32 % Fett i. Tr., Emilia Romagna

Art.-Nr. 424103 ca. 2,3 kg x 1, 3 Jahre
Art.-Nr. 424105 ca. 2,3 kg x 1, 5 Jahre



Aperitivo Käse

(aperitiwo käse)



Käsezubereitung aus Kuhmilch, nach fünfmonatiger Reifung mit circa 48 Löchern versehen und für weitere 2 Monate in Prosecco affinert, trothelber und körniger Teig, würzig mit kräftiger Weinnote, optimal zum Aperitif. Mind. 40 % Fett i. Tr., Venetien

Art.-Nr. 421603 ca. 3,3 kg x 1
Art.-Nr. 2430004 175 g x 8, Stückpreis



Grillkäse



Halbfester Schnittkäse aus Kuhmilch, wenige Tage gereift, porzellan-bis hellelfenbeinfarbener 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



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., Bulgarien

Art. Nr. 307850 200 g x 12, Stückpreis



FLOW PACKS

Bei der Entwicklung unserer Selected Brands planen wir nicht nur für die Käsetheke, sondern auch für die PrePack Theke oder den SB Bereich. So bieten wir unseren Kunden auch eine große Auswahl unserer Marken im Flowpack an, einer Verpackung, die sich nicht nur als ideal und produktgerecht erwiesen hat, sondern auch eine ansprechende Optik bietet. Optisch werden die Produkte mit hochwertigen Schmucketiketten ausgestattet, welche auf den Auftritt in der Käsetheke abgestimmt sind.



270546	Bio FP Naturfels 3 Monate	125 g x 8
270547	Bio FP Naturfels 6 Monate	125 g x 8
270548	Bio FP Naturfels 9 Monate	125 g x 8
2430075	FP Grüezi Chäs	175 g x 8
2430012	FP Wildererkäse	150 g x 8
2430076	FP Bergdiamant	150 g x 8
2430068	FP Berg Purist	150 g x 8
2430069	FP Alpen Purist	150 g x 8
2430070	FP Gipfel Purist	150 g x 8
2430020	FP Almwiesenkäse	150 g x 8
2430007	FP Schweizer Nussi	150 g x 8
2430077	FP Feingold	150 g x 8
2430081	FP Schweizer Trüffeli	150 g x 8
2430021	FP Felsenkeller	150 g x 8
2430008	FP Schweizer Kräutermäxli	150 g x 8
2430032	FP Bergjuwel	150 g x 8
2430045	FP Wildblütenkäse	150 g x 8
2430079	FP Holunderkäse	150 g x 8
2430026	FP Bacchus aus dem Bregenzerwald	150 g x 8
2430082	FP Kaiseralm 6 Monate	150 g x 8
2430014	Bio FP Kaiseralm 6 Monate	175 g x 8
2430083	FP Kaiseralm 10 Monate	150 g x 8
2430084	FP Kaiseralm 15 Monate	150 g x 8
2430006	FP Steinsalzkäse	150 g x 8
2430028	FP Kaiserkäse	150 g x 8
2430051	FP Tiroler Pfefferbeißer	150 g x 8
2430074	FP Attakäse	150 g x 8
2430004	FP Aperitivo Käse	175 g x 8
2430009	FP Bacchus	175 g x 8
302639	Blütenhof Wiesenblume	110 g x 8
302640	Blütenhof Ringelblume	110 g x 8
302641	Blütenhof Zitronen-Pfeffer	110 g x 8

Stückpreise



www.heiderbeck.com

Heiderbeck GmbH

Gewerbering 4

82140 Olching

Telefon +49 8142 44567-0

Telefax +49 8142 44567-211

info@heiderbeck.com

2021