

HEIDER BECK

SOMMER-  
SPEZIALITÄTEN



**Burratina geräuchert***(buratina geräuchert)*

Käsezubereitung aus Mozzarella und Sahne (Mozzarellateigfladen werden von Hand mit Sahne und Mozzarellastücken gefüllt) über Buchenholz geräuchert, mild süßlich, leicht säuerlich und rauchig im Geschmack, Mind. 68 % Fett i. Tr., Apulien

**Art.-Nr. 423921** 200 g (100 g x 2) x 5 Stückpreis

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

Handgefertigte Käsezubereitung aus Büffelmozzarella mit Kuhsahnefüllung, porzellanfarbene Oberfläche, hellelfenbeinfarbener 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 Casa di Pietro***(burata)*

Handgefertigte Frischkäsezubereitung aus einem Mozzarella aus Kuhmilch mit Kuhmilchsahne gefüllt, porzellanfarbene Oberfläche mit elfenbeinfarbenen 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 DOP***[mozzarella di bufala]*

Mozzarella aus Büffelmilch, elfenbeinfarbener, lockerer und elastischer Teig, aromatisch und milchfrisch, im Beutel. Mind. 52 % Fett i. Tr., Kampanien

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

**Mozzarella di Bufala DOP***[mozzarella di bufala]*

Mozzarella aus Büffelmilch, lockere, elastischer Teig, aromatisch milchfrisch, im Becher. Mind. 52 % Fett i. Tr., Kampanien

**Art.-Nr. 423217** 250 g (50 g x 5) x 8

**Art.-Nr. 423215** 500 g (50 g x 10) x 6, Stückpreise

**Mozzarella Fior di Latte***[mozzarella fior di latte]*

Mozzarellakugeln aus Kuhmilch, porzellanartige Oberfläche, weißer Teig mit geschmeidig-elastischer Textur und angenehm cremigem Mundgefühl, milchfrisch im Geschmack mit mild-säuerlicher Note. Mind. 44 % Fett i. Tr., Marken

**Art.-Nr. 424952** 1 kg (50 g x 20) x 2

**Art.-Nr. 424953** 1 kg (100 g x 10) x 2



## Robiola Casa di Pietro

### Robiola Ziege Casa di Pietro



Frischkäse aus Kuh- bzw. Ziegenmilch mit hellelfenbeinfarbenem Teig und streichfähiger, locker-cremiger Textur. Sahmig-milchfrischer Geschmack mit aromatisch-leicht süßlicher Note. Nach lombardischer Tradition schonend gekäst, so dass der Käse sein reichhaltiges Aroma voll entfalten kann.

Mind. 75 % Fett i. Tr., Lombardei  
**Art.-Nr. 424855** ca. 250 g x 5, Robiola

Mind. 55 % Fett i. Tr., Lombardei  
**Art.-Nr. 424856** ca. 250 g x 5, Robiola Ziege



## Robiola Kräuter

### (robjola)



Frischkäsezubereitung aus Kuhmilch, cremige Textur, locker frisch, mit Kräutern verfeinert, leicht würzige mediterrane Note. Doppelrahmstufe, Piemont

**Art.-Nr. 042153** 150 g x 6, Stückpreis



## Mozzarella di Bufala Stange

### Casa di Pietro (mozzarella di bufala)



Mozzarella aus Büffelmilch, elfenbeinfarbener, lockerer und elastischer Teig, aromatisch und milchfrisch, in transparenter Schale, optimal für die Gastronomie. Mind. 52 % Fett i. Tr., Kampanien

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



## Büffelbutter



Eine Butter, hergestellt aus frischer Büffelmilchsahe. Die Verwendung der Milch der eigenen Herde garantiert eine stets hohe und gleichbleibende Qualität, elfenbeinfarben, cremig-luftige Konsistenz, angenehmes mild säuerliches Aroma, Kampanien

**Art.-Nr. 423227** 125 g x 10, Stückpreis



## Schafricotta Casa di Pietro

### (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



**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

**Robiola fiorita  
Casa di Pietro**

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

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

**Eins (A) Feigensauce**

Außergewöhnlich vortrefflich! Exquisit süß und fruchtige Feigensauce, untermalt mit einer feinen Schärfe, die sich als delikate und leicht pikante Begleitung ideal zu Käse kombinieren lässt. Eine Tessiner Feigensauce, die mit Top-Qualität und ausgewogen abgestimmter Schärfe überzeugt, Venetien

Art.-Nr. 425300 120 g x 12, Stückpreis

**Gorgonzola dolce DOP Casa di Pietro***[gorgonzola doldsche]*

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

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

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



NEU

**Löffelgorgonzola DOP ohne Rinde***[löffelgorgonzola]*

Weichkäse aus Kuhmilch, mindestens 50 Tage gereift, hellelfenbeinfarbener Teig mit feiner Edelschimmeläderung, überaus sahnig-cremige Textur, feinwürzig mit süßlicher Note, praktisch ohne Rinde. Mind. 48 % Fett i. Tr., Lombardei

Art.-Nr. 424552 2 kg x 1

Art.-Nr. 424553 2 kg x 1 Bio

**Burro Casa di Pietro***[buro]*

Feine Butter aus frischer Kuhsahne, porzellanbis 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

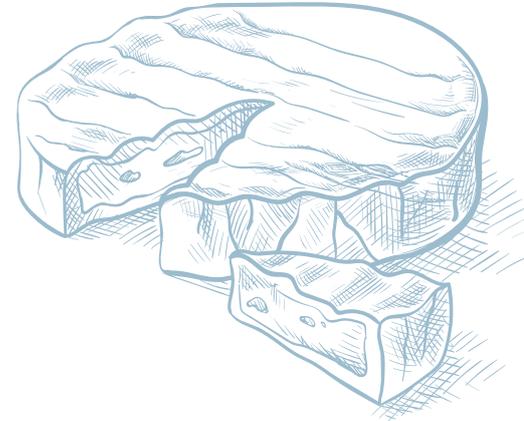


**La Buchette Fleurs***[la büschet flörs]*

Weichkäse aus Ziegenmilch mit einer Mischung aus Wildblüten und Kräutern auf der Oberfläche, cremig-weiche Konsistenz, milchfrischer, aromatischer Geschmack mit dezenter Ziegenmilchnote und floralen Kräuternuancen. Mind. 45 % Fett i. Tr., Centre

**Art.-Nr. 340191** 1 kg x 1**Art.-Nr. 340180** 100 g x 6, Stückpreis**Capra bianca Casa di Pietro***[kapra bianka]*

Handwerklich hergestellter Weichkäse aus Ziegenmilch mit weißer Naturrinde, mind. 2 Wochen gereift, hellelfenbeinfarbener Teig mit geschmeidig-cremiger Textur, milchfrisch-aromatisch mit fein-würziger Ziegenmilchnote.

**Art.-Nr. 424858** ca. 1,8 kg x 1**Pagliavera Casa di Pietro***[pajavera]*

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

**Art.-Nr. 424950** 200 g x 8, Stückpreis**Ziegenkäsetorte mit Kräutern  
Ziegenkäseröllchen Wildkräuter**

Frischkäsezubereitung aus Ziegenmilch mit feinen Wildkräutern ummantelt, schneeweißer Teig mit cremig-geschmeidiger Textur, dezente, feinaromatische Ziegenmilchnote mit würzigen Wildkräuternuancen. Mind. 45 % Fett i. Tr. im Milchanteil, Waldviertel

**Art.-Nr. 011171** ca. 1 kg x 1**Art.-Nr. 268356** 100 g x 5, Stückpreis**Bufalina Casa di Pietro***[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**Bufala bianca Casa di Pietro***[bufala bianka]*

Weichkäse aus Büffelmilch in weißer Naturrinde, handwerklich hergestellter und mind. 2 Wochen gereift, hellelfenbeinfarbener Teig mit geschmeidig-cremiger Textur, aromatisch-feinwürzig und charaktervoll mit feiner Büffelmilchnote.

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

## 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

**Art.-Nr. 307853** 800 g x 8,  
Stückpreise



## Scamorzina affumicata Casa di Pietro

[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 Stange Casa di Pietro

[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.

Mind. 40 % Fett i. Tr., Kampanien

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



## Perle di Scamorza Casa di Pietro

[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 (ca. 20 g x 10) x 5,  
Stückpreis



## Scamorza affumicata Casa di Pietro

[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** ca. 1,2 kg (300 g x 4) x 1



**Golosello***[golosello]*

Käsekomposition aus einem Weichkäse aus Kuhmilch, zarte Weißschimmelhaut mit edlem Speck ummantelt, hellelfenbeinfarbener, kompakter Teig mit Robiola und Rucola gefüllt, zartschmelzend am Gaumen, feinwürziger Bratkäse für Pfanne und Grill. Insgesamt 51 % Fett i. Tr., Piemont

**Art.-Nr. 423008** ca. 220 g (110 g x 2) x 6

**Mini Tomini mit Speck**

Käsezubereitung aus einem Weichkäse aus Kuhmilch, zarte Weißschimmelhaut mit würzigen Speck ummantelt, hellelfenbeinfarbener Teig mit kompakter Textur, feinaromatischer Bratkäse für Pfanne und Grill. Mind. 52 % Fett i. Tr., Piemont

**Art.-Nr. 420061** 125 g (ca. 31 g x 4) x 8, Stückpreis

**Allioli – Chovi Cheff**

Traditionelle spanische Feinkostsauce aus erstklassigen Zutaten, außergewöhnlich aromatisch mit der arttypischen Würze des Knoblauchs, ein hervorragender mediterraner Genuss, vielseitig in der Küche einsetzbar, Spanien

**Art.-Nr. 330482** 200 ml x 6 traditional

**Art.-Nr. 330483** 200 ml x 6 fine herbs

**Art.-Nr. 330484** 200 ml x 6 spicy paprika, Stückpreise



NEU

**Rosticini***[rostischini]*

Käsezubereitung aus einem Weichkäse aus Kuhmilch, zarte Weißschimmelrinde mit edlem Speck ummantelt, elfenbeinfarbener Teig mit geschmeidiger Textur und zartem Schmelz, feinaromatischer Bratkäse am Spieß für Pfanne und Grill. Mind. 48 % Fett i.Tr., Piemont

**Art.-Nr. 423019** 190 g (95 g x 2) x 6, Stückpreis

**Grill- und Pfannenkäse GQB**

Halbfester Schnittkäse aus Kuhmilch in schmackhafter Kräuter- oder Paprikamarinade, weißer bis rahmgelber Teig, optimal geeignet für die Pfanne oder den Grill, am besten mit frischem Baguette. Eine feinwürzige Grillspezialität. Saisonal verfügbar. 40 % Fett i. Tr., Bayern

**Art.-Nr. 300569** mit Kräuter ca. 900 g x 2

**Art.-Nr. 300570** mit Paprika ca. 900 g x 2



NEU

**Crèmeux blanc***[kremö blank]*

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

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

**Ziegenfrischkäse**

Frischkäse aus Ziegenmilch, sahnig cremige Konsistenz, mild aromatischer Geschmack mit feiner Ziegenmilchnote, ideal zur Verarbeitung für Frischkäsezubereitungen in der kalten und warmen Küche. Vollfettstufe, Galicien

**Art.-Nr. 330454** 2 kg x 1

**Rulito de Queso Ananas***[rulito de kesso]*

Frischkäsezubereitung aus Kuh- und Ziegenmilch, schneeweißer Teig mit cremig-weicher Textur, ummantelt mit fruchtigen Ananasstückchen, süßlich mild im Geschmack mit feinfruchtiger Note. Mind. 56 % Fett i. Tr. im Milchanteil, Valencia

**Art.-Nr. 330473** 85 g x 6 Ananas, Stückpreis

**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“. Niederlande

**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



NEU

**Crèmeux rouge***[kremö ruhsch]*

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

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

**Rulito de Queso Papaya***[rulito de kesso]*

Frischkäsezubereitung aus Kuh- und Ziegenmilch, schneeweißer Teig mit cremig-weicher Textur, ummantelt mit fruchtigen Papayastückchen, süßlich mild im Geschmack mit feinfruchtiger Note. Mind. 56 % Fett i. Tr. im Milchanteil, Valencia

**Art.-Nr. 330472** 85 g x 6, Stückpreis



### Tarte Suisse Sommertrüffel

[tart suisse]



Schweizer Käsezubereitung aus Kuhmilch-schnittkäse, mindestens 4 Monate gereift, mit 4 Schichten aus einer Trüffelkomposition und feinen Käsestückchen gemischt, in Handarbeit gefüllt, eine zartschmelzende „Käsepraline“. Mind. 58 % Fett i. Tr., St. Gallen

Art.-Nr. 290360 ca. 1,5 kg x 1



### Tradizionali

[traditionali]



Käsezubereitung aus Kuh - und Schafmilch, hellgelber Teig, affiniert 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



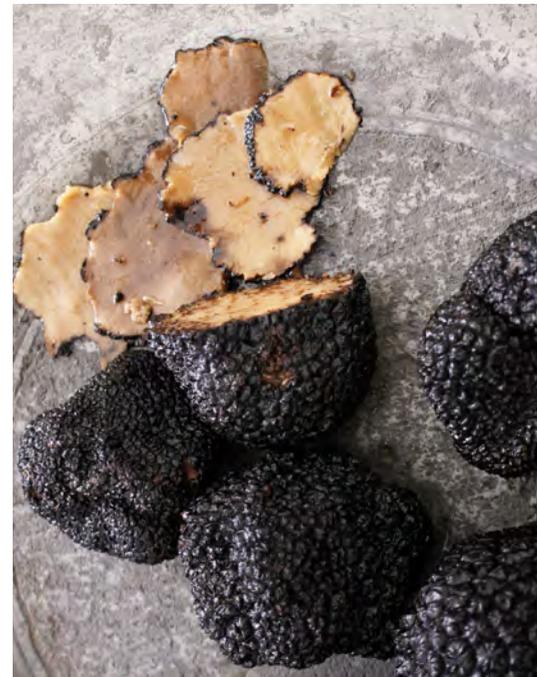
NEU

### Bufalina al tartufo Casa di Pietro



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

Art.-Nr. 424860 150 g x 6, Stückpreis



### Pecorino mit Pistazien

[pekorino mit pistazien]



Käsezubereitung aus einem halbfesten Schnittkäse aus Schafmilch, mind. 1 Monat gereift, hellbraune Rinde, elfenbeinfarbener Teig mit Pistazien aus Bronte affiniert, kompakte und geschmeidige Textur mit angenehm cremigen Mundgefühl, delikater und ausgewogener Schafmilchgeschmack. Mind. 45 % Fett i. Tr., Toskana

Art.-Nr. 421000 ca. 1,1 kg x 1



### Pecorino Fantasia

[pekorino fantasia]



Käsezubereitung aus Schafmilch mit Oliven, Rucola, Chili und Kapern, 15 Tage im Korb gereift, fantasievolle Zutatenkomposition im kompakten Teig, virtuose Aromen, leicht pikant. Mind. 47 % Fett i. Tr., Sizilien

Art.-Nr. 422723 ca. 3 kg x 1

Art.-Nr. 422724 ca. 500 g x 4

Art.-Nr. 2440052 200 g x 10, Stückpreis



### Tommolino Pistazie



Käsekomposition aus einem Weichkäse aus Kuhmilch mit feiner Weißschimmelrinde, elfenbeinfarbener Teig mit einer Schicht Pistaziencreme gefüllt, geschmeidig-cremige Textur, milchfrisch-sahnig mit aromatischer Pistaziennote.  
Mind. 50 % Fett i. Tr., Obwaden

**Art.-Nr. 290393** 120 g x 6, Stückpreis



### Steirischer Rahmkäse



Schnittkäse aus Kuhmilch, mind. 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



### Spargelkäse



Käsezubereitung aus einem Schnittkäse aus Kuhmilch, hellgelber Teig mit Stückchen vom grünen Spargel affiniert, 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



### Tommolino Aprikose



Käsekomposition aus einem Weichkäse aus Kuhmilch mit feiner Weißschimmelrinde, elfenbeinfarbener Teig mit einer Schicht Aprikosenpüree gefüllt, geschmeidig-cremige Textur, milchfrisch-sahnig mit aromatisch-fruchtiger Aprikosennote.  
Mind. 45 % Fett i. Tr., Obwaden

**Art.-Nr. 290391** 120 g x 6, Stückpreis



### Jalapeño Käse



Schnittkäse aus Kuhmilch, mind. 6 - 8 Wochen gereift, gelber Teig mit aromatischer Jalapeño affiniert, kompakte Textur mit cremig-geschmeidigem Mundgefühl, angenehm pikant mit feinwürziger Schärfe.  
Mind. 55 % Fett i. Tr., Nordrhein-Westfalen

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



NEU

### Käse Bastoncini Blätterteiggebäck

Knusprig gebackene Gebäckstangen aus Blätterteig und Käse, mit feinen Salzkörnchen verfeinert, ideal zum Aperitif, mit hauchdünn geschnittenem Schinken, zu Käse oder einfach als knuspriger Knabberspaß, Südtirol

**Art.-Nr. 263893** 125 g x 14, Stückpreis



NEU

NEU

## Steirischer Weinkäse Klassik



Hartkäse aus Kuhmilch, mind. 7 Monate gereift, Rinde mit einer Lure aus Roséwein, Gewürzen und Kräutern affiniert, goldgelber 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



## Tiroler Adler



Hartkäse aus Kuhmilch von Tiroler Bergbauern, mind. 9 Monate Premium Alpenreife, edle Rotkulturrinde, strohgelber Teig mit fast parmesanartiger Textur und zartem Schmelz, aromatisch und charaktervoll mit edler Würze. 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



## 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



## Gran d'Oro

[gran doro]



Hartkäse aus thermisierter Kuhmilch, mind. 12 Monate gereift, goldgelbe Rinde und strohgelber Teig mit feinkörniger Textur, aromatisch-fruchtig mit feiner Würze. Ob im Stück, gerieben oder als Flakes – einfach ideal zur Verwendung in der Küche. Mind. 32 % Fett i. Tr., Trentin

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

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

**Art.-Nr. 424452** 1 kg x 6 gerieben

**Art.-Nr. 424451** 500 g x 4 frisch gerieben

**Art.-Nr. 269509** 500 g x 12 Flakes, Stückpreise



## Kräuterhexe



Schnittkäse aus Kuhmilch, 1 Monat gereift, Kräuter und Blüten auf der Rinde und im geschmeidigen Teig, kräftiges Kräuteraroma, würzig. 45 % Fett i. Tr., Südtirol

**Art.-Nr. 421515** ca. 2,4 kg x 1

**Art.-Nr. 2440044** 150 g x 8, Stückpreis





[www.heiderbeck.com](http://www.heiderbeck.com)



Heiderbeck GmbH

Gewerbering 4  
82140 Olching  
Telefon +49 8142 44567-0  
Telefax +49 8142 44567-211  
[info@heiderbeck.com](mailto:info@heiderbeck.com)

2021