

HEIDER  BECK

SPEZIALITÄTEN- KATALOG



ARTIKELKATALOG

		Seite:
	DEUTSCHLAND	3
	ÖSTERREICH	40
	BELGIEN	71
	BULGARIEN	72
	SCHWEIZ	73
	DÄNEMARK	103
	SPANIEN	104
	FRANKREICH	112
	GROßBRITANNIEN	150
	GRIECHENLAND	153
	ITALIEN	154
	IRLAND	247
	LIECHTENSTEIN	248
	NIEDERLANDE	249

Heiderbeck GmbH
Gewerbering 4
82140 OLCHING

Telefonnr. 0049 8142 44567-0
Faxnr. 0049 8142 44567 -211
Homepage www.heiderbeck.com
Öko-Kontrollstellenr.
DE-ÖKO-005

*

ARTIKELKATALOG

	Seite:
POLEN	264
AMERIKA	265

Fettstufe	
MA =Magerstufe	FE =Fettstufe
Fett i. Tr. bis 10%	Fett i. Tr. 40% bis 44%
VI =Viertelfettstufe	VO =Vollfettstufe
Fett i. Tr. 10% bis 19%	Fett i. Tr. 45% bis 49%
HA =Halbfettstufe	RA =Rahmstufe
Fett i. Tr. 20% bis 29%	Fett i. Tr. 50% bis 59%
DR =Dreiviertelfettstufe	DO =Doppelrahmstufe
Fett i. Tr. 30% bis 39%	Fett i. Tr. 60% bis 87%

Telefonnr. 0049 8142 44567-0
Faxnr. 0049 8142 44567 -211
Homepage www.heiderbeck.com
Öko-Kontrollstellennr.
DE-ÖKO-005

*
24. Februar 2021

Seite 3

(Report 50165)

DEUTSCHLAND



FRISCHKÄSE & TYP FRISCHKÄSE

Feigen Frischkäse 1kg

Aussprache

Art. Nr. **267265**

Gewicht pro Stück: 1 Kg Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Friskäsezubereitung aus Kuhmilch, der cremige

Teig ist mit einer Feigenzubereitung verfeinert

frischer, zart-süßlicher Geschmack mit aromati-

scher Feigennote, Hessen.



Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **15T**

Labsorte: Mikrobiell

Meerrettich Frischkäse 1kg

Aussprache

Art. Nr. **267266**

Gewicht pro Stück: 1 Kg Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Friskäsezubereitung aus Kuhmilch, der cremige

Teig ist mit frischem Meerrettich und Preisel-

beeren verfeinert. Frischer und würzig-scharfer

Geschmack, Hessen



Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **15T**

Labsorte: Mikrobiell

Lachs Frischkäse 1kg

Aussprache

Art. Nr. **267268**

Gewicht pro Stück: 1 Kg Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Friskäsezubereitung aus Kuhmilch, mit echtem

Räucherlachs und Dill im cremigen Teig, frischer,

würziger Geschmack mit feiner Edelfischnote,

Hessen.



Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **15T**

Labsorte: Mikrobiell

Rucola Frischkäse 1kg

Aussprache

Art. Nr. **267269**

Gewicht pro Stück: 1 Kg Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Friskäsezubereitung aus Kuhmilch, mit frischem

Rucola im cremigen Teig, frischer Geschmack mit

feinwürziger und nussiger Rucolanote, Hessen.



Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **15T**

Labsorte: Mikrobiell

DEUTSCHLAND



Bärlauch Frischkäse 1kg

Aussprache

Art. Nr. **267270**

Gewicht pro Stück: 1 Kg Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Frischkäsezubereitung aus Kuhmilch, mit in Sonnenblumenöl eingelegtem Bärlauch, frisch und cremig, feinwürzige Knoblauchnote, Hessen.



Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **15T**

Labsorte: Mikrobiell

Afrika Frischkäse 1kg

Aussprache

Art. Nr. **267271**

Gewicht pro Stück: 1 Kg Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Frischkäsezubereitung aus Kuhmilch, mit Cherry-Pepper-Früchten im cremigen Teig, würziger Geschmack mit zarter süße und fein-aromatischer Paprikernote, Hessen.



Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **15T**

Labsorte: Mikrobiell

PP Meerrettich Frischkäse 125g

Aussprache

Art. Nr. **267282**

Gewicht pro Stück: 0,125 Stück pro Karton: 6

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Frischkäsezubereitung aus Kuhmilch, mit frischem Meerrettich und Preiselbeeren, frisch und cremig, würzig und zart scharf, Hessen.



Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **15T**

Labsorte: Mikrobiell

PP Feigen Frischkäse 125 g

Aussprache

Art. Nr. **267283**

Gewicht pro Stück: 0,125 Stück pro Karton: 6

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Frischkäsezubereitung aus Kuhmilch, mit Feigen, frisch und cremig, zart süß mit aromatischer Feigennote, Hessen.



Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **15T**

Labsorte: Mikrobiell

Isea Frischkäse 2kg

Aussprache

Art. Nr. **268491**

Gewicht pro Stück: 2 Kg Stück pro Karton: 4

Liefereinheit: ST Bestellart: Lagerartikel

Naturbelassener Frischkäse aus Kuhmilch, cremige Konsistenz, sahnig-milchfrischer Geschmack, beste Basis für Frischkäsevariationen, zum Füllen von Backwerk und Fleischgerichten, Allgäu.



Milchart: Kuh

Fettstufe: /DO
Restlaufzeit **36T**

Labsorte: Mikrobiell

Isea Frischkäse 5 kg

Aussprache

Art. Nr. **269077**

Gewicht pro Stück: 5 Kg Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel

Naturbelassener Frischkäse aus Kuhmilch, cremige Konsistenz, sahnig-milchfrischer Geschmack, beste Basis für Frischkäsevariationen, zum Füllen von Backwerk und Fleischgerichten, Allgäu.



Milchart: Kuh

Fettstufe: /DO
Restlaufzeit **36T**

Labsorte: Mikrobiell

DEUTSCHLAND



Frischkäseaufstrich Wasabi

Aussprache
Art. Nr. **304576**
Gewicht pro Stück: 1 Kg Stück pro Karton: 1
Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung
Frischkäsezubereitung mit Doppelrahmfrischkäse,
Meerrettich und Wasabi, streichfähig, frischwürzig
scharf nach Meerrettich.



Milchart: Kuh
Fettstufe:
Restlaufzeit **24T**
Labsorte: Mikrobiell



Bio Ziegen-FK Tom.-Oliv

Aussprache
Art. Nr. **308107**
Gewicht pro Stück: 0,145 Stück pro Karton: 6
Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel
Ziegenfrischkäse in Olivenöl, mit roten Tomaten-
stückchen, cremig, mild-würzig im Geschmack.



mind. Fett i.T 45 %
Milchart: Ziege
Fettstufe:
Restlaufzeit **28T**
Labsorte: Mikrobiell
Anbauverband: DEMETER
BIOLAND



Bio Ziegen-FK Feig Mand

Aussprache
Art. Nr. **308108**
Gewicht pro Stück: 0,145 Stück pro Karton: 6
Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel
Ziegenfrischkäse in Öl, mit Feigen- und Mandel-
stücken, cremig, süßlich, orientalisch mit
leichter Schärfe.



mind. Fett i.Tr. 45 %
Milchart: Ziege
Fettstufe:
Restlaufzeit **28T**
Labsorte: Mikrobiell
Anbauverband: DEMETER
BIOLAND



Kräuter-Frischkäsecreme 1 kg

Aussprache
Art. Nr. **312100**
Gewicht pro Stück: 1 Kg Stück pro Karton: 1
Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung
Eine Frischkäsezubereitung aus einem Doppelrahm-
frischkäse, marktfrischen Kräutern, abgerundet und
verfeinert mit Schmand und Gewürzen. Mild-frischer
Geschmack mit deutlicher Kräuternote. Deutschland



Milchart: Kuh
Fettstufe:
Restlaufzeit **14T**
Labsorte:



Honig-Senf-Frischkäsecreme 1kg

Aussprache
Art. Nr. **312101**
Gewicht pro Stück: 1 Kg Stück pro Karton: 1
Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung
Eine Frischkäsezubereitung aus einem Doppelrahm-
frischkäse und Honig, abgerundet mit Rotisseur-Senf
und verfeinert mit Schmand. Mild-frischer Geschmack
mit süßlich-pikanter Note. Deutschland



Milchart: Kuh
Fettstufe:
Restlaufzeit **14T**
Labsorte:



Rucola-Frischkäsecreme 1 kg

Aussprache
Art. Nr. **312103**
Gewicht pro Stück: 1 Kg Stück pro Karton: 1
Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung
Eine Frischkäsezubereitung aus einem Doppelrahm-
frischkäse, würzigem Rucola mit Schnittlauch ver-
feinert und abgerundet mit Schmand. Mild-frisch im
Geschmack mit würzig-nussiger Note. Deutschland



Milchart: Kuh
Fettstufe:
Restlaufzeit **14T**
Labsorte:

DEUTSCHLAND



Tom.-Basilikum-Frischkäsecreme

Aussprache

Art. Nr. **312104**

Gewicht pro Stück: 1 Kg Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Eine Frischkäsezubereitung aus einem Doppelrahmfrischkäse und frischen Tomaten, abgerundet mit frischem Basilikum, verfeinert mit Schmand.

Mild-frisch mit mediterraner Note. Deutschland



Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **14T**

Labsorte:



Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **14T**

Labsorte:

Jalapeno-Frischkäsecreme 1 kg

Aussprache

Art. Nr. **312105**

Gewicht pro Stück: 1 Kg Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Eine Frischkäsezubereitung aus einem Doppelrahmfrischkäse und feurigen Jalapenos, abgerundet mit Dill und Petersilie, verfeinert mit Schmand.

Frisch mit feuriger Jalapenos-Note. Deutschland



Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **14T**

Labsorte:

Schnittlauch-Frischkäsecreme

Aussprache

Art. Nr. **312106**

Gewicht pro Stück: 1 Kg Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Eine Frischkäsezubereitung aus einem Doppelrahmfrischkäse und frischem Schnittlauch, verfeinert mit Schmand. Mild im Geschmack mit

aromatisch frischer Schnittlauch-Note. Deutschland



Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **14T**

Labsorte:



Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **14T**

Labsorte:

Peppadew-Frischkäsecreme 1 kg

Aussprache

Art. Nr. **312107**

Gewicht pro Stück: 1 Kg Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Eine Frischkäsezubereitung aus einem Doppelrahmfrischkäse und der süß-scharfen Piquanté-Frucht, verfeinert mit Schmand. Würzig-frisch im Geschmack

mit angenehm süß-scharfer Note. Deutschland



Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **14T**

Labsorte:

Coco-Curry-Frischkäsecreme 1kg

Aussprache

Art. Nr. **312108**

Gewicht pro Stück: 1 Kg Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Eine Frischkäsezubereitung aus einem Doppelrahmfrischkäse und Kokosnuss, abgerundet mit Peppadew und aromatischem Curry, verfeinert mit Schmand. Mild

mit feiner Kokosnuss-Curry-Note. Deutschland



Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **14T**

Labsorte:



Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **14T**

Labsorte:

Wasabi-Frischkäsecreme 1 kg

Aussprache

Art. Nr. **312109**

Gewicht pro Stück: 1 Kg Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Eine Frischkäsezubereitung aus einem Doppelrahmfrischkäse und exotischem Wasabi, abgerundet mit Meerrettich, verfeinert mit Schmand. Mild-aromatisch

mit exotisch-scharfer Wasabinote. Deutschland



Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **14T**

Labsorte:

DEUTSCHLAND



Kürbis-Frischkäsecreme 1 kg

Aussprache

Art. Nr. **312110**

Gewicht pro Stück: 1 Kg Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Eine Frischkäsezubereitung aus einem Doppelrahmfrischkäse und knackigen Kürbiswürfeln, verfeinert mit Schmand. Mild-aromatisch im Geschmack mit einer leicht pikanten Note. Deutschland



Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **14T**

Labsorte:



Pfifferling-Frischkäsecreme

Aussprache

Art. Nr. **312111**

Gewicht pro Stück: 1 Kg Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Eine Frischkäsezubereitung aus einem Doppelrahmfrischkäse und aromatischen Pfifferlingen, abgerundet mit Lauchzwiebeln, Petersilie und Schmand. Mild-würzig mit edler Waldpilznote. Deutschland



Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **14T**

Labsorte:



Bärlauch-Frischkäsecreme 1 kg

Aussprache

Art. Nr. **312112**

Gewicht pro Stück: 1 Kg Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Eine Frischkäsezubereitung aus einem Doppelrahmfrischkäse und frischem Bärlauch, abgerundet mit Schmand. Nur während der Bärlauchsaison März-Mai. Würzig mit typischer Bärlauchnote. Deutschland



Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **14T**

Labsorte:



Barbekuh Frischkäse

Aussprache

Art. Nr. **410021**

Gewicht pro Stück: 1,2 Kg Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Frischkäsezubereitung aus Kuhmilch, cremiger Teig, verfeinert mit Jalapenos, Tomaten und Paprika, feiner fruchtiger Geschmack mit würziger Rauchnote, ideal zu gegrilltem, Hessen.



Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **21T**

Labsorte: Mikrobiell

BROTAUFSTRICH



Obazda g.g.A. 1 kg

Aussprache

Art. Nr. **312113**

Gewicht pro Stück: 1 Kg Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Ein Brotaufstrich aus einem Doppelrahmfrischkäse und Brikäse, verfeinert mit Butter und Sahne, abgerundet mit edlen Gewürzen. Herzhaft-würzig, eine typisch bayrische Brotzeit. Deutschland



Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **6T**

Labsorte:

DEUTSCHLAND



WEICHKÄSE & TYP WEICHKÄSE



Ziegenkäse Steinpilz

Aussprache

Art. Nr. **264777**

Gewicht pro Stück: 0,17 K Stück pro Karton: 6

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Käsekomposition aus Camembert mit Frischkäse und Steinpilzen gefüllt, typische Weißschimmelrinde, cremiger Teig, mild-aromatischer Geschmack, Saison Oktober- Dezember. Deutschland

mind. Fett i.Tr. 45 %
Milchart: Ziege

Fettstufe:
Restlaufzeit **17T**

Labsorte: Mikrobiell



Ziegenkäse Bärlauch

Aussprache

Art. Nr. **264778**

Gewicht pro Stück: 0,17 K Stück pro Karton: 6

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Diese Käsekomposition ist von April bis Mai verfügbar. Die Reifezeit beträgt 2 Wochen. Fein mild, aromatisch mit typischer Ziegenmilchkomponente und frischem Bärlauchgeschmack.

mind. Fett i.T 40 %
Milchart: Ziege

Fettstufe:
Restlaufzeit **17T**

Labsorte: Mikrobiell



Ziegenkäse Basilikum

Aussprache

Art. Nr. **264779**

Gewicht pro Stück: 0,17 K Stück pro Karton: 6

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Käsekomposition aus Ziegenmilch, 2 Wochen gereift, mildes, feines Ziegenmilcharoma, sommerlicher, frischer Geschmack durch Affinage mit frischem Basilikum, Saison Juni bis Ende Oktober.

Milchart:

Fettstufe:
Restlaufzeit **17T**

Labsorte:



Ziegenkäse Kräuter

Aussprache

Art. Nr. **264780**

Gewicht pro Stück: 0,14 K Stück pro Karton: 6

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Weichkäsezubereitung aus Ziegenmilch, 2 Wochen gereift, je nach Reifegrad leicht fest bis cremig, fein-mild, aromatisch mit typischem Ziegenmilch-aroma, mit französischen Kräutern.

mind. Fett i.T 45 %
Milchart: Ziege

Fettstufe:
Restlaufzeit **20T**

Labsorte: Mikrobiell



Ziegenkäse Schnittlauch

Aussprache

Art. Nr. **264781**

Gewicht pro Stück: 0,14 K Stück pro Karton: 6

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Weichkäsezubereitung aus Ziegenmilch, verfeinert mit Schnittlauch, 2 Wochen gereift, je nach Reifegrad leicht fest bis cremig, feiner, milder Geschmack mit leichter Ziegenmilchnote.

mind. Fett i.Tr. 45 %
Milchart: Ziege

Fettstufe:
Restlaufzeit **20T**

Labsorte: Mikrobiell



Wilhelm Ziegenmünster

Aussprache

Art. Nr. **264783**

Gewicht pro Stück: 0,13 K Stück pro Karton: 6

Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel

Weichkäse aus Ziegenmilch, 2 Wochen gereift, rotgeschmierte Rinde, je nach Reifegrad fester bis sahnig-cremiger Teig, würzig bis pikant im Geschmack, Bayern.

mind. Fett i.T 45 %
Milchart: Ziege

Fettstufe:
Restlaufzeit **16T**

Labsorte: Mikrobiell

DEUTSCHLAND



Wilhelm Ziegenbrie

Aussprache

Art. Nr. **264785**

Gewicht pro Stück: 1 Kg Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel

Weichkäse aus Ziegenmilch, handgeschöpft,
2 Wochen gereift, mit dichter Weißschimmel-
rinde, mit zunehmender Reifung fester bis
geschmeidiger Teig, mild und sahnig, Bayern.

mind. Fett i.Tr. 45 %
Milchart: Ziege

Fettstufe:
Restlaufzeit **20T**

Labsorte: Mikrobiell



Wilhelm Ziegenbrie

Aussprache

Art. Nr. **264786**

Gewicht pro Stück: 0,14 K Stück pro Karton: 6

Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel

Weichkäse aus Ziegenmilch, 2 Wochen gereift,
dichte Weißschimmelrinde, je nach Reifegrad
fester bis cremiger Teig, fein aromatisch, mild im
Geschmack, Bayern.

mind. Fett i.T 45 %
Milchart: Ziege

Fettstufe:
Restlaufzeit **20T**

Labsorte: Mikrobiell



Ziegenbrie Trüffel

Aussprache

Art. Nr. **264788**

Gewicht pro Stück: 0,17 K Stück pro Karton: 6

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Käsekomposition aus einem Weichkäse aus Ziegen-
milch mit Weißschimmelrinde, 2 Wochen gereift, ge-
füllt mit einer Quark-Trüffelzubereitung,
aromatisch mit feiner Trüffelnote, Bayern

mind. Fett i.Tr. 45 %
Milchart: Ziege

Fettstufe:
Restlaufzeit **17T**

Labsorte: Mikrobiell



Ziegenbrie Blüten

Aussprache

Art. Nr. **264789**

Gewicht pro Stück: 0,14 K Stück pro Karton: 6

Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel

Weichkäse aus Ziegenmilch leicht fest bis cremig
je nach Reifestadium. Milder Geschmack feines Arom
von Kräuterblüten und Bockshornkleesamen.
Reifungsdauer 4 Wochen. Bayern

mind. Fett i.T 40 %
Milchart: Ziege

Fettstufe:
Restlaufzeit **19T**

Labsorte: Mikrobiell



Bio And. Ziegenbrie

Aussprache

Art. Nr. **268759**

Gewicht pro Stück: 0,1 Kg Stück pro Karton: 5

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Weichkäse aus Bio-Ziegenmilch, mit tierischem Lab
erzeugt, feiner Edelschimmelrasen, je nach Reife-
grad milder bis pikanter Geschmack mit angenehmer
Ziegenmilchnote, Bayern.

mind. Fett i.Tr. 50 %
Milchart: Ziege

Fettstufe:
Restlaufzeit **17T**

Labsorte: Tierisch
Anbauverband: BIOLAND



Rohmilchbrie Bärlauch

Aussprache

Art. Nr. **300492**

Gewicht pro Stück: 1 Kg Stück pro Karton: 4

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Käsekomposition aus einem Weichkäse, hergestellt
aus Kuhrohmilch, mind. 4 Wo. gereift, gefüllt mit
einer edlen Frischkäsecreme aus Kuhmilch und
frischen Bärlauch, aromatische Bärlauchnote.

mind. Fett i.T 46 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **17T**

Milchbehandlung Rohmilch
Labsorte: Mikrobiell

DEUTSCHLAND



Rohmilchbrie Trüffel

Aussprache

Art. Nr. **300493**

Gewicht pro Stück: 1 Kg Stück pro Karton: 4

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Käsekomposition aus einem Weichkäse, hergestellt aus Kuhrohmilch, mind. 4 Wo. gereift, gefüllt mit einer edlen Frischkäsecreme aus Kuhmilch und aromatischen Sommertrüffeln, Hessen.



mind. Fett i.Tr. 46 %
Milchart: Kuh
Milchbehandlung: Rohmilch
Labsorte:

Fettstufe:
Restlaufzeit **17T**

Rohmilchbrie Pfefferoni

Aussprache

Art. Nr. **300494**

Gewicht pro Stück: 1 Kg Stück pro Karton: 4

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Käsekomposition aus einem Weichkäse, hergestellt aus Kuhrohmilch, mind. 4 Wo. gereift, gefüllt mit einer edlen Frischkäsecreme aus Kuhmilch mit fruchtig-pikanten Pfefferoni, Hessen.



mind. Fett i.T 46 %
Milchart: Kuh
Milchbehandlung Rohmilch
Labsorte:

Fettstufe:
Restlaufzeit **17T**

Rohmilchbrie Honig-Senf

Aussprache

Art. Nr. **300495**

Gewicht pro Stück: 1 Kg Stück pro Karton: 4

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Käsekomposition aus einem Weichkäse, hergestellt aus Kuhrohmilch, mind. 4 Wo. gereift, gefüllt mit einer edlen Frischkäsecreme aus Kuhmilch und süßlich-scharfer Honig-Senf Zubereitung, Hessen.



mind. Fett i.Tr. 46 %
Milchart: Kuh
Milchbehandlung: Rohmilch
Labsorte:

Fettstufe:
Restlaufzeit **17T**

Königsbrie Pilz-Trüffel

Aussprache

Art. Nr. **300506**

Gewicht pro Stück: 0,9 Kg Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Käsekomposition aus Rohmilch-Brie, mit Pilz-Trüffel Frischkäse gefüllt. Mild-sahniger, süßlich-frischer Geschmack. Handwerkliche Herstellung in Hessen.



mind. Fett i.T 46 %
Milchart: Kuh
Milchbehandlung Rohmilch
Labsorte:

Fettstufe:
Restlaufzeit **16T**

Königsbrie Honig-Senf

Aussprache

Art. Nr. **300507**

Gewicht pro Stück: 0,9 Kg Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Käsekomposition aus Rohmilch-Brie, mit Honig-Senf Frischkäse gefüllt. Mild-sahniger, süßlich-frischer Geschmack. Handwerkliche Herstellung in Hessen.



mind. Fett i.Tr. 46 %
Milchart: Kuh
Milchbehandlung: Rohmilch
Labsorte:

Fettstufe:
Restlaufzeit **16T**

Ziegen-Traum

Aussprache *Ziegentraum*

Art. Nr. **300552**

Gewicht pro Stück: 0,14 K Stück pro Karton: 6

Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel

Weichkäse aus Ziegenmilch, im Weißschimmelmantel, mindestens 3 Wo. gereift, cremifizierender Teig, mild aromatisch mit feinem Ziegenmilchgeschmack, Bayern.



mind. Fett i.T 45 %
Milchart: Ziege
Labsorte: Mikrobiell

Fettstufe:
Restlaufzeit **21T**

DEUTSCHLAND



Ziegencamembert Orange

Aussprache *oroschenkamämbär*

Art. Nr. **300553**

Gewicht pro Stück: 0,165 Stück pro Karton: 6

Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel

Käsekomposition aus Ziegenmilch mit Weißschimmelrinde, mindestens 1 Monat gereift, sizilianische Orangen im geschichteten Teig, fruchtiges Aroma, eine köstlich erfrischende Komposition, Bayern



mind. Fett i.Tr. 45 %
Milchart: Ziege

Fettstufe:
Restlaufzeit **20T**

Labsorte: Mikrobiell

Ziegencamembert Feige

Aussprache

Art. Nr. **300554**

Gewicht pro Stück: 0,165 Stück pro Karton: 6

Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel

Käsekomposition aus Ziegenmilch, 2 Wochen gereift, geschichteter Weichkäse mit Feigenfrischkäse verfeinert, fruchtig-süßlicher Geschmack nach Feigen mit eleganter Ziegenmilchnote, Bayern.



mind. Fett i.T 40 %
Milchart: Ziege

Fettstufe:
Restlaufzeit **20T**

Labsorte: Mikrobiell

Ziegencamembert Pfeffer

Aussprache

Art. Nr. **300555**

Gewicht pro Stück: 0,165 Stück pro Karton: 6

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Käsekomposition aus Ziegenmilch, 2 Wochen gereift, Weichkäse verfeinert mit Frischkäse und gr.Pfeffer mild-aromatisch mit harmonischer Ziegenmilchnote und dezenten Pfeffernuancen, Bayern



mind. Fett i.Tr. 45 %
Milchart: Ziege

Fettstufe:
Restlaufzeit **20T**

Labsorte: Mikrobiell

Reißlers Blütenzauber

Aussprache

Art. Nr. **300559**

Gewicht pro Stück: 0,14 K Stück pro Karton: 6

Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel

Weichkäse aus Kuhmilch, 2 Wochen gereift, mit zarter Weißschimmelrinde, mit der Reifung cremifizierend, verfeinert mit Bockshornkleesamen im Teig und Blütenmix auf der Rinde, aromatisch-nussig.



mind. Fett i.T 50 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **21T**

Labsorte: Mikrobiell

Kaisers No. 1 GQB

Aussprache

Art. Nr. **300563**

Gewicht pro Stück: 0,5 Kg Stück pro Karton: 2

Liefereinheit: ST Bestellart: Lagerartikel

Weichkäse aus Kuhmilch, 2 Wochen gereift, gelb-rötliche Färbung der Rinde, überwiegende mit Wildblüten bedeckt, geschmeidiger weiß bis rahmgelber Teig, würzig-kraftig im Geschmack, Bayern



mind. Fett i.Tr. 50 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **28T**

Labsorte: Tierisch

Reißlers Backsteiner GQB

Aussprache

Art. Nr. **300566**

Gewicht pro Stück: 1 Kg Stück pro Karton: 2

Liefereinheit: ST Bestellart: Lagerartikel

Weichkäse aus Kuhmilch, 2 Wochen gereift, mit feiner Rotschmiere, weich-geschmeidiger Teig mit gleichmäßiger Bruchlochung, leicht aromatisch bis kräftig je nach Reifegrad, Bayern



mind. Fett i.T 50 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **28T**

Labsorte: Tierisch

DEUTSCHLAND



Reißlers Weißer Bayer GQB

Aussprache

Art. Nr. **300567**

Gewicht pro Stück: 1,8 Kg Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel

Weichkäse aus Kuhmilch, 12 Tage gereift, mit Weißschimmelrinde, cremiger, weiß bis rahmgelber Teig, vereinzelte Bruchlochung, mild-aromatisch im Geschmack, Bayern



mind. Fett i.Tr. 60 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **28T**

Labsorte: Tierisch



Ziegencamembert Mango

Aussprache

Art. Nr. **300579**

Gewicht pro Stück: 0,16 K Stück pro Karton: 6

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Käsekomposition aus einem Weichkäse aus Ziegenmilch mit feinem Edelschimmel, gefüllt mit einer Frischkäsezubereitung mit Mangogesmack, milder, fein-salziger Geschmack mit fruchtiger Mangonote.



mind. Fett i.T 45 %
Milchart: Ziege

Fettstufe:
Restlaufzeit **17T**

Labsorte: Mikrobiell



Ziegencamembert Holunderblüte

Aussprache

Art. Nr. **300580**

Gewicht pro Stück: 0,16 K Stück pro Karton: 6

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Käsekomposition aus einem Weichkäse aus Ziegenmilch mit feinem Edelschimmel, gefüllt mit einer Frischkäsezubereitung mit Holundergeschmack, fein-salziger Geschmack mit blumiger Holundernote.



mind. Fett i.Tr. 45 %
Milchart: Ziege

Fettstufe:
Restlaufzeit **17T**

Labsorte: Mikrobiell



Reißl. St. Albertus Pfeffer GQB

Aussprache

Art. Nr. **300583**

Gewicht pro Stück: 0,8 Kg Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Weichkäse aus Kuhmilch mit dichter Weißschimmelrinde, rahmgelber, kompakter Teig mit Pfefferkörnern verfeinert, milder, rahmiger Geschmack mit pikanter Pfeffernote, Bayern.



mind. Fett i.T 60 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **28T**

Labsorte: Tierisch



Tegernseer Camembert 350 g

Aussprache

Art. Nr. **306862**

Gewicht pro Stück: 0,35 K Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Weichkäse aus thermisierter Heumilch, ca. 10 Tage gereift, mit Weißschimmelrinde, mild im Geschmack.



mind. Fett i.Tr. 50 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **9T**

Labsorte: Tierisch



Bio Heide Camembert

Aussprache

Art. Nr. **317708**

Gewicht pro Stück: 0,25 K Stück pro Karton: 6

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Weichkäse aus Bio Kuhmilch, 20 Tage gereift und in eine feine Weißschimmelrinde gehüllt, geschmeidiger, feiner Teig mit leichter Bruchlochung, mild aromatischer, sahniger Geschmack, Sachsen.



mind. Fett i.T 50 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **16T**

Labsorte: Mikrobiell
Anbauverban

DEUTSCHLAND



Altenburger Ziegen-Brietorte

Aussprache

Art. Nr. **317713**

Gewicht pro Stück: 1,2 Kg Stück pro Karton: 1
Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung
Weichkäse aus Ziegenmilch, mit dichtem Weißschimmel bedeckt, schneeweißer, geschmeidiger Teig mit feiner Bruchlochung, mild-aromatischer Geschmack mit feiner Ziegenmilchnote, Radeberg.



mind. Fett i.Tr. 45 %
Milchart: Ziege

Fettstufe:
Restlaufzeit **21T**

Labsorte: Mikrobiell



Omas Ziegenkäse aus dem Ofen

Aussprache

Art. Nr. **317715**

Gewicht pro Stück: 0,15 K Stück pro Karton: 6
Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung
Weichkäse aus Ziegenmilch, ca. 20 Tage gereift, edle Weißschimmelrinde, helllefenbeinfarbener Teig mit geschmeidiger Textur, aromatisch mit feiner Ziegenmilchnote, ideal für den Backofen, Sachsen



mind. Fett i.T 45 %
Milchart: Ziege

Fettstufe:
Restlaufzeit **14T**

Labsorte: Mikrobiell



Der Rheingauer Runde

Aussprache

Art. Nr. **319900**

Gewicht pro Stück: 0,1 Kg Stück pro Karton: 12
Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung
Weichkäse aus Kuhmilch, 4 Wochen im Reifekeller gereift, rotgeschmierte Rinde, zartschmelzender Teig, mit Riesling affinert, vollmundig würzig im Geschmack mit feiner Weinnote.



mind. Fett i.Tr. 45 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **19T**

Labsorte: Mikrobiell



Ziege in Kirschwein

Aussprache

Art. Nr. **319901**

Gewicht pro Stück: 0,22 K Stück pro Karton: 4
Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung
Weichkäse aus Ziegenrohmilch, 3 Wochen gereift, Weißschimmelrinde mit Weinfärbung, cremiger, heller Teig, mit Amorella Kirsch-Dessertwein affi. delikate Ziegenmilchnuancen mit edler Kirschnote.



mind. Fett i.T 45 %
Milchart: Ziege
Milchbehandlung Rohmilch
Labsorte: Tierisch

Fettstufe:
Restlaufzeit **16T**



Blaues Opium

Aussprache

Art. Nr. **319903**

Gewicht pro Stück: 0,23 K Stück pro Karton: 6
Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung
Weichkäse aus Kuhrohmilch, 1 Monat gereift, Weißschimmelrinde mit Honig bestrichen und in gedämpftem Mohn gerollt, elfenbeinfarbiger Teig m. Blauschimmeladern, kräftig-würzig



mind. Fett i.Tr. 50 %
Milchart: Kuh
Milchbehandlung: Rohmilch
Labsorte: Tierisch

Fettstufe:
Restlaufzeit **16T**



Ziege & Pistazie

Aussprache

Art. Nr. **319906**

Gewicht pro Stück: 0,7 Kg Stück pro Karton: 1
Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung
Weichkäse aus Ziegenmilch, Weißschimmelrinde mit Honig gepflegt, Haube aus Pistazien, cremefarbener Teig, harmonisches Gaumenspiel der milden Ziegenmilchnote mit köstlichen Pistazien, Nordhessen



mind. Fett i.T 50 %
Milchart: Ziege

Fettstufe:
Restlaufzeit **16T**

Labsorte: Tierisch

DEUTSCHLAND



Kleiner Honig Nuss

Aussprache

Art. Nr. **319910**

Gewicht pro Stück: 0,1 Kg Stück pro Karton: 12

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Weichkäse aus Kuhrohmlach, Weißschimmelrinde mit Rotkulturen gepflegt, mit Honigwein übergossen, mit Honig und Haselnüssen ummantelt, heller Teig, mit der Reifung zerfließender Teig



mind. Fett i.Tr. 50 %
Milchart: Kuh
Milchbehandlung: Rohmilch
Labsorte: Tierisch

Fettstufe:
Restlaufzeit **14T**

Datteliges Schaf

Aussprache

Art. Nr. **319913**

Gewicht pro Stück: 0,15 K Stück pro Karton: 6

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Weichkäse aus Schafmilch, Weißschimmelrinde mit feingemahlenden Datteln ummantelt, cremig-weißer Teig, milde Schafmilchnote in perfekter Harmonie zu süßlichem Dattelaroma.



mind. Fett i.T 32 %
Milchart: Schaf
Labsorte: Tierisch

Fettstufe:
Restlaufzeit **16T**

Ziege im Heusack

Aussprache

Art. Nr. **319914**

Gewicht pro Stück: 0,15 K Stück pro Karton: 4

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Weichkäse aus Ziegenrohmlach, braune Rinde mit Riesling gepflegt, 4 Wochen in Heu gereift, kompakter weißer Teig, würziger Ziegenmilchgeschmack mit köstlich-aromatischer Heunote.



mind. Fett i.Tr. 45 %
Milchart: Ziege
Milchbehandlung: Rohmilch
Labsorte: Tierisch

Fettstufe:
Restlaufzeit **11T**

PlumBull

Aussprache

Art. Nr. **319919**

Gewicht pro Stück: 0,2 Kg Stück pro Karton: 6

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Weichkäse aus Büffelmilch, dunkle, bläuliche Rinde mit leichtem Weißschimmel durch Affinage in Pflaumenwein, cremiger Teig mit quarkigem Kern und süßlichem, leicht säuerlichem Geschmack, Hessen.



mind. Fett i.T 60 %
Milchart: Büffel
Labsorte: Tierisch

Fettstufe:
Restlaufzeit **11T**

HALBFESTER SCHNITTKÄSE, TYP HALBF. SCHNITTKÄSE

Hexenkäse

Aussprache

Art. Nr. **300413**

Gewicht pro Stück: 2,5 Kg Stück pro Karton: 2

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Käsezubereitung aus Kuhmilch, außergewöhnliche Kombination mit Meerrettich, Cranberries, Minze, getrockneten Beeren und Kirschen, ein extravagantes Geschmackserlebnis.



Milchart: Kuh
Labsorte: Mikrobiell

Fettstufe: **/RA**
Restlaufzeit **28T**

Nussecke

Aussprache

Art. Nr. **300421**

Gewicht pro Stück: 1,9 Kg Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel

Käsezubereitung aus Kuhmilch, 6-7 Wochen gereift, Rinde mit Zuckercouleur behandelt, mit Nüssen bestreut, helle geschlossene Textur mit Walnüssen, aromatisch feine Nussnote.



Milchart: Kuh
Labsorte: Mikrobiell

Fettstufe: **/RA**
Restlaufzeit **24T**

DEUTSCHLAND



Amore di Chianti

Aussprache *amore di kijanti*

Art. Nr. **300450**

Gewicht pro Stück: 2,6 Kg Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Käseubereitung aus Kuhmilch. 8-9 Wochen

gereift. Rinde mit Chianti Wein gepflegt und mit

Weinbeeren belegt. Heller Teig mit Chianti

Wein-Füllung. Aromatisch, frische Chianti-Weinnote



mind. Fett i.Tr. 49 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **28T**

Labsorte: Mikrobiell



Reißlers Landkäse GQB

Aussprache

Art. Nr. **300560**

Gewicht pro Stück: 1,7 Kg Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel

Halbfester Schnittkäse aus Kuhmilch, 2 Wochen

gereift, gelb-rötliche Färbung der Rinde, weiß bis

rahmgelber Teig mit gleichmäßiger Bruchlochung,

mild-aromatisch, leicht würzig im Geschmack.



mind. Fett i.T 50 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **35T**

Labsorte: Tierisch

Reiß. Landkäse Bockshornk. GQB

Aussprache

Art. Nr. **300561**

Gewicht pro Stück: 1,7 Kg Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel

Halbfester Schnittkäse aus Kuhmilch, 2 Wochen ge-

gereift, gelb-rötliche Färbung der Rinde, weiß bis

rahmgelbe Teig mit Bockshornkleeasamen, leicht

würzig mit nussigem Geschmack, Bayern



mind. Fett i.Tr. 50 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **35T**

Labsorte: Tierisch



Grill & Pfannenkäse GQB Kräuter.

Aussprache

Art. Nr. **300569**

Gewicht pro Stück: 0,9 Kg Stück pro Karton: 2

Liefereinheit: ST Bestellart: Vorbestellung

Halbfester Schnittkäse aus Kuhmilch in schmackhaf-

ter Kräutermarinade, weißer geschmeidiger Teig,

optimal für Pfanne und Grill, 8 Scheiben á ca.110g

am besten mit frischem Baguette, Bayern.



mind. Fett i.T 40 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **28T**

Labsorte: Tierisch

Grill & Pfannenkäse GQB Papr.

Aussprache

Art. Nr. **300570**

Gewicht pro Stück: 0,9 Kg Stück pro Karton: 2

Liefereinheit: ST Bestellart: Vorbestellung

Halbfester Schnittkäse aus Kuhmilch in pikanter

Paprika-Chili-Marinade, weißer geschmeidiger Teig,

optimal für Pfanne und Grill, 8 Scheiben á ca.110g

am Besten mit frischem Baguette, Bayern.



mind. Fett i.Tr. 40 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **28T**

Labsorte: Tierisch



Schwäbischer Raclette GQB

Aussprache

Art. Nr. **300572**

Gewicht pro Stück: 1,6 Kg Stück pro Karton: 2

Liefereinheit: ST Bestellart: Lagerartikel

Halbfester Schnittkäse aus Kuhmilch, 14 Tage

gereift, geschmeidiger Teig mit Bruchlochung,

Rinde mit Rotkultur, mild aromatisch im Geschmack.



mind. Fett i.T 50 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **36T**

Labsorte: Tierisch

DEUTSCHLAND



Schwäb. Raclette GQB 1 kg Tray

Aussprache

Art. Nr. **300573**

Gewicht pro Stück: 1 Kg Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Halbfester Schnittkäse aus Kuhmilch, 14 Tage gereift, geschmeidiger Teig mit Bruchlochung, Rinde mit Rotkultur, mild aromatisch im Geschmack.



mind. Fett i.Tr. 50 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **35T**

Labsorte: Tierisch

Reißlers Kässpätzlekäse

Aussprache

Art. Nr. **300577**

Gewicht pro Stück: 1,7 Kg Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Halbfester Schnittkäse aus Kuhmilch, mind. 4 Wochen gereift, ideal zur Verarbeitung für Käse-spätzle. Vollmundig würzig im Geschmack, Bayern.



mind. Fett i.T 50 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **35T**

Labsorte: Tierisch

Raclette Purist

Aussprache

Art. Nr. **300582**

Gewicht pro Stück: 1,6 Kg Stück pro Karton: 2

Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel

Halbfester Schnittkäse aus Kuhmilch, 14 Tage in rotgeschmierter Rinde gereift. Geschmeidiger, buttergelber Teig mit feiner Bruchlochung, mild-aromatischer Geschmack, Bayern.



mind. Fett i.Tr. 50 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **36T**

Labsorte: Tierisch

Reißlers Bayer. Bierkäse GQB

Aussprache

Art. Nr. **300584**

Gewicht pro Stück: 1,6 Kg Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Halbfester Schnittkäse aus Kuhmilch, weicher, geschmeidiger Teig, aromatische, rotgeschmierte Rinde, aromatisch-pikanter Geschmack, perfekt für die Brotzeit, Bayern.



mind. Fett i.T 50 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **35T**

Labsorte: Tierisch

Ziegenlaib

Aussprache

Art. Nr. **302805**

Gewicht pro Stück: 2,8 Kg Stück pro Karton: 2

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Halbfester Schnittkäse aus Ziegenheumilch, mind. 2 Monate gereift. Weißer bis elfenbeinfarbiger geschlossener Teig. Fruchtiger, milder Geshcmack mit eleganter Ziegenmilchnote.



mind. Fett i.Tr. 50 %
Milchart: Ziege

Fettstufe:
Restlaufzeit **34T**

Labsorte: Mikrobiell

Hirschberger 1 kg

Aussprache

Art. Nr. **306858**

Gewicht pro Stück: 1 Kg Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Halbfester Schnittkäse mit Heurohmilch hergestellt, mindestens 6 Wochen gereift, handgeschmiert, cremige Textur.



mind. Fett i.T 50 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **35T**

Milchbehandlung Rohmilch
Labsorte: Tierisch

DEUTSCHLAND



Laurenzius 1 kg

Aussprache

Art. Nr. **306860**

Gewicht pro Stück: 1 Kg Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Halbfester Schnittkäse mit Heurohmilch hergestellt, handgeschmiert, mit Bockshornkleesamen, der dem Käse einen walnussähnlichen Geschmack verleiht.



mind. Fett i.Tr. 50 %
Milchart: Kuh
Milchbehandlung: Rohmilch
Labsorte: Tierisch

Fettstufe:
Restlaufzeit **35T**

Bavaricus Kräuterzauber

Aussprache

Art. Nr. **313302**

Gewicht pro Stück: 2,7 Kg Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel

Halbfest. Schnittkäse aus Kuhmilch, mind. 5 Wo. in glatter, rotgeschmierter Naturrinde m. leichtem Weißschimmel gereift, mit bunter Gewürzblütenmischung ummantelt, aromatisch, Allgäu.



mind. Fett i.T 50 %
Milchart: Kuh
Labsorte: Mikrobiell

Fettstufe:
Restlaufzeit **35T**

Blauer Schoki-Lakritz

Aussprache

Art. Nr. **319902**

Gewicht pro Stück: 1,8 Kg Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Halbfester Schnittkäse aus Kuhrohmilch, 2 Monate gereift, bräunliche Rinde in Lakritzsud gebadet, hellgelber Teig mit Blauschimmeladern, mit süßen Schokoraseln im Abschluss geadelt.



mind. Fett i.Tr. 50 %
Milchart: Kuh
Milchbehandlung: Rohmilch
Labsorte: Tierisch

Fettstufe:
Restlaufzeit **21T**

Im Weinblatt gereift

Aussprache

Art. Nr. **319909**

Gewicht pro Stück: 0,45 K Stück pro Karton: 4

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Halbfester Schnittkäse aus Kuhrohmilch, 5 Wo. gereift, Weißschimmelrinde m. Riesling gepflegt, mit Weinblättern ummantelt, cremiger Teig, feinwürz. Aroma mit Weinnote u. kräft. Rohmilchnuancen



mind. Fett i.T 50 %
Milchart: Kuh
Milchbehandlung: Rohmilch
Labsorte: Tierisch

Fettstufe:
Restlaufzeit **16T**

Der Smoky

Aussprache

Art. Nr. **319912**

Gewicht pro Stück: 0,45 K Stück pro Karton: 4

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Halbfester Schnittkäse aus Kuhrohmilch, 3 Wochen gereift, braune Rinde, je nach Reifegrad halbfeste bis weiche Textur, über Rumfasshölzern gesmoked, kräftig-würziges Raucharoma mit süßlicher Rumnote



mind. Fett i.Tr. 50 %
Milchart: Kuh
Milchbehandlung: Rohmilch
Labsorte: Tierisch

Fettstufe:
Restlaufzeit **16T**

DEUTSCHLAND



SCHNITTKÄSE & TYP SCHNITTKÄSE



Feigenkäse Premium

Aussprache
Art. Nr. **026001**
Gewicht pro Stück: 2,8 Kg Stück pro Karton: 2
Liefereinheit: ST Bestellart: Lagerartikel
Käsezubereitung, mind. 3 Monate gereifter Schnittkäse, affinert mit kandierten Feigen und Feigen-sensauce, heller Teig, 48 Bohrlochungen garantieren einen fruchtig-aromatischen Geschmack. Hessen



mind. Fett i.Tr. 45 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **39T**

Labsorte: Mikrobiell



Pfefferbursche

Aussprache
Art. Nr. **026009**
Gewicht pro Stück: 1,8 Kg Stück pro Karton: 1
Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung
Schnittkäse aus Kuhmilch, leicht rotgeschmied mit ganzen Pfefferkörnern auf der Rinde und im Teig, Rinde mit Honig affinert, edelwürziges, feuriges Aroma, Hessen.



mind. Fett i.T 45 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **30T**

Labsorte: Mikrobiell



Sennerei Bergkäse Scheiben

Aussprache
Art. Nr. **300159**
Gewicht pro Stück: 0,15 K Stück pro Karton: 10
Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel
Hartkäse mit Heuromilch hergestellt, gelbrötlich bis braune, leicht feuchte gleichmäßige Rot-schmierrinde, goldgelber, gleichmäßig gefärbter Teig, nussig mild bis würzig pikant.



mind. Fett i.Tr. 50 %
Milchart: Kuh
Milchbehandlung: Rohmilch
Labsorte: Tierisch

Fettstufe:
Restlaufzeit **48T**



Aprikosenkäse

Aussprache
Art. Nr. **300400**
Gewicht pro Stück: 2,8 Kg Stück pro Karton: 2
Liefereinheit: ST Bestellart: Lagerartikel
Käsezubereitung aus Schnittkäse, aus Kuhmilch, mit 48 Aprikosensenffüllbohrungen im Teig, mit getrockneten Aprikosen und Aprikosensenf belegt, saftig fruchtig und fein würzig, Hessen.



mind. Fett i.T 48 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **24T**

Labsorte: Mikrobiell



Bruschetta Käse

Aussprache *brus'ketta-käse*
Art. Nr. **300404**
Gewicht pro Stück: 1,2 Kg Stück pro Karton: 1
Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung
Käsezubereitung aus Kuhmilch, Rinde mit mediterranen Kräutern, kompakter Teig, aromatischer Kräutergeschmack, köstlich auf geröstetem Brot, heiß oder kalt genießen, Hessen.



mind. Fett i.Tr. 45 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **32T**

Labsorte: Tierisch



Ziegenzauber Lavendel

Aussprache
Art. Nr. **300420**
Gewicht pro Stück: 1,8 Kg Stück pro Karton: 1
Liefereinheit: ST Bestellart: Lagerartikel
Käsezubereitung aus Ziegenmilch, mind. 6 Wo. gereift, Rinde mit Honig und Zitronenthymian, heller feiner Teig mit Lavendel und Koriander, aromatisch, frische mediterrane Note, Hessen.



mind. Fett i.T 50 %
Milchart: Ziege

Fettstufe:
Restlaufzeit **28T**

Labsorte: Mikrobiell

DEUTSCHLAND



Blütenkäse

Aussprache

Art. Nr. **300423**

Gewicht pro Stück: 2,5 Kg Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel

Käsezubereitung aus Kuhmilch, 4-6 Wochen gereift, Naturrinde mit Liebstöckel, Kornblumen und Ringelblumenblüten-Mischung bestreut, hellgelber bis elfenbeinfarbiger Teig, zart säuerlich, mild.



mind. Fett i.Tr. 45 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **24T**

Labsorte: Tierisch

ZiegenZauber Orange Cranberry

Aussprache

Art. Nr. **300424**

Gewicht pro Stück: 1,8 Kg Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: ST Bestellart: Vorbestellung

Käsezubereitung, aus Ziegenmilch, mind. 5 Wochen gereift, Orangenschalen und Cranberries im hellen Teig, fruchtige Süße, harmonisch, Blickfang durch Bananenblatt als Verpackung.



mind. Fett i.T 50 %
Milchart: Ziege

Fettstufe:
Restlaufzeit **32T**

Labsorte: Mikrobiell

Feigenkäse Premium 1,4kg

Aussprache

Art. Nr. **300485**

Gewicht pro Stück: 1,4 Kg Stück pro Karton: 2

Liefereinheit: KT Bestellart: keine Dispositi

Käsezubereitung, mind. 3 Monate gereifter Schnittkäse, affinert mit kandierten Feigen und Feigen-sensauce, heller Teig, 48 Bohrlochungen garantieren einen fruchtig-aromatischen Geschmack. Hessen



mind. Fett i.Tr. 45 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **35T**

Labsorte: Mikrobiell

Wolf Sommelier Espresso-Käse

Aussprache

Art. Nr. **300487**

Gewicht pro Stück: 4 Kg Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Käsekomposition aus Kuhmilch, mind. 3 Mo. gereift, Rinde mit Espresso ummantelt, mit feiner cremiger Espressozubereitung gefüllt, kräftiges Kaffee-aroma, Hessen.



mind. Fett i.T 46 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **21T**

Labsorte: Mikrobiell

Wolf Sommelier Feuer Vogel

Aussprache

Art. Nr. **300488**

Gewicht pro Stück: 2 Kg Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Käsezubereitung aus Kuhmilch, mind. 3 Mo. gereift, schnittfester Teig mit leichter Rundlochung und Paprikafüllung, würziger Käsegeschmack mit süß-pikanter Paprikanote, Hessen.



mind. Fett i.Tr. 49 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **21T**

Labsorte: Mikrobiell

Wolf Sommelier Birnenkäse

Aussprache

Art. Nr. **300490**

Gewicht pro Stück: 2,8 Kg Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel

Käsezubereitung aus Kuhmilch, gereifter Schnittkäse, mit getrockneten Birnen belegt und durch Bohrungen mit Birnensensauce gefüllt, elastischer Teig mit fein-fruchtigem Birnengeschmack, Hessen.



mind. Fett i.T 45 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **35T**

Labsorte: Mikrobiell

DEUTSCHLAND



Wolf's Somm.Rucksackkäse 3 kg

Aussprache

Art. Nr. **300500**

Gewicht pro Stück: 3,3 Kg Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel

Käsekomposition aus Schnittkäse aus therm Kuhmilch und frisch geriebenem schweizer Hartkäse, 10

Wochen in rotgeshm. Rinde gereift, fester Teig, einzigartiger, würziger Geschmack, Graubünden.



mind. Fett i.T 47 %

Milchart: Kuh

Labsorte: Mikrobiell

Wolf's Sommelier Beerentraum

Aussprache

Art. Nr. **300501**

Gewicht pro Stück: 2,8 Kg Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Schnittkäse aus Kuhmilch

mind. 4 Wochen gereift, rote Färbung durch Rote Beete und Himbeersaft, mit Himbeersenf gefüllt und mit Cranberries belegt, fruchtig-süßlich, Hessen.



mind. Fett i.Tr. 51 %

Milchart: Kuh

Milchbehandlung: Rohmilch

Labsorte: Tierisch

Fettstufe:
Restlaufzeit **35T**

Fettstufe:
Restlaufzeit **28T**

Dijon-Senfkäse

Aussprache

Art. Nr. **300502**

Gewicht pro Stück: 4 Kg Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel

Käsezubereitung aus SK, aus Kuhmilch mit franz.

Dijonsenf, 4 Monate gereift, strohgelber Teig, feines Honigaroma, ein besonderes Geschmacks-erlebnis liegt in der feinwürzigen Senfkruste.



mind. Fett i.T 50 %

Milchart: Kuh

Labsorte: Mikrobiell

Dijon-Senfkäse 2 kg

Aussprache

Art. Nr. **300503**

Gewicht pro Stück: 2 Kg Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel

Käsezubereitung aus Schnk. aus Kuhmilch mit franz.

Dijonsenf, 4 Monate gereift, strohgelber Teig, feines Honigaroma, ein besonderes Geschmacks-erlebnis liegt in der feinwürzigen Senfkruste.



mind. Fett i.Tr. 50 %

Milchart: Kuh

Labsorte: Mikrobiell

Fettstufe:
Restlaufzeit **41T**

Fettstufe:
Restlaufzeit **41T**

Odenwälder Bärlauchkäse

Aussprache

Art. Nr. **300504**

Gewicht pro Stück: 2 Kg Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel

Schnittkäse aus Kuhmilch, Rinde mit Bärlauch

bedeckt, 3 Monate unter ständiger Pflege mit

Bärlauch gereift, strohgelber Teig mit aro-

matischer Knoblauchnote, Hessen.



mind. Fett i.T 50 %

Milchart: Kuh

Labsorte: Mikrobiell

Odenwälder Kräuterkäse

Aussprache

Art. Nr. **300505**

Gewicht pro Stück: 2 Kg Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Käsezubereitung aus Kuhmilch, Rinde mit Kräutern

bedeckt, 4 Monate gereift, davon 1 Monat in feiner

Kräutermischung, geschmeidiger Teig, frisches

Aroma, würzige Kräuterkruste, Hessen.



mind. Fett i.Tr. 50 %

Milchart: Kuh

Labsorte: Mikrobiell

Fettstufe:
Restlaufzeit **48T**

Fettstufe:
Restlaufzeit **48T**

DEUTSCHLAND



Reißlers Lechtaler GQB

Aussprache

Art. Nr. **300557**

Gewicht pro Stück: 3 Kg Stück pro Karton: 1
Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung
Schnittkäse aus Kuhmilch, 6 Wochen gereift, elfenbeinfarbener bis hellgelber Teig mit regelmäßiger Rundlochung, geschmeidig und schnittfest, nussig-mild, mit fortschreitender Reifung aromatischer.



mind. Fett i.Tr. 45 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **35T**

Labsorte: Tierisch

Reißlers Klosterberg-Käse GQB

Aussprache

Art. Nr. **300562**

Gewicht pro Stück: 3,3 Kg Stück pro Karton: 1
Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel
Schnittkäse aus Kuhmilch, 4 Wochen gereift, gelbbraunliche Oberfläche, weiß bis rahmgelber geschmeidiger Teig, je nach Reifegrad fein würzig bis pikant im Geschmack, Bayern



mind. Fett i.T 45 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **36T**

Labsorte: Tierisch

Bio Klosterbergkäse rund

Aussprache

Art. Nr. **300588**

Gewicht pro Stück: 3,3 Kg Stück pro Karton: 1
Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung
Schnittkäse aus Kuhmilch, mind. 5 Monate gereift, hellbraune Rotkulturrinde, hellgelber Teig mit einzelner Bruchlochung und geschmeidiger Textur, zartschmelzend und feinwürzig-pikant, Bayern



mind. Fett i.Tr. 45 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **35T**

Labsorte: Tierisch

Anbauverband:

Meisterstück Aufschnitt 150 g

Aussprache

Art. Nr. **302631**

Gewicht pro Stück: 0,15 K Stück pro Karton: 8
Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung
Traditionell hergestellter Schnittkäse aus Kuhmilch, naturgereift, mit edler Rotkultur gepflegt, hellgelber Teig, leichte Bruchlochung, geschmeidig, mild-aromatisch mit feiner Würze, Schwaben / Bayern



mind. Fett i.T 50 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **35T**

Labsorte: Mikrobiell

Blütenhof Wiesenblume

Aussprache

Art. Nr. **302639**

Gewicht pro Stück: 0,11 K Stück pro Karton: 8
Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel
Schnittkäse aus Kuhmilch, mind. 4 Wochen gereift, Rinde mit feinem Kräuter-Blüten-Mix affiniert, goldgelber Teig mit geschmeidiger Textur und zartem Schmelz, vollaromatisch-blumige Note, Bayern



mind. Fett i.Tr. 50 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **35T**

Labsorte: Mikrobiell

Blütenhof Ringelblume

Aussprache

Art. Nr. **302640**

Gewicht pro Stück: 0,11 K Stück pro Karton: 8
Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel
Schnittkäse aus Kuhmilch, mind. 4 Wochen gereift, Rinde mit einem Mantel aus Ringelblumen affiniert, goldgelber Teig mit Bruchlochung und geschmeidiger Textur, aromatisch-zart blumige Note, Bayern



mind. Fett i.T 50 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **35T**

Labsorte: Mikrobiell

DEUTSCHLAND



Blütenhof Zitronen-Pfeffer

Aussprache

Art. Nr. **302641**

Gewicht pro Stück: 0,11 K Stück pro Karton: 8

Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel

Schnittkäse aus Kuhmilch, mind. 4 Wochen gereift,
Rinde mit einem Zitronen-Pfeffer-Mantel affiniert,
goldgelber Teig mit Bruchlochung und geschmeidiger
Textur, aromatisch-frisch mit pfeffriger Schärfe



mind. Fett i.Tr. 50 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **35T**

Labsorte: Mikrobiell



Schönegger Pfefferkäse

Aussprache

Art. Nr. **302809**

Gewicht pro Stück: 6 Kg Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Schnittkäse aus Heumilch, 70 Tage gereift,
rotgeschmierte Rinde, geschmeidiger Teig mit roten
und grünen Pfefferkörnern, cremiger, milder Teig
mit pikantem Pfeffergeschmack.



mind. Fett i.T 50 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **34T**

Labsorte: Tierisch



Bio-Chili Rebell 3 kg

Aussprache

Art. Nr. **302893**

Gewicht pro Stück: 3 Kg Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Schnittkäse aus Kuhmilch, mind. 10 Wochen gereift,
Naturrinde mit feuriger Chili ummantelt, gelber
Teig mit Bruchlochung und Chilliflocken affiniert,
sahnig, aromatisch-pikant, leicht rauchige Note, D.



mind. Fett i.Tr. 50 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **35T**

Labsorte: Tierisch
Anbauverband:



Bergkräuter Rebell 3 kg

Aussprache

Art. Nr. **302894**

Gewicht pro Stück: 3 Kg Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Schnittkäse aus Kuhmilch, 70 Tage gereift, rot-
geschmierte Rinde, geschmeidiger Teig mit ausge-
suchten Bergkräutern, mild-würzig nach Berg-
kräutern.



mind. Fett i.T 50 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **35T**

Labsorte: Tierisch



Paprika Rebell 3 kg

Aussprache

Art. Nr. **302895**

Gewicht pro Stück: 3 Kg Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Schnittkäse aus Kuhmilch, 70 Tage gereift, rotge-
schmierte Rinde, geschmeidiger Teig mit rote und
grüne Paprikastückchen im Teig, fruchtig-mild im
Geschmack.



mind. Fett i.Tr. 50 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **35T**

Labsorte: Tierisch



Baldauf Wildblumenkäse

Aussprache

Art. Nr. **305004**

Gewicht pro Stück: 6 Kg Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel

Schnittkäse aus Kuhmilch, mindestens 45 Tage
in geschmierter Rinde gereift, 10 Tage Nachreifung
im Mantel aus Blütenmix, schnittfester Teig,
volles Aroma, typisch blumig im Geschmack, Allgäu.



mind. Fett i.T 50 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **28T**

Labsorte: Tierisch

DEUTSCHLAND



Tschechische Käseplatte

Aussprache

Art. Nr. **305810**

Gewicht pro Stück: 0,2 Kg Stück pro Karton: 8

Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel

Käseplatte mit verschiedenen Käsespezialitäten aus Tschechien: Madeland, geräucherter Edamer und ein pasta filata Käse in Kordelform.



Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **21T**

Labsorte:

Wallberger-Natur

Aussprache

Art. Nr. **306851**

Gewicht pro Stück: 3 Kg Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel

Schnittkäse aus Heurohmilch, mind. 2 Monate gereift, elastischer Teig, rahmig-herzhaft im Geschmack, rotgeschmierte Naturrinde, Tegernseer Tal.



mind. Fett i.T 50 %

Milchart: Kuh

Milchbehandlung Rohmilch

Labsorte: Tierisch

Fettstufe:
Restlaufzeit **40T**

Wallberger-Kräuter

Aussprache

Art. Nr. **306852**

Gewicht pro Stück: 3 Kg Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel

Schnittkäse aus Heurohmilch mit Kräutern, mind. 2 Monate gereift, elastischer Teig, würzig-herzhaft im Geschmack, rotgeschmierte Naturrinde, Tegernseer Ta.



mind. Fett i.Tr. 50 %

Milchart: Kuh

Milchbehandlung: Rohmilch

Labsorte: Tierisch

Fettstufe:
Restlaufzeit **40T**

Basilikum-Knoblauch rund

Aussprache

Art. Nr. **310501**

Gewicht pro Stück: 4 Kg Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Schnittkäse aus Kuhmilch, 4-6 Wochen gereift, geschmeidiger Teig, mit Basilikum und Knoblauch verfeinert, aromatisch, kräuter-würzig im Geschmack, Nordrhein-Westfalen.



mind. Fett i.T 50 %

Milchart: Kuh

Labsorte: Tierisch

Fettstufe:
Restlaufzeit **36T**

Bockshorn-Walnuss rund

Aussprache

Art. Nr. **310503**

Gewicht pro Stück: 4,2 Kg Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel

Schnittkäse aus Kuhmilch, 4-6 Wochen gereift, geschmeidiger Teig, mit Bockshornkleesamen und Walnusskernen verfeinert, sahnig, cremig, aromatisch nach Nüssen, Nordrhein-Westfalen.



mind. Fett i.Tr. 50 %

Milchart: Kuh

Labsorte: Tierisch

Fettstufe:
Restlaufzeit **36T**

Paprika-Knoblauch rund

Aussprache

Art. Nr. **310505**

Gewicht pro Stück: 4 Kg Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Schnittkäse aus Kuhmilch, 4-6 Wochen gereift, geschmeidiger Teig, mit Paprika und Knoblauch verfeinert, sahnig, cremig, aromatisch-pikant im Geschmack, Nordrhein-Westfalen.



mind. Fett i.T 50 %

Milchart: Kuh

Labsorte: Tierisch

Fettstufe:
Restlaufzeit **36T**

DEUTSCHLAND



Hochgenuss

Aussprache

Art. Nr. **310506**

Gewicht pro Stück: 4 Kg Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel

Schnittkäse aus Kuhmilch, 5 Monate gereift, geschmeidiger Teig, mit Bockshornkleesamen und Walnuskernen verfeinert, sahnig, cremig, aromatisch nach Nüssen, Nordrhein-Westfalen.



mind. Fett i.Tr. 50 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **36T**

Labsorte: Tierisch

Jalapeno

Aussprache

Art. Nr. **310508**

Gewicht pro Stück: 4 Kg Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel

Schnittkäse aus Kuhmilch, mind. 6-8 Wochen gereift gelber Teig mit aromatischer Jalapeno affiniert, kompakte Textur mit cremig-geschmeidigem Mundgefühl, angenehm pikant mit feinwürziger Schärfe, D.



mind. Fett i.T 55 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **48T**

Labsorte: Tierisch

Bio Baldauf Bauerngarten 3 kg

Aussprache

Art. Nr. **311904**

Gewicht pro Stück: 3 Kg Stück pro Karton: 2

Liefereinheit: ST Bestellart: Lagerartikel

Schnittkäse hergestellt aus Heumilch, ca. 8 Wochen gereift, rotgeschmierte Naturrinde mit Kräutern affiniert, cremiger Teig, unregelmäßige erbsengroße Lochung, mild-würzig bis aromatisch, Allgäu



mind. Fett i.Tr. 50 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **28T**

Labsorte: Tierisch
Anbauverband:

Bio Baldauf Wildblume 3 kg

Aussprache

Art. Nr. **311905**

Gewicht pro Stück: 3 Kg Stück pro Karton: 2

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Schnittkäse aus Bio-Heumilch, ca. 8 Wochen gereift Rotschmierrinde mit Blüten affiniert, cremiger Teig mit unregelmäßiger erbsengroßer Lochung, süßlich bis mild-würzig, Allgäu/Deutschland



mind. Fett i.T 50 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **28T**

Labsorte: Tierisch
Anbauverband

Bald. Orangenpfefferkäse 3 kg

Aussprache

Art. Nr. **311906**

Gewicht pro Stück: 3 Kg Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Schnittkäse aus Heumilch, ca. 8 Wochen gereift, essbare Rotschmierrinde mit Orangenpfeffermischung bedeckt, cremiger Teig, unregelmäßige erbsengroße Lochung, aromatisch, frisch-fruchtig, Allgäu



mind. Fett i.Tr. 50 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **28T**

Labsorte: Tierisch

Baldauf Bauerngarten 3 kg

Aussprache

Art. Nr. **311907**

Gewicht pro Stück: 3 Kg Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Schnittkäse aus Heumilch, ca. 8 Wochen Reifung, Rotschmierrinde mit Kräutern affiniert, cremig mit unregelmäßiger erbsengroßer Lochung, mild-würzig bis aromatisch, Allgäu/Deutschland



mind. Fett i.T 50 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **28T**

Labsorte: Tierisch

DEUTSCHLAND



Baldauf Gewürzhexe 3 kg

Aussprache

Art. Nr. **311909**

Gewicht pro Stück: 3 Kg Stück pro Karton: 1
Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung
Schnittkäse aus Heumilch, ca. 8 Wochen gereift,
Rotschmierrinde mit Kräutern affinert, cremiger
Teig mit unregelmäßiger erbsengroßer Lochung,
aromatisch, vollmundig, Allgäu/Deutschland.



mind. Fett i.Tr. 50 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **28T**

Labsorte: Tierisch

Baldauf Wildblumenkäse 3 kg

Aussprache

Art. Nr. **311910**

Gewicht pro Stück: 3 Kg Stück pro Karton: 1
Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung
Schnittkäse aus Heumilch, ca. 8 Wochen gereift,
Rotschmierrinde mit Blütenmix affinert, cremiger
Teig mit unregelmäßiger erbsengroßer Lochung,
aromatisch, mild-würzig, Allgäu/Deutschland.



mind. Fett i.T 50 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **28T**

Labsorte: Tierisch

Bald. Zitronenpfefferkäse 3 kg

Aussprache

Art. Nr. **311912**

Gewicht pro Stück: 3 Kg Stück pro Karton: 1
Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel
Schnittkäse aus Heumilch, ca. 8 Wochen gereift,
Rotschmiererinde mit Zitronenpfeffermischung affi-
niert, cremiger Teig, unregelmäßige erbsengroße
Lochung, aromatisch, fruchtig frisch, Allgäu.



mind. Fett i.Tr. 50 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **28T**

Labsorte: Tierisch

Baldauf Der Allgäuer GQB 3 kg

Aussprache

Art. Nr. **311913**

Gewicht pro Stück: 3 Kg Stück pro Karton: 1
Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung
Schnittkäse aus Heumilch, ca. 4 Monate gereift,
essbare Rotschmiererinde, cremiger Teig, unregel-
mäßige erbsengroße Lochung, würzig, aromatisch,
Allgäu/Deutschland.



mind. Fett i.T 50 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **28T**

Labsorte: Tierisch

Baldauf Chilikäse 3 kg

Aussprache

Art. Nr. **311914**

Gewicht pro Stück: 3 Kg Stück pro Karton: 1
Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung
Schnittkäse aus Heumilch, ca. 8 Wochen gereift,
rotgeschmierte Rinde mit zerkleinerter Chili
bedeckt, cremiger Teig, unregelmäßige erbsengroße
Lochung, mild-würzig, pikant, Allgäu/Deutschland.



mind. Fett i.Tr. 50 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **28T**

Labsorte: Tierisch

Baldauf Rosentraum 3 kg

Aussprache

Art. Nr. **311915**

Gewicht pro Stück: 3 Kg Stück pro Karton: 1
Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung
Schnittkäse aus Heumilch, ca. 8 Wochen gereift,
Rotschmiererinde mit getrockneten Rosenblättern
affiniert, cremiger Teig, unregelmäßige erbsengroße
Lochung, mild-würzig im Geschmack, Allgäu.



mind. Fett i.T 50 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **28T**

Labsorte: Tierisch

DEUTSCHLAND



Bio Baldauf Der Allgäuer 3 kg

Aussprache

Art. Nr. **311917**

Gewicht pro Stück: 3 Kg Stück pro Karton: 2
Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung
Schnittkäse aus Bio-Heumilch, ca. 4 Monate gereift
essbare Rotschmiererinde, cremiger Teig mit un-
regelmäßiger erbsengroßer Lochung, würzig im
Geschmack, Allgäu/Deutschland.



mind. Fett i.Tr. 50 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **28T**

Labsorte: Tierisch
Anbauverband:

PP Der Allgäuer 180 g

Aussprache

Art. Nr. **311919**

Gewicht pro Stück: 0,18 K Stück pro Karton: 6
Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung
Schnittkäse aus Heumilch, ca. 4 Monate gereift,
essbare Rotschmiererinde, cremiger Teig, unregel-
mäßige erbsengroße Lochung, würzig, aromatisch,
Allgäu/Deutschland.



mind. Fett i.T 50 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **28T**

Labsorte: Tierisch

PP Wildblume 180 g

Aussprache

Art. Nr. **311920**

Gewicht pro Stück: 0,18 K Stück pro Karton: 6
Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung
Schnittkäse aus Heumilch, ca. 8 Wochen gereift,
Rotschmiererinde mit Blütenmix affiniert, cremiger
Teig mit unregelmäßiger erbsengroßer Lochung,
aromatisch, mild-würzig, Allgäu/Deutschland.



mind. Fett i.Tr. 50 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **28T**

Labsorte: Tierisch

PP Zitronenpfeffer 180 g

Aussprache

Art. Nr. **311921**

Gewicht pro Stück: 0,18 K Stück pro Karton: 6
Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung
Schnittkäse aus Heumilch, ca. 8 Wochen gereift,
Rotschmiererinde mit Zitronenpfeffermischung affi-
niert, cremiger Teig, unregelmäßige erbsengroße
Lochung, aromatisch, fruchtig frisch, Allgäu.



mind. Fett i.T 50 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **28T**

Labsorte: Tierisch

PP Bauerngarten 180 g

Aussprache

Art. Nr. **311922**

Gewicht pro Stück: 0,18 K Stück pro Karton: 6
Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung
Schnittkäse aus Heumilch, ca. 8 Wochen Reifung,
Rotschmiererinde mit Kräutern affiniert, cremig mit
unregelmäßiger erbsengroßer Lochung, mild-würzig
bis aromatisch, Allgäu/Deutschland



mind. Fett i.Tr. 50 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **28T**

Labsorte: Tierisch

Bio PP Wildblume 180 g

Aussprache

Art. Nr. **311924**

Gewicht pro Stück: 0,18 K Stück pro Karton: 6
Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel
Schnittkäse aus Bio-Heumilch, ca. 4 Monate gereift
essbare Rotschmiererinde, cremiger Teig mit un-
regelmäßiger erbsengroßer Lochung, würzig im
Geschmack, Allgäu/Deutschland.



mind. Fett i.T 50 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **28T**

Labsorte: Tierisch
Anbauverband

DEUTSCHLAND



Bio PP Alpenfeuer 180 g

Aussprache

Art. Nr. **311925**

Gewicht pro Stück: 0,18 K Stück pro Karton: 6

Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel

Schnittkäse aus Kuhheumilch in edler Rotkulturrinde und mit feurigen Chiliflocken affiniert, mind 2 Monate gereift, hellgelber Teig mit cremiger Textur, aromatisch-würzig mit feurig scharfer Note



mind. Fett i.Tr. 50 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **28T**

Labsorte: Tierisch
Anbauverband:

Baldauf Walnusskäse 3 kg

Aussprache

Art. Nr. **311926**

Gewicht pro Stück: 3 Kg Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Käsezubereitung aus Kuh-Heumilch, ca. 8 Wochen gereift, edle Rotkulturrinde, hellgelber Teig mit geschmeidiger Textur und unregelmäßiger erbsengroßer Lochung, mild-aromatisch, Allgäu



mind. Fett i.T 50 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **28T**

Labsorte: Tierisch

Bio Baldauf Alpenfeuer 3 kg

Aussprache

Art. Nr. **311927**

Gewicht pro Stück: 3 Kg Stück pro Karton: 2

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Schnittkäse aus Kuhheumilch in edler Rotkulturrinde und mit feurigen Chiliflocken affiniert, mind 2 Monate gereift, hellgelber Teig mit cremiger Textur, aromatisch-würzig mit feurig scharfer Note



mind. Fett i.Tr. 50 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **28T**

Labsorte: Tierisch
Anbauverband:

Bio Ziegenbergler

Aussprache

Art. Nr. **312251**

Gewicht pro Stück: 2,5 Kg Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel

Schnittkäse aus Bio-Ziegenmilch, 4 Monate gereift, schneeweißer, zartschmelzender Teig mit vereinzelt erbsengroßer Lochung, mild-würzig im Geschmack mit feiner Ziegenmilchnote, Allgäu.



mind. Fett i.T 45 %
Milchart: Ziege

Fettstufe:
Restlaufzeit **35T**

Labsorte: Tierisch
Anbauverband:

Bavaricus Weißbier

Aussprache

Art. Nr. **313300**

Gewicht pro Stück: 4 Kg Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel

Käsezub. aus Kuhmilch, mind. 6 Wo. gereift, glatte rotgeschmierte Rinde mit Weißbier affin., Schnittlauch und Zwiebelstückchen im geschmeidigen, cremigen Teig, pikant-würzig, Allgäu.



mind. Fett i.Tr. 50 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **36T**

Labsorte: Mikrobiell

Attakäse

Aussprache

Art. Nr. **316300**

Gewicht pro Stück: 4,5 Kg Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel

Schnittkäse aus Kuhmilch, hellbraune, feuchte Naturrinde mit arttypischer, kristalliner Salzablagerung, hellgelber Teig, geschmeidige Textur, milchfrisch-buttrige Note mit feiner Würze, Atta-Höhle.



mind. Fett i.T 50 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **36T**

Labsorte: Tierisch

DEUTSCHLAND



Grilltaler Ziege

Aussprache

Art. Nr. **317706**

Gewicht pro Stück: 0,24 Kg Stück pro Karton: 6

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Schnittkäse aus Ziegenmilch in praktischer Taler form, schneeweißer Teig, frischer, milchiger, leicht säuerlicher Geschmack, perfekt für die Pfanne oder den Grill.



mind. Fett i.Tr. 50 %
Milchart: K|Z

Fettstufe:
Restlaufzeit **35T**

Labsorte: Mikrobiell



Bierkäse Fass 1,8 kg

Aussprache

Art. Nr. **317714**

Gewicht pro Stück: 1,8 Kg Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Schnittkäse aus Kuhmilch, ca. 5 Wochen gereift, Laib in Fassform, geschmeidiger, buttergelber Teig mit regelmäßiger Bruchlochung, intensiver, würzig-aromatischer Geschmack, Radeberg.



mind. Fett i.T 45 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **36T**

Labsorte: Mikrobiell



Rheing. Spätburgunder-Trester

Aussprache

Art. Nr. **319904**

Gewicht pro Stück: 3,7 Kg Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Schnittkäse aus Kuhmilch, 7 Monate gereift, in Spätburgunder-Weintrester eingelegt, hellrote Rinde m. getr. Traubentester, kompakter Teig, kräftig-würziger Geschmack m. fruchtigen Weinarom:



mind. Fett i.Tr. 45 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **35T**

Labsorte: Mikrobiell



Äpfelwoi & Blüte

Aussprache

Art. Nr. **319905**

Gewicht pro Stück: 4 Kg Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Schnittkäse aus Kuhmilch, 7 Monate gereift, Rinde mit Kornblumen und Rosenblüten versehen, kompakt heller Teig, in hess. Apfelwein affinert, mit säuerlich und aromatisch-fruchtiges Aroma



mind. Fett i.T 50 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **35T**

Labsorte: Mikrobiell



Alter Matrose

Aussprache

Art. Nr. **319907**

Gewicht pro Stück: 5,3 Kg Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Schnittkäse aus Kuhmilch, mind. 18 Monate im Gewölbekeller gereift, rustikale dunkelbraune Rinde, strohgelber Teig mit kristalliner Textur, mit Rheing. Riesling affinert, Nordhessen



mind. Fett i.Tr. 50 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **35T**

Labsorte: Mikrobiell



Marcus Böhmer Käse

Aussprache

Art. Nr. **319921**

Gewicht pro Stück: 3 Kg Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Schnittkäse aus Kuhmilch mit Chardonnay affinert, Schnittfester Teig mit unregelmäßiger Bruchlochung, feinwürziger, milder Geschmack, mit angenehm fruchtiger Note, Hessen.



mind. Fett i.T 45 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **36T**

Labsorte: Tierisch

DEUTSCHLAND



Äpfelwoi & Blüte 1,9 kg

Aussprache

Art. Nr. **319922**

Gewicht pro Stück: 1,9 Kg Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Schnittkäse aus Kuhmilch, 7 Monate gereift, Rinde mit Kornblumen und Rosenblüten versehen, kompakt heller Teig, in hess. Apfelwein affinier, mit säuerlich und aromatisch-fruchtiges Aroma



mind. Fett i.Tr. 50 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **21T**

Labsorte: Mikrobiell

Alter Matrose 3,5 kg

Aussprache

Art. Nr. **319925**

Gewicht pro Stück: 3,5 Kg Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Schnittkäse aus Kuhmilch, mind. 18 Monate im Gewölbekeller gereift, rustikale dunkelbraune Rinde, strohgelber Teig mit kristalliner Textur, mit Rheing. Riesling affinier, Nordhessen



mind. Fett i.T 50 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **30T**

Labsorte: Mikrobiell

Rheing. Spätburgunder 1,9 kg

Aussprache

Art. Nr. **319926**

Gewicht pro Stück: 1,9 Kg Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Schnittkäse aus Kuhmilch, 7 Monate gereift, in Spätburgunder-Weintrester eingelegt, hellrote Rinde m. getr. Traubentester, kompakter Teig, kräftig-würziger Geschmack m. fruchtigen Weinarom:



mind. Fett i.Tr. 45 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **21T**

Labsorte: Mikrobiell

Marcus Böhmer Käse 0,75 kg

Aussprache

Art. Nr. **319927**

Gewicht pro Stück: 0,75 K Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Schnittkäse aus Kuhmilch mit Chardonnay affinier, Schnittfester Teig mit unregelmäßiger Bruchlochung, feinwürziger, milder Geschmack, mit angenehm fruchtiger Note, Hessen.



mind. Fett i.T 45 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **21T**

Labsorte: Tierisch

Himbeer-Senf-Käse

Aussprache

Art. Nr. **410008**

Gewicht pro Stück: 2 Kg Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel

Käsezubereitung aus Kuhmilch, mindestens 10 Wo gereift, Rinde aus fruchtiger Himbeer-Senf-Kruste, strohgelber Teig, feinwürziges Geschmacks-erlebnis mit fruchtige Beerennote, Hessen.



mind. Fett i.Tr. 49 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **40T**

Labsorte: Mikrobiell

Wolf's Sommelier Winzer Peter

Aussprache

Art. Nr. **410011**

Gewicht pro Stück: 1,25 K Stück pro Karton: 2

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Käsezubereitung aus Schnittkäse, 60 Tage gereift, geschmeidiger Teig, fein würzig im Geschmack, gute Schmelzeigenschaft, fein ausgewogene Weinnote durch Affinage mit Rotwein, Hessen.



mind. Fett i.T 50 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **28T**

Labsorte: Mikrobiell

DEUTSCHLAND



Wolfs Sommelier Steinpilz-Käse

Aussprache

Art. Nr. **410013**

Gewicht pro Stück: 0,75 K Stück pro Karton: 2

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Käsezubereitung aus Schnittkäse, 35 Tage gereift, geschmeidiger, schnittfester Teig, mild würzig verfeinert mit einer köstlichen Steinpilzzubereitung, cremiger, geschmeidiger Teig.



PP Bärlauchkäse

Aussprache

Art. Nr. **2330130**

Gewicht pro Stück: 0,15 K Stück pro Karton: 5

Liefereinheit: KT Bestellart: keine Dispositi

Schnittkäse aus Kuhmilch, Rinde mit Bärlauch bedeckt, 3 Monate gereift, davon unter mehrfacher Pflege mit Bärlauch, strohgelber Teig, aromatische Knoblauchnote, Hessen.



mind. Fett i.Tr. 48 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **21T**

Labsorte: Mikrobiell



mind. Fett i.T 50 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **17T**

Labsorte: Mikrobiell

PP Dijon-Senfkäse

Aussprache

Art. Nr. **2330131**

Gewicht pro Stück: 0,15 K Stück pro Karton: 5

Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel

Käsezubereitung aus Schn.käse Kuhmilch, mit französischem Dijonsenf, 4 Monate gereift, feines Honigaroma, ein besonderes Geschmackerlebnis liegt auch in der feinwürzigen Senfkruste.



mind. Fett i.Tr. 50 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **17T**

Labsorte: Mikrobiell



mind. Fett i.T 50 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **40T**

Labsorte: Tierisch

FP Attakäse 150 g

Aussprache

Art. Nr. **2430074**

Gewicht pro Stück: 0,15 K Stück pro Karton: 8

Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel

Schnittkäse aus Kuhmilch, hellbraune, feuchte Naturrinde mit arttypischer, kristalliner Salzablagerung hellgelber Teig, geschmeidige Textur, milchfrisch-buttrige Note mit feiner Würze, Atta-Höhle, Deutschl



FP Dijon-Senfkäse

Aussprache

Art. Nr. **2430095**

Gewicht pro Stück: 0,15 K Stück pro Karton: 8

Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel

Käsezubereitung aus SchnKäse Kuhmilch mit franz. Dijonsenf, 4 Monate gereift, strohgelber Teig, feines Honigaroma, ein besonderes Geschmacks-erlebnis liegt in der feinwürzigen Senfkruste.



mind. Fett i.Tr. 50 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **40T**

Labsorte: Mikrobiell

DEUTSCHLAND



BLAUSCHIMMELKÄSE

Montagnolo

Aussprache *montang'olo*

Art. Nr. **264970**

Gewicht pro Stück: 2,1 Kg Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel

Weichkäse aus Kuhmilch, mit grauer Schimmelkultur auf der Naturrinde, feine Blauschimmelmarmorierung im Teig, cremige Textur und feinwürziges, pilziges

Aroma.



mind. Fett i.Tr. 70 %

Milchart: Kuh

Fettstufe:

Restlaufzeit **22T**

Labsorte: Mikrobiell

HARTKÄSE

Kaisers Genussjuwel

Aussprache

Art. Nr. **300575**

Gewicht pro Stück: 0,06 K Stück pro Karton: 5

Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel

Hartkäse aus Ziegenfrischkäsezubereitung, 45 Tage gereift, weißer Teig, mit Pfeffer ummantelt, kräftig pikant mit Ziegenkäsenote und feinem Knoblauch-Pfeffer-Aroma. Bayern.



mind. Fett i.Tr. 40 %

Milchart: Ziege

Fettstufe:

Restlaufzeit **35T**

Labsorte: Mikrobiell



mind. Fett i.T 48 %

Milchart: Ziege

Bio AN Ziegen-Bergkäse Scheib.

Aussprache

Art. Nr. **301687**

Gewicht pro Stück: 0,125 Stück pro Karton: 10

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Hartkäse aus Ziegenmilch in Scheiben, mind. 4 Monate gereift, schneeweißer Teig mit unregelmäßiger Bruchlochung, geschmeidige Konsistenz, würzig-milder Geschmack mit fein-säuerlicher Note, Allgäu

Fettstufe:

Restlaufzeit **21T**

Labsorte: Mikrobiell

Anbauverban BIOLAND

Tegernseer Bergkas - jung

Aussprache

Art. Nr. **306850**

Gewicht pro Stück: 7 Kg Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel

Hartkäse aus Heurohmilch, mind. 3 Monate gereift, geschmeidiger elastischer Teig, mild aromatisch aromatisch im Geschmack, rotgeschmierte Naturrinde Tegernseer Tal.



mind. Fett i.Tr. 45 %

Milchart: Kuh

Fettstufe:

Restlaufzeit **40T**

Milchbehandlung: Rohmilch

Labsorte: Tierisch



mind. Fett i.T 45 %

Milchart: Kuh

Fettstufe:

Restlaufzeit **35T**

Milchbehandlung Rohmilch

Labsorte: Tierisch

Tegernseer Bergkas - mittelalt

Aussprache

Art. Nr. **306853**

Gewicht pro Stück: 3,5 Kg Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Hartkäse mit Heurohmilch hergestellt, mindestens 6 Monate gereift im Keller der Naturkäserei, rötlich bis bräunliche Naturrinde, würzig im Geschmack.

Fettstufe:

Restlaufzeit **35T**

DEUTSCHLAND



Tegernseer Bergkas - alt

Aussprache

Art. Nr. **306856**

Gewicht pro Stück: 3,5 Kg Stück pro Karton: 1
Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung
Hartkäse mit Heurohmilch hergestellt, 12 Monate im
konstanten Kellerklima gereift, dunkelbraune
Naturrinde, pikant-würzig im Geschmack.



mind. Fett i.Tr. 45 %
Milchart: Kuh
Milchbehandlung: Rohmilch
Labsorte: Tierisch

Fettstufe:
Restlaufzeit **35T**



mind. Fett i.T 45 %
Milchart: Kuh
Milchbehandlung Rohmilch
Labsorte: Tierisch

Tegernseer Bergkas- jung 3,5kg

Aussprache

Art. Nr. **306863**

Gewicht pro Stück: 3,5 Kg Stück pro Karton: 1
Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel
Hartkäse aus Heurohmilch, mind. 3 Monate gereift,
geschmeidiger elastischer Teig, mild aromatisch
im Geschmack, rotgeschmierte Naturrinde
Tegernseer Tal.

Fettstufe:
Restlaufzeit **40T**

Bergallgäuer 3,8 kg 4 Monate

Aussprache

Art. Nr. **308064**

Gewicht pro Stück: 3,8 Kg Stück pro Karton: 1
Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel
Hartkäse mit Rohmilch hergestellt, mind. 4 Mo. ge-
reift, dunkle, geschmierte Naturrinde, hellgelber
Teig, mild-buttrig mit süßen Nuancen, mit zuneh-
mender Reifung würzig-kraftig bis intensiv, Allgäu



mind. Fett i.Tr. 50 %
Milchart: Kuh
Milchbehandlung: Rohmilch
Labsorte: Tierisch

Fettstufe:
Restlaufzeit **36T**



mind. Fett i.T 50 %
Milchart: Kuh
Milchbehandlung Rohmilch
Labsorte: Tierisch

Baldauf Alpkäse GQB 3,4 kg

Aussprache

Art. Nr. **311908**

Gewicht pro Stück: 3,4 Kg Stück pro Karton: 2
Liefereinheit: ST Bestellart: Lagerartikel
Hartkäse aus Heumilch, Rohmilch, ca. 4 Monate ge-
reift, rotgeschmierte essbare Rinde, geschmeidiger
Teig mit unregelmäßiger erbsengroßer Lochung,
vollmundig, aromatisch, mild-würzig, Allgäu

Fettstufe:
Restlaufzeit **36T**

Bald.1862 Meisterstück GQB 3,4

Aussprache

Art. Nr. **311911**

Gewicht pro Stück: 3,4 Kg Stück pro Karton: 2
Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung
Hartkäse aus Heu-Rohmilch, ca. 8 Monate ge-
reift, essbare Rotschmiererinde, geschmeidiger
Teig mit unregelmäßiger erbsengroßer Lochung,
mild-würzig, aromatisch, vollmundig, Allgäu.



mind. Fett i.Tr. 50 %
Milchart: Kuh
Milchbehandlung: Rohmilch
Labsorte: Tierisch

Fettstufe:
Restlaufzeit **36T**



mind. Fett i.T 50 %
Milchart: Kuh
Milchbehandlung Rohmilch
Labsorte: Tierisch

PP 1862 Meisterstück 180 g

Aussprache

Art. Nr. **311918**

Gewicht pro Stück: 0,18 K Stück pro Karton: 6
Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung
Hartkäse aus Heumilch, Rohmilch, ca. 4 Monate ge-
reift, essbare rotgeschmierte Rinde, geschmeidiger
Teig mit unregelmäßiger erbsengroßer Lochung,
mild-würzig, aromatisch, vollmundig, Allgäu.

Fettstufe:
Restlaufzeit **36T**

DEUTSCHLAND



Bio Baldauf Alpkäsle 900 g

Aussprache

Art. Nr. **311928**

Gewicht pro Stück: 0,9 Kg Stück pro Karton: 4

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Hartkäse aus Bio-Kuhheumilch, Rohmilch, ca. 3 Monate gereift, essbare Rotschmiererinde, geschmeidiger Teig mit unregelmäßiger erbsengroßer Lochung, vollmundig, aromatisch, würzig, Allgäu.



mind. Fett i.Tr. 50 %
Milchart: Kuh
Milchbehandlung: Rohmilch
Labsorte: Tierisch
Anbauverband:

Fettstufe:
Restlaufzeit **36T**

Besler's Bergkäse würzig

Aussprache

Art. Nr. **316400**

Gewicht pro Stück: 10 Kg Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel

Hartkäse aus Kuhrohmilch, 6 Monate im Naturkeller in rotgeschmierter Rinde gereift, buttergelber, elastischer Teig mit vereinzelter Lochung, mild-würziger, cremiger Geschmack, Allgäu.



mind. Fett i.T 50 %
Milchart: Kuh
Milchbehandlung: Rohmilch
Labsorte: Tierisch

Fettstufe:
Restlaufzeit **36T**

AL Grüntner Sennereikäsle

Aussprache

Art. Nr. **317207**

Gewicht pro Stück: 2 Kg Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Hartkäse aus Kuhrohmilch, 12 Monate in rotgeschmierter Rinde gereift, fester, goldgelber Teig mit unregelmäßiger Lochung, aromatisch-würzig im Geschmack, Allgäu.



mind. Fett i.Tr. 50 %
Milchart: Kuh
Milchbehandlung: Rohmilch
Labsorte: Tierisch

Fettstufe:
Restlaufzeit **35T**

Bergkäse Royal

Aussprache

Art. Nr. **318703**

Gewicht pro Stück: 6 Kg Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel

Hartkäse aus Kuhrohmilch, mindestens 15 Monate gereift, brüchiger, buttergelber Teig mit zartschmelzender Textur und vollmundig-herzhaftem Geschmack, Allgäu.



mind. Fett i.T 45 %
Milchart: Kuh
Milchbehandlung: Rohmilch
Labsorte: Tierisch

Fettstufe:
Restlaufzeit **28T**

Der Kristall

Aussprache

Art. Nr. **319911**

Gewicht pro Stück: 6,5 Kg Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Hartkäse aus Kuhrohmilch, 12 Monate im Gewölbekeller gereift, dunkelbraune Rinde, in Riesling affinert, gelber Teig, cremiger Schmelz, im Abgang mit Röst- und Karamellnoten



mind. Fett i.Tr. 50 %
Milchart: Kuh
Milchbehandlung: Rohmilch
Labsorte: Tierisch

Fettstufe:
Restlaufzeit **35T**

Der Kristall 3,5 kg

Aussprache

Art. Nr. **319923**

Gewicht pro Stück: 3,5 Kg Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Hartkäse aus Kuhrohmilch, 12 Monate im Gewölbekeller gereift, dunkelbraune Rinde, in Riesling affinert, gelber Teig, cremiger Schmelz, im Abgang mit Röst- und Karamellnoten



mind. Fett i.T 50 %
Milchart: Kuh
Milchbehandlung: Rohmilch
Labsorte: Tierisch

Fettstufe:
Restlaufzeit **30T**

DEUTSCHLAND



BESCHWIPSTE KÄSE



Merlot-Rotweinkäse

Aussprache
Art. Nr. **300479**
Gewicht pro Stück: 2,5 Kg Stück pro Karton: 1
Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung
Schnittkäse aus Kuhmilch, 6-8 Wochen in einer Merlot-Rotwein affinierten Rinde gereift, cremefarbener, schnittfester Teig, aromatischer Geschmack mit kräftiger Rotweinnote.



mind. Fett i.Tr. 51 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **28T**

Labsorte: Mikrobiell



Wolf's Sommelier Ebbelwoi-Käse

Aussprache
Art. Nr. **410010**
Gewicht pro Stück: 2,5 Kg Stück pro Karton: 2
Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung
Käsezubereitung, mit Apfelwein-Senfsauce gefüllt, 8-10 Wochen gereift, in Apfelwein eingelegt, in die Bohrungen wird Apfelwein-Senfsauce gefüllt, frisch mit aromatischer Apfelweinnote.



mind. Fett i.T 48 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **28T**

Labsorte: Mikrobiell

BUTTER & MARGARINE



Heumilch Butter

Aussprache
Art. Nr. **314611**
Gewicht pro Stück: 0,2 Kg Stück pro Karton: 8
Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel
Sauerrahmbutter aus Kuhheumilch mit cremfarbener bis gelblicher, geschmeidig-glatte Textur, frisch und aromatisch in Geruch und Geschmack mit feinsäuerlicher Note, Deutschland



Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **16T**

Labsorte:



Bio Heumilch Butter

Aussprache
Art. Nr. **314615**
Gewicht pro Stück: 0,2 Kg Stück pro Karton: 8
Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel
Sauerrahmbutter aus Bio-Kuhheumilch, cremfarbene bis gelbliche, geschmeidig-glatte Textur, frisch und aromatisch in Geruch und Geschmack mit feinsäuerlicher Note, Deutschland



Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **28T**

Labsorte:
Anbauverban

SORTIMENT



Bayerische Käseauswahl

Aussprache
Art. Nr. **307406**
Gewicht pro Stück: 0,2 Kg Stück pro Karton: 8
Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel
Käseplatte mit Emmentaler, bayrischen Butterkäse und Gartenkräuterkäse, die mit ihren Geschmacksnuancen alle Käseliebhaber erfreuen werden.



Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **22T**

Labsorte: Tierisch



Brotzeit Käseauswahl

Aussprache
Art. Nr. **307407**
Gewicht pro Stück: 0,2 Kg Stück pro Karton: 8
Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel
Käseplatte mit Gouda, Rauchkäse mit Putenschinken und Maasdammer, ideal für den nächsten Biergartenbesuch.



Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **22T**

Labsorte:

DEUTSCHLAND



Klassische Käseauswahl

Aussprache

Art. Nr. **307408**

Gewicht pro Stück: 0,2 Kg Stück pro Karton: 8

Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel

Käseplatte mit Maasdammer, Edamer geräuchert und Emmentaler, ideal für zu Hause und unterwegs.



Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **22T**

Labsorte:

Käseauswahl für jeden Tag

Aussprache

Art. Nr. **307409**

Gewicht pro Stück: 0,2 Kg Stück pro Karton: 8

Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel

Käseplatte mit Edamer, Sambal-Käse und Grünländer, Empfehlenswert auf Sandwiches oder rustikalem Brot.



Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **22T**

Labsorte: Mikrobiell

DESSERT & KUCHEN

Erdbeer Frischkäsepralinen

Aussprache

Art. Nr. **267285**

Gewicht pro Stück: 0,5 Kg Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Diese Frischkäsepralinen aus weißer Schokolade sind mit einer Füllung aus Frischkäse, Erdbeersirup und Sahne gefüllt. Der Geschmack ist cremig, fruchtig frisch nach Erdbeer.



Milchart:

Fettstufe:
Restlaufzeit **13T**

Labsorte: Mikrobiell

Cherry-Pepper Frischkäseprali.

Aussprache

Art. Nr. **267286**

Gewicht pro Stück: 0,5 Kg Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Diese Frischkäsepralinen aus Edelbitterschokolade sind mit einer Füllung aus Frischkäse, Chili-Cherry-Pepper Sauce und Sahne gefüllt. Der Geschmack ist cremig, süß-feurig.



Milchart:

Fettstufe:
Restlaufzeit **13T**

Labsorte: Mikrobiell

Kokos Frischkäsepralinen

Aussprache

Art. Nr. **267287**

Gewicht pro Stück: 0,5 Kg Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Diese Frischkäsepralinen aus Edelfullmilchschokolade sind mit einer Füllung aus Frischkäse, Kokossirup, Kokosflocken und Sahne gefüllt. Der Geschmack ist cremig, zart exotisch.



Milchart:

Fettstufe:
Restlaufzeit **13T**

Labsorte: Mikrobiell

Kaffee Frischkäsepralinen

Aussprache

Art. Nr. **267288**

Gewicht pro Stück: 0,5 Kg Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Diese Frischkäsepralinen aus Edelbitterschokolade sind mit einer Füllung aus Frischkäse, Kaffee-Espressosirup und Sahne gefüllt. Der Geschmack ist cremig, zartbitter kombiniert mit Espresso.



Milchart:

Fettstufe:
Restlaufzeit **13T**

Labsorte: Mikrobiell

DEUTSCHLAND



Pfefferminz Frischkäsepralinen

Aussprache

Art. Nr. **267289**

Gewicht pro Stück: 0,5 Kg Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Diese Frischkäsepralinen aus Edelbitterschokolade ist mit einer Füllung aus Frischkäse, Pfefferminz-sirup und Sahne gefüllt. Der Geschmack ist cremig, frisch nach Pfefferminz.



Milchart:

Fettstufe:
Restlaufzeit **13T**

Labsorte: Mikrobiell

PP Erdbeer Frischkäsepraline

Aussprache

Art. Nr. **267290**

Gewicht pro Stück: 0,06 K Stück pro Karton: 10

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Frischkäsepralinen aus weißer Schokolade, mit einer Füllung aus Frischkäse, Erdbeer-sirup und Sahne gefüllt, cremiger Geschmack, fruchtig frisch nach Erdbeer.



Milchart:

Fettstufe:
Restlaufzeit **13T**

Labsorte: Mikrobiell

PP Cherry-Pepper Frischkäsepr.

Aussprache

Art. Nr. **267291**

Gewicht pro Stück: 0,06 K Stück pro Karton: 10

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Frischkäsepralinen aus Edelbitterschokolade, mit einer Füllung aus Frischkäse, Chili-Cherry-Pepper Sauce und Sahne gefüllt, cremiger Geschmack, süß-feurig.



Milchart:

Fettstufe:
Restlaufzeit **13T**

Labsorte: Mikrobiell

PP Kokos Frischkäsepraline

Aussprache

Art. Nr. **267292**

Gewicht pro Stück: 0,06 K Stück pro Karton: 10

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Frischkäsepralinen aus Edelvollmilchschokolade, mit einer Füllung aus Frischkäse, Kokossirup, Kokosflocken und Sahne gefüllt, cremiger Geschmack, zart exotisch.



Milchart:

Fettstufe:
Restlaufzeit **13T**

Labsorte:

PP Kaffee Frischkäsepraline

Aussprache

Art. Nr. **267293**

Gewicht pro Stück: 0,06 K Stück pro Karton: 10

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Frischkäsepralinen aus Edelbitterschokolade, mit einer Füllung aus Frischkäse, Kaffee-Espressosirup und Sahne gefüllt, cremiger Geschmack, zartbitter kombiniert mit Espresso.



Milchart:

Fettstufe:
Restlaufzeit **13T**

Labsorte: Mikrobiell

PP Pfefferminz Frischkäsepral.

Aussprache

Art. Nr. **267294**

Gewicht pro Stück: 0,06 K Stück pro Karton: 10

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Frischkäsezubereitung aus Edelbitterschokolade, mit einer Füllung aus Frischkäse, Pfefferminz-sirup und Sahne gefüllt, cremiger Geschmack, frisch nach Pfefferminz.



Milchart:

Fettstufe:
Restlaufzeit **13T**

Labsorte: Mikrobiell

DEUTSCHLAND



Frischkäsepralinen Mango

Aussprache

Art. Nr. **300481**

Gewicht pro Stück: 0,5 Kg Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Frischkäsepralinen aus weißer Schokolade mit einer Mango-Frischkäsefüllung, feines Schokoladenaroma gepaart mit dem fruchtigen Geschmack einer Mango, zartschmelzend am Gaumen, Deutschland

Milchart:

Fettstufe:
Restlaufzeit **13T**

Labsorte: Mikrobiell

Frischkäsepralinen Marzipan

Aussprache

Art. Nr. **300482**

Gewicht pro Stück: 0,5 Kg Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Frischkäsepralinen aus Zartbitterschokolade mit einer Marzipan Füllung, feines Schokoladenaroma, mit süßlicher Marzipannote, zartschmelzendes Mundgefühl mit cremiger Textur.

Milchart:

Fettstufe:
Restlaufzeit **13T**

Labsorte: Mikrobiell

Frischkäsepral. Lebkuchen&Zimt

Aussprache

Art. Nr. **410022**

Gewicht pro Stück: 0,06 K Stück pro Karton: 10

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Milchart:

Fettstufe:
Restlaufzeit **k.A.**

Labsorte: Mikrobiell

Frischkäsepral. Marzipan 60 g

Aussprache

Art. Nr. **410023**

Gewicht pro Stück: 0,06 K Stück pro Karton: 10

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Milchart:

Fettstufe:
Restlaufzeit **k.A.**

Labsorte: Mikrobiell

MOSTARDA, SENF & KONFITÜREN



Himb.-Zitronenmel.-Senf-Sauce

Aussprache

Art. Nr. **300465**

Gewicht pro Stück: 0,1 Kg Stück pro Karton: 8

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Senfsauce mit intensiv anhaltenden Himbeer- und Zitronen-Fruchtgeschmack, ideale Kombination mit jedem Käse, Hessen.

Milchart:

Fettstufe:
Restlaufzeit **35T**

Labsorte:

DEUTSCHLAND



FEINKOST, ANTIPASTI, FISCH



gefüllte Afrika Drops rot

Aussprache
Art. Nr. **300406**
Gewicht pro Stück: 1 Kg Stück pro Karton: 1
Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung
Rote Cherry-Pepper-Frucht, entstielt, entkernt,
ausgehölet, mit Frischkäse aus Kuhmilch,
Kräutern und Gewürzen gefüllt, in Rapsöl
eingelegt.



Südländischer Vorspeiseteller

Aussprache
Art. Nr. **305318**
Gewicht pro Stück: 0,3 Kg Stück pro Karton: 6
Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung
Vorspeiseteller mit Weichkäse aus Kuhmilch,
Paprika, Peperoni, getrocknete Tomaten Antischocke
und Zwiebeln, eingelegt in Öl mit frischen Kräutern



Milchart: Kuh
Fettstufe:
Restlaufzeit **20T**
Labsorte: Mikrobiell

mind. Fett i.T 40 %
Milchart: Kuh
Fettstufe:
Restlaufzeit **28T**
Labsorte: Mikrobiell

BROTSSPEZIALITÄTEN



Sommelier Käsfüss Kümmel

Aussprache *somelje käsfüs*
Art. Nr. **410000**
Gewicht pro Stück: 0,1 Kg Stück pro Karton: 10
Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel
Käsegebäck in Füßchenform, knusprig gebacken,
ideal zum Aperitif, Hessen.



Sommelier Käsfüss Gouda

Aussprache *somelje käsfüs*
Art. Nr. **410001**
Gewicht pro Stück: 0,1 Kg Stück pro Karton: 10
Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel
Käsegebäck in Füßchenform, knusprig gebacken,
ideal zum Aperitif, Hessen.



Milchart: Kuh
Fettstufe:
Restlaufzeit **95T**
Labsorte: Mikrobiell

Milchart: Kuh
Fettstufe:
Restlaufzeit **95T**
Labsorte: Mikrobiell



Sommelier Käsfüss it.Hartkäse

Aussprache *somelje käsfüs*
Art. Nr. **410002**
Gewicht pro Stück: 0,1 Kg Stück pro Karton: 10
Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel
Käsegebäck in Füßchenform, knusprig gebacken,
ideal zum Aperitif, Hessen.



Sommelier Käsfüss Emmentaler &

Aussprache *somelje käsfüs*
Art. Nr. **410003**
Gewicht pro Stück: 0,1 Kg Stück pro Karton: 10
Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel
Käsegebäck in Füßchenform, knusprig gebacken,
ideal zum Aperitif, Hessen.



Milchart: Kuh
Fettstufe:
Restlaufzeit **95T**
Milchbehandlung: Rohmilch
Labsorte: Mikrobiell

Milchart: Kuh
Fettstufe:
Restlaufzeit **95T**
Labsorte: Tierisch

DEUTSCHLAND



Sommelier Käsfüss Kräuter

Aussprache *somelje käsfüs*

Art. Nr. **410004**

Gewicht pro Stück: 0,1 Kg Stück pro Karton: 10

Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel

Käsegebäck in Füßchenform, knusprig gebacken,
ideal zum Aperitif, Hessen.



Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **95T**

Labsorte: Mikrobiell

ÖSTERREICH



Granitbeißer Der Mediter. 50 g

Aussprache

Art. Nr. **271028**

Gewicht pro Stück: 0,05 K Stück pro Karton: 6

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Hartkäse aus Schaf- und Ziegenmilch, mind. 3 Monate gereift, Rinde mit einer mediterranen Gewürzpanade ummantelt, hellgelber Teig mit granulöser Textur aromatisch und edelwürzig, Niederösterreich



mind. Fett i.Tr. 45 %

Milchart: SJZ

Fettstufe:

Restlaufzeit **36T**

Labsorte: Mikrobiell

FRISCHKÄSE & TYP FRISCHKÄSE



Ziegenkäseröll. Pfeffer

Aussprache *ziegenkäseröllchen pfeffer*

Art. Nr. **011163**

Gewicht pro Stück: 0,1 Kg Stück pro Karton: 5

Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel

Frischkäsezubereitung aus Ziegenmilch, in geschrotetem Pfeffer gerollt, milder harmonischer Pfeffergeschmack mit feiner Ziegenmilchnote, Waldviertel/Niederösterreich.



Milchart: Ziege

Fettstufe:

Restlaufzeit **19T**

Labsorte:



Ziegenkäseröll. Schnittlauch

Aussprache *ziegenkäseröllchen schnittlauch*

Art. Nr. **011164**

Gewicht pro Stück: 0,1 Kg Stück pro Karton: 5

Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel

Frischkäsezubereitung aus Ziegenmilch, in gehacktem Schnittlauch gerollt, milder, milchiger Geschmack mit feiner Schnittlauchnote, Waldviertel/Niederösterreich.



Milchart: Ziege

Fettstufe:

Restlaufzeit **24T**

Labsorte:



Ziegenkäsetorte mit Kräutern

Aussprache

Art. Nr. **011171**

Gewicht pro Stück: 1 Kg Stück pro Karton: 2

Liefereinheit: ST Bestellart: Lagerartikel

Frischkäsezubereitung aus Ziegenmilch, in Kräutermantel gehüllt, cremiger, weicher Teig, aromatisch und leicht säuerlich im Geschmack mit Kräuternote, Waldviertel/Niederösterreich.



Milchart: Ziege

Fettstufe:

Restlaufzeit **24T**

Labsorte: Mikrobiell



Ziegenkäseröllchen Wildkräuter

Aussprache *ziegenkäseröllchen wildkräuter*

Art. Nr. **268356**

Gewicht pro Stück: 0,1 Kg Stück pro Karton: 5

Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel

Frischkäsezubereitung aus Ziegenmilch in feiner Wildkräutermischung gerollt, schneeweißer Teig mit cremig-geschmeidiger Textur, dezent-aromatische Ziegenmilchnote mit Wildkräuternuancen, Österreich



Milchart: Ziege

Fettstufe:

Restlaufzeit **24T**

Labsorte: Mikrobiell

ÖSTERREICH



Echter Liptauer 150 g

Aussprache

Art. Nr. **268368**

Gewicht pro Stück: 0,15 K Stück pro Karton: 6

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Frischkäsezub aus Kuh- und Schafmilch, aus Brimsen (Schaffrischkäse), festem Quark (Topfen), Butter u. Rahm hergestellt, mit Gurken, Zwiebeln, Kapern und Paprika, würzig im Geschmack, ideal auf Brot.



mind. Fett i.Tr. 45 %
Milchart: KJS

Fettstufe:
Restlaufzeit **36T**

Labsorte:



Feigen mit Frischkäse 1,3kg

Aussprache

Art. Nr. **270351**

Gewicht pro Stück: 1,3 Kg Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Feigen mit Frischkäse aus Kuhmilch gefüllt, in Rapsöl eingelegt, einzigartige geschmackliche Kombination, angenehme Süße.



Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **36T**

Labsorte: Mikrobiell



Ziegenkäseröll. Wildkr. 100g

Aussprache

Art. Nr. **270385**

Gewicht pro Stück: 0,1 Kg Stück pro Karton: 6

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Frischkäsezub. aus Ziegenmilch in Wildkräutern gerollt, mild im Geschmack, mit feiner Kräuternote, Waldviertel/Niederösterreich.



mind. Fett i.Tr. 45 %
Milchart: Ziege

Fettstufe:
Restlaufzeit **24T**

Labsorte:



Ziegenkäsetorte Kürbisk.-Honig

Aussprache

Art. Nr. **271016**

Gewicht pro Stück: 1 Kg Stück pro Karton: 2

Liefereinheit: ST Bestellart: Lagerartikel

Frischkäsezubereitung aus Ziegenmilch, mit Honig verfeinert und mit Kürbiskernschrot ummantelt, weißer cremiger, zartschmelzender Teig mit vollmundig-nussigem Geschmack, Niederösterreich.



Milchart: Ziege

Fettstufe:
Restlaufzeit **21T**

Labsorte: Mikrobiell



Ziegenkäsetorte Cranb.-Honig

Aussprache

Art. Nr. **271017**

Gewicht pro Stück: 1 Kg Stück pro Karton: 2

Liefereinheit: ST Bestellart: Lagerartikel

Frischkäsezubereitung aus Ziegenmilch, mit Honig verfeinert und mit Cranberries ummantelt, schneeweißer cremiger, zartschmelzender Teig mit delikates süßlichem Geschmack, Niederösterreich.



Milchart: Ziege

Fettstufe:
Restlaufzeit **21T**

Labsorte: Mikrobiell



Ziegenkäsetorte Haseln.-Honig

Aussprache

Art. Nr. **271018**

Gewicht pro Stück: 1 Kg Stück pro Karton: 2

Liefereinheit: ST Bestellart: Lagerartikel

Frischkäsezubereitung aus Ziegenmilch, mit Honig verfeinert und mit Haselnussschrot ummantelt, schneeweißer cremiger, zartschmelzender Teig mit nussig-süßlichem Geschmack, Niederösterreich.



Milchart: Ziege

Fettstufe:
Restlaufzeit **21T**

Labsorte: Mikrobiell

ÖSTERREICH



Ziegenkäsetorte Steinp./Kräut.

Aussprache

Art. Nr. **271019**

Gewicht pro Stück: 1 Kg Stück pro Karton: 2

Liefereinheit: ST Bestellart: Lagerartikel

Frischkäsezubereitung aus Ziegenmilch, mit einer Mischung aus Kräutern und Steinpilzen ummantelt, weißer cremiger, zartschmelzender Teig mit würzig-aromatischem Geschmack, Niederösterreich.

Milchart: Ziege

Fettstufe:
Restlaufzeit **21T**

Labsorte: Mikrobiell



Ziegenkäsetorte Paprika-Chili

Aussprache

Art. Nr. **271020**

Gewicht pro Stück: 1 Kg Stück pro Karton: 2

Liefereinheit: ST Bestellart: Lagerartikel

Frischkäsezubereitung aus Ziegenmilch, mit einer Mischung aus Paprika- und Chiliflocken ummantelt, weißer cremiger, zartschmelzender Teig mit feurig-pikantem Geschmack, Niederösterreich.

Milchart: Ziege

Fettstufe:
Restlaufzeit **21T**

Labsorte: Mikrobiell



Schaffrischkäse 150 g

Aussprache

Art. Nr. **271023**

Gewicht pro Stück: 0,15 K Stück pro Karton: 6

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Frischkäse aus Schafmilch, handgekäst und handgeschöpft, lockere, cremige Textur mit seidigem, zartschmelzendem Mundgefühl, mild-sahniger, frischer Geschmack, Waldviertel-Niederösterreich.

mind. Fett i.Tr. 45 %

Milchart: Schaf

Fettstufe:
Restlaufzeit **8T**

Labsorte: Tierisch

BROTAUFSTRICH



Echter Liptauer 1kg

Aussprache

Art. Nr. **270370**

Gewicht pro Stück: 1 Kg Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: ST Bestellart: Vorbestellung

Brottaufstrich aus Kuh- und Schafmilch, aus Brimsen (Schaffrischkäse), festem Quark (Topfen), Butter u. Rahm hergestellt, mit Gurken, Zwiebeln, Kapern und Paprika, würzig im Geschmack, ideal auf Brot.

mind. Fett i.Tr. 45 %

Milchart: K|S

Fettstufe:
Restlaufzeit **36T**

Labsorte: Mikrobiell

ÖSTERREICH



WEICHKÄSE & TYP WEICHKÄSE



Weinkäse

Aussprache

Art. Nr. **270159**

Gewicht pro Stück: 1,3 Kg Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel

Weichkäse aus Kuhmilch, reift im Zweigeltgeläger, dadurch dunkle Naturrinde, typischer Milchsimmel überzieht die Rinde mit weißem Flaum, geschmeidiger Teig, mild-fruchtiger Geschmack, Steiermark.



mind. Fett i.Tr. 65 %

Milchart: Kuh

Fettstufe:

Restlaufzeit **21T**

Labsorte: Tierisch



Affineur Kracher Tongefäß

Aussprache

Art. Nr. **270167**

Gewicht pro Stück: 1,6 Kg Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Hochwertige Keramikschale für den Affineur Kracher Nachfüllpack.

Fettstufe:

Restlaufzeit **k.A.**

Milchart:

Labsorte:



Affineur Kracher Schabmesser

Aussprache

Art. Nr. **270168**

Gewicht pro Stück: 0,25 K Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Das stilvolle Zubehör. Damit sich das Aroma des Affineur Kracher voll entfalten kann, sollte dieser mit dem runden Schabmesser in dünne, cremige Scheiben geschabt werden.



Blütenbrie

Aussprache

Art. Nr. **270281**

Gewicht pro Stück: 1 Kg Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel

Weichkäse aus Kuhmilch, edle Weißschimmelrinde, hellgelber Teig mit cremig-weicher Textur, milder und milchfrischer Geschmack mit feiner Champignonnote, Blüten- und Gewürzmischung optional, Vorarlberg



mind. Fett i.T 50 %

Milchart: Kuh

Fettstufe:

Restlaufzeit **28T**

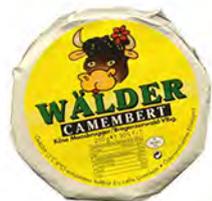
Milchart:

Fettstufe:

Restlaufzeit **k.A.**

Labsorte:

Labsorte: Mikrobiell



Wäldergold Camembert

Aussprache

Art. Nr. **270283**

Gewicht pro Stück: 0,25 K Stück pro Karton: 6

Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel

Weichkäse aus Kuhmilch mit feiner Weißschimmelrinde, geschmeidiger Teig, später cremifizierend, mild-aromatisch mit arttypischer Champignonnote, Bregenzerwald / Österreich.



mind. Fett i.Tr. 50 %

Milchart: Kuh

Fettstufe:

Restlaufzeit **28T**

Labsorte: Mikrobiell



Korkkäse weiß

Aussprache

Art. Nr. **270529**

Gewicht pro Stück: 1,9 Kg Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel

Weichkäse aus Kuh-Heumilch mit edler Weißschimmelrinde, elfenbeinfarbener Teig mit cremiger und geschmeidiger Textur, feinwürziger, milchiger Geschmack mit champignonartiger Note, Tirol.



mind. Fett i.T 45 %

Milchart: Kuh

Fettstufe:

Restlaufzeit **21T**

Labsorte: Tierisch

ÖSTERREICH



Korkkäse rot

Aussprache

Art. Nr. **270530**

Gewicht pro Stück: 1,9 Kg Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel

Weichkäse aus Kuh-Heumilch, feste, rötliche Rinde mit Paprikapulver verfeinert, elfenbeinfarbener Teig, feinwürzig-aromatischer Geschmack, mit zunehmender Reifung cremifizierend, Tirol.



mind. Fett i.Tr. 45 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **21T**

Labsorte: Tierisch

Bio Tiroler Camembert

Aussprache

Art. Nr. **270531**

Gewicht pro Stück: 0,15 K Stück pro Karton: 12

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Weichkäse aus Kuh-Heumilch, mit dichter Weißschimmelrinde, hellgelber Teig mit cremiger Textur und sahnig mildem Geschmack mit leichter Champignon-Note, mit zunehmender Reife cremifizierend, Tirol.



mind. Fett i.T 45 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **21T**

Labsorte: Tierisch
Anbauverband: BIO AUSTRIA
ERNTE VERBAND

Bio Korkkäse weiß

Aussprache

Art. Nr. **270532**

Gewicht pro Stück: 1,9 Kg Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Weichkäse aus Kuhmilch mind. 2 Wochen gereift, zarte Weißschimmelrinde und cremig-buttriger Teig mit leichter Schlitzlochung, cremige Textur und mild-sahniger Geschmack mit feiner Pilznote, Tirol



mind. Fett i.Tr. 45 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **21T**

Labsorte: Tierisch
Anbauverband: BIO AUSTRIA
ERNTE VERBAND

Bio Korkkäse rot

Aussprache

Art. Nr. **270545**

Gewicht pro Stück: 1,9 Kg Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Weichkäse aus Kuh-Heumilch, feste, rötliche Rinde mit Paprikapulver verfeinert, elfenbeinfarbener Teig, feinwürzig-aromatischer Geschmack, mit zunehmender Reifung cremifizierend, Tirol.



mind. Fett i.T 45 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **21T**

Labsorte: Tierisch
Anbauverband: BIO AUSTRIA
ERNTE VERBAND

Camembert Heumilch 250g

Aussprache

Art. Nr. **302815**

Gewicht pro Stück: 0,25 K Stück pro Karton: 4

Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel

Weichkäse aus Kuhmilch/Heumilch, mind. 10 Tage gereift, mit weißem Edelschimmel bedeckt, cremiger glatter Teig, mild-aromatisch im Geschmack mit feiner Edelpilznote.



mind. Fett i.Tr. 50 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **17T**

Labsorte: Mikrobiell

Weißer Rebell

Aussprache

Art. Nr. **302817**

Gewicht pro Stück: 1,1 Kg Stück pro Karton: 2

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Weichkäse aus Kuhmilch, mind. 10 Tage gereift, Rinde mit weißem Schimmel bedeckt, anfangs fester Teig, mit der Reife weich und cremig, im Geschmack mild aromatisch, Vorarlberg.



mind. Fett i.T 50 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **16T**

Labsorte: Mikrobiell

ÖSTERREICH



Bio Roter Rebell

Aussprache

Art. Nr. **302869**

Gewicht pro Stück: 1,1 Kg Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Weichkäse aus Bio-Heumilch, 10 Tage gereift,
mit Rotkultur und weißem Edelschimmel bedeckt,
Anfangs fest, später weich und cremig, mild,
aromatisch im Geschmack



mind. Fett i.Tr. 50 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **16T**

Labsorte: Mikrobiell

Anbauverband:

HALBFESTER SCHNITTKÄSE, TYP HALBF. SCHNITTKÄSE

Affineur Kracher 1,3 Kg

Aussprache

Art. Nr. **270166**

Gewicht pro Stück: 1,3 Kg Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Halbf. Schnitt aus Kuhmilch, mind. 42 Tage gereift,
affiniert mit edler Beerenauslese, cremiger Teig
mit smaragdgrüner Edelpilzmarmorierung, fruchtig,
nuancenreiches Spiel aus Würze und Süße. Steiermark



mind. Fett i.Tr. 55 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **17T**

Labsorte: Tierisch



mind. Fett i.T 55 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **17T**

Labsorte: Tierisch

Affin. Petit Kracher 150 g

Aussprache

Art. Nr. **270169**

Gewicht pro Stück: 0,15 K Stück pro Karton: 4

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

HF Schnittk. aus Kuhmilch, mind. 42 Tage gereift,
affiniert mit edler Beerenauslese, cremiger Teig
mit smaragdgrüner Edelpilzmarmorierung, fruchtig,
nuancenreiches Spiel aus Würze und Süße.

SCHNITTKÄSE & TYP SCHNITTKÄSE

Vorarlb. Bauernkäse 6 kg

Aussprache

Art. Nr. **011107**

Gewicht pro Stück: 6 Kg Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Schnittkäse aus Heumilch, rotgeschmierte Rinde,
feiner geschmeidiger Teig mit regelmäßiger Lochung
zart nussig im Geschmack, Voralberg.



mind. Fett i.Tr. 45 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **32T**

Labsorte: Tierisch



mind. Fett i.T 45 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **32T**

Labsorte: Tierisch

Wäldergold Bierkäse

Aussprache

Art. Nr. **011108**

Gewicht pro Stück: 5,6 Kg Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Schnittkäse aus Heumilch, wird während seiner
3-monatigen Reifezeit mit Salz und Wasser
gepflegt, geschmeidiger Teig mit Schlitzlochung,
zart nussiger, aromatischer Geschmack, Voralberg.

ÖSTERREICH



Wäldergold Dorfkäse

Aussprache

Art. Nr. **011111**

Gewicht pro Stück: 6 Kg Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Schnittkäse aus Heumilch, rotgeschmierte Rinde, feiner, geschmeidiger Teig, köstliches Rot-schmieraroma, zart nussiger Geschmack, Mind. 45% Fett i. Tr., Voralberg



mind. Fett i.Tr. 45 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **28T**

Labsorte: Tierisch

Wäldergold Rässkäse

Aussprache

Art. Nr. **011114**

Gewicht pro Stück: 5,6 Kg Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Schnittkäse aus Heumilch, intensive Käseschmierung mit sogenannter Käsesulz (Salz, Käseschmiere, Wein), geschmeidiger Teig, vollaromatisches und sehr pikantes Rotkulturaroma, Voralberg.



mind. Fett i.T 35 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **28T**

Labsorte: Tierisch

Feiner Tiroler

Aussprache

Art. Nr. **011190**

Gewicht pro Stück: 3 Kg Stück pro Karton: 2

Liefereinheit: ST Bestellart: Lagerartikel

Schnittkäse aus silofreier Kuhmilch, mit Rotkulturen gewaschene Rinde, strohgelber Teig, kompakte, geschmeidige Textur mit feiner Schlitzlochung, feiwürziges Aroma, Tirol.



mind. Fett i.Tr. 55 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **28T**

Labsorte: Tierisch

Kaiser Max

Aussprache

Art. Nr. **011209**

Gewicht pro Stück: 2,4 Kg Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel

Schnittkäse aus Kuhmilch, rotgeschmierte Rinde, 50 Tage gereift, heller, kompakter Teig, mild würzig im Geschmack, aus Tirol.



mind. Fett i.T 55 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **30T**

Labsorte: Tierisch

Steinsalzkäse

Aussprache *steinsalzkäse*

Art. Nr. **011451**

Gewicht pro Stück: 4 Kg Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel

Schnittkäse aus Heumilch, Rinde wird während der 5-monatigen Reifezeit mit Bergkräutern, Kristallsalzen u. Steinsalzmineralien gepflegt, geschmeidig, aromatisch-würzig, einzigartig, Tirol.



mind. Fett i.Tr. 45 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **34T**

Labsorte: Tierisch

Bio Steinsalzkäse

Aussprache *bio steinsalzkäse*

Art. Nr. **264290**

Gewicht pro Stück: 4 Kg Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel

Schnittkäse aus Bio-Kuh-Heumilch, rustikale Rinde mit Steinsalzmehl und Bergkräutern affiniert, mind. 5 Monate in der Felsenhöhle gereift, gelber Teig mit geschmeidiger Textur, vollaromatisch-würzig



mind. Fett i.T 45 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **34T**

Labsorte: Tierisch
Anbauverban BIO AUSTRIA
ERNTE VERBAND

ÖSTERREICH



Zillertaler Schmugglerkas

Aussprache

Art. Nr. **264936**

Gewicht pro Stück: 4,8 Kg Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel

Schnittkäse aus Heumilch, 3 Monate gereift und mit Rotkultur gepflegt, rahmiger, milchiger Geschmack mit aromatischer Würze.



mind. Fett i.Tr. 50 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **30T**

Labsorte: Mikrobiell

Plangger Hirtenkäse

Aussprache

Art. Nr. **268596**

Gewicht pro Stück: 4,3 Kg Stück pro Karton: 2

Liefereinheit: ST Bestellart: Lagerartikel

Schnittkäse aus Kuh-Heumilch, mindestens 3 Monate gereift, rotgeschmierte Naturrinde, mild-aromatisch und vollmundig im Geschmack, Tirol.



mind. Fett i.T 45 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **36T**

Labsorte: Tierisch

Bio And. Bergblumenkäse

Aussprache

Art. Nr. **269148**

Gewicht pro Stück: 3 Kg Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel

Schnittkäse aus Bio-Kuhmilch, Rinde mit edler Rotkultur, einer Bergblumengewürzmischung und Karamellsirup affiniert, hellgelber Teig mit vereinzelter Lochung, geschmeidig, würzig-pikant.



mind. Fett i.Tr. 50 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **24T**

Labsorte: Mikrobiell
Anbauverband: BIOLAND

Waldviertler Selchkäse

Aussprache

Art. Nr. **269948**

Gewicht pro Stück: 1 Kg Stück pro Karton: 2

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Über Buchenholz geräucherter Schnittkäse aus Schafmilch, 2 Mo. gereift, leicht bröckeliger und dennoch zartschmelzender Teig, mild würzig im Geschmack mit delikatem, feinem Raucharoma.



mind. Fett i.T 45 %
Milchart: Schaf

Fettstufe:
Restlaufzeit **48T**

Labsorte: Tierisch

Kaiser Max 250 g

Aussprache

Art. Nr. **270151**

Gewicht pro Stück: 0,25 K Stück pro Karton: 12

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Schnittkäse aus Kuhmilch, mindestens 35 Tage gereift, fallweise mit dünner angetrockneter Schmiere, vereinzelt erbsengroße Lochung, zart geschmeidiger Teig, aromatisch bis pikant, Tirol.



mind. Fett i.Tr. 55 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **28T**

Labsorte: Tierisch

Rauchkäse

Aussprache

Art. Nr. **270165**

Gewicht pro Stück: 0,48 K Stück pro Karton: 4

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Schnittkäse aus Kuhmilch, mind. 1 Monat gereift, über Buchenholz geräuchert, hellgelber geschmeidiger Teig mit kleiner Schlitzlochung, mild-säuerlich mit dezenter Würze und feiner Rauchnote, Steiermark.



mind. Fett i.T 45 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **35T**

Labsorte: Mikrobiell

ÖSTERREICH



Käfer Steirer Zweigelt Scheib.

Aussprache

Art. Nr. **270195**

Gewicht pro Stück: 0,15 K Stück pro Karton: 10

Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel

Schnittkäse aus Kuhmilch, mindestens 42 Tage gereift, oberflächengereift, Rinde in Rotwein eingelegt, schnittfester, geschmeidiger Teig mit Rundlochung, mild süßlich mit zarter Weinnote.



mind. Fett i.Tr. 45 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **45T**

Labsorte: Mikrobiell



Ursalzkäse Laib

Aussprache

Art. Nr. **270208**

Gewicht pro Stück: 6 Kg Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Traditioneller Schnittkäse aus silofreier Alpen-Heurohmilch, 3 Monate gereift und mit Ursalz und Rotkulturen affinert, mineralische Würze mit harmonischem Aroma durch die Rotkultur, Vorarlberg



mind. Fett i.T 45 %
Milchart: Kuh
Milchbehandlung Rohmilch
Labsorte: Tierisch

Fettstufe:
Restlaufzeit **48T**

Wildblütenkäse

Aussprache

Art. Nr. **270251**

Gewicht pro Stück: 7,3 Kg Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel

Schnittkäse aus Heumilch, mind. 3 Mo. gereift, feiner Kräuter-Blütenmix auf der Rinde, geschmeidiger Teig, blumig-kräuterwürzig im Geschmack mit aromatischer Rinde, Vorarlberg.



mind. Fett i.Tr. 45 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **42T**

Labsorte: Tierisch



Wildblütenkäse 3,5 kg

Aussprache

Art. Nr. **270252**

Gewicht pro Stück: 3,5 Kg Stück pro Karton: 2

Liefereinheit: ST Bestellart: Lagerartikel

Schnittkäse aus Heumilch, mind. 3 Mo. gereift, feiner Kräuter-Blütenmix auf der Rinde, geschmeidiger Teig, blumig-kräuterwürzig im Geschmack mit aromatischer Rinde, Vorarlberg.



mind. Fett i.T 45 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **42T**

Labsorte: Tierisch



Wäldergold Alpenkräuter 3 kg

Aussprache

Art. Nr. **270257**

Gewicht pro Stück: 3 Kg Stück pro Karton: 2

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Schnittkäse aus Kuhmilch, 3 Monate gereift, rotgeschmierte Rinde verfeinert mit verschiedenen Alpenkräutern, geschmeidiger Teig, vollaromatisch und pikant im Aroma, Vorarlberg/Bregenzewald.



mind. Fett i.Tr. 45 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **42T**

Labsorte: Tierisch



Wäldergold Papr./Chili 3 kg

Aussprache

Art. Nr. **270258**

Gewicht pro Stück: 3 Kg Stück pro Karton: 2

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Schnittkäse aus Kuhmilch, 3 Monate gereift, rotgeschmierte Rinde mit Paprika und Chili verfeinert, geschmeidiger Teig, vollaromatisch und pikant im Aroma, Vorarlberg/Bregenzewald.



mind. Fett i.T 45 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **42T**

Labsorte: Tierisch

ÖSTERREICH



Holunderkäse

Aussprache

Art. Nr. **270259**

Gewicht pro Stück: 7 Kg Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel

Schnittkäse aus Kuhmilch/Heumilch, mind. 3 Monate gereift, feste Rinde mit Rotkultur und Holunderblüten affiniert, hellgelber geschmeidiger Teig, vollaromatisch und blumig im Geschmack, Vorarlberg



mind. Fett i.Tr. 45 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **42T**

Labsorte: Tierisch



mind. Fett i.T 50 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **36T**

Labsorte: Tierisch

Bacchus aus dem Bregenzer Wald

Aussprache *Bakus*

Art. Nr. **270260**

Gewicht pro Stück: 6 Kg Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel

Käsezub. aus Kuhmilch/Heumilch, mind. 3 Monate gereift, danach für einen weiteren Monat in Rotwein affiniert, violette Rinde, geschmeidiger, cremiger Teig, delizios mit edler Weinnote, Vorarlberg.

Bacchus a.d.Bregenzer Wald 3 kg

Aussprache

Art. Nr. **270262**

Gewicht pro Stück: 3 Kg Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel

Käsezub. aus Kuhmilch/Heumilch, mind. 3 Monate gereift, danach für einen weiteren Monat in Rotwein affiniert, violette Rinde, geschmeidiger, cremiger Teig, delizios mit edler Weinnote, Vorarlberg.



mind. Fett i.Tr. 50 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **42T**

Labsorte: Tierisch



mind. Fett i.T 45 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **42T**

Labsorte: Tierisch

Weltenburger Barock Dunkel

Aussprache

Art. Nr. **270266**

Gewicht pro Stück: 7,6 Kg Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Schnittkäse aus Kuhmilch/Heumilch, 3 Mo. gereift, in rotgeschmierter Rinde, affin. mit Weltenburger Barock Dunkel und einer Kräuter-Hopfenmischung, geschmeidiger Teig, aromatisch, Vorarlberg.

Wäldergold Heumilch Raclette

Aussprache

Art. Nr. **270267**

Gewicht pro Stück: 6 Kg Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Schnittkäse aus thermisierte Heumilch, 10 Wochen gereift, Rotschmierrinde, elfenbeinfarbiger bis mattgelber Käseteig mit Bruchlochung, fein-würzig im Geschmack, Bregenzerwald.



mind. Fett i.Tr. 45 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **42T**

Labsorte: Tierisch



mind. Fett i.T 45 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **42T**

Labsorte: Tierisch

Weltenb. Barock Dunkel 3,5 kg

Aussprache

Art. Nr. **270269**

Gewicht pro Stück: 3,5 Kg Stück pro Karton: 2

Liefereinheit: ST Bestellart: Lagerartikel

Käsezub. aus Kuhmilch/Heumilch, 3 Mo. gereift, in rotgeschmierter Rinde, affin. mit Weltenburger Barock Dunkel und einer Kräuter-Hopfenmischung, geschmeidiger Teig, aromatisch, Vorarlberg.

ÖSTERREICH



Zitronen-Pfeffer Käse 7,5 kg

Aussprache

Art. Nr. **270272**

Gewicht pro Stück: 7,5 Kg Stück pro Karton: 1
Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung
Käsezubereitung aus Kuhmilch, mind. 3 Monate gereift
Rinde mit Rotkultur und einer Mischung aus Pfeffer
Curcuma, Zitronenöl, Gewürzen affiniert, geschmei-
diger Teig, vollaromatisch nach Zitrone u. Pfeffer.



mind. Fett i.Tr. 45 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **42T**

Labsorte: Tierisch

Zitronen-Pfeffer Käse 3,6 kg

Aussprache

Art. Nr. **270275**

Gewicht pro Stück: 3,6 Kg Stück pro Karton: 1
Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel
Käsezubereitung aus Kuhmilch, mind. 3 Monate gereift
Rinde mit Rotkultur und einer Mischung aus Pfeffer
Curcuma, Zitronenöl, Gewürzen affiniert, geschmei-
diger Teig, Geschmack nach Zitrone und Pfeffer.



mind. Fett i.T 45 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **42T**

Labsorte: Tierisch

Orangepfeffer Käse Classic

Aussprache

Art. Nr. **270279**

Gewicht pro Stück: 6 Kg Stück pro Karton: 1
Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung
Käsezubereitung aus Kuhmilch, mind. 3 Mo. gereift,
Rinde mit Orangenschroten und Gewürzen affiniert,
geschmeidiger Teig, mit zarter Orangennote im
Geschmack, Vorarlberg.



mind. Fett i.Tr. 45 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **42T**

Labsorte: Tierisch

Zitronenpfeffer Käse Classic

Aussprache

Art. Nr. **270280**

Gewicht pro Stück: 6 Kg Stück pro Karton: 1
Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung
Käsezubereitung aus Kuhmilch, mind. 3 Mo. gereift,
Rinde mit Zitronenschroten, Pfeffer, Curcuma und
Gewürzen affiniert, geschmeidiger Teig, leicht
pfeffrig und zart im Geschmack, Vorarlberg.



mind. Fett i.T 45 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **42T**

Labsorte: Tierisch

Kaiserkäse

Aussprache *keiserkäse*

Art. Nr. **270500**

Gewicht pro Stück: 4 Kg Stück pro Karton: 1
Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel
Schnittkäse aus Heumilch, 3 Monate in rotge-
schmierter Rinde gereift, edler, geschmeidiger,
geschlossener Teig, milder, feiner Geschmack,
Tirol.



mind. Fett i.Tr. 45 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **40T**

Labsorte: Tierisch

Tiroler Pfefferbeißer

Aussprache

Art. Nr. **270513**

Gewicht pro Stück: 4 Kg Stück pro Karton: 1
Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel
Käsezubereitung aus Kuhmilch/Heumilch,
3 Mon. in Naturrinde gereift, mit ganzen grünen
Pfefferkörnern im rahmigen Teig, feinwürzig
pikant, kerniger Brotzeitkäse aus Tirol.



mind. Fett i.T 55 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **36T**

Labsorte: Tierisch

ÖSTERREICH



Bio Rahmkäse Rose der Sebi

Aussprache

Art. Nr. **270526**

Gewicht pro Stück: 4 Kg Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel

Schnittkäse aus thermisierter Bio-Kuh-Heumilch, mind. 3 Monate gereift, Rinde mit edler Rotkultur affiniert, gelber Teig mit unregelmäßiger Lochung, geschmeidige Textur, sahnig-mild und feinwürzig.



mind. Fett i.T 55 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **36T**

mind. Fett i.Tr. 55 %
Milchart: Kuh

Labsorte: Tierisch
Anbauverband: BIO AUSTRIA
ERNTE VERBAND

Bio Bockshornkleekeäse

Aussprache

Art. Nr. **270527**

Gewicht pro Stück: 4 Kg Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Schnittkäse aus Kuhmilch/Heumilch, mindestens 2 Monate im Felsenkeller gereift, schnittfester Teig, fein rahmig nussig im Geschmack.



mind. Fett i.T 55 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **35T**

Labsorte: Tierisch
Anbauverband: BIO AUSTRIA
ERNTE VERBAND

Waldviertler Goaßkas

Aussprache

Art. Nr. **271021**

Gewicht pro Stück: 1 Kg Stück pro Karton: 2

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Halbfester Schnittkäse aus Ziegenmilch, 6 Wochen gereift, schnittfester, geschlossener Teig mit geschmeidiger Konsistenz, zartem Ziegenmilcharoma und leicht säuerlichem Geschmack, Niederösterreich



mind. Fett i.Tr. 45 %
Milchart: Ziege

Fettstufe:
Restlaufzeit **36T**

Labsorte: Tierisch

Waldviertler Goaßkas Kräuter

Aussprache

Art. Nr. **271022**

Gewicht pro Stück: 1 Kg Stück pro Karton: 2

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Schnittkäse aus Ziegenmilch, mit Kräutern verfeinert, handwerkliche Herstellung, schneeweißer, kompakter Teig mit unregelmäßiger Lochung, milchfrischer, milder Geschmack mit Ziegenmilchnote



mind. Fett i.T 45 %
Milchart: Ziege

Fettstufe:
Restlaufzeit **36T**

Labsorte: Tierisch

Ländle Safrankäse Laib

Aussprache *ländle safrankäse*

Art. Nr. **271103**

Gewicht pro Stück: 4 Kg Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Schnittkäse aus Kuhmilch/Heumilch, mind. 6 Wochen gereift, mit Rotschmierekulturen gepflegt, mit Farbe aus Safranfäden behandelt, schnittfest, geschmeidig, fein-würzig mit leichter Safrannote



mind. Fett i.Tr. 45 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **40T**

Labsorte: Mikrobiell



mind. Fett i.T 60 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **48T**

Labsorte: Mikrobiell

Steirischer Rahmkäse

Aussprache

Art. Nr. **271926**

Gewicht pro Stück: 7 Kg Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Schnittkäse aus Kuhmilch, mind. 1 Monat gereift, Rinde mit edler Rotkultur gepflegt, hellgelber Teig mit geschmeidiger Textur und feiner Bruchlochung, sahnig-cremig mit würziger Note, Steiermark



mind. Fett i.T 60 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **48T**

Labsorte: Mikrobiell

ÖSTERREICH



Steirischer Rahmkäse 1,75 kg

Aussprache

Art. Nr. **271927**

Gewicht pro Stück: 1,75 K Stück pro Karton: 2

Liefereinheit: ST Bestellart: Lagerartikel

Schnittkäse aus Kuhmilch, mind. 1 Monat gereift,

Rinde mit edler Rotkultur gepflegt, hellgelber Teig

mit geschmeidiger Textur und feiner Bruchlochung,

sahnig-cremig mit würziger Note, Steiermark



mind. Fett i.Tr. 60 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **48T**

Labsorte: Mikrobiell



mind. Fett i.T 45 %
Milchart: Ziege

Fettstufe:
Restlaufzeit **28T**

Labsorte: Tierisch

Zillertaler Edelziege Stange

Aussprache

Art. Nr. **272008**

Gewicht pro Stück: 1,8 Kg Stück pro Karton: 2

Liefereinheit: ST Bestellart: Lagerartikel

Schnittkäse aus Ziegenheumilch, ca. 2 Monate gereift

edle Rotkulturrinde, elfenbeinfarbener Teig mit

kompakter Textur und zartem Schmelz, aromatisch mit

feinen Ziegenmilchnuance, Österreich

Zillertaler Raclette Stange

Aussprache

Art. Nr. **272012**

Gewicht pro Stück: 1,9 Kg Stück pro Karton: 2

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Schnittkäse aus Kuhheumilch, ca. 2 Monate gereift,

edle Rotkulturrinde, hellgelber Teig mit

geschmeidiger Textur, charaktervoll-aromatisch mit

würziger Note, Österreich



mind. Fett i.Tr. 45 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **35T**

Labsorte: Tierisch



mind. Fett i.T 50 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **35T**

Labsorte: Tierisch
Anbauverban

Bio Pfeffer Rebell

Aussprache

Art. Nr. **302839**

Gewicht pro Stück: 3 Kg Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: ST Bestellart: Lagerartikel

Schnittkäse aus Bio-Kuh-Heumilch, mind. 70 Tage ge-

reift, Rinde und geschmeidiger Teig mit grünem,

schwarzen und roten Pfefferkörnern affiniert, mild-

aromatisch mit feinwürziger Pfeffernote.

Heublumen Rebell 3 kg

Aussprache

Art. Nr. **302842**

Gewicht pro Stück: 3 Kg Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: ST Bestellart: Lagerartikel

Schnittkäse aus Kuhmilch/Heumilch, mindestens 70

Tage gereift, rotgeschmierte Rinde umhüllt und ver-

edelt mit Almbüthenmischung, geschmeidiger Teig,

mild-würzig, Österreich.



mind. Fett i.Tr. 50 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **35T**

Labsorte: Tierisch



mind. Fett i.T 50 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **35T**

Labsorte: Tierisch
Anbauverban

Bio Wiesen Rebell

Aussprache

Art. Nr. **302867**

Gewicht pro Stück: 3 Kg Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel

Schnittkäse aus Bio-Kuh-Heumilch, mind. 10 Wochen

gereift, Rinde mit einer Wiesenkräutermischung

affiniert, goldgelber Teig mit zart-cremiger Textur

rahmig und feinwürzig, Nuancen nach hellem Karamell

ÖSTERREICH



Chili Rebell 3 kg

Aussprache

Art. Nr. **302870**

Gewicht pro Stück: 3 Kg Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel

Schnittkäse aus Kuhmilch/Heumilch,
mind. 10 Wochen gereift, geschmeidiger,
schnittfester Teig, mit kleinen Chilistückchen,
aromatisch, würzig, nach Chili, Österreich.



mind. Fett i.Tr. 50 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **35T**

Labsorte: Tierisch

Alpen Rebell 3 kg

Aussprache

Art. Nr. **302871**

Gewicht pro Stück: 3 Kg Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel

Schnittkäse aus Kuhmilch/Heumilch, 70 Tage ge-
reift, rotgeschmierte Rinde, vereinzelte Lochung
möglich, geschmeidiger, goldgelber Teig, fein,
rahmig und pikant im Aroma.



mind. Fett i.T 48 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **35T**

Labsorte: Tierisch

Fitness Rebell 3 kg

Aussprache

Art. Nr. **302875**

Gewicht pro Stück: 3 Kg Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel

Schnittkäse aus Kuhmilch/Heumilch, 70 Tage ge-
reift, rotgeschmierte Rinde, vereinzelte Lochung
möglich, kernig, schnittfester Teig, aromatisch,
würzig im Geschmack.



mind. Fett i.Tr. 35 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **35T**

Labsorte: Tierisch

Holunderblüten Rebell 3 kg

Aussprache

Art. Nr. **302877**

Gewicht pro Stück: 3 Kg Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel

Käsezubereitung aus Kuhmilch/Heumilch, mit
Joghurt und Holunderblütensaft verfeinert, 70 Tage
gereift, Rinde mit Holunderblüten versehen, ge-
schmeidiger Teig, milde, leicht fruchtige Note.



mind. Fett i.T 50 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **35T**

Labsorte: Tierisch

Holzer Rebell 3 kg

Aussprache

Art. Nr. **302878**

Gewicht pro Stück: 3 Kg Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Schnittkäse aus Kuhmilch/Heumilch, 4 Monate ge-
reift, mit feinsten Eichenrinde affiniert, ver-
einzelte Lochung möglich, geschmeidiger, fester
Teig, würzig im Geschmack.



mind. Fett i.Tr. 50 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **35T**

Labsorte: Tierisch

Nuss Rebell 3 kg

Aussprache

Art. Nr. **302880**

Gewicht pro Stück: 3 Kg Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel

Schnittkäse aus Kuhmilch/Heumilch, 70 Tage ge-
reift, geschmeidiger Teig mit knackigen Walnuß-
stücken, vereinzelte Lochung möglich, mild-nussig
im Geschmack.



mind. Fett i.T 50 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **35T**

Labsorte: Tierisch

ÖSTERREICH



Pfeffer Rebell 3 kg

Aussprache

Art. Nr. **302881**

Gewicht pro Stück: 3 Kg Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Schnittkäse aus Kuhmilch/Heumilch, 70 Tage gereift, geschmeidiger Teig mit roten und grünen Pfefferkörnern, vereinzelte Lochung möglich, würziger Geschmack mit pikanter Pfeffernote.



mind. Fett i.Tr. 50 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **35T**

Labsorte: Tierisch

Rotwein Rebell 3 kg

Aussprache

Art. Nr. **302882**

Gewicht pro Stück: 3 Kg Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel

Schnittkäse aus Kuhmilch/Heumilch, 70 Tage gereift, Oberfläche mit Rotwein affinert, vereinzelte Lochung möglich, geschmeidiger, goldgelber Teig, fein, mildes Weinaroma.



mind. Fett i.T 48 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **35T**

Labsorte: Tierisch

Rübli Rebell 3 kg

Aussprache

Art. Nr. **302883**

Gewicht pro Stück: 3 Kg Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel

Käsezubereitung aus Kuhmilch/Heumilch, mit Joghurt und Karottensaft verfeinert, 70 Tage gereift, vereinzelte Lochung möglich, geschmeidiger Teig, mild-würzig im Geschmack.



mind. Fett i.Tr. 50 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **35T**

Labsorte: Tierisch

Bärlauch Rebell 3 kg

Aussprache

Art. Nr. **302884**

Gewicht pro Stück: 3 Kg Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel

Schnittkäse aus Kuhmilch/Heumilch, 70 Tage gereift, rotgeschmierte Rinde mit Kräutern versehen, geschmeidiger Teig mit feinem Bärlauch durchsetzt, aromatisch pikante Bärlauchnote, Bregenz.



mind. Fett i.T 50 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **35T**

Labsorte: Tierisch

Ziller. Heublumenkäse 2,4 kg

Aussprache

Art. Nr. **306511**

Gewicht pro Stück: 2,4 Kg Stück pro Karton: 2

Liefereinheit: ST Bestellart: Lagerartikel

Schnittkäse aus Kuhmilch, 3 Monate gereift und mit getrockneten Heublumen auf der Rinde verfeinert. Elastischer, hellgelber Teig und mild-aromatischer Geschmack mit Duft nach Heu, Tirol.



mind. Fett i.Tr. 45 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **21T**

Labsorte: Mikrobiell

Kürbiskern Rebell

Aussprache

Art. Nr. **314610**

Gewicht pro Stück: 3 Kg Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel

Schnittkäse aus Kuhmilch, 70 Tage gereift, mit Kürbiskernen im Teig und auf der Rinde veredelt, geschmeidiger, kompakter Teig, milder, nussiger Geschmack mit knackigen Kürbiskernen, Vorarlberg.



mind. Fett i.T 50 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **35T**

Labsorte: Tierisch

ÖSTERREICH



FP Steinsalzkäse

Aussprache

Art. Nr. **2430006**

Gewicht pro Stück: 0,15 K Stück pro Karton: 8

Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel

Schnittkäse aus Kuh-Heumilch, Rinde wird während der 5-monatigen Reifezeit mit Bergkräutern, Kristallsalzen u. Steinsalzmineralien gepflegt, geschmeidig, aromatisch-würzig, einzigartig, Tirol.



mind. Fett i.Tr. 45 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **30T**

Labsorte: Tierisch

FP Bacchus a.d. Breg.Wald150g

Aussprache

Art. Nr. **2430026**

Gewicht pro Stück: 0,15 K Stück pro Karton: 8

Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel

Schnittkäse aus Heumilch, nach 3-monatiger Reifezeit für ca. 30 Tage in Rotwein affinert, zartes Weinaroma, mild im Geschmack.



mind. Fett i.T 50 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **40T**

Labsorte: Tierisch

FP Kaiserkäse

Aussprache

Art. Nr. **2430028**

Gewicht pro Stück: 0,15 K Stück pro Karton: 8

Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel

Schnittkäse aus Heumilch, 3 Monate in rotgeschmierter Rinde gereift, edler, geschmeidiger, geschlossener Teig, milder, feiner Geschmack Geschmack, aus Tirol.



mind. Fett i.Tr. 45 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **40T**

Labsorte: Tierisch

FP Wildblütenkäse

Aussprache

Art. Nr. **2430045**

Gewicht pro Stück: 0,15 K Stück pro Karton: 8

Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel

Schnittkäse aus Kuhmilch, mind. 3 Mon. gereift, feiner Kräuter-Blütenmix auf der Rinde, geschmeidiger Teig, blumig kräuterwürzig im Geschmack mit aromatischer Rinde. Vorarlberg



mind. Fett i.T 45 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **40T**

Labsorte: Tierisch

FP Holunderkäse

Aussprache

Art. Nr. **2430079**

Gewicht pro Stück: 0,15 K Stück pro Karton: 8

Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel

Schnittkäse aus Kuhmilch/Heumilch, mind. 3 Monate gereift, feste Rinde mit Rotkultur und Holunderblüten affinert, hellgelber geschmeidiger Teig, vollaromatisch und blumig im Geschmack, Vorarlberg



mind. Fett i.Tr. 45 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **40T**

Labsorte: Tierisch

Promo Steinsalzkäse Laib

Aussprache

Art. Nr. **44011451**

Gewicht pro Stück: 4,3 Kg Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Schnittkäse aus Heumilch, Rinde wird während der 5-monatigen Reifezeit mit Bergkräutern, Kristallsalzen u. Steinsalzmineralien gepflegt, geschmeidig, aromatisch, einzigartig, Tirol.



mind. Fett i.T 45 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **31T**

Labsorte: Tierisch

ÖSTERREICH



HARTKÄSE

Wäldergold Bergkäse 8 Monate

Aussprache

Art. Nr. **011119**

Gewicht pro Stück: 3,3 Kg Stück pro Karton: 2

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Hartkäse aus Heurohmilch, 8 Monate gereift, feste und trockene Rinde, hellgelber Teig mit erbsen-großer Lochung, sehr würzig und aromatisch im Geschmack, Voralberg.



mind. Fett i.Tr. 45 %
Milchart: Kuh
Milchbehandlung: Rohmilch
Labsorte: Tierisch

Fettstufe:
Restlaufzeit **32T**

Tiroler Felsenkellerkäse Laib

Aussprache

Art. Nr. **011193**

Gewicht pro Stück: 6,5 Kg Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel

Hartkäse aus Kuhmilch, mind. 7 Monate in Naturfelsenkellern gereift, geschmeidiger, fester Teig mit karamellartigem Duft und feinem Schmelz, aromatisch-pikant, kräftig im Geschmack, Tirol.



mind. Fett i.T 45 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **35T**

Labsorte: Mikrobiell

Tiroler Felsenkellerkäse 1,5kg

Aussprache

Art. Nr. **011194**

Gewicht pro Stück: 1,5 Kg Stück pro Karton: 2

Liefereinheit: ST Bestellart: Lagerartikel

Hartkäse aus Kuhmilch, mind. 7 Monate in Naturfelsenkellern gereift, geschmeidiger, fester Teig mit karamellartigem Duft und feinem Schmelz, aromatisch-pikant, kräftig im Geschmack, Tirol.



mind. Fett i.Tr. 45 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **35T**

Labsorte: Mikrobiell

Tiroler Adler Laib 9 Monate

Aussprache *tiroler adler*

Art. Nr. **011315**

Gewicht pro Stück: 6,4 Kg Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel

Hartkäse aus Kuhmilch mit Premium Alpenreife, mind. 9 Monate gereift, feste Rinde mit Rotkultur gepflegt, strohgelber, fast parmesanartiger Teig, dennoch geschmeidig, aromatisch-würzig. Tirol.



mind. Fett i.T 45 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **36T**

Labsorte: Tierisch

Kaiseralm 4 Monate 3,6 kg

Aussprache

Art. Nr. **011452**

Gewicht pro Stück: 3,6 Kg Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel

Hartkäse aus Heurohmilch mit Rotkultur, mind. 4 Monate Alpenreife, strohgelber Teig, kompakte Textur, geschmeidiger Schmelz, mild-würziger Geschmack, mit Anklängen von Joghurt und Rahm, Tirol



mind. Fett i.Tr. 45 %
Milchart: Kuh
Milchbehandlung: Rohmilch
Labsorte: Tierisch

Fettstufe:
Restlaufzeit **36T**

Bio Bergkäse g.U. 3,9 kg 6 Mo.

Aussprache

Art. Nr. **011453**

Gewicht pro Stück: 3,9 Kg Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel

Hartkäse aus Bio-Kuhheurohmilch in geschmierter Rinde, mind. 6 Monate gereift, strohgelber Teig mit kompakter Textur, zartschmelzend am Gaumen, aromatisch-würzig mit feinen Röstaromen, Tirol.



mind. Fett i.T 45 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **41T**

Milchbehandlung: Rohmilch
Labsorte: Tierisch
Anbauverban: BIO AUSTRIA
ERNTE VERBAND

ÖSTERREICH



Bio Bergkäse g.U. Laib 6 Mo.

Aussprache *bio bergkäse*
Art. Nr. **269082**
Gewicht pro Stück: 28 Kg Stück pro Karton: 1
Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung
Hartkäse aus Bio-Heurohmilch von mit Bio-Heu gefütterten Kühen, mit tierischem Lab erzeugt, 6 Monate gereift, hellbraune geschmierte Rinde, strohgelber kompakter Teig, würziges Aroma.



mind. Fett i.Tr. 45 % Fettstufe:
Milchart: Kuh Restlaufzeit **24T**
Milchbehandlung: Rohmilch
Labsorte: Tierisch
Anbauverband: BIO AUSTRIA
ERNTE VERBAND



Kaiseralm 4 Monate 30 kg

Aussprache
Art. Nr. **269773**
Gewicht pro Stück: 30 Kg Stück pro Karton: 1
Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel
Hartkäse aus Heurohmilch mit Rotkultur, mind.4 Monate Alpenreife, strohgelber Teig, kompakte Textur, geschmeidiger Schmelz, mild-würziger Geschmack, mit Anklängen von Joghurt und Rahm, Tirol



mind. Fett i.T 45 % Fettstufe:
Milchart: Kuh Restlaufzeit **40T**
Milchbehandlung Rohmilch
Labsorte: Tierisch



Tiroler Adler 1,6 kg

Aussprache
Art. Nr. **270001**
Gewicht pro Stück: 1,6 Kg Stück pro Karton: 2
Liefereinheit: ST Bestellart: Lagerartikel
Hartkäse aus Kuhmilch mit Premium Alpenreife, mind. 9 Monate gereift, feste Rinde mit Rotkultur gepflegt, strohgelber, fast parmesanartiger Teig, dennoch geschmeidig, aromatisch-würzig. Tirol.



mind. Fett i.Tr. 45 % Fettstufe:
Milchart: Kuh Restlaufzeit **36T**
Labsorte: Tierisch



Tiroler Bergkäse g.U.

Aussprache
Art. Nr. **270105**
Gewicht pro Stück: 6,5 Kg Stück pro Karton: 1
Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel
Hartkäse aus Kuhrohmilch, 6 Monate gereift, feste Rinde mit Rotkulturen gepflegt, strohgelber, elastischer und geschmeidiger Teig, aromatisch im Geschmack mit charakteristischer Würze. Tirol.



mind. Fett i.T 45 % Fettstufe:
Milchart: Kuh Restlaufzeit **35T**
Milchbehandlung Rohmilch
Labsorte: Tierisch



Kitzbüheler Bergkäse

Aussprache
Art. Nr. **270108**
Gewicht pro Stück: 6 Kg Stück pro Karton: 1
Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel
Hartkäse aus Kuhmilch, mind.100 Tage gereift, feste Rinde mit Rotkultur gepflegt, strohgelber Teig mit elastisch-geschmeidige Textur und zartem Schmelz, aromatisch-feinwürzig, Kitzbühel / Tirol.



mind. Fett i.Tr. 45 % Fettstufe:
Milchart: Kuh Restlaufzeit **28T**
Labsorte: Tierisch



Affineur Le Rose

Aussprache *affinör le rosee*
Art. Nr. **270160**
Gewicht pro Stück: 2,65 K Stück pro Karton: 2
Liefereinheit: ST Bestellart: Lagerartikel
Hartkäse aus Kuhmilch, mind.8 Mo. gereift, Relief-rinde mit Rotkultur, steirischer Roséwein, Gewürzen und Kräutern affinert, strohgelber, feinkörniger Teig, würzig-kräftig, Steiermark.



mind. Fett i.T 50 % Fettstufe:
Milchart: Kuh Restlaufzeit **35T**
Labsorte: Tierisch

ÖSTERREICH



Alpzirler

Aussprache

Art. Nr. **270161**

Gewicht pro Stück: 6 Kg Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel

Hartkäse aus Kuhmilch, mind. 6 Monate gereift, feste Rinde mit edler Rotkultur gepflegt, hellgelber geschmeidiger und zart schmelzender Teig. Herzhaft-würzig und vollmundig im Geschmack, Tirol.



mind. Fett i.Tr. 50 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **35T**

Labsorte: Tierisch



mind. Fett i.T 45 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **35T**

Labsorte: Tierisch

Urtyroler Laib

Aussprache

Art. Nr. **270172**

Gewicht pro Stück: 6 Kg Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel

Hartkäse aus Kuhmilch, mind. 12 Monate gereift, feste hellbraune, geschmierte Rinde, feiner strohgelber Teig, kräftig-würziger Geschmack mit dem typischen Aroma eines gereiften Bergkäses. Tirol



mind. Fett i.Tr. 50 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **35T**

Labsorte: Tierisch



mind. Fett i.T 45 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **35T**

Labsorte: Tierisch

Urtyroler 1,5 kg

Aussprache

Art. Nr. **270173**

Gewicht pro Stück: 1,5 Kg Stück pro Karton: 2

Liefereinheit: ST Bestellart: Lagerartikel

Hartkäse aus Kuhmilch, mind. 12 Monate gereift, feste hellbraune, geschmierte Rinde, feiner strohgelber Teig, kräftig-würziger Geschmack mit dem typischen Aroma eines gereiften Bergkäses. Tirol



mind. Fett i.Tr. 45 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **28T**

Labsorte: Tierisch



mind. Fett i.T 50 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **35T**

Labsorte: Tierisch

Alpzirler 1,5 kg

Aussprache

Art. Nr. **270183**

Gewicht pro Stück: 1,5 Kg Stück pro Karton: 2

Liefereinheit: ST Bestellart: Lagerartikel

Hartkäse aus Kuhmilch, mind. 6 Monate gereift, feste Rinde mit edler Rotkultur gepflegt, hellgelber geschmeidiger und zart schmelzender Teig. Herzhaft-würzig und vollmundig im Geschmack, Tirol.



mind. Fett i.Tr. 45 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **28T**

Labsorte: Tierisch



mind. Fett i.T 50 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **35T**

Labsorte: Tierisch

Käfer Alter Tiroler Scheiben

Aussprache

Art. Nr. **270194**

Gewicht pro Stück: 0,15 K Stück pro Karton: 10

Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel

Hartkäse aus Kuhmilch, mindestens 270 Tage gereift, Rinde teils mit dünner angetrockneter Schmiere, geschmeidiger, leicht parmesanartiger Teig, aromatisch, würzig-kräftig und pikant



mind. Fett i.Tr. 45 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **45T**

Labsorte: Tierisch



mind. Fett i.T 50 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **35T**

Labsorte: Tierisch

Weinzirler 7 kg

Aussprache

Art. Nr. **270196**

Gewicht pro Stück: 7 Kg Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel

Hartkäse aus Kuhmilch, mindestens 6 Monate gereift, mit Rotwein affiniert, geschmeidiger Teig, würzig-kräftig im Geschmack, Wörgl/Nordtirol.



mind. Fett i.Tr. 45 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **45T**

Labsorte: Tierisch



mind. Fett i.T 50 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **35T**

Labsorte: Tierisch

ÖSTERREICH



Weinzirler 1,75 kg

Aussprache

Art. Nr. **270197**

Gewicht pro Stück: 1,75 K Stück pro Karton: 2

Liefereinheit: ST Bestellart: Lagerartikel

Hartkäse aus Kuhmilch, mindestens 6 Monate gereift, mit Rotwein affinert, geschmeidiger Teig, würzig-kraftig im Geschmack, Wörgl/Nordtirol.



mind. Fett i.Tr. 50 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **35T**

Labsorte: Tierisch



mind. Fett i.T 45 %
Milchart: Kuh
Milchbehandlung Rohmilch
Labsorte: Tierisch

Kaiseralm 10 Monate 3,8 kg

Aussprache

Art. Nr. **270503**

Gewicht pro Stück: 3,8 Kg Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel

Hartkäse aus Heurohmilch mit Rotkultur, mind. 10 Monate Alpenreife, fester Teig mit Reifekristallen geschmeidiger Schmelz, kräftig-würzig, eine altgeriffte Spezialität aus dem Kaiserwinkl, Tirol.

Fettstufe:
Restlaufzeit **40T**

Fettstufe:

Restlaufzeit **40T**

Kaiseralm 10 Monate 30 kg

Aussprache

Art. Nr. **270504**

Gewicht pro Stück: 30 Kg Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel

Hartkäse aus Heurohmilch mit Rotkultur, mind. 10 Monate Alpenreife, fester Teig mit Reifekristallen geschmeidiger Schmelz, kräftig-würzig, eine altgeriffte Spezialität aus dem Kaiserwinkl, Tirol.



mind. Fett i.Tr. 45 %
Milchart: Kuh
Milchbehandlung: Rohmilch
Labsorte: Tierisch

Fettstufe:
Restlaufzeit **41T**



mind. Fett i.T 45 %
Milchart: Kuh
Milchbehandlung Rohmilch
Labsorte: Tierisch
Anbauverban BIO AUSTRIA
ERNTEN VERBAND

Bio Bergkäse g.U. 4kg 9 Mon.

Aussprache

Art. Nr. **270510**

Gewicht pro Stück: 4 Kg Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Hartkäse aus Heurohmilch, 9 Monate gereift, Rinde mit Rotkultur behandelt, aromatisch würziger Geschmack mit Aromen von Karamell und Nusskerne Bergkäsespezialität aus Tirol.

Fettstufe:
Restlaufzeit **45T**

Fettstufe:

Restlaufzeit **45T**

Kaiseralm 6 Monate 30 Kg

Aussprache

Art. Nr. **270515**

Gewicht pro Stück: 30 Kg Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel

Hartkäse aus Heurohmilch mit Rotkultur, mind. 6 Monate Alpenreife, goldgelber Teig, kompakte Textur, geschmeidiger Schmelz, aromatisch-würzig im Geschmack, dezente Rösnote, Tirol.



mind. Fett i.Tr. 45 %
Milchart: Kuh
Milchbehandlung: Rohmilch
Labsorte: Tierisch

Fettstufe:
Restlaufzeit **36T**



mind. Fett i.T 45 %
Milchart: Kuh
Milchbehandlung Rohmilch
Labsorte: Tierisch

Kaiseralm 6 Monate 4 kg

Aussprache

Art. Nr. **270516**

Gewicht pro Stück: 4 Kg Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel

Hartkäse aus Heurohmilch mit Rotkultur, mind. 6 Monate Alpenreife, goldgelber Teig, kompakte Textur, geschmeidiger Schmelz, aromatisch-würzig im Geschmack, dezente Rösnote, Tirol.

Fettstufe:
Restlaufzeit **36T**

Fettstufe:

Restlaufzeit **36T**

ÖSTERREICH



Kaiseralm 15 Monate 30 kg

Aussprache

Art. Nr. **270520**

Gewicht pro Stück: 30 Kg Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel

Hartkäse aus Kuhrohheumilch, 15 Monate Premium-Felshöhlenreifung, rustikale Naturrinde, schmelzender Teig superb-würziger langanhaltender Geschmack, vollmundige Karamellnote, Tirol.



mind. Fett i.Tr. 45 %
Milchart: Kuh
Milchbehandlung: Rohmilch
Labsorte: Tierisch

Fettstufe:
Restlaufzeit **41T**

Kaiseralm 15 Monate 3,75 kg

Aussprache

Art. Nr. **270522**

Gewicht pro Stück: 3,75 K Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel

Hartkäse aus Kuhrohheumilch, 15 Monate Premium-Felshöhlenreifung, rustikale Naturrinde, schmelzender Teig superb-würziger langanhaltender Geschmack, vollmundige Karamellnote, Tirol.



mind. Fett i.T 45 %
Milchart: Kuh
Milchbehandlung Rohmilch
Labsorte: Tierisch

Fettstufe:
Restlaufzeit **41T**

Tir. Bergk. g.U. Pla 4Mo 3,6kg

Aussprache

Art. Nr. **270525**

Gewicht pro Stück: 3,6 Kg Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel

Hartkäse aus Heurohmilch, mind. 4 Monate gereift, hellbraune geschmierte Rinde, strohgelber und kompakter Teig, zart würziges Aroma, Bergkäsespezialität aus Tirol.



mind. Fett i.Tr. 45 %
Milchart: Kuh
Milchbehandlung: Rohmilch
Labsorte: Tierisch

Fettstufe:
Restlaufzeit **36T**

Bio Kaiseralm 6 Monate 4 kg

Aussprache

Art. Nr. **270533**

Gewicht pro Stück: 4 Kg Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel

Hartkäse aus Bio-Kuhheurohmilch, mind. 6 Mo Felsenhöhlenreifung, Rinde mit edler Rotkultur gepflegt, hellgelber Teig mit kompakter zartschmelzender Textur, herzhaft aromatisch, feine Röstnoten, Tirol.



mind. Fett i.T 45 %
Milchart: Kuh
Milchbehandlung Rohmilch
Labsorte: Tierisch
Anbauverban BIO AUSTRIA
ERNTEN VERBAND

Fettstufe:
Restlaufzeit **45T**

Bio Kaiseralm 6 Monate 30 kg

Aussprache

Art. Nr. **270534**

Gewicht pro Stück: 30 Kg Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Hartkäse aus Bio-Kuhheurohmilch, mind. 6 Mo Felsenhöhlenreifung, Rinde mit edler Rotkultur gepflegt, hellgelber Teig mit kompakter zartschmelzender Textur, herzhaft aromatisch, feine Röstnoten, Tirol.



mind. Fett i.Tr. 45 %
Milchart: Kuh
Milchbehandlung: Rohmilch
Labsorte: Tierisch
Anbauverband: BIO AUSTRIA
ERNTEN VERBAND

Fettstufe:
Restlaufzeit **45T**

Bio Kaiseralm 9 Monate 4 kg

Aussprache

Art. Nr. **270536**

Gewicht pro Stück: 4 Kg Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel

Hartkäse aus Bio-Kuhheurohmilch, mind. 9 Monate Felsenhöhlenreifung, edle Rotkultur rinde, goldgelber Text, kompakte Textur mit Reifungskristallen und zartem Schmelz, vollmundig-würzig, Tirol.



mind. Fett i.T 45 %
Milchart: Kuh
Milchbehandlung Rohmilch
Labsorte: Tierisch
Anbauverban BIO AUSTRIA
ERNTEN VERBAND

Fettstufe:
Restlaufzeit **45T**

ÖSTERREICH



Bio Kaiseralm 9 Monate 30 kg

Aussprache

Art. Nr. **270537**

Gewicht pro Stück: 30 Kg Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Hartkäse aus Bio-Kuhheurohmilch, mind. 9 Monate Felsenhöhlenreife, edle Rotkulturrinde, goldgelber Text, kompakte Textur mit Reifungskristallen und zartem Schmelz, vollmundig-würzig, Tirol.



mind. Fett i. Tr. 45 % Fettstufe:
Milchart: Kuh Restlaufzeit **45T**
Milchbehandlung: Rohmilch
Labsorte: Tierisch
Anbauverband: BIO AUSTRIA
ERNTE VERBAND

Bio Steinsalztaler

Aussprache

Art. Nr. **270538**

Gewicht pro Stück: 3,7 Kg Stück pro Karton: 3

Liefereinheit: ST Bestellart: Lagerartikel

Hartkäse aus Bio-Kuhheurohmilch, mind. 5 Monate Premium-Felsenhöhlenreife, Rinde mit Kräutern und Steinsalz affiniert, gelber Teig mit arttypischer Großlochung, mildaromatisch mit feiner Würze, Tirol.



mind. Fett i. Tr. 45 % Fettstufe:
Milchart: Kuh Restlaufzeit **36T**
Milchbehandlung: Rohmilch
Labsorte: Tierisch
Anbauverband: BIO AUSTRIA
ERNTE VERBAND

Bio Naturfelskäse 3 Monate

Aussprache

Art. Nr. **270539**

Gewicht pro Stück: 4 Kg Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel

Hartkäse aus Kuhheurohmilch aus biologischem Anbau, mind. 3 Monate in der Felsenhöhle gereift, edle Rotkulturrinde, elfenbeinfarbener Teig, kompakte Textur, mildaromatisch mit feiner Würze, Tirol



mind. Fett i. Tr. 45 % Fettstufe:
Milchart: Kuh Restlaufzeit **42T**
Milchbehandlung: Rohmilch
Labsorte: Tierisch
Anbauverband: BIO AUSTRIA
ERNTE VERBAND

Bio Naturfelskäse 6 Monate

Aussprache

Art. Nr. **270540**

Gewicht pro Stück: 4 Kg Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel

Hartkäse aus Kuhheurohmilch aus biologischem Anbau, mind. 6 Monate in der Felsenhöhle gereift, edle Rotkulturrinde, gelber Teig mit fester, zart-schmelzender Textur, vollmundig herzhaft, Tirol



mind. Fett i. Tr. 45 % Fettstufe:
Milchart: Kuh Restlaufzeit **42T**
Milchbehandlung: Rohmilch
Labsorte: Tierisch
Anbauverband: BIO AUSTRIA
ERNTE VERBAND

Bio Naturfelskäse 9 Monate

Aussprache

Art. Nr. **270541**

Gewicht pro Stück: 4 Kg Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel

Hartkäse aus Kuhheurohmilch aus biologischem Anbau, mind. 9 Monate in der Felsenhöhle gereift, edle Rotkulturrinde, gelber Teig mit fester, zart-schmelzender Textur, vollmundig-würzig, Tirol.



mind. Fett i. Tr. 45 % Fettstufe:
Milchart: Kuh Restlaufzeit **42T**
Milchbehandlung: Rohmilch
Labsorte: Tierisch
Anbauverband: BIO AUSTRIA
ERNTE VERBAND

Bio Naturfelskäse 3 Mo. 2 kg

Aussprache

Art. Nr. **270542**

Gewicht pro Stück: 2 Kg Stück pro Karton: 2

Liefereinheit: ST Bestellart: Lagerartikel

Hartkäse aus Kuhheurohmilch aus biologischem Anbau, mind. 3 Monate in der Felsenhöhle gereift, edle Rotkulturrinde, elfenbeinfarbener Teig, kompakte Textur, mildaromatisch mit feiner Würze, Tirol



mind. Fett i. Tr. 45 % Fettstufe:
Milchart: Kuh Restlaufzeit **42T**
Milchbehandlung: Rohmilch
Labsorte: Tierisch
Anbauverband: BIO AUSTRIA
ERNTE VERBAND

ÖSTERREICH



Bio Naturfelskäse 6 Mo. 2 kg

Aussprache

Art. Nr. **270543**

Gewicht pro Stück: 2 Kg Stück pro Karton: 2

Liefereinheit: ST Bestellart: Lagerartikel

Hartkäse aus Kuhheurohmilch aus biologischem Anbau, mind. 6 Monate in der Felsenhöhle gereift, edle Rotkulturrinde, gelber Teig mit fester, zart-schmelzender Textur, vollmundig herzhaft, Tirol



mind. Fett i. Tr. 45 % Fettstufe:
Milchart: Kuh Restlaufzeit **42T**
Milchbehandlung: Rohmilch
Labsorte: Tierisch
Anbauverband: BIO AUSTRIA
ERNTE VERBAND



Bio FP Naturfels 3 Mo. 125 g

Aussprache

Art. Nr. **270546**

Gewicht pro Stück: 0,125 Stück pro Karton: 8

Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel

Hartkäse aus Kuhheurohmilch aus biologischem Anbau, mind. 3 Monate in der Felsenhöhle gereift, edle Rotkulturrinde, elfenbeinfarbener Teig, kompakte Textur, mildaromatisch mit feiner Würze, Tirol



mind. Fett i. T 45 % Fettstufe:
Milchart: Kuh Restlaufzeit **50T**
Milchbehandlung: Rohmilch
Labsorte: Tierisch
Anbauverband: BIO AUSTRIA
ERNTE VERBAND

Bio FP Naturfels 6 Mo. 125 g

Aussprache

Art. Nr. **270547**

Gewicht pro Stück: 0,125 Stück pro Karton: 8

Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel

Hartkäse aus Kuhheurohmilch aus biologischem Anbau, mind. 6 Monate in der Felsenhöhle gereift, edle Rotkulturrinde, gelber Teig mit fester, zart-schmelzender Textur, vollmundig herzhaft, Tirol



mind. Fett i. Tr. 45 % Fettstufe:
Milchart: Kuh Restlaufzeit **50T**
Milchbehandlung: Rohmilch
Labsorte: Tierisch
Anbauverband: BIO AUSTRIA
ERNTE VERBAND



Bio FP Naturfels 9 Mo. 125 g

Aussprache

Art. Nr. **270548**

Gewicht pro Stück: 0,125 Stück pro Karton: 8

Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel

Hartkäse aus Kuhheurohmilch aus biologischem Anbau, mind. 9 Monate in der Felsenhöhle gereift, edle Rotkulturrinde, gelber Teig mit fester, zart-schmelzender Textur, vollmundig-würzig, Tirol



mind. Fett i. T 45 % Fettstufe:
Milchart: Kuh Restlaufzeit **50T**
Milchbehandlung: Rohmilch
Labsorte: Tierisch
Anbauverband: BIO AUSTRIA
ERNTE VERBAND

Granitbeißer-Der Pfeffrige 50g

Aussprache

Art. Nr. **271026**

Gewicht pro Stück: 0,05 K Stück pro Karton: 6

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Hartkäse aus Schaf- und Ziegenmilch, mind. 3 Monate gereift, Rinde mit einer Pfefferpanade ummantelt, hellgelber Teig mit granulöser Textur, aromatisch mit feinwürziger Pfeffernote, Niederösterreich



mind. Fett i. Tr. 45 % Fettstufe:
Milchart: S|Z Restlaufzeit **36T**
Labsorte: Mikrobiell



mind. Fett i. T 45 % Fettstufe:
Milchart: S|Z Restlaufzeit **36T**
Labsorte: Mikrobiell

Granitbeißer-Der Orient. 50 g

Aussprache

Art. Nr. **271027**

Gewicht pro Stück: 0,05 K Stück pro Karton: 6

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Hartkäse aus Schaf- und Ziegenmilch, mind. 3 Monate gereift, Rinde mit einer Orientalischen Gewürzpanade ummantelt, hellgelber Teig mit granulöser Textur, aromatisch und edelwürzig, Niederösterreich

ÖSTERREICH



Ländle Bioberger 2 kg

Aussprache

Art. Nr. **271108**

Gewicht pro Stück: 2 Kg Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Hartkäse aus Kuhmilch, ca. 8 Monate gereift, nicht gepflegt Naturrinde, gelber Teig mit geschmeidiger Textur und unregelmäßiger erbsengroßer Lochung, würzig-aromatisch, Vorarlberg / Österreich



mind. Fett i.Tr. 50 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **28T**

Labsorte: Mikrobiell
Anbauverband:

Ländle Bioberger 200 g

Aussprache

Art. Nr. **271109**

Gewicht pro Stück: 0,2 Kg Stück pro Karton: 10

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Hartkäse aus Kuhmilch, ca. 8 Monate gereift, nicht gepflegt Naturrinde, gelber Teig mit geschmeidiger Textur und unregelmäßiger erbsengroßer Lochung, würzig-aromatisch, Vorarlberg / Österreich



mind. Fett i.T 50 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **28T**

Labsorte: Mikrobiell
Anbauverband:

Tiroler Bergkäse g.U. Stange

Aussprache

Art. Nr. **271903**

Gewicht pro Stück: 3 Kg Stück pro Karton: 2

Liefereinheit: ST Bestellart: Lagerartikel

Hartkäse mit Kuhrohnmilch, 5 Monate gereift, feste Rinde mit Rotkulturen gepflegt, strohgelber, elastischer und geschmeidiger Teig, fein-aromatisch und zart-würzig im Geschmack. Tirol.



mind. Fett i.Tr. 45 %
Milchart: Kuh
Milchbehandlung: Rohmilch
Labsorte: Tierisch

Fettstufe:
Restlaufzeit **28T**

FP Weinzirler 150 g

Aussprache

Art. Nr. **271906**

Gewicht pro Stück: 0,15 K Stück pro Karton: 6

Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel

Hartkäse aus Kuhmilch, mindestens 6 Monate gereift, mit Rotwein affinert, geschmeidiger Teig, würzig-kraftig im Geschmack, Wörgl/Nordtirol.



mind. Fett i.T 50 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **36T**

Labsorte: Tierisch

FP Alpzirler 150 g

Aussprache

Art. Nr. **271907**

Gewicht pro Stück: 0,15 K Stück pro Karton: 6

Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel

Hartkäse aus Kuhmilch, mind. 6 Monate gereift, feste Rinde mit edler Rotkultur gepflegt, hellgelber geschmeidiger und zart schmelzender Teig. Herzhaft-würzig und vollmundig im Geschmack, Tirol.



mind. Fett i.Tr. 50 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **36T**

Labsorte: Tierisch

FP Tiroler Felsenkeller 150 g

Aussprache

Art. Nr. **271908**

Gewicht pro Stück: 0,15 K Stück pro Karton: 6

Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel

Hartkäse aus Kuhmilch, mind. 7 Monate in Naturfelsenkellern gereift, geschmeidiger, fester Teig mit karamellartigem Duft und feinem Schmelz, aromatisch-pikant, kraftig im Geschmack, Tirol.



mind. Fett i.T 45 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **36T**

Labsorte: Mikrobiell

ÖSTERREICH



FP Tiroler Adler 150 g

Aussprache

Art. Nr. **271909**

Gewicht pro Stück: 0,15 K Stück pro Karton: 6

Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel

Hartkäse aus Kuhmilch mit Premium Alpenreife, mind. 9 Monate gereift, feste Rinde mit Rotkultur gepflegt, strohgelber, fast parmesanartiger Teig, dennoch geschmeidig, aromatisch-würzig. Tirol.



mind. Fett i.Tr. 45 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **36T**

Labsorte: Tierisch



FP Urtyroler 150 g

Aussprache

Art. Nr. **271910**

Gewicht pro Stück: 0,15 K Stück pro Karton: 6

Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel

Hartkäse aus Kuhmilch, mind. 12 Monate gereift, feste hellbraune, geschmierte Rinde, feiner strohgelber Teig, kräftig-würziger Geschmack mit dem typischen Aroma eines gereiften Bergkäses. Tirol



mind. Fett i.T 45 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **36T**

Labsorte: Tierisch



Andreas Hofer 200 g

Aussprache

Art. Nr. **271923**

Gewicht pro Stück: 0,2 Kg Stück pro Karton: 8

Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel

Hartkäse aus Kuhmilch, 6 Monate gereift, rotgeschmierte Rinde, strohgelber Teig, geschmeidige Textur, feinwürzig im Geschmack, attraktives SB-Stück, Tirol.



mind. Fett i.Tr. 50 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **35T**

Labsorte: Mikrobiell



Steirischer Weinkäse Klassik

Aussprache

Art. Nr. **271924**

Gewicht pro Stück: 5,3 Kg Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Käsezubereitung aus Kuhmilch, mind. 7 Monate gereift Rinde mit einer Lure aus Roséwein, Gewürzen und Kräutern affiniert, goldgelber Teig, unregelmäßig erbsengroße Lochung, würzig-kräftig, Steiermark



mind. Fett i.T 50 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **48T**

Labsorte: Mikrobiell



Steir. Weinkäse Klassik 1,33kg

Aussprache

Art. Nr. **271925**

Gewicht pro Stück: 1,33 K Stück pro Karton: 2

Liefereinheit: ST Bestellart: Lagerartikel

Hartkäse aus Kuhmilch, mind. 7 Monate gereift, Rinde mit einer Lure aus Roséwein, Gewürzen und Kräutern affiniert, goldgelber Teig, unregelmäßig erbsengroße Lochung, würzig-kräftig, Steiermark



mind. Fett i.Tr. 50 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **48T**

Labsorte: Mikrobiell



Zillertaler Edelschaf Stange

Aussprache

Art. Nr. **272009**

Gewicht pro Stück: 1,8 Kg Stück pro Karton: 2

Liefereinheit: ST Bestellart: Lagerartikel

Hartkäse aus Schafheumilch, mind. 5 Monate gereift, edle Rotkulturrinde, hellgelber Teig mit kompakter Textur und zartem Schmelz, charaktervoll-aromatisch mit feinwürziger Schafmilchnote, Tirol



mind. Fett i.T 45 %
Milchart: Schaf

Fettstufe:
Restlaufzeit **28T**

Labsorte: Tierisch

ÖSTERREICH



Berg Rebell 3 kg

Aussprache

Art. Nr. **302872**

Gewicht pro Stück: 3 Kg Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel

Hartkäse aus Kuhmilch, 5 Monate gereift,
rotgeschmierte Rinde, vereinzelte Lochung
möglich, mürber, fester Teig, sehr harmonischer
aromatisch-würziger Geschmack.



mind. Fett i.Tr. 50 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **35T**

Labsorte: Tierisch

Höhlen Rebell 3 kg

Aussprache

Art. Nr. **302876**

Gewicht pro Stück: 3 Kg Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Hartkäse mit Heumilch hergestellt, 5 Mo.
gereift, rotgeschmierte Rinde, mit Holzrasche
affiniert, vereinzelte Lochung möglich,
mürber, fester Teig, würzig pikant im Geschmack.



mind. Fett i.T 50 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **35T**

Labsorte: Tierisch

FP Kaiseralm 6 Monate

Aussprache

Art. Nr. **2430082**

Gewicht pro Stück: 0,15 K Stück pro Karton: 8

Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel

Hartkäse aus Heurohmilch mit Rotkultur, mind.6
Monate Alpenreife, goldgelber Teig, kompakte Textur,
geschmeidiger Schmelz, aromatisch-würzig im
Geschmack, dezente Rösnote, Tirol.



mind. Fett i.Tr. 45 %
Milchart: Kuh
Milchbehandlung: Rohmilch
Labsorte: Tierisch

Fettstufe:
Restlaufzeit **40T**

FP Kaiseralm 10 Monate

Aussprache

Art. Nr. **2430083**

Gewicht pro Stück: 0,15 K Stück pro Karton: 8

Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel

Hartkäse aus Heurohmilch mit Rotkultur, mind. 10
Monate Alpenreife, fester Teig mit Reifekristallen
geschmeidiger Schmelz, kräftig-würzig, eine altge-
reifte Spezialität aus dem Kaiserwinkl, Tirol.



mind. Fett i.T 45 %
Milchart: Kuh
Milchbehandlung: Rohmilch
Labsorte: Tierisch

Fettstufe:
Restlaufzeit **40T**

FP Kaiseralm 15 Monate

Aussprache

Art. Nr. **2430084**

Gewicht pro Stück: 0,15 K Stück pro Karton: 8

Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel

Hartkäse aus Kuhrohheumilch, 15 Monate Premium-
Felshöhlenreife, rustikale Naturrinde, schmelz-
ender Teig superb-würziger langanhaltender
Geschmack, vollmundige Karamellnote, Tirol.



mind. Fett i.Tr. 45 %
Milchart: Kuh
Milchbehandlung: Rohmilch
Labsorte: Tierisch

Fettstufe:
Restlaufzeit **40T**

Promo Weinzirler

Aussprache

Art. Nr. **44270196**

Gewicht pro Stück: 7 Kg Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Hartkäse aus Kuhmilch, mindestens 6 Monate ge-
reift, mit Rotwein affiniert, geschmeidiger Teig,
würzig-kräftig im Geschmack, Wörgl/Nordtirol.



mind. Fett i.T 50 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **35T**

Labsorte: Tierisch

ÖSTERREICH



BESCHWIPSTE KÄSE

Wäldergold Weinkäse

Aussprache

Art. Nr. **011116**

Gewicht pro Stück: 6 Kg Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Käsezubereitung aus Schnittk. aus Heumilch, nach

3-monatiger Reife wird der Käse für 30 Tage in

Rotwein affinert, weißgelblicher und cremiger

Teig, zartes Weinaroma, milder Geschmack.



mind. Fett i.Tr. 50 %

Milchart: Kuh

Fettstufe:

Restlaufzeit **34T**

Labsorte: Tierisch

SAUERMILCHKÄSE

Tiroler Graukäse g.U.

Aussprache

Art. Nr. **011301**

Gewicht pro Stück: 0,78 K Stück pro Karton: 4

Liefereinheit: ST Bestellart: Lagerartikel

Sauermilchkäse aus Kuhmilch, ca. 2 Wochen gereift,

dünne, rissige Rinde, weißlich-gelber, trockener bis

speckiger Teig, würzig-säuerlich, mit zunehmender

Reife kräftig im Geschmack. Tirol



Milchart: Kuh

Fettstufe: **/MA**

Restlaufzeit **20T**

g.Ursprung **DOP**

Labsorte:

Zillertaler Graukäse Jung

Aussprache

Art. Nr. **272010**

Gewicht pro Stück: 3 Kg Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel

Sauermilchkäse aus Kuhheumilch, ca. 1 Woche gereift,

ohne Rindenbildung, strohgelber Teig mit krümeliger

Textur, aromatisch im Geschmack mit charaktervoll

würziger Note, später intensiver, Österreich



mind. Fett i.T 2 %

Milchart: Kuh

Fettstufe:

Restlaufzeit **18T**

Labsorte:

MOSTARDA, SENF & KONFITÜREN

Weintrauben Senfsauce

Aussprache

Art. Nr. **270200**

Gewicht pro Stück: 0,18 K Stück pro Karton: 8

Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel

Feinste Fruchtsauce aus dem Vorarlberg. Aus

Trauben und Senfessenzen hergestellt. Bestens

geeignet zum Käse.



Milchart:

Fettstufe:

Restlaufzeit **288T**

Labsorte:

Tomaten Senfsauce

Aussprache

Art. Nr. **270201**

Gewicht pro Stück: 0,18 K Stück pro Karton: 8

Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel

Feinste Fruchtsauce aus dem Vorarlberg. Aus

Tomaten und Senfessenzen hergestellt. Bestens

geeignet zum Käse.



Milchart:

Fettstufe:

Restlaufzeit **288T**

Labsorte:

ÖSTERREICH



Marillen Senfsauce mit Mandeln

Aussprache
Art. Nr. **270202**
Gewicht pro Stück: 0,18 K Stück pro Karton: 8
Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel
Feinste Fruchtsauce aus dem Vorarlberg. Aus Marillen und Senfessenzen hergestellt. Bestens geeignet zum Käse.

Milchart:

Fettstufe:
Restlaufzeit **288T**

Labsorte:



Mango Senfsauce mit Maracuja

Aussprache
Art. Nr. **270203**
Gewicht pro Stück: 0,18 K Stück pro Karton: 8
Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel
Feinste Fruchtsauce aus dem Vorarlberg. Aus Mango und Senfessenzen hergestellt. Bestens geeignet zum Käse.

Milchart:

Fettstufe:
Restlaufzeit **288T**

Labsorte:



Feigen Senfsauce

Aussprache
Art. Nr. **270204**
Gewicht pro Stück: 0,18 K Stück pro Karton: 8
Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel
Feinste Fruchtsauce aus dem Vorarlberg. Aus Feigen und Senfessenzen hergestellt. Bestens geeignet zum Käse.

Milchart:

Fettstufe:
Restlaufzeit **288T**

Labsorte:



Quitten Senfsauce mit Sesam

Aussprache
Art. Nr. **270205**
Gewicht pro Stück: 0,18 K Stück pro Karton: 8
Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel
Feinste Fruchtsauce aus dem Vorarlberg. Aus Quitten und Senfessenzen hergestellt. Bestens geeignet zum Käse.

Milchart:

Fettstufe:
Restlaufzeit **288T**

Labsorte:



Apfel Senfsauce mit Calvados

Aussprache
Art. Nr. **270206**
Gewicht pro Stück: 0,18 K Stück pro Karton: 8
Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel
Feinste Fruchtsauce aus dem Vorarlberg. Aus Äpfeln und Senfessenzen hergestellt. Bestens geeignet zum Käse.

Milchart:

Fettstufe:
Restlaufzeit **288T**

Labsorte:



Paprika-Chili Senfsauce

Aussprache *paprika chilisenfsauce*
Art. Nr. **270207**
Gewicht pro Stück: 0,18 K Stück pro Karton: 8
Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel
Feinste pikante Sauce aus dem Vorarlberg. Aus Paprika, Chili und Senfessenzen hergestellt. Bestens geeignet zum Käse.

Milchart:

Fettstufe:
Restlaufzeit **288T**

Labsorte:

ÖSTERREICH



Birnen-Senfsauce

Aussprache
Art. Nr. **270209**
Gewicht pro Stück: 0,18 K Stück pro Karton: 8
Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel
Feinste Fruchtsauce aus dem Vorarlberg. Aus Birnen und Senfessenzen hergestellt. Bestens geeignet zum Käse.



Amarena-Kirsch Senfsauce

Aussprache
Art. Nr. **270216**
Gewicht pro Stück: 0,18 K Stück pro Karton: 8
Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel
Feinste Fruchtsauce aus dem Vorarlberg. Aus Amarenakirschen und Senfessenzen hergestellt. Ideal zu Weich- und Blaukäse.

Milchart:

Fettstufe:
Restlaufzeit **288T**

Milchart:

Fettstufe:
Restlaufzeit **288T**

Labsorte:

Labsorte:



Orangen Senfsauce

Aussprache
Art. Nr. **270217**
Gewicht pro Stück: 0,18 K Stück pro Karton: 8
Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel
Feinste Fruchtsauce aus dem Vorarlberg. Aus Orange und Senfessenzen hergestellt. Ideal zu Weich- und Blaukäse.



Feigen Senfsauce Limone-Ingwer

Aussprache
Art. Nr. **270219**
Gewicht pro Stück: 0,18 K Stück pro Karton: 8
Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel
Feine Fruchtsauce aus dem Vorarlberg. Mit einem Hauch Ingwer und Limone. Fernöstlicher Note. Als Dip oder Zutat für Saucen und Marinaden.

Milchart:

Fettstufe:
Restlaufzeit **288T**

Milchart:

Fettstufe:
Restlaufzeit **288T**

Labsorte:

Labsorte:



Dill Senf 160 g

Aussprache
Art. Nr. **270223**
Gewicht pro Stück: 0,16 K Stück pro Karton: 8
Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel
Dill-Senf mit frisch-gezupftem Dill und einem Hauch Curcuma, süß-scharf nach Senf und Dill, ideal zu Lachs und Fisch und als Basis für Saucen, Vorarlberg.



Feige-Rosa Pfeffer Senfsauce

Aussprache
Art. Nr. **270224**
Gewicht pro Stück: 0,18 K Stück pro Karton: 8
Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel
Feinste Fruchtsauce aus dem Vorarlberg, aus Feigen, rosa Pfeffer und Senfessenzen, ideal zu Käse, Fleisch und Fisch und zum verfeinern von Saucen und Panaden.

Milchart:

Fettstufe:
Restlaufzeit **100T**

Milchart:

Fettstufe:
Restlaufzeit **100T**

Labsorte:

Labsorte:

ÖSTERREICH



Feigen-Holunderbeer Senfsauce

Aussprache
Art. Nr. **270225**
Gewicht pro Stück: 0,18 K Stück pro Karton: 8
Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung
Feinste Fruchtsauce aus dem Vorarlberg.
Exquisit zusammengestellt aus fruchtigen Feigen
und aromatisch-herben Holunderbeeren.
Ein fruchtig süß-herbe Beigabe nicht nur zum Käse.



Apfel-Granatapfel Senfsauce

Aussprache
Art. Nr. **270226**
Gewicht pro Stück: 0,18 K Stück pro Karton: 8
Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel
Feinste Fruchtsauce aus dem Vorarlberg.
Exquisit zusammengestellt aus fruchtigen Äpfeln
und aromatisch-herbsüßem Granatapfel.
Eine fruchtig-herbsüße Beigabe nicht nur zum Käse.

Milchart: Fettstufe:
Restlaufzeit **100T**

Milchart: Fettstufe:
Restlaufzeit **100T**

Labsorte:

Labsorte:



Honig Senfsauce 160 g

Aussprache
Art. Nr. **270227**
Gewicht pro Stück: 0,16 K Stück pro Karton: 8
Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung
Feinste Fruchtsauce aus dem Vorarlberg.
Exquisit zusammengestellt aus fruchtig süßem
Honig und erlesenen Gewürzen.
Eine aromatisch-süße Beigabe nicht nur zum Käse.



Ananas-Curry Senfsauce 180 g

Aussprache
Art. Nr. **270229**
Gewicht pro Stück: 0,18 K Stück pro Karton: 8
Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung
Feinste Fruchtsauce aus dem Vorarlberg.
Exquisit zusammengestellt aus fruchtig, süß-
säuerlicher Ananas und aromatisch pikanter Curry
Gewürzmischung-einfach exzellent.

Milchart: Fettstufe:
Restlaufzeit **100T**

Milchart: Fettstufe:
Restlaufzeit **100T**

Labsorte:

Labsorte:



Bio-Marillen Senfsauce 100 g

Aussprache
Art. Nr. **270238**
Gewicht pro Stück: 0,1 Kg Stück pro Karton: 6
Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel
Feinste Fruchtsauce aus sonnenverwöhnten Marillen
und edlen Senfsaaten aus ökologischem Anbau, frisch
und fruchtig im Geschmack mit pikant-kraftiger
Note, passt perfekt zu würzigem Weichkäse.



Bio-Johannisbeeren Senfsauce

Aussprache
Art. Nr. **270239**
Gewicht pro Stück: 0,1 Kg Stück pro Karton: 6
Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel
Feinste Fruchtsauce aus sonnenverwöhnten Johannis-
beeren und edlen Senfsaaten aus ökologischem Anba
frisch-fruchtig im Geschmack mit pikant-kraftiger
Note, perfekt zu Schaf- und Ziegenkäse, Vorarlberg

Milchart: Fettstufe:
Restlaufzeit **100T**

Milchart: Fettstufe:
Restlaufzeit **100T**

Labsorte:
Anbauverband:

Labsorte:
Anbauverband

ÖSTERREICH



Bio-Feigen Senfsauce 100 g

Aussprache

Art. Nr. **270240**

Gewicht pro Stück: 0,1 Kg Stück pro Karton: 6

Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel

Feinste Fruchtsauce aus sonnenverwöhnten Feigen u. edlen Senfsaaten aus ökologischem Anbau, frisch und fruchtig im Geschmack mit pikant-kräftiger Note, harmoniert sehr gut mit Schnitt- und Hartkäsen.

Milchart:

Fettstufe:
Restlaufzeit **100T**

Labsorte:

Anbauverband:

FEINKOST, ANTIPASTI, FISCH



Käse-Oliven 1,3kg

Aussprache

Art. Nr. **264650**

Gewicht pro Stück: 1,3 Kg Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

In Öl und mit Frischkäse gefüllte Antipasti, bunt kombiniert für die Theke, mit herzhaft knackigem Biss in versch. Geschmacksrichtungen v.erfrischend mild, über zart-sauerl. bis exotisch süßlich-pikant

Milchart:

Fettstufe:
Restlaufzeit **48T**

Labsorte:



Käse Oliven Glas

Aussprache

Art. Nr. **264659**

Gewicht pro Stück: 1,5 Kg Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

In Öl und mit Frischkäse gefüllte Antipasti, bunt kombiniert für die Theke, mit herzhaft knackigem Biss in versch. Geschmacksrichtungen v.erfrischend mild, über zart-sauerl. bis exotisch süßlich-pikant



Milchart:

S|Z

Labsorte:

Mikrobiell

Fettstufe:
Restlaufzeit **48T**



Käse-Peppersweet 1,3kg

Aussprache

Art. Nr. **270354**

Gewicht pro Stück: 1,3 Kg Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel

In Öl eingelegte u. mit Frischkäse gefüllte Antipasto, mit herzhaft knackigem Biss, exotisch, süßlich-pikant.



Milchart: K|S

Fettstufe:
Restlaufzeit **48T**

Labsorte: Mikrobiell



Käse-Peppersweet 180g

Aussprache

Art. Nr. **270381**

Gewicht pro Stück: 0,18 K Stück pro Karton: 6

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

In Öl eingelegter und mit Frischkäse gefüllter Antipasto, mit herzhaft knackigem Biss, exotisch, süßlich pikant.



Milchart: K|S

Fettstufe:
Restlaufzeit **48T**

Labsorte: Mikrobiell

BELGIEN



HALBFESTER SCHNITTKÄSE, TYP HALBF. SCHNITTKÄSE



Passendale

Aussprache
Art. Nr. **269620**
Gewicht pro Stück: 4 Kg Stück pro Karton: 2
Liefereinheit: ST Bestellart: Lagerartikel
Halbfester Schnittkäse aus Kuhmilch, mind. 45 Tage gereift, hellgraue Rinde mit feinem Edelschimmel, hellgelber, geschmeidiger Teig mit sortentypischer Lochung, mild-vollmundig, Westflandern/Belgien.



mind. Fett i.Tr. 50 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **24T**

Labsorte: Mikrobiell



Passendale Brot

Aussprache
Art. Nr. **301424**
Gewicht pro Stück: 6,3 Kg Stück pro Karton: 1
Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel
Halbfester Schnittkäse aus Kuhmilch, mind. 45 Tage gereift, hellgraue Rinde mit feinem Edelschimmel, hellgelber, geschmeidiger Teig mit sortentypischer Lochung, mild-vollmundig, Westflandern/Belgien.



mind. Fett i.T 50 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **21T**

Labsorte: Mikrobiell



Père Joseph Laib

Aussprache
Art. Nr. **301433**
Gewicht pro Stück: 2,4 Kg Stück pro Karton: 2
Liefereinheit: ST Bestellart: Lagerartikel
Halbfester Schnittkäse aus Kuhmilch, 4-5 Wochen gereift, dunkelbraune Rinde, hellgelber Teig mit zartschmelzender Textur, vollmundig-rahmig, herzhaft-würziger Trappistenkäse, Westflandern



Milchart: Kuh

Fettstufe: **/RA**
Restlaufzeit **21T**

Labsorte: Mikrobiell

BULGARIEN



HALBFESTER SCHNITTKÄSE, TYP HALBF. SCHNITTKÄSE

Bubalus 200 g

Aussprache

Art. Nr. **307850**

Gewicht pro Stück: 0,2 Kg Stück pro Karton: 12

Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel

Halbfester Schnittkäse aus bulgarischer Büffel-
milch, 25 Tage in Salzlake gereift, schnittfester
Teig, salzig im Geschmack, feine Büffelmilchnote
feinste Zutat zu Salaten, Karlovo/Bulgarien.



mind. Fett i.Tr. 48 %

Milchart: Büffel

Fettstufe:

Restlaufzeit **90T**

Labsorte: Mikrobiell



Grillkäse 200 g

Aussprache

Art. Nr. **307852**

Gewicht pro Stück: 0,2 Kg Stück pro Karton: 10

Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel

Halbfester Schnittkäse aus Kuhmilch, wenige Tage
gereift, porzellan-bis hellelfenbeinfarbener Teig,
kompakte, elastische Textur, milchfrisch mit dezent
salziger Note, ideal für Pfanne und Grill, Bulgarien



mind. Fett i.T 43 %

Milchart: Kuh

Fettstufe:

Restlaufzeit **90T**

Labsorte: Mikrobiell

Grillkäse 800 g

Aussprache

Art. Nr. **307853**

Gewicht pro Stück: 0,8 Kg Stück pro Karton: 8

Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel

Halbfester Schnittkäse aus Kuhmilch, wenige Tage
gereift, porzellan-bis hellelfenbeinfarbener Teig,
kompakte, elastische Textur, milchfrisch mit dezent
salziger Note, ideal für Pfanne und Grill, Bulgarien



mind. Fett i.Tr. 43 %

Milchart: Kuh

Fettstufe:

Restlaufzeit **90T**

Labsorte: Mikrobiell

SCHWEIZ



FRISCHKÄSE & TYP FRISCHKÄSE



Schweizer Fruchtkäse Keks

Aussprache
Art. Nr. **290300**
Gewicht pro Stück: 0,575 Stück pro Karton: 2
Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung
Käsekomp. aus Kuhmilch, mit Aprikosen, Datteln und Haselnüssen, schnittfeste Konsistenz, im Geschmack mild milchfrisch mit süßlicher Note, St. Gallen.



mind. Fett i.Tr. 48 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **21T**

Labsorte: Mikrobiell



Schweizer Fruchtkäse Mini

Aussprache
Art. Nr. **290301**
Gewicht pro Stück: 0,1 Kg Stück pro Karton: 8
Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung
Friskäsezubereitung aus Kuhmilch, mit Aprikosen, Datteln und Haselnüssen, schnittfeste Konsistenz, im Geschmack mild milchfrisch mit süßlicher Note, St. Gallen.



Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **21T**

Labsorte:



Schweizer Fruchtkäse Schnitte

Aussprache
Art. Nr. **290302**
Gewicht pro Stück: 0,125 Stück pro Karton: 8
Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel
Käsekomp. aus Kuhmilch, mit Aprikosen, Datteln und Haselnüssen, schnittfeste Konsistenz, im Geschmack mild milchfrisch mit süßlicher Note, St. Gallen.



mind. Fett i.Tr. 47 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **18T**

Labsorte: Mikrobiell



Swissini Chocolat

Aussprache
Art. Nr. **290338**
Gewicht pro Stück: 0,1 Kg Stück pro Karton: 6
Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung
Friskäse aus Kuhmilch, streichfähiger Teig weiß durchsetzt mit Schokoladentropfen, eingestreut mit Haselnüssen, frisch, süßlich, schokoladig, haselnussig im Geschmack, St. Gallen.



Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **17T**

Labsorte:



Swissini Pfeffer

Aussprache
Art. Nr. **290339**
Gewicht pro Stück: 0,1 Kg Stück pro Karton: 6
Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung
Friskäse aus Kuhmilch, streichfähiger weissgelblicher Teig, mit Pfeffer eingestreut, frisch pikant mit pfeffriger Würze im Geschmack, St. Gallen.



mind. Fett i.Tr. 57 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **26T**

Labsorte:



Terrine Ananas Kiwi 5x110g

Aussprache
Art. Nr. **290345**
Gewicht pro Stück: 0,55 K Stück pro Karton: 1
Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung
Friskäse aus Kuhmilch, mit Mandeln eingestreut und Pistazienstücken und Ananas versehen, schnittfeste bis cremig streichfähige Konsistenz, fruchtig frisch im Geschmack, St. Gallen.



Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **21T**

Labsorte:

SCHWEIZ



Schweizer Fruchtkäse Keks Laib

Aussprache
Art. Nr. **290366**
Gewicht pro Stück: 1,15 K Stück pro Karton: 1
Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung
Käsekomp. aus Kuhmilch, mit Aprikosen, Datteln und Haselnüssen, schnittfeste Konsistenz, im Geschmack mild milchfrisch mit süßlicher Note, St. Gallen.



mind. Fett i.Tr. 48 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **21T**

Labsorte: Mikrobiell



Terrine Trüffel 5x110 g

Aussprache
Art. Nr. **290378**
Gewicht pro Stück: 0,55 K Stück pro Karton: 1
Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung
Käsezubereitung aus Frischkäse, schnittfester bis cremiger Teig mit dunkelbraunen Trüffelstücken, Rinde mit Pilzen, zartes Trüffelaroma. St. Gallen



mind. Fett i.T 56 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **21T**

Labsorte: Mikrobiell



Terrine Mango-Papaya 5x110g

Aussprache
Art. Nr. **290380**
Gewicht pro Stück: 0,55 K Stück pro Karton: 1
Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung
Frischkäsezubereitung aus Kuhmilch, schnittfester Teig mit cremig-geschmeidiger Textur, Teig und Rinde mit Mango-Papayastückchen affiniert, frisch-fruchtiger, exotischer Geschmack, St.Gallen



Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **21T**

Labsorte:



Terrine Viva Italia 5x110 g

Aussprache
Art. Nr. **290382**
Gewicht pro Stück: 0,55 K Stück pro Karton: 1
Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung
Käsekomposition aus Kuhmilch, schnittfester Teig, cremig-geschmeidiger Textur, Teig und Rinde mit Tomate, Olive und Knoblauch affiniert, harmonisch abgestimmter mediterraner Geschmack, St.Gallen.



mind. Fett i.T 45 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **21T**

Labsorte: Mikrobiell

WEICHKÄSE & TYP WEICHKÄSE



Tomme Vaudoise

Aussprache *tom wodoas*
Art. Nr. **268785**
Gewicht pro Stück: 0,1 Kg Stück pro Karton: 8
Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel
Weichkäse aus Kuhmilch, mit weißer, dicker Schimmelrinde, im Geschmack mild und frisch, mit zunehmendem Alter würziger und rustikaler, Waadt



Milchart: Kuh

Fettstufe: **VO**
Restlaufzeit **17T**

Labsorte: Tierisch



Brie Walnuss gefüllt

Aussprache
Art. Nr. **290312**
Gewicht pro Stück: 0,75 K Stück pro Karton: 1
Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel
Käsekomposition aus Kuhmilch mit Weißschimmelrinde, mit Walnussfrischkäsezubereitung gefüllt, geschmeidige Textur, schnittfester Teig, mild mit aromatischer Nussnote, St. Gallen.



mind. Fett i.T 65 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **19T**

Labsorte: Mikrobiell

SCHWEIZ



Brie Chili gefüllt

Aussprache

Art. Nr. **290313**

Gewicht pro Stück: 0,7 Kg Stück pro Karton: 1
Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung
Käsekomposition aus Kuhmilch mit Weißschimmel-
rinde, mit Thai-Chilifrischkäse gefüllt, geschmei-
dige Textur, schnittfester Teig, mild würzig mit
feuriger Geschmacksnote, St. Gallen.



mind. Fett i.Tr. 63 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **19T**

Labsorte: Mikrobiell



Brie Kräuter gefüllt

Aussprache

Art. Nr. **290314**

Gewicht pro Stück: 0,7 Kg Stück pro Karton: 1
Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung
Käsekomposition aus Kuhmilch mit Weißschimmel-
rinde, mit Kräuterfrischkäse gefüllt, geschmeidige
Textur, schnittfester Teig, mild mit aromatischer
Kräuternote, St. Gallen.



mind. Fett i.T 65 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **19T**

Labsorte: Mikrobiell



Brie Pesto gefüllt

Aussprache

Art. Nr. **290315**

Gewicht pro Stück: 0,7 Kg Stück pro Karton: 1
Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung
Käsekomposition aus Kuhmilch mit Weißschimmel-
rinde, mit Pestofrischkäsezubereitung gefüllt,
geschmeidige Textur, schnittfester Teig, mild mit
würziger Basilikumnote, St. Gallen.



mind. Fett i.Tr. 65 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **19T**

Labsorte: Mikrobiell



Brie Steinpilz gefüllt

Aussprache

Art. Nr. **290316**

Gewicht pro Stück: 0,7 Kg Stück pro Karton: 1
Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung
Käsekomposition aus Kuhmilch mit Weißschimmel-
rinde mit Steinpilzfrischkäsezubereitung gefüllt,
geschmeidige Textur, schnittfester Teig, mild mit
aromatischer Pilznote, St. Gallen.



mind. Fett i.T 64 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **19T**

Labsorte: Mikrobiell



Brie Trüffel gefüllt

Aussprache

Art. Nr. **290317**

Gewicht pro Stück: 0,75 K Stück pro Karton: 1
Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel
Käsekomposition aus Kuhmilch mit Weißschimmel-
rinde mit Frischkäse und Sommertrüffeln gefüllt,
geschmeidige Textur, schnittfester Teig, aroma-
tischer Trüffelgeschmack, St. Gallen.



mind. Fett i.Tr. 65 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **19T**

Labsorte: Mikrobiell



Bärlauchlino

Aussprache

Art. Nr. **290318**

Gewicht pro Stück: 0,15 K Stück pro Karton: 6
Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung
Käsekomposition aus Kuhmilch mit Weißschimmel-
rinde mit Bärlauchfrischkäse gefüllt, geschmeidige
Textur, schnittfester Teig, mild, mit aromatischer
Knoblauchnote, St. Gallen.



mind. Fett i.T 58 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **19T**

Labsorte: Tierisch

SCHWEIZ



Chilino

Aussprache

Art. Nr. **290319**

Gewicht pro Stück: 0,15 K Stück pro Karton: 6

Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel

Käsekomposition aus Kuhmilch mit Weißschimmelrinde mit Thai-Chilifrischkäse gefüllt, geschmeidige Textur, schnittfester Teig, mild würzig mit feuriger Geschmacksnote, St. Gallen.



mind. Fett i.Tr. 58 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **19T**

Labsorte: Mikrobiell

Cognacolino

Aussprache

Art. Nr. **290320**

Gewicht pro Stück: 0,15 K Stück pro Karton: 6

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Weichkäse aus Kuhmilch, dichte Weißschimmelrinde, mit Cognacfrischkäsezubereitung und Sultaninen gefüllt, geschmeidige Textur, schnittfester Teig, süßliche Cognacnote, St. Gallen.



mind. Fett i.T 55 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **19T**

Labsorte: Tierisch

Nussolino

Aussprache

Art. Nr. **290321**

Gewicht pro Stück: 0,15 K Stück pro Karton: 6

Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel

Käsekomposition aus Kuhmilch mit Weißschimmelrinde mit Walnussfrischkäsezubereitung gefüllt, geschmeidige Textur, schnittfester Teig, mild mit aromatischer Nussnote, St. Gallen.



mind. Fett i.Tr. 59 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **19T**

Labsorte: Tierisch

Schnittolino

Aussprache

Art. Nr. **290322**

Gewicht pro Stück: 0,15 K Stück pro Karton: 6

Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel

Käsekomposition aus Kuhmilch mit Weißschimmelrinde, mit Frischkäse und Schnittlauch gefüllt, geschmeidige Textur, schnittfester Teig, mild mit zarter Zwiebellauchnote, St. Gallen.



mind. Fett i.T 58 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **19T**

Labsorte: Tierisch

Tomatolino

Aussprache

Art. Nr. **290323**

Gewicht pro Stück: 0,15 K Stück pro Karton: 6

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Käsekomposition aus Kuhmilch mit Weißschimmelrinde mit Tomate-Basilikumfrischkäse gefüllt, geschmeidige Textur, schnittfester Teig, mild mit frischer Geschmacksnote, St. Gallen.



mind. Fett i.Tr. 58 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **19T**

Labsorte: Tierisch

Trüffelino

Aussprache

Art. Nr. **290324**

Gewicht pro Stück: 0,15 K Stück pro Karton: 6

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Käsekomposition aus Kuhmilch mit Weißschimmelrinde mit Trüffelfrischkäse gefüllt, geschmeidige Textur, schnittfester Teig, feines Trüffelaroma, mild mit frischer Geschmacksnote, St. Gallen.



mind. Fett i.T 60 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **19T**

Labsorte: Mikrobiell

SCHWEIZ



Wasabilino

Aussprache

Art. Nr. **290326**

Gewicht pro Stück: 0,15 K Stück pro Karton: 6

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Käsekomposition aus Weichkäse aus Kuhmilch mit Weißschimmelrinde, mit einer Wasabifrischkäsezubereitung gefüllt, mild würzig mit feuriger Geschmacksnote.



mind. Fett i.Tr. 58 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **19T**

Labsorte: Mikrobiell

Moccalino

Aussprache

Art. Nr. **290352**

Gewicht pro Stück: 0,15 K Stück pro Karton: 6

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Käsekomposition aus Weichkäse und Frischkäse mit Moccaffüllung, ca. 2-3 Wochen gereift, Weiss-schimmelbildung, weicher, cremiger Teig, mit leicht säuerlichem Mocca Aroma, St. Gallen.



mind. Fett i.T 57 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **19T**

Labsorte: Tierisch

Tommolino natur 100 g

Aussprache

Art. Nr. **290389**

Gewicht pro Stück: 0,1 Kg Stück pro Karton: 6

Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel

Weichkäse aus Kuhmilch mit feiner Weißschimmelrinde, cremiger Teig, milder, milchfrischer Geschmack mit feiner Champignonnote, Obwalden.



mind. Fett i.Tr. 51 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **21T**

Labsorte: Mikrobiell

Bergfichte

Aussprache

Art. Nr. **290519**

Gewicht pro Stück: 0,85 K Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Weichkäse aus Rohmilch, in frisch geschnittener Bergfichtenrinde gereift, rotgeschmierte Rinde, cremiger, fließender Teig, kräftiges Aroma mit einer Note von Fichtenholz, Toggenburg.



mind. Fett i.T 50 %
Milchart: Kuh
Milchbehandlung Rohmilch

Fettstufe:
Restlaufzeit **40T**

Labsorte: Tierisch

SCHNITTKÄSE & TYP SCHNITTKÄSE

Almwiesenkäse

Aussprache

Art. Nr. **020002**

Gewicht pro Stück: 5,6 Kg Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel

Schnittkäse aus Kuhrohnmilch, 6 Monate gereift, mit kräftigem Bergkräutersud affiniert, Kräuterstücke auf der braunen Naturrinde, feiner und rahmiger Teig mit herzhaften Kräuternoten.



mind. Fett i.Tr. 45 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **56T**

Milchbehandlung: Rohmilch

Labsorte: Tierisch

Almwiesenkäse 3 kg

Aussprache

Art. Nr. **020011**

Gewicht pro Stück: 3 Kg Stück pro Karton: 2

Liefereinheit: ST Bestellart: Lagerartikel

Schnittkäse aus Kuhrohnmilch, 6 Monate gereift, mit kräftigem Bergkräutersud affiniert, Kräuterstücke auf der braunen Naturrinde, feiner und rahmiger Teig mit herzhaften Kräuternoten.



mind. Fett i.T 45 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **48T**

Milchbehandlung: Rohmilch

Labsorte: Tierisch

SCHWEIZ



Bio Urchrüter Chäs

Aussprache

Art. Nr. **264282**

Gewicht pro Stück: 4 Kg Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel

Schnittkäse aus Bio-Kuhmilch, mit tierischem Lab erzeugt, mind. 2 Monate gereift, Rinde mit Salz und Wasser gewaschen, speckiger Teig, mild im Abgang leichter Nussgeschmack, Schweiz



mind. Fett i.Tr. 53 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **60T**

Labsorte: Tierisch

Anbauverband:

Bio Bergblumenkäse

Aussprache

Art. Nr. **264283**

Gewicht pro Stück: 6 Kg Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel

Schnittkäse aus Bio-Kuhrohnmilch, mit tierischem Lab erzeugt, mind. 3 Monate gereift, Naturrinde mit Kräutern gewaschen, geschmeidiger Teig, würzig kräftiger Geschmack, Kanton St. Gallen.



mind. Fett i.T 45 %
Milchart: Kuh
Milchbehandlung Rohmilch

Fettstufe:
Restlaufzeit **60T**

Labsorte: Tierisch

Anbauverband

Tete de Moine AOP

Aussprache

Art. Nr. **269710**

Gewicht pro Stück: 0,9 Kg Stück pro Karton: 4

Liefereinheit: ST Bestellart: Lagerartikel

Schnittkäse aus Kuhrohnmilch, mindestens 3 Monate gereift, hellbraune geschmierte Rinde, hellgelber Teig mit kompakter Textur, aromatisch blumig-würzig wenn mit der Girolle geschabt. Juragebirge



mind. Fett i.Tr. 51 %
Milchart: Kuh
Milchbehandlung: Rohmilch
Labsorte: Tierisch

Fettstufe:
Restlaufzeit **50T**
g.Ursprung AOC

Schweizer Nussi

Aussprache

Art. Nr. **269711**

Gewicht pro Stück: 6 Kg Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel

Käsezubereitung mit Kuhrohnmilch hergestellt, mind. 3 Mo gereift, mit Walnusslikör affiniert, zartschmelzender, cremiger Teig, Naturrinde mit Kräutern gewaschen, feines Walnussaroma, Luzern.



mind. Fett i.T 50 %
Milchart: Kuh
Milchbehandlung Rohmilch
Labsorte: Tierisch

Fettstufe:
Restlaufzeit **56T**

Schweizer Nussi 3,1 kg

Aussprache

Art. Nr. **269712**

Gewicht pro Stück: 3,1 Kg Stück pro Karton: 2

Liefereinheit: ST Bestellart: Lagerartikel

Käsezubereitung mit Kuhrohnmilch hergestellt, mind. 3 Mo gereift, mit Walnusslikör affiniert, zartschmelzender, cremiger Teig, Naturrinde mit Kräutern gewaschen, feines Walnussaroma, Luzern.



mind. Fett i.Tr. 50 %
Milchart: Kuh
Milchbehandlung: Rohmilch
Labsorte: Tierisch

Fettstufe:
Restlaufzeit **56T**

CH-Raclette höhlengereift 3,2kg

Aussprache

Art. Nr. **269714**

Gewicht pro Stück: 3,2 Kg Stück pro Karton: 2

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Schnittkäse aus Kuhmilch, mindestens 3 Monate höhlengereift, geschmierte Naturrinde, geschmeidiger Teig, mildes-, mit zunehmender Reifung würziges Aroma, Obwalden.



mind. Fett i.T 48 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **58T**

Labsorte: Tierisch

SCHWEIZ



Freiburger Vacherin AOP

Aussprache

Art. Nr. **269721**

Gewicht pro Stück: 7,5 Kg Stück pro Karton: 1
Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung
Schnittkäse aus Kuhrohnmilch, ca. 3 Monate gereift,
hellbraune geschmierte Rinde, hell-goldgelber Teig
cremig-geschmeidige Textur, mild-aromatischer
Geschmack, später aromatisch-würzig, Fribourg



mind. Fett i.Tr. 45 %
Milchart: Kuh
Milchbehandlung: Rohmilch
Labsorte: Tierisch

Fettstufe:
Restlaufzeit **50T**

Küssnachter

Aussprache

Art. Nr. **269810**

Gewicht pro Stück: 7,5 Kg Stück pro Karton: 1
Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung
Schnittkäse aus Kuhrohnmilch, mindestens 5 Monate
in Naturrinde gereift, kompakter Teig, würzig bis
kräftig im Geschmack, Kanton Schwyz.



mind. Fett i.T 50 %
Milchart: Kuh
Milchbehandlung: Rohmilch
Labsorte: Tierisch

Fettstufe:
Restlaufzeit **58T**

Bio Mont Vully Weintraubenkäse

Aussprache

Art. Nr. **269888**

Gewicht pro Stück: 5,8 Kg Stück pro Karton: 1
Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung
Schnittkäse aus Bio-Kuhrohnmilch, mit tierischem
Lab erzeugt, 6 Monate in Naturrinde gereift,
hübsches Traubenrelief, kompakter Teig, kräftiger
Geschmack, Kanton Freiburg.



mind. Fett i.Tr. 50 %
Milchart: Kuh
Milchbehandlung: Rohmilch
Labsorte: Tierisch
Anbauverband:

Fettstufe:
Restlaufzeit **40T**

Original Nuss Chäs

Aussprache

Art. Nr. **269890**

Gewicht pro Stück: 4 Kg Stück pro Karton: 1
Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel
Schnittkäse aus Kuhmilch, mind. 2 Monate
gereift, Naturrinde mit Urkräutern gewaschen,
geschmeidiger Teig, nussiges Aroma, mild im
Geschmack, Region Künten, Aargau.



mind. Fett i.T 50 %
Milchart: Kuh
Labsorte: Tierisch

Fettstufe:
Restlaufzeit **56T**

Bergdiamant

Aussprache

Art. Nr. **270277**

Gewicht pro Stück: 7 Kg Stück pro Karton: 1
Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel
Schnittkäse aus Kuhmilch, mind. 4 Mo. gereift,
dunkle feste Naturrinde, hellgelber geschmeidiger
Teig, vereinzelte Lochbildung möglich, delikater
würzig im Geschmack, St. Gallen.



mind. Fett i.Tr. 50 %
Milchart: Kuh
Labsorte: Mikrobiell

Fettstufe:
Restlaufzeit **42T**

Grüezi Chäs'

Aussprache *grüzi ches*

Art. Nr. **270278**

Gewicht pro Stück: 7 Kg Stück pro Karton: 1
Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel
Schnittkäse aus bester Schweizer Milch, mind. 5
Monate gereift, elfenbeinfarbener bis hellgelber
Teig mit geschmeidiger Textur und vereinzelter
Lochung, rahmig-edelwürzig im Geschmack.



mind. Fett i.T 50 %
Milchart: Kuh
Labsorte: Mikrobiell

Fettstufe:
Restlaufzeit **42T**

SCHWEIZ



Bergdiamant 3,5 kg

Aussprache

Art. Nr. **270287**

Gewicht pro Stück: 3,5 Kg Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel

Schnittkäse aus Kuhmilch, mind. 4 Mo. gereift,
dunkle feste Naturrinde, hellgelber geschmeidiger
Teig, vereinzelt Lochung möglich, delikat
würzig im Geschmack, St. Gallen.



mind. Fett i.Tr. 50 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **42T**

Labsorte: Mikrobiell

Grüezi Chäs 3,5 kg

Aussprache *grüzi ches*

Art. Nr. **270288**

Gewicht pro Stück: 3,5 Kg Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel

Schnittkäse aus bester Schweizer Milch, mind. 5
Monate gereift, elfenbeinfarbener bis hellgelber
Teig mit geschmeidiger Textur und vereinzelter
Lochung, rahmig-edelwürzig im Geschmack.



mind. Fett i.T 50 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **42T**

Labsorte: Mikrobiell

Wildererkäse

Aussprache

Art. Nr. **290007**

Gewicht pro Stück: 4,8 Kg Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel

Schnittkäse aus Kuhmilch, ca. 3 Monate gereift
, rotgeschmierte Rinde, kompakter Teig,
feinwürzig-vollmundiger Brotzeitkäse,
aus Graubünden.



mind. Fett i.Tr. 48 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **60T**

Labsorte: Tierisch

Raclette Knoblauch 3,5 kg

Aussprache

Art. Nr. **290200**

Gewicht pro Stück: 3,5 Kg Stück pro Karton: 2

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Schnittkäse aus Kuhmilch, mind. 3 Monate gereift,
Rinde mit Salz und Wasser behandelt, kompakter
elfenbeinfarbiger Teig mit Gewürzpartikeln, leicht
säuerliches Aroma mit Knoblauchnote, Ostschweiz



mind. Fett i.T 48 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **52T**

Labsorte: Tierisch

Raclette Paprika 3,5 kg

Aussprache

Art. Nr. **290201**

Gewicht pro Stück: 3,5 Kg Stück pro Karton: 2

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Schnittkäse aus Kuhmilch mit Paprikastücken im
Teig, mind. 3 Monate gereift, Rinde mit Salz und
Wasser behandelt, leicht säuerlich im
Geschmack mit fruchtiger Paprikanote, Ostschweiz



mind. Fett i.Tr. 48 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **52T**

Labsorte: Tierisch

Raclette Pfeffer 3,25kg

Aussprache

Art. Nr. **290202**

Gewicht pro Stück: 3,25 K Stück pro Karton: 2

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Schnittkäse aus Kuhmilch mit ganzen Pfeffer-
körnern im Teig, mind. 3 Monate gereift, Rinde mit
Salz und Wasser behandelt, leicht säuerlich mit
feuriger Pfeffernote, Ostschweiz



mind. Fett i.T 45 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **52T**

Labsorte: Tierisch

SCHWEIZ



Züricher Wildbachkäse Rohmilch

Aussprache

Art. Nr. **290205**

Gewicht pro Stück: 5 Kg Stück pro Karton: 1
Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung
Schnittkäse aus Kuhrohmilch, 3 Monate in feuchten Kellern gereift, dunkelbraune Rinde mit Kräutern, speckiger, elfenbeinfarbiger Teig, würziges Aroma, leichter Kräutergeschmack.



mind. Fett i.Tr. 45 %
Milchart: Kuh
Milchbehandlung: Rohmilch
Labsorte: Tierisch

Fettstufe:
Restlaufzeit **56T**



Steinerberger 1/4 Fett 18%

Aussprache

Art. Nr. **290206**

Gewicht pro Stück: 3,5 Kg Stück pro Karton: 1
Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung
Magerer Schnittkäse aus Kuhmilch, mind. 1 Monat gereift, geschmierte Rinde, im Geschmack mild, mit zunehmender Reifung aromatisch, im Alter angenehm würzig.



mind. Fett i.T 15 %
Milchart: Kuh
Labsorte: Tierisch

Fettstufe:
Restlaufzeit **56T**



Hürlimann Bergjuwel

Aussprache

Art. Nr. **290207**

Gewicht pro Stück: 7 Kg Stück pro Karton: 1
Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung
Schnittkäse aus Kuhmilch, 3 Monate gereift, geschmierte Rinde, fein-geschmeidiger Teig mit vereinzelter, kleiner Lochung, gehaltvoller Geschmack, Kanton Freiburg.



mind. Fett i.Tr. 53 %
Milchart: Kuh
Labsorte: Tierisch

Fettstufe:
Restlaufzeit **56T**



Tete de Moine AOP 450 g

Aussprache

Art. Nr. **290238**

Gewicht pro Stück: 0,45 K Stück pro Karton: 8
Liefereinheit: ST Bestellart: Lagerartikel
Schnittkäse aus Kuhrohmilch, mindestens 3 Monate gereift, hellbraune geschmierte Rinde, hellgelber Teig mit kompakter Textur, aromatisch blumig-würzig wenn mit der Girolle geschabt. Juragebirge



mind. Fett i.T 51 %
Milchart: Kuh
Milchbehandlung Rohmilch
Labsorte: Tierisch

Fettstufe:
Restlaufzeit **56T**
g.Ursprung AOC



Schweizer Hornkuhkäse

Aussprache

Art. Nr. **290241**

Gewicht pro Stück: 7 Kg Stück pro Karton: 1
Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel
Schweizer Schnittkäse aus der Milch von Hornkühen, 5 Monate gereift, feine Textur mit sparsamer Rundlochung, feinwürzig mit köstlicher Röstnote, authentischer Schweizer Brauchtumskäse, Appenzell



mind. Fett i.Tr. 55 %
Milchart: Kuh
Labsorte: Tierisch

Fettstufe:
Restlaufzeit **42T**



Schweizer Hornkuhkäse 3,3 kg

Aussprache

Art. Nr. **290242**

Gewicht pro Stück: 3,3 Kg Stück pro Karton: 2
Liefereinheit: ST Bestellart: Lagerartikel
Schnittkäse aus thermisierter Kuhmilch, mindestens 5 Monate gereift, Rinde mit Salzwasser behandelt, schnittfester Teig, leicht würzig bis kräftig im Geschmack, Appenzell.



mind. Fett i.T 55 %
Milchart: Kuh
Labsorte: Tierisch

Fettstufe:
Restlaufzeit **42T**

SCHWEIZ



Heumilch Bergheuer 6 Monate

Aussprache

Art. Nr. **290252**

Gewicht pro Stück: 6 Kg Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Schnittkäse mit Rohmilch/Heumilch hergestellt, mind. 6 Mo. gereift, feste würzige Heu-Kruste, strohgelber, geschmeidiger Teig, aromatisch-würzig
Biosphärenreservat Entlebuch, Luzern/Schweiz.



mind. Fett i.Tr. 48 %
Milchart: Kuh
Milchbehandlung: Rohmilch
Labsorte: Tierisch

Fettstufe:
Restlaufzeit **42T**



Heumilch Enzian 6 Monate

Aussprache

Art. Nr. **290253**

Gewicht pro Stück: 6 Kg Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel

Schnittkäse mit Rohmilch/Heumilch hergestellt, mind. 6 Mo. gereift, feste rotbraune Rinde, strohgelber geschmeidiger Teig, aromatisch-würzig,
Biosphärenreservat Entlebuch, Luzern/Schweiz.



mind. Fett i.T 45 %
Milchart: Kuh
Milchbehandlung Rohmilch
Labsorte: Tierisch

Fettstufe:
Restlaufzeit **42T**



Walliser Raclette "Valdor" AOP

Aussprache

Art. Nr. **290264**

Gewicht pro Stück: 4,8 Kg Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Schnittkäse aus Kuhrohmilch, mind. 3 Monate gereift gewaschene Naturrinde, elfenbeinfarbener Teig mit unregelmäßiger erbsengroßer Lochung, elastische Textur, aromatisch und vollmundig-würzig, Wallis



mind. Fett i.Tr. 54 %
Milchart: Kuh
Milchbehandlung: Rohmilch
Labsorte: Tierisch

Fettstufe:
Restlaufzeit **42T**



Tarte Suisse frisch. Basilikum

Aussprache *tart suiss*

Art. Nr. **290359**

Gewicht pro Stück: 1,5 Kg Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Käsezubereitung aus Schnittkäse, 4 Monate gereift, mit 4 Schichten aus einer Basilikumkomposition, und feinen Käse-Stückchen gemischt, in Handarbeit gefüllt, zart schmelzende Käsepraline, St.Gallen.



mind. Fett i.T 57 %
Milchart: Kuh
Labsorte: Tierisch

Fettstufe:
Restlaufzeit **36T**



Tarte Suisse Sommertrüffel

Aussprache *tart suiss*

Art. Nr. **290360**

Gewicht pro Stück: 1,5 Kg Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel

Käsezubereitung aus Schnittkäse, 4 Monate gereift, mit 4 Schichten aus einer Trüffelkomposition und feinen Käsestückchen gemischt, in Handarbeit gefüllt, zart schmelzende Käsepraline, St.Gallen.



mind. Fett i.Tr. 58 %
Milchart: Kuh
Labsorte: Tierisch

Fettstufe:
Restlaufzeit **36T**



Tarte Suisse Chili 1,5 kg

Aussprache *tart suiss*

Art. Nr. **290367**

Gewicht pro Stück: 1,5 Kg Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Käsezubereitung aus Schnittkäse, 4 Monate gereift, mit 4 Schichten aus einer Chilikomposition, und feinen Käsestückchen gemischt, in Handarbeit gefüllt, zart schmelzende Käsepraline, St.Gallen.



mind. Fett i.T 53 %
Milchart: Kuh
Labsorte: Tierisch

Fettstufe:
Restlaufzeit **36T**

SCHWEIZ



Tarte Suisse frischer Bärlauch

Aussprache *tart suiss*

Art. Nr. **290368**

Gewicht pro Stück: 1,5 Kg Stück pro Karton: 1
Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung
Käsezubereitung aus Schnittkäse, 4 Monate gereift,
mit 4 Schichten aus einer Bärlauchkomposition,
und feinen Käse-Stückchen gemischt, in Handarbeit
gefüllt, zart schmelzende Käsepraline, St.Gallen.



mind. Fett i.Tr. 53 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **36T**

Labsorte: Tierisch



Tarte Suisse Espresso

Aussprache *tart suiss*

Art. Nr. **290369**

Gewicht pro Stück: 1,6 Kg Stück pro Karton: 1
Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel
Käsezubereitung aus Schnittkäse, 4 Monate gereift,
mit 4 Schichten aus einer Esspressokomposition und
und feinen Käsestückchen gemischt, in Handarbeit
gefüllt, zartschmelzende Käsepraline, St. Gallen.



mind. Fett i.T 50 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **36T**

Labsorte: Tierisch



Tarte Suisse Steinpilz 1,5 kg

Aussprache

Art. Nr. **290377**

Gewicht pro Stück: 1,5 Kg Stück pro Karton: 1
Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung
Käsezubereitung aus Schnittkäse, 4 Monate gereift,
mit 4 Schichten aus einer Steinpilzkomposition,
und feinen Käse-Stückchen gemischt, in Handarbeit
gefüllt, zart schmelzende Käsepraline, St.Gallen.



mind. Fett i.Tr. 54 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **36T**

Labsorte: Tierisch



Berner Perle

Aussprache

Art. Nr. **290386**

Gewicht pro Stück: 0,06 K Stück pro Karton: 6
Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel
Kleiner, runder Schnittkäse aus Kuhmilch, in einen
feinen Pfeffermantel gehüllt, harte und spröde
Textur, optimal zum feinen Hobeln geeignet,
milchig-aromatischer Geschmack mit feuriger Note.



mind. Fett i.T 48 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **60T**

Labsorte: Mikrobiell



Bergjuwel

Aussprache

Art. Nr. **290410**

Gewicht pro Stück: 6,5 Kg Stück pro Karton: 1
Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel
Schnittkäse aus Kuhrohnmilch, 5 Mo.gereift,
rotgeschmierte Rinde mit Reliefprägung des Matter-
horns, schmelzender Teig, feiwürzig, edel im
Geschmack, ein Schweizer Genussgipfel!Thurgau.



mind. Fett i.Tr. 55 %
Milchart: Kuh
Milchbehandlung: Rohmilch
Labsorte: Tierisch

Fettstufe:
Restlaufzeit **48T**



Bergjuwel 3,2 kg

Aussprache

Art. Nr. **290413**

Gewicht pro Stück: 3,25 K Stück pro Karton: 2
Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung
Schnittkäse aus Kuhrohnmilch, 5 Mo.gereift,
rotgeschmierte Rinde mit Reliefprägung des Matter-
horns, schmelzender Teig, feiwürzig, edel im
Geschmack, ein Schweizer Genussgipfel!Thurgau.



mind. Fett i.T 55 %
Milchart: Kuh
Milchbehandlung: Rohmilch
Labsorte: Tierisch

Fettstufe:
Restlaufzeit **36T**

SCHWEIZ



Füürtüfel

Aussprache
Art. Nr. **290414**
Gewicht pro Stück: 6,5 Kg Stück pro Karton: 1
Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung
Schnittkäse aus Kuhrohnmilch, mindestens 2 Monate gereift, mit scharfen Chilischoten im geschmeidigen Teig, scharf aromatisch im Geschmack. Thurgau/Schweiz



Milchart: Kuh
Milchbehandlung: Rohmilch
Labsorte: Tierisch

Fettstufe: **/RA**
Restlaufzeit **40T**



Goldinger Gourmet such. Laib

Aussprache
Art. Nr. **290500**
Gewicht pro Stück: 6,5 Kg Stück pro Karton: 1
Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung
Schnittkäse aus Kuhrohnmilch, mindestens 5 Monate in geschmierter Naturrinde gereift, feiner, elfenbeinfarbener Teig mit mittelgroßer Lochung, im Geschmack vollmundig und würzig.



mind. Fett i.T 45 %
Milchart: Kuh
Milchbehandlung Rohmilch
Labsorte: Tierisch

Fettstufe:
Restlaufzeit **72T**



Goldinger Gourmet such. 3,5kg

Aussprache
Art. Nr. **290501**
Gewicht pro Stück: 3,5 Kg Stück pro Karton: 1
Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung
Schnittkäse aus Kuhrohnmilch, mindestens 5 Monate in geschmierter Naturrinde gereift, feiner, elfenbeinfarbener Teig mit mittelgroßer Lochung, im Geschmack vollmundig und würzig.



mind. Fett i.Tr. 45 %
Milchart: Kuh
Milchbehandlung: Rohmilch
Labsorte: Tierisch

Fettstufe:
Restlaufzeit **72T**



Goldinger Gourmet prem. Laib

Aussprache
Art. Nr. **290502**
Gewicht pro Stück: 6,5 Kg Stück pro Karton: 1
Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung
Schnittkäse aus Kuhrohnmilch, mindestens 10 Monate in geschmierter Naturrinde gereift, feiner, elfenbeinfarbener Teig mit mittelgroßer Lochung, im Geschmack rassig, würzig und kräftig.



mind. Fett i.T 45 %
Milchart: Kuh
Milchbehandlung Rohmilch
Labsorte: Tierisch

Fettstufe:
Restlaufzeit **72T**



Goldinger Gourmet prem. 3,5 kg

Aussprache
Art. Nr. **290503**
Gewicht pro Stück: 3,5 Kg Stück pro Karton: 1
Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung
Schnittkäse aus Kuhrohnmilch, mindestens 10 Monate in geschmierter Naturrinde gereift, feiner, elfenbeinfarbener Teig mit mittelgroßer Lochung, im Geschmack rassig, würzig und kräftig.



mind. Fett i.Tr. 45 %
Milchart: Kuh
Milchbehandlung: Rohmilch
Labsorte: Tierisch

Fettstufe:
Restlaufzeit **72T**



Mühlstei

Aussprache
Art. Nr. **290514**
Gewicht pro Stück: 3,7 Kg Stück pro Karton: 1
Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung
Schnittkäse aus Kuhrohnmilch, 2 Mo. im Tonkeller gereift, Naturrinde mit Kellerschimmel, hellgelber zartcremiger Teig, sahniges mildes Waldpilzaroma, Toggenburg.



mind. Fett i.T 45 %
Milchart: Kuh
Milchbehandlung Rohmilch
Labsorte: Tierisch

Fettstufe:
Restlaufzeit **40T**

SCHWEIZ



Bachtelstein

Aussprache

Art. Nr. **290515**

Gewicht pro Stück: 3,5 Kg Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Schnittkäse aus Kuhrohmlch, mind. 2 Monate in Naturkellern gereift, mir Kräutersulze gepflegt, cremiger, geschmeidiger Teig mir vereinzelter Lochung, vollmundiges, kräftiges Aroma.



mind. Fett i.Tr. 48 %
Milchart: Kuh
Milchbehandlung: Rohmilch
Labsorte: Tierisch

Fettstufe:
Restlaufzeit **64T**

Schupplis Geißkäse

Aussprache

Art. Nr. **290518**

Gewicht pro Stück: 1,5 Kg Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Schnittkäse aus therm. Ziegenmilch, 4 Mo. gereift, kompakter, heller Teig mit feiner Textur, edles dezentes Ziegenmilcharoma, Zürcher Berggebiet.



mind. Fett i.T 45 %
Milchart: Ziege

Fettstufe:
Restlaufzeit **72T**

Labsorte: Tierisch

Gluschtig rezent

Aussprache

Art. Nr. **290520**

Gewicht pro Stück: 4,2 Kg Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Schnittkäse aus Rohmilch, mind. 5 Monate im Naturkeller gereift, mit unregelmäßiger Lochung, kompakter, strohgelber Teig mit feiner Textur, würziges Bergkäsearoma, Region Toggenburg.



mind. Fett i.Tr. 45 %
Milchart: Kuh
Milchbehandlung: Rohmilch
Labsorte: Mikrobiell

Fettstufe:
Restlaufzeit **72T**

Appenzeller Rahmkäse

Aussprache

Art. Nr. **290812**

Gewicht pro Stück: 6,4 Kg Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Halbhartkäse aus Rohmilch, 3 Monate gereift und mit Kräutersulz gepflegt, geschmeidiger, schmelzender Teig mit cremig-würzigem und besonders rahmigem Geschmack, Appenzell.



mind. Fett i.T 55 %
Milchart: Kuh
Milchbehandlung: Rohmilch
Labsorte: Tierisch

Fettstufe:
Restlaufzeit **48T**

CH-Purist Raclette

Aussprache

Art. Nr. **290813**

Gewicht pro Stück: 6,7 Kg Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel

Bergraclette aus Kuhmilch regionaler Bergbauernhöfe über 900 m ü.M., gewaschene Rinde, elfenbeinfarbener Teig mit zartschmelzender Textur, beste Schmelzeigenschaften, vollmundig-würzig, Appenzell



mind. Fett i.Tr. 45 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **50T**

Labsorte: Tierisch

CH-Purist Raclette 1,67 kg

Aussprache

Art. Nr. **290814**

Gewicht pro Stück: 1,67 K Stück pro Karton: 4

Liefereinheit: ST Bestellart: Lagerartikel

Bergraclette aus Kuhmilch regionaler Bergbauernhöfe über 900 m ü.M., gewaschene Rinde, elfenbeinfarbener Teig mit zartschmelzender Textur, beste Schmelzeigenschaften, vollmundig-würzig, Appenzell



mind. Fett i.T 45 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **48T**

Labsorte: Tierisch

SCHWEIZ



Berg Purist 6,5 kg

Aussprache

Art. Nr. **291103**

Gewicht pro Stück: 6,5 Kg Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel

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



mind. Fett i.Tr. 56 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **45T**

Labsorte: Tierisch

Berg Purist 3,25 kg

Aussprache

Art. Nr. **291106**

Gewicht pro Stück: 3,25 K Stück pro Karton: 2

Liefereinheit: ST Bestellart: Lagerartikel

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



mind. Fett i.T 56 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **45T**

Labsorte: Tierisch

Schweizer Trüffel

Aussprache

Art. Nr. **291117**

Gewicht pro Stück: 6,5 Kg Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel

Käsezubereitung aus einem Schnittkäse aus Kuhmilch, 10 Wochen gereift, mit 2% echten Trüffeln im Teig verfeinert, cremiger, schmelzender Teig und köstlicher Trüffelgeschmack, St. Gallen



mind. Fett i.Tr. 55 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **45T**

Labsorte: Tierisch

Appenzeller Rahmkäse 1,6 kg

Aussprache

Art. Nr. **291406**

Gewicht pro Stück: 1,6 Kg Stück pro Karton: 4

Liefereinheit: ST Bestellart: Lagerartikel

Schnittkäse aus Kuhrohnmilch, ca. 2-3 Monate gereift, Rinde mit Kräutersulz affiniert, hellgelber Teig mit unregelmäßiger erbesengroßer Lochung, cremige Textur, rahmig mild mit würziger Note, Appenzell



mind. Fett i.T 56 %
Milchart: Kuh
Milchbehandlung Rohmilch

Fettstufe:
Restlaufzeit **36T**

Labsorte: Tierisch

Seiler Raclette Höhle 1,6 kg

Aussprache

Art. Nr. **291700**

Gewicht pro Stück: 1,6 Kg Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Schnittkäse aus Kuhmilch, mind. 4 Monate im Höhlenkeller gereift, gewaschene Rinde, porzellanfarbener Teig, geschmeidige Textur mit unregelmäßiger erbsen großer Lochung, charktervoll, zart-würzig, Schweiz



mind. Fett i.Tr. 48 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **45T**

Labsorte: Tierisch

Seil. Racl. Grün Pfeff 1,6 kg

Aussprache

Art. Nr. **291701**

Gewicht pro Stück: 1,6 Kg Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Schnittkäse aus Kuhmilch, mind. 3 Monate im Höhlenkeller gereift, gewaschene Rinde, elfenbeinfarbener Teig mit zartschmelzender Textur, mit pikant-würzigem Pfeffer affiniert, charaktervoll-kraftig



mind. Fett i.T 48 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **45T**

Labsorte: Tierisch

SCHWEIZ



Seiler Raclette Knob. 1,6 kg

Aussprache

Art. Nr. **291702**

Gewicht pro Stück: 1,6 Kg Stück pro Karton: 1
Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung
Schnittkäse aus Kuhmilch, mind. 3 Monate im Höhlenkeller gereift, gewaschene Rinde, elfenbeinfarbener Teig mit zartschmelzender Textur, mit pikantem Knoblauch affinert, aromatisch-pikant, Schweiz



mind. Fett i.Tr. 48 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **45T**

Labsorte: Tierisch



mind. Fett i.T 48 %
Milchart: Kuh

Labsorte: Tierisch

Seiler Raclette Paprika 1,6 kg

Aussprache

Art. Nr. **291703**

Gewicht pro Stück: 1,6 Kg Stück pro Karton: 1
Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung
Schnittkäse aus Kuhmilch, mind. 3 Monate im Höhlenkeller gereift, gewaschene Rinde, elfenbeinfarbener Teig mit zartschmelzender Textur, mit fruchtiger Paprika affinert, aromatisch-kraftig, Schweiz

Fettstufe:
Restlaufzeit **45T**

Labsorte: Tierisch

Seil. Racl. Röstzwieb 1,6 kg

Aussprache

Art. Nr. **291704**

Gewicht pro Stück: 1,6 Kg Stück pro Karton: 1
Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung
Schnittkäse aus Kuhmilch, mind. 3 Monate im Höhlenkeller gereift, gewaschene Rinde, elfenbeinfarbener Teig mit elastischer Textur, mit würziger Röstzwiebel affinert, intensiv-aromatisch, würzig, CH



mind. Fett i.Tr. 48 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **45T**

Labsorte: Tierisch



mind. Fett i.T 48 %
Milchart: Kuh

Labsorte: Tierisch

Seil. Racl. Zitro/Thym. 1,6 kg

Aussprache

Art. Nr. **291705**

Gewicht pro Stück: 1,6 Kg Stück pro Karton: 1
Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung
Schnittkäse aus Kuhmilch, mind. 3 Monate im Höhlenkeller gereift, gewaschene Rinde, hellgelber Teig, elastische Textur, mit aromatischem Thymian und fruchtiger Zitrone affinert, aromatisch-frisch, CH

Fettstufe:
Restlaufzeit **45T**

Labsorte: Tierisch

Seiler Raclette Curry 1,6 kg

Aussprache

Art. Nr. **291706**

Gewicht pro Stück: 1,6 Kg Stück pro Karton: 1
Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung
Schnittkäse aus Kuhmilch, mind. 3 Monate im Höhlenkeller gereift, gewaschene Rinde, strohgelber Teig, elastische Textur mit aromatischem Curry affinert zart-würzig mit komplexen Curry-Aromen, CH



mind. Fett i.Tr. 48 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **45T**

Labsorte: Tierisch



mind. Fett i.T 48 %
Milchart: Kuh

Labsorte: Tierisch

Seil. Racl. Speck-Malb. 1,6 kg

Aussprache

Art. Nr. **291707**

Gewicht pro Stück: 1,6 Kg Stück pro Karton: 1
Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung
Schnittkäse aus Kuhmilch, mind. 3 Monate im Höhlenkeller gereift, gewaschene Rinde, porzellanfarbener Teig, elastische Textur, mit herzhaften Speck affinert, charaktervoll, vollaromatisch-herzhaft, CH

Fettstufe:
Restlaufzeit **45T**

Labsorte: Tierisch

SCHWEIZ



Seil. Racl. Tasman. Pfeff 1,6 kg

Aussprache

Art. Nr. **291708**

Gewicht pro Stück: 1,6 Kg Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Schnittkäse aus Kuhmilch, mind. 3 Monate im Höhlenkeller gereift, gewaschene Rinde, elfenbeinfarbener Teig, geschmeidige Textur, mit tasmanischem Pfeffer affiniert, frisch-fruchtig mit pikanter Würze, CH



mind. Fett i.Tr. 48 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **45T**

Labsorte: Tierisch

Seil. Raclette Weisswein 1,6kg

Aussprache

Art. Nr. **291709**

Gewicht pro Stück: 1,6 Kg Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Schnittkäse aus Kuhmilch, mind. 3 Monate im Höhlenkeller gereift, gewaschene Rinde, strohgelber Teig, geschmeidige Textur, mit fruchtigem Weißwein affiniert, aromatisch-vollmundig, feine Frucht, CH



mind. Fett i.T 48 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **45T**

Labsorte: Tierisch

Seiler Raclette geräuch. 1,6kg

Aussprache

Art. Nr. **291710**

Gewicht pro Stück: 1,6 Kg Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Schnittkäse aus Kuhmilch, mind. 3 Monate im Höhlenkeller gereift, geräucherte Rinde, elfenbeinfarbener Teig mit geschmeidiger Textur, charaktervoll aromatisch mit feinwürziger Rauchnote, CH



mind. Fett i.Tr. 48 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **45T**

Labsorte: Tierisch

Seiler Raclette Höhle

Aussprache

Art. Nr. **291711**

Gewicht pro Stück: 6,6 Kg Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Schnittkäse aus Kuhmilch, mind. 4 Monate im Höhlenkeller gereift, gewaschene Rinde, porzellanfarbener Teig, geschmeidige Textur mit unregelmäßiger erbsen großer Lochung, charaktervoll, zart-würzig, Schweiz



mind. Fett i.T 48 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **45T**

Labsorte: Tierisch

Wolf's Sommelier Rucksackkäse

Aussprache

Art. Nr. **300499**

Gewicht pro Stück: 6,5 Kg Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel

Käsekomposition aus Schnittkäse aus therm Kuhmilch und frisch geriebenem schweizer Hartkäse, 10 Wochen in rotgeschm. Rinde gereift, fester Teig, einzigartiger, würziger Geschmack, Graubünden.



mind. Fett i.Tr. 51 %
Milchart: Kuh
Milchbehandlung: Rohmilch
Labsorte: Tierisch

Fettstufe:
Restlaufzeit **35T**

Schabziger Stöckli

Aussprache

Art. Nr. **309863**

Gewicht pro Stück: 0,1 Kg Stück pro Karton: 6

Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel

Schnittkäse aus Kuhmilch, aus sog. Rohziger und Salz hergestellt, nach der Reifezeit mit Zigerklee versetzt, welcher die grüne Farbe und den unverkennbaren Geschmack mitbringt.



Milchart: Kuh

Fettstufe: **/MA**
Restlaufzeit **36T**

Labsorte: Tierisch

SCHWEIZ



Tete de Moine AOP

Aussprache
Art. Nr. **421265**
Gewicht pro Stück: 0,8 Kg Stück pro Karton: 4
Liefereinheit: ST Bestellart: Lagerartikel
Schnittkäse aus Kuhrohnmilch, mindestens 3 Monate gereift, hellbraune geschmierte Rinde, hellgelber Teig mit kompakter Textur, aromatisch blumig-würzig wenn mit der Girolle geschabt. Juragebirge



mind. Fett i.Tr. 51 %
Milchart: Kuh
Milchbehandlung: Rohmilch
Labsorte: Tierisch

Fettstufe:
Restlaufzeit **28T**



Tete de Moine AOP Rosetten

Aussprache
Art. Nr. **421270**
Gewicht pro Stück: 0,1 Kg Stück pro Karton: 8
Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel
Schnittkäse aus Kuhrohnmilch, mindestens 3 Monate gereift, attraktive Rosettenform, hellgelber Teig, kompakte, zartschmelzende Textur, aromatisch, blumig-würzig, Juragebirge



mind. Fett i.T 51 %
Milchart: Kuh
Milchbehandlung: Rohmilch
Labsorte: Tierisch

Fettstufe:
Restlaufzeit **21T**



Tete de Moine AOP 420 g

Aussprache
Art. Nr. **421274**
Gewicht pro Stück: 0,42 K Stück pro Karton: 8
Liefereinheit: ST Bestellart: Lagerartikel
Schnittkäse aus Kuhrohnmilch mit geschmierter Rinde mind. 2, 5 Monate gereift, hellgelber Teig mit kompakter, geschmeidiger Textur, vollaromatisch mit pikant-würziger Note, Schweiz



mind. Fett i.Tr. 51 %
Milchart: Kuh
Milchbehandlung: Rohmilch
Labsorte: Tierisch

Fettstufe:
Restlaufzeit **28T**



FP Schweizer Nussi

Aussprache
Art. Nr. **2430007**
Gewicht pro Stück: 0,15 K Stück pro Karton: 8
Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel
Käsezubereitung mit Kuhrohnmilch hergestellt, mind. 3 Mo gereift, mit Walnusslikör affiniert, zartschmelzender, cremiger Teig, Naturrinde mit Kräutern gewaschen, feines Walnussaroma, Luzern.



mind. Fett i.T 50 %
Milchart: Kuh
Milchbehandlung: Rohmilch
Labsorte: Tierisch

Fettstufe:
Restlaufzeit **30T**



FP Wildererkäse

Aussprache
Art. Nr. **2430012**
Gewicht pro Stück: 0,15 K Stück pro Karton: 8
Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel
Schnittkäse aus thermisierter Kuhmilch, circa 3 Monate gereift, rotgeschmierte Rinde, kompakter Teig, feinwürzig-vollmundiger Brotzeitkäse, aus Graubünden.



mind. Fett i.Tr. 48 %
Milchart: Kuh
Labsorte: Tierisch

Fettstufe:
Restlaufzeit **30T**



FP Almwiesenkäse

Aussprache
Art. Nr. **2430020**
Gewicht pro Stück: 0,15 K Stück pro Karton: 8
Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel
Schnittkäse aus silofreier Kuhrohnmilch, 6 Monate gereift, mit kräftigem Bergkräutersud affiniert, kleine Kräuterstückchen auf der braunen Rinde, rahmiger Teig, herzhaft Kräuter note, St. Gallen.



mind. Fett i.T 45 %
Milchart: Kuh
Milchbehandlung: Rohmilch
Labsorte: Tierisch

Fettstufe:
Restlaufzeit **40T**

SCHWEIZ



FP Bergjuwel

Aussprache

Art. Nr. **2430032**

Gewicht pro Stück: 0,15 K Stück pro Karton: 8

Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel

Schnittkäse aus Kuhrohnmilch, 5 Mo. gereift,
rotgeschmierte Rinde mit Reliefprägung des Matter-
horns, schmelzender Teig, feinwürzig, edel im
Geschmack, ein Schweizer Genussgipfel! Thurgau.



mind. Fett i.Tr. 55 %
Milchart: Kuh
Milchbehandlung: Rohmilch
Labsorte: Tierisch

Fettstufe:
Restlaufzeit **40T**

FP Berg Purist 150 g

Aussprache

Art. Nr. **2430068**

Gewicht pro Stück: 0,15 K Stück pro Karton: 8

Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel

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



mind. Fett i.T 56 %
Milchart: Kuh
Labsorte: Tierisch

Fettstufe:
Restlaufzeit **40T**

FP Grüezi Chäs'

Aussprache *grüzi ches*

Art. Nr. **2430075**

Gewicht pro Stück: 0,175 Stück pro Karton: 8

Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel

Schnittkäse aus bester Schweizer Milch, mind. 5
Monate gereift, elfenbeinfarbener bis hellgelber
Teig mit geschmeidiger Textur und vereinzelter
Lochung, rahmig-edelwürzig im Geschmack.



mind. Fett i.Tr. 50 %
Milchart: Kuh
Labsorte: Mikrobiell

Fettstufe:
Restlaufzeit **40T**

FP Bergdiamant

Aussprache

Art. Nr. **2430076**

Gewicht pro Stück: 0,15 K Stück pro Karton: 8

Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel

Schnittkäse aus Kuhmilch, mind. 4 Mo. gereift,
dunkle feste Naturrinde, hellgelber geschmeidiger
Teig, vereinzelte Lochbildung möglich, delikater
würzig im Geschmack, St. Gallen.



mind. Fett i.T 50 %
Milchart: Kuh
Labsorte: Mikrobiell

Fettstufe:
Restlaufzeit **40T**

FP Schweizer Trüffel

Aussprache

Art. Nr. **2430081**

Gewicht pro Stück: 0,15 K Stück pro Karton: 8

Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel

Käsezubereitung aus einem Schnittkäse aus Kuh-
milch, 10 Wochen gereift, mit 2% echten Trüffeln
im Teig verfeinert, cremiger, schmelzender Teig
und köstlicher Trüffelgeschmack, St. Gallen



mind. Fett i.Tr. 55 %
Milchart: Kuh
Labsorte: Tierisch

Fettstufe:
Restlaufzeit **40T**

SCHWEIZ



BLAUSCHIMMELKÄSE



Willi's Jersey Blaukäse

Aussprache

Art. Nr. **290512**

Gewicht pro Stück: 1,6 Kg Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel

Weichkäse aus Kuhrohmilch, mit Blauschimmelkulturen, mindestens 5 Wochen gereift, geschmeidiger, marmorierter Teig mit Blauschimmel durchwachsen, im Geschmack würzig-fein, Toggenburg.



mind. Fett i.Tr. 55 %

Milchart: Kuh

Milchbehandlung: Rohmilch

Labsorte: Tierisch

Fettstufe:

Restlaufzeit **40T**

HARTKÄSE



Bündner Bergk. Felsenk. 4 Mon.

Aussprache

Art. Nr. **020040**

Gewicht pro Stück: 4,7 Kg Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Hartkäse aus silofreier Kuhmilch, im feuchten Felsenkeller gereift, sorgfältig geschmierte Rinde, kernig geschmeidiger Teig, je nach Reifung cremiger Teig mit aromatischen Kräuternoten.



mind. Fett i.Tr. 48 %

Milchart: Kuh

Labsorte: Tierisch

Fettstufe:

Restlaufzeit **42T**



Bündner Pikant Felsenk. BK 6Mo

Aussprache

Art. Nr. **020041**

Gewicht pro Stück: 4,7 Kg Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Hartkäse aus silofreier Kuhmilch, mind. 6 Monate im Felsenkeller gereift, geschmierte Rinde, kerniger geschmeidiger Teig, je nach Reifung mild-aromatisch bis kräftig-pikant, Kanton Graubünden.



mind. Fett i.T 45 %

Milchart: Kuh

Labsorte: Tierisch

Fettstufe:

Restlaufzeit **42T**



Felsenkeller 4,7 kg

Aussprache

Art. Nr. **020042**

Gewicht pro Stück: 4,7 Kg Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel

Hartkäse aus silofreier, Kuhmilch, 5 Mo. im Felsenkeller gereift, kräftig geschmierte Rinde einzigartige Geschmeidigkeit des Teiges, würzig, Spezialität aus den Bündner Alpen, Graubünden.



mind. Fett i.Tr. 50 %

Milchart: Kuh

Labsorte: Tierisch

Fettstufe:

Restlaufzeit **42T**



Disentiser Bergk. ex. höhle.

Aussprache

Art. Nr. **020045**

Gewicht pro Stück: 5,5 Kg Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Hartkäse aus silofreier Kuhmilch, einzigartige Bergkräuter geben der Milch ihren Charakter, 5 Monate im Felsenkeller gereift, sehr geschmeidiger Teig, würzig-pikant, Savognin/Graubünden.



mind. Fett i.T 45 %

Milchart: Kuh

Labsorte: Tierisch

Fettstufe:

Restlaufzeit **42T**

SCHWEIZ



Bio Gruyere AOP King Cut 13Mo.

Aussprache *grüjer*

Art. Nr. **264276**

Gewicht pro Stück: 2 Kg Stück pro Karton: 6

Liefereinheit: ST Bestellart: Lagerartikel

Hartkäse aus Bio-Kuhrohmilch in geschmierter Natur rinde, mind. 13 Monate gereift, hellgelber Teig mit vereinzelter Lochung und geschmeidiger Textur, feiner Schmelz am Gaumen, vollaromatisch-würzig



mind. Fett i.Tr. 49 %
Milchart: Kuh
Milchbehandlung: Rohmilch
Labsorte: Tierisch
Anbauverband:

Fettstufe:
Restlaufzeit **60T**

Bio Bündner Bergkäse Alpenkr.

Aussprache

Art. Nr. **264296**

Gewicht pro Stück: 5 Kg Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Hartkäse aus Bio-Kuhmilch, mit tierischem Lab hergestellt, ca. 3 Monate gereift, Rinde regelmäßig mit feinen Alpenkräutern geschmiert, blumig-würziger Geschmack, Kanton Graubünden.



mind. Fett i.T 45 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **60T**

Labsorte: Tierisch
Anbauverband: BIO SUISSE

Le Gruyère feucht 4,2 kg 12Mo

Aussprache *grüjär*

Art. Nr. **268706**

Gewicht pro Stück: 4,2 Kg Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel

Hartkäse aus Kuhrohmilch, mind. 12 Monate feuchtgereift, geschmierte braune Naturrinde, kompakter, elfenbeinfarbiger Teig, aromatisch, kräftiger Geschmack. Kanton Friburg



mind. Fett i.Tr. 50 %
Milchart: Kuh
Milchbehandlung: Rohmilch
Labsorte: Tierisch

Fettstufe:
Restlaufzeit **24T**

Emmentaler höhlengereift AOP

Aussprache

Art. Nr. **268707**

Gewicht pro Stück: 2,6 Kg Stück pro Karton: 4

Liefereinheit: ST Bestellart: Lagerartikel

Hartkäse aus Kuhrohmilch, 12 Monate gereift, davon 8 Monate in Felsenkellern, goldgelbe Rinde, fein mürber Teig mit großer Lochung, vollaromatischer Geschmack, Bern/Luzern.



mind. Fett i.T 49 %
Milchart: Kuh
Milchbehandlung: Rohmilch
Labsorte: Tierisch

Fettstufe:
Restlaufzeit **58T**

Disentiser mild aromatisch

Aussprache

Art. Nr. **268708**

Gewicht pro Stück: 5,5 Kg Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Hartkäse aus Kuhmilch, 6-12 Wochen gereift, geschmierte Rinde, geschmeidiger Teig, kleine Lochung, mild aromatischer bergkäsetypischer Geschmack Savognin/Graubünden



mind. Fett i.Tr. 48 %
Milchart: Kuh
Labsorte: Tierisch

Fettstufe:
Restlaufzeit **42T**

Appenzeller Extra Würzig 6Mo

Aussprache *appenzeller extra würzig*

Art. Nr. **269723**

Gewicht pro Stück: 6,5 Kg Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel

Hartkäse aus Kuhrohmilch, mindestens 6 Monate natürlich gereift, Rinde mit Kräutersulz gepflegt, zarter und edel schmelzender Teig, sehr würzig im Geschmack, Appenzell, St. Gallen Thurgau



mind. Fett i.T 48 %
Milchart: Kuh
Milchbehandlung: Rohmilch
Labsorte: Tierisch

Fettstufe:
Restlaufzeit **50T**

SCHWEIZ



Appenzeller Kräftig Würzig

Aussprache

Art. Nr. **269859**

Gewicht pro Stück: 6,6 Kg Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel

Hartkäse aus Kuhrohnmilch, mind. 4 Monate gereift, Rinde mit Kräutersulz gepflegt, schnittfester Teig, kräftiges Aroma, würzig im Geschmack. Appenzell, St. Gallen Thurgau



Le Marechal Bergblumenkäse

Aussprache

Art. Nr. **269889**

Gewicht pro Stück: 6,5 Kg Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel

Hartkäse aus Kuhrohnmilch, mind. 2 Monate gereift, mit Kräutern auf der Rinde, schnittfester Teig, würziges Aroma mit Kräuter- und Nussnote im Geschmack, Ost-Schweiz



mind. Fett i.Tr. 48 %
Milchart: Kuh
Milchbehandlung: Rohmilch
Labsorte: Tierisch

Fettstufe:
Restlaufzeit **50T**



mind. Fett i.T 50 %
Milchart: Kuh
Milchbehandlung Rohmilch
Labsorte: Tierisch

Fettstufe:
Restlaufzeit **40T**

Schweizer Kräutermäxli 4,8 kg

Aussprache *schweizer kräutermäxli*

Art. Nr. **290006**

Gewicht pro Stück: 4,8 Kg Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel

Hartkäse aus thermisierter Kuhmilch, 3 Monate in rotgeschmierter Rinde mit Kräutern gereift, kompakter Teig, blumig kräuterwürziges Aroma, Graubünden.



mind. Fett i.Tr. 48 %
Milchart: Kuh
Labsorte: Tierisch

Fettstufe:
Restlaufzeit **60T**



mind. Fett i.T 45 %
Milchart: Kuh
Labsorte: Tierisch
Anbauverban BIO SUISSE

Bio Via Mala Bio-Bergkäse

Aussprache *Via Mala*

Art. Nr. **290013**

Gewicht pro Stück: 5 Kg Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Hartkäse aus Bio-Bergmilch, 4-10 Wochen gereift, Naturschimmel auf der Rinde, gelblich-weißer Teig, fein-aromatisch im Geschmack Graubünden.

Val du Val 6,5kg

Aussprache

Art. Nr. **290231**

Gewicht pro Stück: 6,5 Kg Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: ST Bestellart: Vorbestellung

Hartkäse aus Alpkuhrohnmilch von Juni bis Sept. auf der Alp traditionell über dem Feuer gekäst, 10 Mo. gereift, schw. Rinde, feiner, geschmeidiger Teig, feines Haselnussaroma.



mind. Fett i.Tr. 49 %
Milchart: Kuh
Milchbehandlung: Rohmilch
Labsorte: Tierisch

Fettstufe:
Restlaufzeit **56T**



mind. Fett i.T 50 %
Milchart: Kuh
Milchbehandlung Rohmilch
Labsorte: Tierisch

Le Marechal Bergblumenkäse 1/2

Aussprache

Art. Nr. **290236**

Gewicht pro Stück: 3,25 K Stück pro Karton: 2

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Hartkäse aus Kuhrohnmilch, mind. 2 Monate gereift, mit Kräutern auf der Rinde, schnittfester Teig, würziges Aroma mit Kräuter- und Nussnote im Geschmack.

Fettstufe:
Restlaufzeit **40T**

SCHWEIZ



Heumilch Goldwäscher 7 Monate

Aussprache

Art. Nr. **290251**

Gewicht pro Stück: 6 Kg Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Hartkäse mit Rohmilch/Heumilch hergestellt, mind. 7-9 Mo. gereift, feste goldgelbe Rinde, strohgelber, zartschmelzender Teig, aromatisch-würzig, Biosphärenreservat Entlebuch Luzern/Schweiz.



mind. Fett i.Tr. 54 %
Milchart: Kuh
Milchbehandlung: Rohmilch
Labsorte: Tierisch

Fettstufe:
Restlaufzeit **42T**



Heumilch Bergblick 8 Monate

Aussprache

Art. Nr. **290254**

Gewicht pro Stück: 6 Kg Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Hartkäse aus Kuhmilch/Heumilch, 8 Monate gereift, feste rotbraune Rinde, strohgelber, elastischer zartschmelzender Teig, aromatisch-kraftiger Geschmack, Biosphärenreservat Entlebuch Luzern/Schweiz.



mind. Fett i.T 51 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **42T**

Labsorte: Tierisch



L'Etivaz AOP 4,5 kg

Aussprache

Art. Nr. **290257**

Gewicht pro Stück: 4,5 Kg Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Hartkäse mit Rohmilch hergestellt, ideale Reifezeit 5-13 Monate, elfenbeinfarbiger Teig mit einzelner kleiner Rundlochung, aromatisch-fruchtig mit leichtem Haselnussgeschmack.



mind. Fett i.Tr. 50 %
Milchart: Kuh
Milchbehandlung: Rohmilch
Labsorte: Tierisch

Fettstufe:
Restlaufzeit **42T**



Wilhelm Tell Käse

Aussprache

Art. Nr. **290400**

Gewicht pro Stück: 7,5 Kg Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Hartkäse aus Kuhrohmilch, mindestens 10 Monate gereift, kompakter Teig mit Reife-kristallen, edler Schmelz, harmonisch würzig, feines Muskataroma, Thurgau.



mind. Fett i.T 50 %
Milchart: Kuh
Milchbehandlung: Rohmilch
Labsorte: Tierisch

Fettstufe:
Restlaufzeit **44T**



Wilhelm Tell Käse 3,7 kg

Aussprache

Art. Nr. **290401**

Gewicht pro Stück: 3,7 Kg Stück pro Karton: 2

Liefereinheit: ST Bestellart: Lagerartikel

Hartkäse aus Kuhrohmilch, mindestens 10 Monate gereift, kompakter Teig mit Reife-kristallen, edler Schmelz, harmonisch würzig, feines Muskataroma, Thurgau.



mind. Fett i.Tr. 50 %
Milchart: Kuh
Milchbehandlung: Rohmilch
Labsorte: Tierisch

Fettstufe:
Restlaufzeit **44T**



Wilhelm Tell 1,9 kg

Aussprache

Art. Nr. **290402**

Gewicht pro Stück: 1,9 Kg Stück pro Karton: 4

Liefereinheit: ST Bestellart: Lagerartikel

Hartkäse aus Kuhrohmilch, mindestens 10 Monate gereift, kompakter Teig mit Reife-kristallen, edler Schmelz, harmonisch würzig, feines Muskataroma, Thurgau.



mind. Fett i.T 50 %
Milchart: Kuh
Milchbehandlung: Rohmilch
Labsorte: Tierisch

Fettstufe:
Restlaufzeit **36T**

SCHWEIZ



mind. Fett i.Tr. 50 %
Milchart: Kuh
Milchbehandlung: Rohmilch
Labsorte: Tierisch

Alter Schweizer

Aussprache

Art. Nr. **290406**

Gewicht pro Stück: 6,5 Kg Stück pro Karton: 1
Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung
Hartkäse aus silofreier Kuhrohmlch, Reifezeit
ca. 11 Monate, Schmierereifung nur mit Wasser,
fester bis mürber Teig, Geschmack ist würzig
harmonisch vollendet, Region Thurgau.



mind. Fett i.T 58 %
Milchart: Kuh
Milchbehandlung Rohmilch
Labsorte: Tierisch

Maxx 365

Aussprache

Art. Nr. **290409**

Gewicht pro Stück: 6,5 Kg Stück pro Karton: 1
Liefereinheit: ST Bestellart: Lagerartikel
Hartkäse aus Kuhrohmlch, 1 Jahr in rot ge-
schmierter Rinde gereift, zart schmelzender Teig
besonders edle Textur, extrawürzig und vollmundig
pikant, eine Rarität für Käsekenner.

Fettstufe:
Restlaufzeit **44T**



mind. Fett i.Tr. 47 %
Milchart: Kuh
Milchbehandlung: Rohmilch
Labsorte: Tierisch

Girenbader Ur-Eiche

Aussprache

Art. Nr. **290504**

Gewicht pro Stück: 6 Kg Stück pro Karton: 1
Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel
Hartkäse aus Kuhrohmlch, mindestens 10 Monate
in geschmierter Naturrinde gereift, Reliefprägung,
kompakter, elfenbeinfarbener Teig mit vereinzelter
Lochung, vollmundig, kräftig, leichte Holznote,



mind. Fett i.T 45 %
Milchart: Kuh
Milchbehandlung Rohmilch
Labsorte: Tierisch

Waldsberger Salzträne 16 Mon.

Aussprache

Art. Nr. **290507**

Gewicht pro Stück: 2,5 Kg Stück pro Karton: 1
Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel
Hartkäse aus Kuhrohmlch, 16-20 Monate in ge-
schmierter Naturrinde gereift, mürber, elfen-
beinfarbener Teig mit Salztränen in Lochung, im
Geschmack sehr kräftig, mit feiner Salznote.

Fettstufe:
Restlaufzeit **72T**



mind. Fett i.Tr. 45 %
Milchart: Kuh
Milchbehandlung: Rohmilch
Labsorte: Mikrobiell

Waldsberger Salzträne 11 Mon.

Aussprache

Art. Nr. **290508**

Gewicht pro Stück: 2,5 Kg Stück pro Karton: 1
Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel
Hartkäse aus Kuhrohmlch, 11-13 Monate in ge-
schmierter Naturrinde gereift, mürber elfenbein-
farbener Teig, ausgeprägte Lochung, im Aroma und
Geschmack kräftig, mit feiner Salznote.



mind. Fett i.T 50 %
Milchart: Kuh
Milchbehandlung Rohmilch
Labsorte: Tierisch

Rostiger Ritter Laib

Aussprache

Art. Nr. **290510**

Gewicht pro Stück: 6,9 Kg Stück pro Karton: 1
Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung
Hartkäse aus Kuhrohmlch, mindestens 10 Monate
in dunkelbraun geschmierter Naturrinde gereift,
fester elfenbeinfarbener Teig mit sparsamer
Lochung, im Geschmack blumig, würzig, vollmundig.

Fettstufe:
Restlaufzeit **72T**

SCHWEIZ



Rostiger Ritter 3,5kg

Aussprache

Art. Nr. **290511**

Gewicht pro Stück: 3,5 Kg Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Hartkäse aus Kuhrohmlch, mindestens 10 Monate in dunkelbraun geschmierter Naturrinde gereift, fester elfenbeinfarbener Teig mit sparsamer Lochung, im Geschmack blumig, würzig, vollmundig.



mind. Fett i.Tr. 50 %
Milchart: Kuh
Milchbehandlung: Rohmilch
Labsorte: Tierisch

Fettstufe:
Restlaufzeit **72T**

Girenbader Bach-Thal 4,2kg sur

Aussprache

Art. Nr. **290517**

Gewicht pro Stück: 4,2 Kg Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Rustikaler Hartkäse aus silofreier Kuhrohmlch, mind. 9 Monate gereift, kompakter Teig mit Reife-kristallen, feine Textur, kräftiges, gehaltvolles Aroma, Zürcher Berggebiet.



mind. Fett i.T 50 %
Milchart: Kuh
Milchbehandlung Rohmilch
Labsorte: Tierisch

Fettstufe:
Restlaufzeit **72T**

Schwyzergold 4 kg

Aussprache *Schwiezergold*

Art. Nr. **290750**

Gewicht pro Stück: 4 Kg Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel

Hartkäse mit Rohmilch hergestellt, mindestens 8 Monate gereift, geschmeidiger Teig mit kristalliner Einlagerung und kleiner Lochung, pikant im Geschmack mit kräftiger Würze, Schwyz.



mind. Fett i.Tr. 45 %
Milchart: Kuh
Milchbehandlung: Rohmilch
Labsorte: Tierisch

Fettstufe:
Restlaufzeit **64T**

Schwyzergold

Aussprache *Schwiezergold*

Art. Nr. **290751**

Gewicht pro Stück: 33 Kg Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel

Hartkäse mit Rohmilch hergestellt, mindestens 8 Monate gereift, geschmeidiger Teig mit kristalliner Einlagerung und kleiner Lochung, pikant im Geschmack mit kräftiger Würze, Schwyz.



mind. Fett i.T 45 %
Milchart: Kuh
Milchbehandlung Rohmilch
Labsorte: Tierisch

Fettstufe:
Restlaufzeit **64T**

Uriger Säntis

Aussprache *uriger sentis*

Art. Nr. **290801**

Gewicht pro Stück: 6,5 Kg Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel

Hartkäse aus Kuhmilch. mind. 8 Monate gereift, rötliche Naturrinde, sparsame Rundlochung im leicht mürben Teig mit Salzkristallen, aromatisch mit feiner Röstnote, kräftig würzig, Appenzell.



mind. Fett i.Tr. 50 %
Milchart: Kuh
Labsorte: Tierisch

Fettstufe:
Restlaufzeit **48T**

Uriger Säntis 3,25 kg

Aussprache *uriger sentis*

Art. Nr. **290802**

Gewicht pro Stück: 3,25 K Stück pro Karton: 2

Liefereinheit: ST Bestellart: Lagerartikel

Hartkäse aus Kuhmilch, mind. 8 Monate gereift, rötliche Naturrinde, sparsame Rundlochung im leicht mürben Teig mit Salzkristallen, aromatisch mit feiner Röstnote, kräftig würzig, Appenzell.



mind. Fett i.T 50 %
Milchart: Kuh
Labsorte: Tierisch

Fettstufe:
Restlaufzeit **48T**

SCHWEIZ



Appenzeller kräft.würz. 1,7 kg

Aussprache

Art. Nr. **290804**

Gewicht pro Stück: 1,7 Kg Stück pro Karton: 4

Liefereinheit: ST Bestellart: Vorbestellung

Hartkäse aus Kuhrohnmilch, mind. 4 Monate gereift, Rinde mit kräftigem Kräutersulz gepflegt, schnittfester Teig, kräftiges Aroma, würzig im Geschmack.



mind. Fett i.Tr. 48 %
Milchart: Kuh
Milchbehandlung: Rohmilch
Labsorte: Tierisch

Fettstufe:
Restlaufzeit **48T**

Le Gruyère AOP 1655

Aussprache *lö grüjer*

Art. Nr. **290900**

Gewicht pro Stück: 36 Kg Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Hartkäse mit Rohmilch hergestellt, mindestens 12 Monate gereift, elfenbeinfarbig bis hellgelber Teig, zarte, geschmeidige Konsistenz, schmelzende Textur, kräftig würziger Charakter, La Gruyere.



mind. Fett i.T 45 %
Milchart: Kuh
Milchbehandlung: Rohmilch
Labsorte: Tierisch

Fettstufe:
Restlaufzeit **36T**

Le Gruyère AOP 1655 4,5 kg

Aussprache *lö grüjer*

Art. Nr. **290901**

Gewicht pro Stück: 4,5 Kg Stück pro Karton: 8

Liefereinheit: ST Bestellart: Lagerartikel

Hartkäse mit Rohmilch hergestellt, mindestens 12 Monate gereift, elfenbeinfarbig bis hellgelber Teig, zarte, geschmeidige Konsistenz, schmelzende Textur, kräftig würziger Charakter, La Gruyere.



mind. Fett i.Tr. 45 %
Milchart: Kuh
Milchbehandlung: Rohmilch
Labsorte: Tierisch

Fettstufe:
Restlaufzeit **36T**

Alpen Purist 6,5 kg

Aussprache

Art. Nr. **291104**

Gewicht pro Stück: 6,5 Kg Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel

Hartkäse aus Schweizer Kuhmilch, mindestens 6 Monate gereift, geschlossener, mürber Käseteig mit zartem Schmelz und kräftig-samtigem Geschmack, welcher auf der Zunge zergeht, St. Gallen.



mind. Fett i.T 56 %
Milchart: Kuh
Labsorte: Tierisch

Fettstufe:
Restlaufzeit **45T**

Gipfel Purist 6,5 kg

Aussprache

Art. Nr. **291105**

Gewicht pro Stück: 6,5 Kg Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel

Edler Hartkäse aus Schweizer Kuhmilch, mindestens 8 Monate gereift, edler, zartschmelzender Teig mit kristallinen Strukturen. Würziger und aromatischer Geschmack mit feiner Röstnote, St. Gallen.



mind. Fett i.Tr. 56 %
Milchart: Kuh
Labsorte: Tierisch

Fettstufe:
Restlaufzeit **45T**

Alpen Purist 3,25 kg

Aussprache

Art. Nr. **291107**

Gewicht pro Stück: 3,25 K Stück pro Karton: 2

Liefereinheit: ST Bestellart: Lagerartikel

Hartkäse aus Schweizer Kuhmilch, mindestens 6 Monate gereift, geschlossener, mürber Käseteig mit zartem Schmelz und kräftig-samtigem Geschmack, welcher auf der Zunge zergeht, St. Gallen.



mind. Fett i.T 56 %
Milchart: Kuh
Labsorte: Tierisch

Fettstufe:
Restlaufzeit **45T**

SCHWEIZ



Gipfel Purist 3,25 kg

Aussprache

Art. Nr. **291108**

Gewicht pro Stück: 3,25 K Stück pro Karton: 2

Liefereinheit: ST Bestellart: Lagerartikel

Edler Hartkäse aus Schweizer Kuhmilch, mindestens 8 Monate gereift, edler, zartschmelzender Teig mit kristallinen Strukturen. Würziger und aromatischer Geschmack mit feiner Röstnote, St. Gallen.



mind. Fett i.Tr. 56 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **45T**

Labsorte: Tierisch



mind. Fett i.T 56 %
Milchart: Kuh

Labsorte: Tierisch

Feingold

Aussprache

Art. Nr. **291115**

Gewicht pro Stück: 6,5 Kg Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel

Hartkäse aus bester Schweizer Kuhmilch, mind. 12 Monate gereift, goldgelber Teig, zartschmelzende, kristalline Struktur, Nuancen von Honig, Karamell und Muskat, lang anhaltende intensive Röstnoten.

Fettstufe:
Restlaufzeit **45T**

Labsorte: Tierisch

Bio Purist

Aussprache

Art. Nr. **291124**

Gewicht pro Stück: 6,5 Kg Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel

Hartkäse aus thermisierter Bio-Kuhmilch, mind. 6 Monate gereift, edle Rotkulturrinde, gelber Teig mit cremiger Textur und unregelmäßiger erbsen-großer Lochung, würzig-kraftig, St. Gallen



mind. Fett i.Tr. 56 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **45T**

Labsorte: Tierisch

Anbauverband:



mind. Fett i.T 45 %
Milchart: Kuh

Milchbehandlung Rohmilch

Labsorte: Tierisch

Emmentaler AOP Urtyp King Cut

Aussprache

Art. Nr. **291404**

Gewicht pro Stück: 3,85 K Stück pro Karton: 4

Liefereinheit: ST Bestellart: keine Dispositi

Hartkäse aus Kuhrohmlch, 12 Monate in Naturrinde gereift, geschmeidiger goldgelber Teig mit Groß-lochung, intensiv-aromatischer und vollmundiger Geschmack mit fein nussiger Note.

Fettstufe:
Restlaufzeit **48T**

Labsorte: Tierisch

Appenzeller kräft.würz. 6,7 kg

Aussprache

Art. Nr. **291405**

Gewicht pro Stück: 6,7 Kg Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel

Hartkäse aus Kuhrohmlch, während der 4 monatigen Reife mit Kräutersulz gepflegt, geschmeidiger, kompakter Teig mit unregelmäßiger Lochung und aromatischem, würzig-kraftigem Geschmack.



mind. Fett i.Tr. 48 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **36T**

Milchbehandlung: Rohmilch

Labsorte: Tierisch



mind. Fett i.T 56 %
Milchart: Kuh

Milchbehandlung: Rohmilch

Labsorte: Tierisch

Wolfs Sommelier No.1

Aussprache

Art. Nr. **300526**

Gewicht pro Stück: 3,25 K Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel

Hartkäse aus Kuhrohmlch, mind. 8 Monate im Keller gereift, gewaschene Rotkulturrinde, gelber Teig mit zartschmelzender Textur und unregelmäßiger erbsen-großer Lochung, vollmundig, kräftig-würzig, Schweiz

Fettstufe:
Restlaufzeit **45T**

Labsorte: Tierisch

SCHWEIZ



Emmi Kaltbach Gold

Aussprache

Art. Nr. **421268**

Gewicht pro Stück: 4 Kg Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Hartkäse aus Kuhmilch, ca. 6 Monate höhlengereift
fester, glatter Teig mit zartem Schmelz, intensiv-
aromatischer, kräftiger Geschmack mit leichten
Röst- und Karamellnoten, Luzern.



mind. Fett i.Tr. 47 %

Milchart: Kuh

Fettstufe:

Restlaufzeit **21T**

Labsorte: Mikrobiell



Emmi Sbrinz AOP King

Aussprache

Art. Nr. **421269**

Gewicht pro Stück: 2 Kg Stück pro Karton: 6

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Hartkäse aus Kuhrohnmilch und mindestens 17 Monat
gereift, feste Naturrinde, gelber Teig mit fester
leicht körniger Textur, aromatisch frisch mit
fruchtiger Note und feiner Würze, Schweiz



mind. Fett i.T 45 %

Milchart: Kuh

Fettstufe:

Restlaufzeit **45T**

Milchbehandlung Rohmilch

Labsorte: Tierisch



Kaltbach Appenzeller 1,6 kg

Aussprache

Art. Nr. **421273**

Gewicht pro Stück: 1,6 Kg Stück pro Karton: 4

Liefereinheit: ST Bestellart: Lagerartikel

Hartkäse aus Kuhrohnmilch, mind. 6 Monate Höhlen-
gereift, geschmierte Rinde, hellgelber Teig mit
fester Textur, vollmundig-kräftig und intensiv im
Geschmack, Schweiz



mind. Fett i.Tr. 48 %

Milchart: Kuh

Fettstufe:

Restlaufzeit **20T**

Milchbehandlung: Rohmilch

Labsorte: Tierisch



PP CH Emmentaler AOP 12 Mo.

Aussprache

Art. Nr. **2330015**

Gewicht pro Stück: 0,18 K Stück pro Karton: 5

Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel

Hartkäse aus Kuhrohnmilch, 12 Monate gereift, davon
8 Monate in Felsenkellern, markante goldgelbe
Rinde, fein mürber Teig, vollaromatisch im
Geschmack.



mind. Fett i.T 45 %

Milchart: Kuh

Fettstufe:

Restlaufzeit **17T**

Milchbehandlung Rohmilch

Labsorte: Tierisch



PP Felsenkeller

Aussprache

Art. Nr. **2330018**

Gewicht pro Stück: 0,15 K Stück pro Karton: 5

Liefereinheit: KT Bestellart: keine Dispositi

Hartkäse aus silofreier, therm. Kuhmilch, 5 Mo.
im Felsenkeller gereift, kräftig geschmierte Rinde
einzigartige Geschmeidigkeit des Teiges, würzig,
Spezialität aus dem Heidiland, Graubünden.



mind. Fett i.Tr. 50 %

Milchart: Kuh

Fettstufe:

Restlaufzeit **17T**

Labsorte: Tierisch



FP Schweizer Kräutermäxli

Aussprache

Art. Nr. **2430008**

Gewicht pro Stück: 0,15 K Stück pro Karton: 8

Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel

Hartkäse aus Kuhmilch, 3 Monate in rotge-
schmierter Rinde mit Kräutern gereift, kompakter
Teig, blumig kräuterwürziges Aroma,
Graubünden.



mind. Fett i.T 48 %

Milchart: Kuh

Fettstufe:

Restlaufzeit **30T**

Labsorte: Tierisch

SCHWEIZ



FP Felsenkeller 150 g

Aussprache

Art. Nr. **2430021**

Gewicht pro Stück: 0,15 K Stück pro Karton: 8

Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel

Hartkäse aus silofreier, therm. Kuhmilch, 5 Mo.
im Felsenkeller gereift, kräftig geschmierte Rinde
einzigartige Geschmeidigkeit des Teiges, würzig,
Spezialität aus den Bündner Alpen, Graubünden.



mind. Fett i.Tr. 50 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **40T**

Labsorte: Tierisch



FP Alpen Purist 150 g

Aussprache

Art. Nr. **2430069**

Gewicht pro Stück: 0,15 K Stück pro Karton: 8

Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel

Hartkäse aus Schweizer Kuhmilch, mindestens 6
Monate gereift, geschlossener, mürber Käseteig mit
zartem Schmelz und kräftig-samtigem Geschmack,
welchert auf der Zunge zergeht, St. Gallen.



mind. Fett i.T 56 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **40T**

Labsorte: Tierisch



FP Gipfel Purist 150 g

Aussprache

Art. Nr. **2430070**

Gewicht pro Stück: 0,15 K Stück pro Karton: 8

Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel

Edler Hartkäse aus Schweizer Kuhmilch, mindestens
8 Monate gereift, edler, zartschmelzender Teig mit
kristallinen Strukturen. Köstlich würziger aromati-
scher Geschmack mit feiner Röstnote, St. Gallen.



mind. Fett i.Tr. 56 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **40T**

Labsorte: Tierisch



FP Feingold

Aussprache

Art. Nr. **2430077**

Gewicht pro Stück: 0,15 K Stück pro Karton: 8

Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel

Hartkäse aus bester Schweizer Kuhmilch, mind. 12
Monate gereift, goldgelber Teig, zartschmelzende,
kristalline Struktur, Nuancen von Honig, Karamell
und Muskat, lang anhaltende intensive Röstnoten.



mind. Fett i.T 56 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **40T**

Labsorte: Tierisch

BESCHWIPSTE KÄSE



Fassbierkäse 3,25 kg

Aussprache *Fassbierkäse*

Art. Nr. **290803**

Gewicht pro Stück: 3,25 K Stück pro Karton: 2

Liefereinheit: ST Bestellart: Lagerartikel

Käsezubereitung aus Kuhmilch, mind. 4 Mo.

gereift, unregelmäßig kleine Lochung, fein würzig,
barrique, mit leichtem Biergeschmack, hergestellt
mit Appenzeller Holzfassbier, Appenzell.



mind. Fett i.Tr. 50 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **48T**

Labsorte: Tierisch

SCHWEIZ



SCHMELZKÄSE UND TYP SCHMELZKÄSE



Schweizer Nusskäse Laib

Aussprache

Art. Nr. **290303**

Gewicht pro Stück: 0,93 K Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel

Schmelzkäse aus Kuhmilch, mit Deluxe-Walnüssen geschichtet, geschmeidiger, schnittfester Teig, zart und cremig, köstliches Nussaroma, St. Gallen.



mind. Fett i.Tr. 45 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **21T**

Labsorte: Tierisch



Schweizer Nusskäse Mini

Aussprache

Art. Nr. **290304**

Gewicht pro Stück: 0,15 K Stück pro Karton: 6

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Schmelzkäse aus Kuhmilch, mit Deluxe-Walnüssen geschichtet, geschmeidiger, schnittfester Teig, zart und cremig, köstliches Nussaroma, St. Gallen.



mind. Fett i.T 45 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **21T**

Labsorte: Tierisch

Schweiz.Nusskäse Schnitte

Aussprache

Art. Nr. **290305**

Gewicht pro Stück: 0,2 Kg Stück pro Karton: 6

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Schmelzkäse aus Kuhmilch, mit Deluxe-Walnüssen geschichtet, geschmeidiger, schnittfester Teig, zart und cremig, köstliches Nussaroma, St. Gallen.



mind. Fett i.Tr. 55 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **18T**

Labsorte: Tierisch

SNACK



Käse-Chips Chili

Aussprache

Art. Nr. **290353**

Gewicht pro Stück: 0,1 Kg Stück pro Karton: 3

Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel

Käsekomposition aus Schweizer Schnittkäse und Schweizer Hartkäse aus Kuhmilch, mit Chili, kross gebacken, aromatisch würzig, laktose- und glutenfrei, St. Gallen.



Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **36T**

Labsorte: Tierisch



Käse-Chips natur

Aussprache

Art. Nr. **290354**

Gewicht pro Stück: 0,1 Kg Stück pro Karton: 3

Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel

Käsekomposition aus Schweizer Schnittkäse und Schweizer Hartkäse, kross gebacken, aromatisch würzig, laktose- und glutenfrei, ein genussvoller Snack für jede Gelegenheit, St. Gallen.



Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **36T**

Labsorte: Tierisch

SCHWEIZ



Käse-Chips Zwiebeln

Aussprache

Art. Nr. **290355**

Gewicht pro Stück: 0,1 Kg Stück pro Karton: 3

Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel

Käsekomposition aus Schweizer Schnittkäse und Schweizer Hartkäse mit Zwiebeln gewürzt, kross gebacken, mediterran würziger Geschmack, laktose- und glutenfrei, St. Gallen.



Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **36T**

Labsorte: Tierisch



Display Käse-Chips

Aussprache

Art. Nr. **290379**

Gewicht pro Stück: 0,1 Kg Stück pro Karton: 144

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Display Karton mit den Sorten Käse Chips Natur 72 Stück, 36 Stück Käse Chips Chili und 36 Stück Käse Chips Zwiebel.



Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **36T**

Labsorte: Tierisch

FONDUE



Fondue Purist

Aussprache

Art. Nr. **291116**

Gewicht pro Stück: 0,6 Kg Stück pro Karton: 6

Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel

Käsezubereitung aus Kuhmilch, fertige Mischung für Käsefondue aus Schweizer Käse mit ausgezeichnete Schmelzeigenschaften. Dickflüssig, cremig mit charaktervoll-würzigem Geschmack, St. Gallen.



Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **36T**

Labsorte: Tierisch



Fondue Töpfli Purist

Aussprache

Art. Nr. **318501**

Gewicht pro Stück: 0,2 Kg Stück pro Karton: 8

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Käsezubereitung aus Kuhrohmilch in hochwertiger Keramikschale, einfach im Ofen oder der Mikrowelle zu erhitzen für einen zartschmelzenden und herzhaften Fondue-Genuss, fein würzig, Thurgau.



Milchart: Kuh
Milchbehandlung Rohmilch

Fettstufe:
Restlaufzeit **50T**

Labsorte:

DÄNEMARK



SCHNITTKÄSE & TYP SCHNITTKÄSE



Castello Höhlenkäse

Aussprache

Art. Nr. **269621**

Gewicht pro Stück: 4,2 Kg Stück pro Karton: 2

Liefereinheit: ST Bestellart: Lagerartikel

Schnittkäse aus Kuhmilch in Kalksteinhöhlen gereift, gelber schnittfester Teig mit kleiner unregelmäßiger Lochung, würziges Aroma, vollmundig im Geschmack.



mind. Fett i.Tr. 50 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **39T**

Labsorte: Mikrobiell



Castello Alter Mommark 1,6 kg

Aussprache

Art. Nr. **317406**

Gewicht pro Stück: 1,6 Kg Stück pro Karton: 3

Liefereinheit: ST Bestellart: Lagerartikel

Schnittkäse aus Kuhmilch, mindestens 5 Monate gereift, gelber weicher Teig, mit unregelmäßiger Lochung, kräftig pikant im Geschmack.



mind. Fett i.T 45 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **35T**

Labsorte: Mikrobiell

SPANIEN



FRISCHKÄSE & TYP FRISCHKÄSE



Ziegenfrischkäsecreme 2 kg

Aussprache

Art. Nr. **330454**

Gewicht pro Stück: 2 Kg Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel

Frischkäse aus Ziegenmilch, keine Reifung, sahnig cremige Konsistenz, mild-aromatisch mit feiner Ziegenmilchnote, ideal zur Verarbeitung in der kalten und warmen Küche, Galicien /Spanien.



Milchart: Ziege

Fettstufe: **NO**
Restlaufzeit **60T**

Labsorte:



Rulito de Queso Feige 70 g

Aussprache

Art. Nr. **330471**

Gewicht pro Stück: 0,07 K Stück pro Karton: 6

Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel

Frischkäsezubereitung aus Kuh- und Ziegenmilch, mit Feigenmarmelade gefüllt, schneeweißer Teig, cremig-weiche Textur und süßlich, milder Geschmack mit feiner Feigennote, Valencia.



Milchart: K|Z

Fettstufe:
Restlaufzeit **28T**

Labsorte: Tierisch



Rulito de Queso Papaya 85 g

Aussprache

Art. Nr. **330472**

Gewicht pro Stück: 0,085 Stück pro Karton: 6

Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel

Frischkäsezubereitung aus Kuh- und Ziegenmilch, außen mit Papaya verfeinert, schneeweißer Teig, cremig-weiche Textur und süßlich, milder Geschmack mit feinen Papayastückchen, Valencia.



Milchart: K|Z

Fettstufe:
Restlaufzeit **35T**

Labsorte: Tierisch



Rulito de Queso Ananas 85 g

Aussprache

Art. Nr. **330473**

Gewicht pro Stück: 0,085 Stück pro Karton: 6

Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel

Frischkäsezubereitung aus Kuh- und Ziegenmilch, außen mit Ananas verfeinert, schneeweißer Teig, cremig-weiche Textur und süßlich, milder Geschmack mit tropischer Ananasnote, Valencia.



Milchart: K|Z

Fettstufe:
Restlaufzeit **35T**

Labsorte: Tierisch



Rulito de Queso Krokant 85 g

Aussprache

Art. Nr. **330474**

Gewicht pro Stück: 0,085 Stück pro Karton: 6

Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel

Frischkäsezubereitung aus Kuh- und Ziegenmilch, außen mit Mandelkrokant verfeinert, schneeweißer Teig, cremig-weiche Textur und süßlich, milder Geschmack mit knusprigem Krokant, Valencia.



Milchart: K|Z

Fettstufe:
Restlaufzeit **28T**

Labsorte: Tierisch

SPANIEN



WEICHKÄSE & TYP WEICHKÄSE

Ziegenrolle

Aussprache

Art. Nr. **330400**

Gewicht pro Stück: 1 Kg Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel

Weichkäse aus Ziegenmilch mit edler Weißschimmelinde, mind. 1 Woche gereift, schneeweißer feinstrukturierter geschmeidiger Teig, zartschmelzende Textur, delikater Ziegenmilchgeschmack, Valencia.



mind. Fett i.Tr. 53 %

Milchart: Ziege

Fettstufe:

Restlaufzeit **35T**

Labsorte: Mikrobiell

Ziegenrolle gereift Don Juan

Aussprache

Art. Nr. **330470**

Gewicht pro Stück: 0,18 K Stück pro Karton: 6

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Weichkäse aus Ziegenmilch mit feiner Weißschimmelinde schneeweißer bis elfenbeinfarbener Teig, geschmeidige Textur und milchfrischer, feinwürziger Geschmack, mind. 56 % Fett i. Tr., Spanien.



mind. Fett i.T 56 %

Milchart: Ziege

Fettstufe:

Restlaufzeit **35T**

Labsorte: Tierisch

SCHNITTKÄSE & TYP SCHNITTKÄSE

Tinajeros Cabra

Aussprache *tinajeros kabra*

Art. Nr. **269842**

Gewicht pro Stück: 2,2 Kg Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel

Schnittkäse aus Ziegenmilch, ca. 3 Wochen gereift, feste rote Rinde, schneeweißer Teig mit geschmeidiger Textur, mild mit leicht säuerlicher Note, feines Ziegenmilcharoma, La Mancha/Spanien.



mind. Fett i.Tr. 50 %

Milchart: Ziege

Fettstufe:

Restlaufzeit **40T**

Labsorte: Mikrobiell

Cabra Laib

Aussprache *kábra*

Art. Nr. **330414**

Gewicht pro Stück: 3 Kg Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel

Schnittkäse aus Ziegenmilch in roter Rinde, ca. 2 Monate gereift, elfenbeinfarbiger elastischer Teig, zartschmelzende Textur, mild-aromatischer Geschmack, Kastilien-La Mancha.



mind. Fett i.T 45 %

Milchart: Ziege

Fettstufe:

Restlaufzeit **192T**

Labsorte: Tierisch

Oveja al Romero

Aussprache *owécha al roméro*

Art. Nr. **330422**

Gewicht pro Stück: 1 Kg Stück pro Karton: 6

Liefereinheit: ST Bestellart: Lagerartikel

Schnittkäse aus Schafmilch, mind. 5 Monate im Mantel aus Rosmarinblättern gereift, hell elfenbeinfarbener Teig mit kompakt-mürber Textur, fein aromatisch mit intensiver Rosmarinnote, Kastilien-La Mancha.



mind. Fett i.Tr. 55 %

Milchart: Schaf

Fettstufe:

Restlaufzeit **216T**

Labsorte: Tierisch

Ibérico Laib

Aussprache *ibérico*

Art. Nr. **330423**

Gewicht pro Stück: 2,9 Kg Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel

Schnittkäse zu je einem Drittel aus Schaf-, Ziegen- und Kuhmilch, ca. 2 Monate gereift, fein aromatisch im Geschmack, geschmeidige Textur mit cremigem Mundgefühl, Kastilien-La Mancha.



mind. Fett i.T 47 %

Milchart: K|S|Z

Fettstufe:

Restlaufzeit **200T**

Labsorte: Tierisch

SPANIEN



Queso de Murcia al Vino DOP

Aussprache *késo de múrsia al vino*

Art. Nr. **330426**

Gewicht pro Stück: 2,5 Kg Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel

Schnittkäse aus Ziegenmilch, 45 - 60 Tage gereift, Rinde mit Rotwein affinert, weißer elastischer Teig, geschmeidige Textur, mild-aromatischer Geschmack mit dezenter Mandelnote, Murcia.



mind. Fett i.Tr. 45 %
Milchart: Ziege

Fettstufe:
Restlaufzeit **188T**

Labsorte: Tierisch



Queso Tetilla DOP

Aussprache *késo tetija*

Art. Nr. **330428**

Gewicht pro Stück: 1 Kg Stück pro Karton: 2

Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel

Schnittkäse aus Kuhmilch, ca. 4 Wochen gereift, glatte feste Rinde, geschmeidiger goldgelber Teig, milder angenehm buttriger Geschmack, traditionell typische Birnenform, idealer Tafelkäse, Galicien.



mind. Fett i.T 46 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **72T**

Labsorte: Tierisch



Queso de Murcia al Vino DOP

Aussprache *késo de múrsia al vino*

Art. Nr. **330441**

Gewicht pro Stück: 0,22 K Stück pro Karton: 12

Liefereinheit: KT Bestellart: keine Dispositi

Schnittkäse aus Ziegenmilch, 45 - 60 Tage gereift, Rinde mit Rotwein affinert, weißer elastischer Teig, geschmeidige Textur, mild-aromatischer Geschmack mit dezenter Mandelnote, Murcia.



mind. Fett i.Tr. 58 %
Milchart: Ziege

Fettstufe:
Restlaufzeit **100T**

Labsorte: Tierisch



Cabra al Romero

Aussprache *kabra al romero*

Art. Nr. **330458**

Gewicht pro Stück: 1 Kg Stück pro Karton: 6

Liefereinheit: ST Bestellart: Lagerartikel

Schnittkäse aus Ziegenmilch, mind. 40 Tage im Rosmarinmantel gereift, elfenbeinfarbiger Teig, extravaganter, fein-aromatischer Geschmack mit intensiver Kräuternote, Kastilien-La Mancha.



mind. Fett i.T 53 %
Milchart: Ziege

Fettstufe:
Restlaufzeit **100T**

Labsorte: Tierisch



Queso de Cabra Don Juan 200 g

Aussprache *keso de kábra*

Art. Nr. **330467**

Gewicht pro Stück: 0,2 Kg Stück pro Karton: 16

Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel

Schnittkäse aus Ziegenmilch in roter Rinde, ca. 2 Monate gereift, elfenbeinfarbiger elastischer Teig, zartschmelzende Textur, mild-aromatischer Geschmack, Aragonien/Spanien.



mind. Fett i.Tr. 45 %
Milchart: Ziege

Fettstufe:
Restlaufzeit **60T**

Labsorte: Tierisch



Ibérico Don Juan 3 Mo. 200 g

Aussprache *ibérico*

Art. Nr. **330468**

Gewicht pro Stück: 0,2 Kg Stück pro Karton: 16

Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel

Schnittkäse aus Kuh-, Schaf- und Ziegenmilch, ca. 3 Monate gereift, dunkle Rinde, elfenbeinfarbener Teig, geschmeidige Textur, angenehm cremiges Mundgefühl, mild-aromatich, Aragonien/Spanien.



mind. Fett i.T 55 %
Milchart: K|S|Z

Fettstufe:
Restlaufzeit **60T**

Labsorte: Tierisch

SPANIEN



Etxegarai 250 g

Aussprache

Art. Nr. **330469**

Gewicht pro Stück: 0,25 K Stück pro Karton: 16
Liefereinheit: KT Bestellart: keine Dispositi
Schnittkäse aus Schafrohnmilch, mind. 3 Monate
gereift, feste etwas ölige Rinde, hellgelber Teig,
leicht bröckelige Textur, geschmeidig am Gaumen,
aromatisch mit feiner Schafmilchnote.Spanien



mind. Fett i.Tr. 45 %
Milchart: Schaf
Milchbehandlung: Rohmilch
Labsorte: Tierisch

Fettstufe:
Restlaufzeit **90T**

Ziegenkäse mit Rotwein

Aussprache

Art. Nr. **330476**

Gewicht pro Stück: 0,15 K Stück pro Karton: 16
Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel
Schnittkäse aus Ziegenmilch, mind.1 Monat gereift
mit Rotwein affinert,Rinde mit Kunststoffüberzug,
elfenbeinfarbener Teig mit geschmeidiger Textur,
aromatisch mit feiner Wein- und Ziegenmilchnote



mind. Fett i.T 45 %
Milchart: Ziege
Labsorte: Tierisch

Fettstufe:
Restlaufzeit **80T**

Schafkäse Mediterran

Aussprache

Art. Nr. **330477**

Gewicht pro Stück: 0,15 K Stück pro Karton: 16
Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel
Käsezubereitung aus Schafmilch, mind.3 Monate ge-
reift, Rinde mit Kunststoffüberzug, hellgelber Teig
mit Tomate und Oregano affinert, aromatisch mit
mediterraner Note und feinen Schafmilcharomen



mind. Fett i.Tr. 55 %
Milchart: Schaf
Labsorte: Tierisch

Fettstufe:
Restlaufzeit **80T**

PP Tinajeros Cabra

Aussprache *tinajeros kabra*

Art. Nr. **2330010**

Gewicht pro Stück: 0,15 K Stück pro Karton: 5
Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel
Schnittkäse aus Ziegenmilch, ca. 3 Wochen gereift,
feste rote Rinde, schneeweißer Teig mit ge-
schmeidiger Textur, mild mit leicht säuerlicher
Note, feines Ziegenmilcharoma, La Mancha/Spanien.



mind. Fett i.T 50 %
Milchart: Ziege
Labsorte: Mikrobiell

Fettstufe:
Restlaufzeit **17T**

BLAUSCHIMMELKÄSE

Queso de Valdeón IGP Laib

Aussprache *késó de waldéon*

Art. Nr. **330415**

Gewicht pro Stück: 2,7 Kg Stück pro Karton: 2
Liefereinheit: ST Bestellart: Lagerartikel
Edelpilzkäse aus Kuh- und Ziegenmilch mit edlen
Blauschimmelkulturen im speckigen Teig, klebrige,
leicht schimmelige Rinde in Blätter von Bergahorn
gewickelt, würziger Geschmack, Kastilien-León.



mind. Fett i.Tr. 53 %
Milchart: K|Z
Labsorte: Tierisch

Fettstufe:
Restlaufzeit **228T**

SPANIEN



HARTKÄSE



mind. Fett i.Tr. 55 %
Milchart: Schaf

Queso Manchego DOP 6 Mo.

Aussprache *késo mantschégo*

Art. Nr. **330412**

Gewicht pro Stück: 3 Kg Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel

Hartkäse aus Schafmilch, 6 Monate gereift, hellbraune Rinde, elfenbeinfarbener kompakter Teig leicht bröckelig, angenehm cremiges Mundgefühl, aromatisch dezent salzig, Kastilien- La Mancha.

Labsorte: Tierisch



mind. Fett i.T 55 %
Milchart: Schaf

Queso Manchego DOP 12 Mo.

Aussprache *késo mantschégo*

Art. Nr. **330413**

Gewicht pro Stück: 3 Kg Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel

Hartkäse aus Schafmilch, 12 Monate gereift, dunkle Rinde, elfenbeinfarbener kompakter Teig, leicht bröckelig, angenehm cremiges Mundgefühl, würzig-aromatisch, dezent salzig, Kastilien-La Mancha.

Labsorte: Tierisch



mind. Fett i.Tr. 50 %
Milchart: Kuh

Mahón - Menorca DOP

Aussprache *maón - menórka*

Art. Nr. **330420**

Gewicht pro Stück: 3 Kg Stück pro Karton: 2

Liefereinheit: ST Bestellart: Lagerartikel

Hartkäse aus Kuhmilch, 2-5 Monate gereift, glatte traditionell orange Rinde, kompakter heller Teig, bei längerer Reifung mit kleiner Lochung, aromatisch, leicht säuerlicher Geschmack, Menorca

Labsorte: Tierisch



mind. Fett i.T 55 %
Milchart: Schaf

Queso Manchego DOP 6 Mo. 200g

Aussprache *késo mantschégo*

Art. Nr. **330466**

Gewicht pro Stück: 0,2 Kg Stück pro Karton: 16

Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel

Hartkäse aus Schafmilch, 6 Monate gereift, hellbraune Rinde, elfenbeinfarbener kompakter Teig leicht bröckelig, angenehm cremiges Mundgefühl, aromatisch dezent salzig, Kastilien- La Mancha.

Labsorte: Tierisch

SORTIMENT



Spanisches Sortiment 2kg

Aussprache

Art. Nr. **018460**

Gewicht pro Stück: 2 Kg Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel

Auswahl von spanischen Käsespezialitäten aus: Iberico, Manchego DOP, Cabra, Valdeon IGP, Mahon-Menorca DOP, Rulito Papaya und Ananas, Ziegenkäse Rotwein, Schafkäse, Feigen- und Dattelnbrot

Milchart:

Fettstufe:
Restlaufzeit **30T**

Labsorte:

SPANIEN



SAUCEN

Allioli Mediterráneo

Aussprache *Ajólí Mediterráneo*

Art. Nr. **330401**

Gewicht pro Stück: 0,14 K Stück pro Karton: 6

Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel

Original spanische Feinkostsauce, authentisch, cremig, beliebt, im hochwertigen Keramik-Töpfchen, köstlich zu Grillfleisch, Meeresfrüchten Gemüse und Kartoffelgerichten, Navarra.



Milchart:

Fettstufe:
Restlaufzeit **80T**

Labsorte:

Allioli Traditional 200 ml

Aussprache

Art. Nr. **330482**

Gewicht pro Stück: 0,186 Stück pro Karton: 6

Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel

Traditionelle spanische Feinkostsauce aus erstklassigen Zutaten, außergewöhnlich aromatisch mit der arttypischen Würze des Knoblauch, hervorragender mediterraner Genuss, vielseitig einsetzbar



Milchart:

Fettstufe:
Restlaufzeit **90T**

Labsorte:

Allioli Fine Herbs 200 ml

Aussprache

Art. Nr. **330483**

Gewicht pro Stück: 0,186 Stück pro Karton: 6

Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel

Traditionelle spanische Feinkostsauce aus erstklassigen Zutaten, außergewöhnlich aromatisch mit der arttypischen Würze des Knoblauch und feinen Kräuternuancen, feinsten mediterraner Genuss



Milchart:

Fettstufe:
Restlaufzeit **90T**

Labsorte:

Allioli Spicy Paprika 200 ml

Aussprache

Art. Nr. **330484**

Gewicht pro Stück: 0,186 Stück pro Karton: 6

Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel

Traditionelle spanische Feinkostsauce aus erstklassigen Zutaten, außergewöhnlich aromatisch mit der arttypischen Würze des Knoblauch und pikanter Paprikanote, feinsten mediterraner Genuss



Milchart:

Fettstufe:
Restlaufzeit **90T**

Labsorte:

SNACK

Marcona Mandeln mit Rosmarin

Aussprache

Art. Nr. **330459**

Gewicht pro Stück: 0,12 K Stück pro Karton: 12

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Knackige Mandeln mit einem weichen, vollmundigen-buttrigem Aroma und süßen Nuancen, affiniert mit Olivenöl und Rosmarin, idealer Begleiter zum Aperitif - am besten mit knackigen Oliven.



Milchart:

Fettstufe:
Restlaufzeit **90T**

Labsorte:

Marcona Mandeln mit Paprika

Aussprache

Art. Nr. **330460**

Gewicht pro Stück: 0,12 K Stück pro Karton: 12

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Knackige Mandeln mit einem weichen, vollmundigen-buttrigem Aroma und süßen Nuancen, affiniert mit würziger Paprika, idealer Begleiter zum Aperitif - am besten mit knackigen Oliven.



Milchart:

Fettstufe:
Restlaufzeit **90T**

Labsorte:

SPANIEN



MOSTARDA, SENF & KONFITÜREN



Quitte zum Käse

Aussprache

Art. Nr. **330136**

Gewicht pro Stück: 0,2 Kg Stück pro Karton: 12

Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel

Spanischer Klassiker aus sonnengereiften Quitten, fein strukturiert, schnittfest und geliert, honig-süßes Genusserlebnis, idealer Begleiter zu geschmackvollen Käsesorten, Valencia / Spanien.

Milchart:

Fettstufe:

Restlaufzeit **100T**

Labsorte:



Feige zum Käse

Aussprache

Art. Nr. **330137**

Gewicht pro Stück: 0,2 Kg Stück pro Karton: 12

Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel

Spanischer Klassiker aus sonnengereiften Feigen, fein strukturiert, schnittfest und geliert, honig-süßes Genusserlebnis, idealer Begleiter zu geschmackvollen Käsesorten, Valencia / Spanien.

Milchart:

Fettstufe:

Restlaufzeit **100T**

Labsorte:

BROT SPEZIALITÄTEN



Span. Knusperbrot Olivenöl

Aussprache

Art. Nr. **330006**

Gewicht pro Stück: 0,18 K Stück pro Karton: 10

Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel

Traditionell handgeformtes fladenförmiges Gebäck, blätterteigartige Textur, knusprig gebacken, mit Olivenöl verfeinert, süßlicher Geschmack mit mediterraner Note, Andalusien / Spanien.

Milchart:

Fettstufe:

Restlaufzeit **100T**

Labsorte:



Span. Knusperbrot Rosmarin

Aussprache

Art. Nr. **330008**

Gewicht pro Stück: 0,18 K Stück pro Karton: 10

Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel

Traditionell handgeformtes fladenförmiges Gebäck, blätterteigartige Textur, knusprig gebacken, mit frischem Rosmarin verfeinert, süßlicher Geschmack mit mediterraner Note, Andalusien / Spanien.

Milchart:

Fettstufe:

Restlaufzeit **100T**

Labsorte:



Span. Knusperbrot Orange

Aussprache

Art. Nr. **330011**

Gewicht pro Stück: 0,18 K Stück pro Karton: 10

Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel

Traditionell handgeformtes fladenförmiges Gebäck, blätterteigartige Textur, knusprig gebacken, mit Olivenöl & Orangen verfeinert, süßlicher Geschmack mit mediterraner Note, Andalusien / Spanien.

Milchart:

Fettstufe:

Restlaufzeit **100T**

Labsorte:

SPANIEN



VEGANES FERTIGPRODUKT



Feigen- u. Mandelbrot 200g

Aussprache *feigen- und mandelbrot*

Art. Nr. **330117**

Gewicht pro Stück: 0,2 Kg Stück pro Karton: 12

Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel

Feigen- und Mandelbrot ist eine spanische Spez. aus gedörrten Feigen und ganzen Mandeln, eine einzigartige Kombination und ideal zu Käse, zur Verfeinerung und als Ergänzung, Valencia.

Milchart:

Fettstufe:
Restlaufzeit **90T**

Labsorte:



Dattel- u. Walnussbrot 200g

Aussprache *dattel- und walnussbrot*

Art. Nr. **330118**

Gewicht pro Stück: 0,2 Kg Stück pro Karton: 12

Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel

Dattel- und Walnussbrot ist eine spanische Spez. aus gedörrten Datteln und ganzen Walnüssen, eine einzigartige Kombination und ideal zu Käse, zur Verfeinerung und als Ergänzung, Valencia.

Milchart:

Fettstufe:
Restlaufzeit **90T**

Labsorte:



Feigen- und Mandelrolle 180g

Aussprache

Art. Nr. **330120**

Gewicht pro Stück: 0,18 K Stück pro Karton: 15

Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel

Exquisite Fruchtrolle in der Genussvariation Feige-Mandel aus Spanien, eine Delikatesse, die in ihrer einzigartigen Kombination die ideale Ergänzung für jede Käseplatte ist, Valencia.

Milchart:

Fettstufe:
Restlaufzeit **80T**

Labsorte:



Feigen- und Mandelbrot 2 kg

Aussprache

Art. Nr. **330129**

Gewicht pro Stück: 2 Kg Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: ST Bestellart: Lagerartikel

Feigen- und Mandelbrot ist eine spanische Spez. aus gedörrten Feigen und ganzen Mandeln, eine einzigartige Kombination und ideal zu Käse, zur Verfeinerung und als Ergänzung, Valencia.

Milchart:

Fettstufe:
Restlaufzeit **100T**

Labsorte:



Dattel- und Walnussbrot 2 kg

Aussprache

Art. Nr. **330130**

Gewicht pro Stück: 2 Kg Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: ST Bestellart: Lagerartikel

Dattel- und Walnussbrot ist eine spanische Spez. aus gedörrten Datteln und ganzen Walnüssen, eine einzigartige Kombination und ideal zu Käse, zur Verfeinerung und als Ergänzung, Valencia.

Milchart:

Fettstufe:
Restlaufzeit **100T**

Labsorte:



Dattel- und Mandelrolle 180g

Aussprache

Art. Nr. **330131**

Gewicht pro Stück: 0,18 K Stück pro Karton: 15

Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel

Exquisite Fruchtrolle in der Genussvariation Dattel-Walnuss aus Spanien, eine Delikatesse, die in ihrer einzigartigen Kombination die ideale Ergänzung für jede Käseplatte ist, Valencia.

Milchart:

Fettstufe:
Restlaufzeit **80T**

Labsorte:

FRANKREICH



FRISCHKÄSE & TYP FRISCHKÄSE



mind. Fett i.Tr. 45 %
Milchart: Ziege

Labsorte: Mikrobiell

Olivade

Aussprache *olivad*

Art. Nr. **265095**

Gewicht pro Stück: 0,08 K Stück pro Karton: 6

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Frischkäse aus Ziegenmilch, schneeweißer Teig gefüllt mit Oliventapenade, cremig-zartschmelzende Textur, mild- aromatischer Geschmack mit feine Ziegenmilchnote, Périgord / Frankreich.



Milchart: Ziege

Labsorte: Tierisch

Coeur Gourmand Figue

Aussprache *kör gurmang fig*

Art. Nr. **265134**

Gewicht pro Stück: 0,08 K Stück pro Karton: 16

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Frischkäsezubereitung aus Ziegenmilch, wenige Tage gereift, schneeweißer Teig mit einer Feigenmischung gefüllt, cremig-geschmeidige Textur, aromatischer Ziegenmilchgeschmack mit fein-süßer Note, Périgord.

Fettstufe:
Restlaufzeit **25T**

Tomette Aux Baies En Cave

Aussprache *tomet s o bä en kaw*

Art. Nr. **268659**

Gewicht pro Stück: 0,1 Kg Stück pro Karton: 8

Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel

Frischkäse aus Ziegenmilch, leichter Weißschimmelpilz mit Kräutern der Provence, Lorbeer & Pfefferbeeren affinierter, cremfarbener geschmeidiger Teig, feinwürzig, aromatische Ziegenmilchnote, Provence.



mind. Fett i.Tr. 45 %
Milchart: Ziege

Labsorte: Tierisch



mind. Fett i.T 45 %
Milchart: Ziege

Labsorte:

Chavroux 150g

Aussprache *schawru*

Art. Nr. **269447**

Gewicht pro Stück: 0,15 K Stück pro Karton: 6

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Frischkäse aus Ziegenmilch, wenige Tage gereift, schneeweißer Teig, cremig-zartschmelzende Textur, mild und milchfrisch im Geschmack mit feiner Ziegenmilchnote, Frankreich.

Fettstufe:
Restlaufzeit **17T**

Picandou 40g

Aussprache *pikangdu*

Art. Nr. **269462**

Gewicht pro Stück: 0,04 K Stück pro Karton: 24

Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel

Frischkäsetaler aus Ziegenmilch, wenige Tage gereift, schneeweißer Teig, cremig-zartschmelzende Textur, milchfrischer Geschmack mit delikatem Ziegenmilcharoma, Périgord / Frankreich.



mind. Fett i.Tr. 45 %
Milchart: Ziege

Labsorte: Tierisch



mind. Fett i.T 45 %
Milchart: Ziege

Labsorte: Tierisch

Carré du Berry feine Kräuter

Aussprache *kareh dü berrie*

Art. Nr. **314130**

Gewicht pro Stück: 0,25 K Stück pro Karton: 6

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Frischkäse aus Ziegenmilch, wenige Tage gereift, mit provenzalischer Gewürzmischung ummantelt, elfenbeinfarbener Teig, cremige Textur, feinwürzige Ziegenmilchnuancen, delikate Kräuternote, Cetré

Fettstufe:
Restlaufzeit **28T**

FRANKREICH



Délice Papaya 200 g

Aussprache *deliss papaja*

Art. Nr. **314135**

Gewicht pro Stück: 0,2 Kg Stück pro Karton: 4
Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung
Friskäse aus Kuhmilch, wenige Tage gereift, Oberfläche mit Papayastückchen affiniert, elfenbeinfarbener Teig, zartschmelzende Textur, milchfrisch im Geschmack mit exotisch-fruchtige Note, Bourgogne



mind. Fett i.Tr. 72 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **14T**

Labsorte: Tierisch



Délice Cranberry 200 g

Aussprache *deliss kränbäri*

Art. Nr. **314136**

Gewicht pro Stück: 0,2 Kg Stück pro Karton: 4
Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung
Friskäse aus Kuhmilch, wenige Tage gereift, Oberfläche mit Cranberrystückchen affiniert, elfenbeinfarbener Teig, zartschmelzende Textur, milchfrisch im Geschmack mit herb-fruchtige Note, Bourgogne.



mind. Fett i.T 72 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **14T**

Labsorte: Tierisch

Brillat Savarin nature 200 g

Aussprache *brija sawaräng*

Art. Nr. **314143**

Gewicht pro Stück: 0,2 Kg Stück pro Karton: 4
Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung
Friskäse aus Kuhmilch, wenige Tage gereift, hellelfenbeinfarbener Teig, cremig-zartschmelzende Textur, milchfrischer Geschmack mit angenehmer säuerlicher Note, Bourgogne / Frankreich.



mind. Fett i.Tr. 72 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **14T**

Labsorte: Tierisch



mind. Fett i.T 72 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **14T**

Labsorte: Tierisch

Delice Trüffel 200 g

Aussprache *deliss trüffel*

Art. Nr. **314144**

Gewicht pro Stück: 0,2 Kg Stück pro Karton: 4
Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung
Friskäse aus Kuhmilch, wenige Tage gereift, elfenbeinfarbener Teig mit edler Trüffelzubereitung gefüllt, cremig-zartschmelzende Textur, milchfrisch im Geschmack mit deutlicher Trüffelnote, Bourgogne.

Fettstufe:
Restlaufzeit **14T**

Chèvr'adoré 40 g

Aussprache *schäwr adore*

Art. Nr. **314157**

Gewicht pro Stück: 0,04 K Stück pro Karton: 24
Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung
Friskäsetaler aus Ziegenmilch, wenige Tage gereift, schneeweißer Teig, cremig-zartschmelzende Textur, milchfrischer Geschmack mit delikatem Ziegenmilcharoma, Loiretal / Frankreich



mind. Fett i.Tr. 45 %
Milchart: Ziege

Fettstufe:
Restlaufzeit **28T**

Labsorte: Tierisch



Milchart: Ziege

Labsorte: Tierisch

Praline de Chevre mit Honig

Aussprache *praline do schäwr*

Art. Nr. **314163**

Gewicht pro Stück: 0,09 K Stück pro Karton: 6
Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung
Friskäsezubereitung aus Ziegenmilch in kleiner Pralineform, schneeweißer Teig, gefüllt mit einem Tropfen Honig, zartschmelzende Textur, milchfrischer Geschmack, dezente Ziegenmilchnote, Centré.

Fettstufe:
Restlaufzeit **20T**

FRANKREICH



Praline de Chevre mit Feige

Aussprache *praline do schäwr*
Art. Nr. **314164**
Gewicht pro Stück: 0,09 K Stück pro Karton: 6
Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung
Frischkäsezubereitung aus Ziegenmilch in kleiner Pralineform, schneeweißer Teig, gefüllt mit feiner Feigenpaste, zartschmelzende Textur, milchfrischer Geschmack, dezente Ziegenmilchnote, Centré.

Milchart: Ziege

Fettstufe:
Restlaufzeit **20T**

Labsorte: Tierisch



Praline de Chevre mit Tomate

Aussprache *praline do schäwr*
Art. Nr. **314165**
Gewicht pro Stück: 0,09 K Stück pro Karton: 6
Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung
Frischkäsezubereitung aus Ziegenmilch in kleiner Pralineform, schneeweißer Teig, gefüllt mit feinem Tomatenmousse, zartschmelzende Textur, milchfrische Geschmack, dezente Ziegenmilchnote, Centré.

Milchart: Ziege

Fettstufe:
Restlaufzeit **20T**

Labsorte: Tierisch



Mini Brochettes Tomate

Aussprache *mini bröschät*
Art. Nr. **706669**
Gewicht pro Stück: 0,08 K Stück pro Karton: 6
Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung
Frischkäse aus Ziegenmilch, wenige Tage gereift, schneeweißer Teig mit Tomatenstückchen affiniert, geschmeidiger Textur, milchfrischer Geschmack mit fruchtig-aromatischer Note, Perigord / Frankreich.

mind. Fett i.Tr. 50 %
Milchart: Ziege

Fettstufe:
Restlaufzeit **21T**

Labsorte: Mikrobiell



Crottin Papaya TradEмо 80 g x6

Aussprache *krottä de schäwr*
Art. Nr. **706958**
Gewicht pro Stück: 0,08 K Stück pro Karton: 6
Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung
Frischkäse aus Ziegenmilch, schneeweißer Teig mit fruchtiger Papaya affiniert, cremig-zartschmelzend in der Textur, milchfrischer exotisch-fruchtiger Geschmack mit dezenter Ziegenmilchnote, Perigord.

mind. Fett i.T 50 %
Milchart: Ziege

Fettstufe:
Restlaufzeit **20T**

Labsorte: Mikrobiell



Crottin Cranberry TradEмо

Aussprache *krottäng de schäwr*
Art. Nr. **706981**
Gewicht pro Stück: 0,08 K Stück pro Karton: 6
Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung
Frischkäse aus Ziegenmilch, schneeweißer Teig mit feinherber Cranberry affiniert, zartschmelzend in der Textur, milchfrischer fruchtig-herber Geschmack mit dezenter Ziegenmilchnote, Perigord.

mind. Fett i.Tr. 50 %
Milchart: Ziege

Fettstufe:
Restlaufzeit **21T**

Labsorte: Mikrobiell



Crottin Gingembre TradEмо

Aussprache *krttäng de schäwr*
Art. Nr. **706984**
Gewicht pro Stück: 0,08 K Stück pro Karton: 6
Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung
Frischkäse aus Ziegenmilch, schneeweißer Teig mit süßlich-scharfem Ingwer affiniert, zartschmelzend in der Textur, milchfrischer fruchtig-scharfer Geschmack mit dezenter Ziegenmilchnote, Perigord.

mind. Fett i.T 50 %
Milchart: Ziege

Fettstufe:
Restlaufzeit **21T**

Labsorte: Mikrobiell

FRANKREICH



Micro-pics chevre 115 g

Aussprache

Art. Nr. **7911796**

Gewicht pro Stück: 0,115 Stück pro Karton: 6

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Frischkäse aus Ziegenmilch, in kleiner dekorativer Kugelform mit verschiedenen Gewürzen ummantelt, schneeweißer Teig mit geschmeidiger Textur, milch-frischer Geschmack mit aromatischer Note, Perigord



mind. Fett i.Tr. 50 %

Milchart: Ziege

Fettstufe:

Restlaufzeit **21T**

Labsorte: Mikrobiell

FETA & TYP FETA



Myrtis

Aussprache *mürtis*

Art. Nr. **300353**

Gewicht pro Stück: 1,4 Kg Stück pro Karton: 5

Liefereinheit: ST Bestellart: Lagerartikel

Schnittkäse aus Schafmilch, hergestellt nach Feta-art, elfenbeinfarbener Teig, geschmeidige leicht bröckelige Textur, milchfrisch mit dezenten Schafmilcharomen, leicht salzige Note, Frankreich.



mind. Fett i.Tr. 48 %

Milchart: Schaf

Fettstufe:

Restlaufzeit **44T**

Labsorte: Mikrobiell

WEICHKÄSE & TYP WEICHKÄSE



Pico Affine

Aussprache *piko affine*

Art. Nr. **264770**

Gewicht pro Stück: 0,125 Stück pro Karton: 6

Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel

Weichkäse aus Ziegenmilch, wenige Tage gereift, leicht gelbliche Rinde, zartschmelzende Textur, ausgeprägt aromatischer Geschmack mit deutlicher Ziegenmilchnote, Périgord / Frankreich.



mind. Fett i.Tr. 45 %

Milchart: Ziege

Fettstufe:

Restlaufzeit **20T**

Labsorte: Tierisch



Langres AOP

Aussprache *langr*

Art. Nr. **264824**

Gewicht pro Stück: 0,18 K Stück pro Karton: 8

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Weichkäse aus Kuhmilch, mind. 3 Wochen gereift, nie gewendet, dadurch typische Muldenform, mit Marc de Champagne gewaschene orange Rinde, cremfarbene Teig, vollmundig-kräftig, Champagne.



mind. Fett i.T 50 %

Milchart: Kuh

Fettstufe:

Restlaufzeit **22T**

g.Ursprung AOP

Labsorte: Tierisch

FRANKREICH



Carre du Père Antoine Mirabell

Aussprache *kahr dü per anto'an mirabel*

Art. Nr. **264825**

Gewicht pro Stück: 0,2 Kg Stück pro Karton: 6
Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung
Weichkäse aus Kuhmilch, orangefarbene Rinde mit
Mirabellenschnaps affinert, elfenbeinfarbener Teig
cremig-zartschmelzender Textur, vollmundig-
aromatischer Geschmack, Lothringen / Frankreich.



mind. Fett i.Tr. 45 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **16T**

Labsorte: Tierisch

Le Cremeux de Bourgogne

Aussprache *lö kremö dö burgonj*

Art. Nr. **264827**

Gewicht pro Stück: 1,5 Kg Stück pro Karton: 1
Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel
Weichkäse aus Kuhmilch, mind. 2 Wochen gereift, edle
Weißschimmelrinde und äußerst cremiger Teig, zart-
schmelzender, milchfrischer Geschmack mit dezenten
Nuancen von Sauerrahm, Bourgogne / Frankreich.



mind. Fett i.T 72 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **22T**

Labsorte: Tierisch

Chevre D'Argental

Aussprache *schäwr darschangtal*

Art. Nr. **265074**

Gewicht pro Stück: 1 Kg Stück pro Karton: 1
Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel
Weichkäse aus Ziegenmilch, mind. 2 Wochen gereift,
edle Weißschimmelrinde, cremfarbener Teig, cremig-
zartschmelzende Textur, milchfrischer Geschmack
später aromatisch-feinwürzig Auvergne-Rhone-Alpes



mind. Fett i.Tr. 45 %
Milchart: Ziege

Fettstufe:
Restlaufzeit **24T**

Labsorte: Mikrobiell

Maxi Calvados

Aussprache *kalwadoss*

Art. Nr. **265097**

Gewicht pro Stück: 1,2 Kg Stück pro Karton: 2
Liefereinheit: ST Bestellart: Lagerartikel
Weichkäse aus Kuhmilch, mind. 3 Wochen gereift,
edle Weißschimmelrinde, hellgelber Teig, cremig
geschmeidige Textur, milchfrisch-aromatisch, später
feinwürzig, Region Calvados, Normandie / Frankreich



mind. Fett i.T 45 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **18T**

Labsorte: Tierisch

Dèlice D'Argental

Aussprache *deliss darschantal*

Art. Nr. **265135**

Gewicht pro Stück: 1 Kg Stück pro Karton: 2
Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel
Weichkäse aus Kuhmilch die mit Crème fraîche ver-
feinert wird, 10 Tage gereift, edle Weißschimmel-
rinde, elfenbeinfarbener Teig, zartcremige Textur,
mild-milchfrisch, später aromatisch, Bourgogne.



mind. Fett i.Tr. 75 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **24T**

Labsorte: Tierisch

Brebirousse D'Argental

Aussprache *bräbiruss darschangtal*

Art. Nr. **265136**

Gewicht pro Stück: 1 Kg Stück pro Karton: 1
Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel
Weichkäse aus Schafmilch mind. 2 Wochen gereift,
rot-weiße Edelschimmelrinde, hellgelber Teig, cremig
geschmeidige Textur, mild-milchfrisch mit dezenter
Schafmilchnote, später aromatischer, Rhône-Alpes.



mind. Fett i.T 50 %
Milchart: Schaf

Fettstufe:
Restlaufzeit **25T**

Labsorte: Mikrobiell

FRANKREICH



Cabrisac 150g

Aussprache *kabrisak*

Art. Nr. **268199**

Gewicht pro Stück: 0,15 K Stück pro Karton: 6

Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel

Weichkäse aus Ziegenmilch, dünne Rinde mit einer Schicht aus Pflanzenkohleasche bestreut, glatter, schneeweißer Teig mit zartschmelzender Textur, milchfrischer Geschmack, Val de Loire.



mind. Fett i.Tr. 54 %
Milchart: Ziege

Fettstufe:
Restlaufzeit **19T**

Labsorte: Tierisch



Boursault 200g

Aussprache *bohrsoh*

Art. Nr. **268634**

Gewicht pro Stück: 0,2 Kg Stück pro Karton: 8

Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel

Weichkäse aus Kuhmilch mit edler Weißschimmelrind hellgelber Teig, stark cremifizierende zartschmelzende Textur, vollmundig-aromatisch, später aromatisch-würzig, Mayenne / Val de Loire.



Milchart: Kuh

Fettstufe: **/DO**
Restlaufzeit **17T**

Labsorte: Mikrobiell



Mini Brebiou 150g

Aussprache *mini brä'bjü*

Art. Nr. **268642**

Gewicht pro Stück: 0,15 K Stück pro Karton: 6

Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel

Weichkäse aus Schafmilch, wenige Tage gereift, edle Weißschimmelrinde, schneeweißer Teig, cremig-zart schmelzende Textur, mild-milchfrischer Geschmack mit dezenter Schafmilchnote, Midi-Pyrénées



mind. Fett i.Tr. 50 %
Milchart: Schaf

Fettstufe:
Restlaufzeit **17T**

Labsorte: Mikrobiell



Le Paillé

Aussprache *lö palle*

Art. Nr. **268780**

Gewicht pro Stück: 0,185 Stück pro Karton: 6

Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel

Weichkäse aus Kuhmilch, wenige Tage gereift, edle Weißschimmelrinde, hellgelber Teig, cremifizierende zartschmelzende Textur, mild und milchfrisch mit fein-aromatischen Nuancen, Bourgogne.



mind. Fett i.T 62 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **20T**

Labsorte: Mikrobiell



St. Andre

Aussprache *säng andre*

Art. Nr. **268882**

Gewicht pro Stück: 2 Kg Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel

Weichkäse aus Kuhmilch, ca. 2 Wochen gereift, dichte Weißschimmelrinde, elfenbeinfarbener Teig, cremig-buttrige Textur, frisch-feinwürziger Geschmack mit mildem Crème fraîche Charakter, Normandie



mind. Fett i.Tr. 75 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **17T**

Labsorte: Mikrobiell



Petit Gres d'Alsace 8x125g

Aussprache *pöti gräh dalsass*

Art. Nr. **269202**

Gewicht pro Stück: 0,125 Stück pro Karton: 8

Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel

Weichkäse aus Kuhrohnmilch, einige Tage gereift, typisch feuchte Rotkulturrinde, hellgelber Teig mit zartschmelzender, cremifizierender Textur, ausgeprägt würzig mit leicht süßlicher Note, Elsass.



mind. Fett i.T 50 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **22T**

Milchbehandlung Rohmilch
Labsorte: Tierisch

FRANKREICH



Calvados Camembert

Aussprache *kalwados kamangbär*

Art. Nr. **269203**

Gewicht pro Stück: 0,25 K Stück pro Karton: 6

Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel

Weichkäse aus Kuhmilch, mit typischer Weißschimmelrinde, hellgelber Teig, geschmeidig-cremifizierende Textur, feinwürzig-aromatisch, später aromatisch-würzig mit champignonartiger Note, Normandie.



mind. Fett i.Tr. 45 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **23T**

Labsorte: Tierisch



Chaource AOP 250g

Aussprache *schaurss*

Art. Nr. **269213**

Gewicht pro Stück: 0,25 K Stück pro Karton: 6

Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel

Weichkäse aus Kuhmilch, mind. 2 Wochen gereift, edle Weißschimmelrinde, elfenbeinfarbener Teig, besonders cremifizierende Textur, anfangs mit quarkigem Kern mild-aromatisch später vollaromatisch, Champagne.



mind. Fett i.T 50 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **23T**

g.Ursprung AOP

Labsorte: Tierisch



Coulommiers auf Stroh

Aussprache *koulommie*

Art. Nr. **269216**

Gewicht pro Stück: 0,35 K Stück pro Karton: 6

Liefereinheit: ST Bestellart: Lagerartikel

Weichkäse aus Kuhmilch, mind. 2 Wochen gereift, edle Weißschimmelrinde, hellgelber Teig, geschmeidige zartschmelzende Textur anfangs mit Kern, mild-aromatisch später vollaromatisch-würzig, Champagne.



mind. Fett i.Tr. 45 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **20T**

Labsorte: Tierisch



Coulomier Rohmilch 450g

Aussprache *koulommie*

Art. Nr. **269217**

Gewicht pro Stück: 0,45 K Stück pro Karton: 6

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Weichkäse aus Kuhrohmilch, mind. 2 Wochen gereift, edle Weißschimmelrinde, hellgelber Teig, zartschmelzende Textur anfangs mit Kern, mild-aromatisch später vollaromatisch-würzig, Champagne.



mind. Fett i.T 45 %
Milchart: Kuh
Milchbehandlung Rohmilch

Fettstufe:
Restlaufzeit **23T**

Labsorte: Tierisch



Brillat Savarin

Aussprache *brija sawaräng*

Art. Nr. **269220**

Gewicht pro Stück: 0,6 Kg Stück pro Karton: 3

Liefereinheit: ST Bestellart: Lagerartikel

Weichkäse aus Kuhmilch, mind. 2 Wochen gereift, leichte Weißschimmelrinde, elfenbeinfarbener Teig, cremig-zartschmelzende Textur, milchfrischer Geschmack mit leicht säuerlicher Note, Bourgogne.



mind. Fett i.Tr. 72 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **22T**

Labsorte: Tierisch



Chaource AOP 500g

Aussprache *schaurss*

Art. Nr. **269224**

Gewicht pro Stück: 0,5 Kg Stück pro Karton: 6

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Weichkäse aus Kuhmilch, mind. 2 Wochen gereift, edle Weißschimmelrinde, elfenbeinfarbener Teig, besonders cremifizierende Textur, anfangs mit quarkigem Kern mild-aromatisch später vollaromatisch, Champagne.



mind. Fett i.T 50 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **22T**

g.Ursprung AOC

Labsorte: Tierisch

FRANKREICH



Pont Leveque AOP 350g

Aussprache *po'lewek*

Art. Nr. **269240**

Gewicht pro Stück: 0,35 K Stück pro Karton: 4

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Weichkäse aus Kuhmilch, mind.2 Wochen in feuchte

Kellerklima gereift, typisch feuchte rötlich-gelbe

Rinde, hellgelber Teig, cremige Textur, würzig-voll-

aromatisch langanhaltender Geschmack, Normandie



mind. Fett i.Tr. 45 %

Milchart: Kuh

Fettstufe:

Restlaufzeit **21T**

g.Ursprung AOC

Labsorte: Tierisch

mind. Fett i.T 50 %

Milchart: Kuh

Fettstufe:

Restlaufzeit **18T**

g.Ursprung AOP

Labsorte: Tierisch

Berthaut Epoisses AOP 250 g

Aussprache *bertho epoass*

Art. Nr. **269329**

Gewicht pro Stück: 0,25 K Stück pro Karton: 4

Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel

Weichkäse aus Kuhmilch, mind.6 Wochen gereift,

leuchtend orange-rote Rinde mit edler Rotkultur

und Marc de Bourgogne affiniert, zartschmelzender

Teig vollmundig-würziger Geschmack, Bourgogne.

La Baguette 200g

Aussprache *la bagett*

Art. Nr. **269358**

Gewicht pro Stück: 0,2 Kg Stück pro Karton: 6

Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel

Weichkäse aus Kuhmilch, wenige Tage gereift,

gelb-rötliche Rinde, strohgelber Teig, cremige

zartschmelzende Textur, milder aromatisch-fruchtig

Geschmack, Frankreich



mind. Fett i.Tr. 45 %

Milchart: Kuh

Fettstufe:

Restlaufzeit **24T**

Labsorte: Mikrobiell

mind. Fett i.T 50 %

Milchart: Kuh

Fettstufe:

Restlaufzeit **17T**

g.Ursprung AOC

Labsorte: Tierisch

Epoisses AOP 1 kg

Aussprache *epoass*

Art. Nr. **269370**

Gewicht pro Stück: 1 Kg Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: ST Bestellart: Lagerartikel

Weichkäse aus Kuhmilch, mind.6 Wochen gereift,

leuchtend orange-rote Rinde mit edler Rotkultur

und Marc de Bourgogne affiniert, zartschmelzender

Teig vollmundig-würziger Geschmack, Bourgogne.

Le Montagnard des Vosges 200 g

Aussprache *lö montanjah*

Art. Nr. **269374**

Gewicht pro Stück: 0,2 Kg Stück pro Karton: 8

Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel

Weichkäse aus Kuhmilch, wenige Tage gereift,

rötliche Rinde, elfenbeinfarbener Teig mit cremig-

schmelzender Textur, mild-aromatisch, später

vollmundig-aromatischer Geschmack, Vogesen.



mind. Fett i.Tr. 58 %

Milchart: Kuh

Fettstufe:

Restlaufzeit **20T**

Labsorte: Tierisch

mind. Fett i.T 62 %

Milchart: Kuh

Fettstufe:

Restlaufzeit **20T**

Labsorte: Mikrobiell

Pie D'Anglois 200g

Aussprache *lö pi'je danglo'a*

Art. Nr. **269379**

Gewicht pro Stück: 0,2 Kg Stück pro Karton: 6

Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel

Weichkäse aus Kuhmilch, wenige Tage gereift, dünne

Haut schützt den elfenbeinfarbenen Teig, zart-

schmelzende und besonders cremifizierende Textur,

mild-aromatischer Geschmack, Bourgogne.

FRANKREICH



Cremoulin

Aussprache *kremulin*

Art. Nr. **269386**

Gewicht pro Stück: 0,35 K Stück pro Karton: 6

Liefereinheit: ST Bestellart: Lagerartikel

Weichkäse aus Kuhmilch, wenige Tage gereift, dünne rötlich-gelbe Rinde, elfenbeinfarbener Teig, stark cremifizierende Textur später fast flüssig, voll-aromatisch, Tipp: warm serviert, Périgord.



mind. Fett i.Tr. 50 %

Milchart: Kuh

Fettstufe:

Restlaufzeit **20T**

Labsorte: Mikrobiell



Peyrigoux

Aussprache *päriguh*

Art. Nr. **269387**

Gewicht pro Stück: 1,6 Kg Stück pro Karton: 2

Liefereinheit: ST Bestellart: Lagerartikel

Weichkäse aus Kuhmilch, wenige Tage gereift, edle Weißschimmelrinde, hellgelber Teig und von außen nach innen cremifizierende Textur, mild-aromatisch mit feiner Champignonnote später würzig, Périgord.



Milchart: Kuh

Fettstufe: **/DO**

Restlaufzeit **20T**

Labsorte: Mikrobiell



Brebiau

Aussprache *brä'bjü*

Art. Nr. **269388**

Gewicht pro Stück: 1,5 Kg Stück pro Karton: 2

Liefereinheit: ST Bestellart: Lagerartikel

Weichkäse aus Schafmilch, wenige Tage gereift, edle Weißschimmelrinde mit leichter Rotkultur, schneeweiß, später cremifizierend feine Säure milde Schafmilchnuancen, Midi-Pyrenees



mind. Fett i.Tr. 50 %

Milchart: Schaf

Fettstufe:

Restlaufzeit **22T**

Labsorte: Mikrobiell



Brie de Meaux AOP Laib

Aussprache *bri dö moh*

Art. Nr. **269469**

Gewicht pro Stück: 3 Kg Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel

Weichkäse aus Kuhrohnmilch, ca. 3 Wochen auf Rogge stroh gereift, samtige Weißschimmelrinde, strohgelber Teig mit cremifizierender Textur, aromatisch würzig mit feinen Pilznuancen, Ile-de-France.



mind. Fett i.T 45 %

Milchart: Kuh

Fettstufe:

Restlaufzeit **26T**

Milchbehandlung Rohmilch

g.Ursprung AOC

Labsorte: Tierisch



Duo de Brie Royal mit Trüffel

Aussprache

Art. Nr. **300363**

Gewicht pro Stück: 0,95 K Stück pro Karton: 2

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Käsekomposition aus einem Weichkäse aus Kuhrohnmilch, edle Weißschimmelrinde, elfenbeinfarbener Teig, affiniert mit einer Füllung aus Schmelzkäse und Trüffelstückchen, aromatische Trüffelnote



mind. Fett i.Tr. 50 %

Milchart: Kuh

Fettstufe:

Restlaufzeit **21T**

Milchbehandlung: Rohmilch

Labsorte:



Chevrot gereift

Aussprache

Art. Nr. **311101**

Gewicht pro Stück: 0,2 Kg Stück pro Karton: 6

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Weichkäse hergestellt mit Ziegenrohnmilch, hellgelbe leicht faltige Rinde, elfenbeinfarbener, geschmeidiger Teig, aromatisch mit deutlicher Ziegenmilchnote, Poitou-Charentes.



mind. Fett i.T 50 %

Milchart: Ziege

Fettstufe:

Restlaufzeit **28T**

Milchbehandlung Rohmilch

Labsorte: Tierisch

FRANKREICH



Chevrot gereift Asche

Aussprache

Art. Nr. **311102**

Gewicht pro Stück: 0,2 Kg Stück pro Karton: 6

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Weichkäse hergestellt mit Ziegenrohmilch, hellgelbe leicht faltige Rinde mit Asche bestreut, elfenbeinfarbener, geschmeidiger Teig, aromatisch mit deutlicher Ziegenmilchnote, Poitou-Charentes.



mind. Fett i.Tr. 50 %
Milchart: Ziege
Milchbehandlung: Rohmilch
Labsorte: Tierisch

Fettstufe:
Restlaufzeit **28T**

Camemb. Origine Calvados 250g

Aussprache *kamembähr orischin kalwadoss*

Art. Nr. **311112**

Gewicht pro Stück: 0,25 K Stück pro Karton: 6

Liefereinheit: ST Bestellart: Lagerartikel

Weichkäse aus Kuhrohmilch, wenige Tage gereift, edle Weißschimmelrinde, elfenbeinfarbener Teig, cremige später cremifizierende Textur, milchfrisch-aromatisch, später vollmundig-würzig, Normandie.



mind. Fett i.T 45 %
Milchart: Kuh
Milchbehandlung Rohmilch
Labsorte: Tierisch

Fettstufe:
Restlaufzeit **21T**

Camemb.Origine Calvados 150g

Aussprache *kamembähr orischin kalwadoss*

Art. Nr. **311113**

Gewicht pro Stück: 0,15 K Stück pro Karton: 6

Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel

Weichkäse aus Kuhrohmilch, wenige Tage gereift, edle Weißschimmelrinde, elfenbeinfarbener Teig, cremige später cremifizierende Textur, milchfrisch-aromatisch, später vollmundig-würzig, Normandie.



mind. Fett i.Tr. 45 %
Milchart: Kuh
Milchbehandlung: Rohmilch
Labsorte: Tierisch

Fettstufe:
Restlaufzeit **21T**

Normanville Origine Calvados

Aussprache *normangwil orischin kalwadoss*

Art. Nr. **311114**

Gewicht pro Stück: 1 Kg Stück pro Karton: 2

Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel

Weichkäse aus Kuhrohmilch, wenige Tage gereift, edle Weißschimmelrinde, elfenbeinfarbener Teig, cremige später cremifizierende Textur, milchfrisch-aromatisch, später vollmundig-würzig, Normandie.



mind. Fett i.T 45 %
Milchart: Kuh
Milchbehandlung Rohmilch
Labsorte: Tierisch

Fettstufe:
Restlaufzeit **21T**

Le Vignoble Weinbergkäse 1,5kg

Aussprache *lö winjoble*

Art. Nr. **314112**

Gewicht pro Stück: 1,5 Kg Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel

Weichkäse aus Kuhmilch, ca. 15 Tage gereift, weiß blühende Rinde, hellweißer Teig, mit Crème fraîche angereichert, schnittfest, je nach Reifung cremig-frisch bis pikant-aromatisch, Champagne/Frank.



mind. Fett i.Tr. 72 %
Milchart: Kuh
Labsorte: Tierisch

Fettstufe:
Restlaufzeit **24T**

Délice de Bourgogne 2 kg

Aussprache

Art. Nr. **314113**

Gewicht pro Stück: 2 Kg Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Weichkäse aus Kuhmilch, mind. 14 Tage gereift, weiß blühende Rinde, hellweißer Teig, mit Crème fraîche angereichert, zart-cremig, würzig, voll-aromatisch, Burgund/Frankreich.



mind. Fett i.T 75 %
Milchart: Kuh
Labsorte: Tierisch

Fettstufe:
Restlaufzeit **35T**

FRANKREICH



Petit Délice de Bourgogne 200g

Aussprache *deliss de burgonje*

Art. Nr. **314114**

Gewicht pro Stück: 0,2 Kg Stück pro Karton: 6

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Weichkäse aus Kuhmilch, mind. 7 Tage gereift, edle Weißschimmelrinde, elfenbeinfarbener Teig, seidig-weiche äußerst cremige Textur, mild-milchfrisch mit rahmig-aromatischer Note, Bourgogne.



mind. Fett i.Tr. 72 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **22T**

Labsorte: Tierisch

Brillat Savarin gereift 500g

Aussprache

Art. Nr. **314115**

Gewicht pro Stück: 0,5 Kg Stück pro Karton: 3

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Triple-Creme-Weichkäse aus Kuhmilch, ca. 2 Woche gereift, elfenbeinfarbiger Teig, cremig, sahnig, milchig mit einem Hauch nach Pilzen, Bourgogne.



mind. Fett i.T 75 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **22T**

Labsorte: Tierisch

Camembert de Normandie AOP

Aussprache

Art. Nr. **314116**

Gewicht pro Stück: 0,25 K Stück pro Karton: 6

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Weichkäse mit Rohmilch hergestellt, mind. 21 Tage gereift, weiß blühende Rinde, fruchtige Note mit einem leichten Pilz- und Schimmelaroma, je nach Reifung milchig frisch bis vollmundig aromatisch.



mind. Fett i.Tr. 45 %
Milchart: Kuh
Milchbehandlung: Rohmilch
Labsorte: Tierisch

Fettstufe:
Restlaufzeit **24T**

Petit Livarot AOP 250g

Aussprache *liwaro*

Art. Nr. **314119**

Gewicht pro Stück: 0,25 K Stück pro Karton: 6

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Weichkäse aus Kuhmilch, gewaschene leicht klebrige Rinde mit fünf Streifen aus Riedgras oder Papier umwickelt, hellgelber Teig, würzig-kraftiger Geschmack, Normandie.



mind. Fett i.T 40 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **22T**

Labsorte: Tierisch

Le Vigneron Marc de Gewürztr.

Aussprache *lö winerong*

Art. Nr. **314120**

Gewicht pro Stück: 0,125 Stück pro Karton: 6

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Weichkäse aus Kuhmilch mit gewaschener Rinde, mind. 2 Wo. gereift, mit Marc de Gewürztraminer affinert, elfenbeinfarbener, geschmeidiger Teig aromatisch kräftig, Elsass.



mind. Fett i.Tr. 50 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **18T**

Labsorte: Tierisch

Le Vigneron Himbeerkonfit 125g

Aussprache *lö winerong*

Art. Nr. **314121**

Gewicht pro Stück: 0,125 Stück pro Karton: 6

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Weichkäse aus Kuhmilch mit gewaschener Rinde, mind. 2 Wo. gereift, mit Himbeerkonfitüre affinert, elfenbeinfarbender geschmeidiger Teig, aromatisch-fruchtig, Elsass.



mind. Fett i.T 50 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **18T**

Labsorte: Tierisch

FRANKREICH



Le Vigneron Trüffel 125g

Aussprache *lö winerong*
Art. Nr. **314122**
Gewicht pro Stück: 0,125 Stück pro Karton: 6
Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung
Käsezubereitung aus Kuhmilch mit gewaschener Rinde, mind. 2 Wo. gereift, elfenbeinfarbener, geschmeidiger Teig mit Sommertrüffel affiniert, aromatisch-würzig, Elsass.



mind. Fett i.Tr. 50 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **18T**

Labsorte: Tierisch



Valencay AOP Traditional 220 g

Aussprache *wallongssäh*
Art. Nr. **314124**
Gewicht pro Stück: 0,22 K Stück pro Karton: 6
Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung
Weichkäse mit Ziegenrohmlch hergestellt, wenige Tage gereift, Naturrinde mit dünnem Weißschimmel und Aschemantel, elfenbeinfarbener Teig, aromatischer Geschmack, Centre-Val de Loire



mind. Fett i.T 50 %
Milchart: Ziege
Milchbehandlung Rohmilch
Labsorte: Tierisch

Fettstufe:
Restlaufzeit **18T**



Chabichou du Poitou AOP

Aussprache
Art. Nr. **314126**
Gewicht pro Stück: 0,15 K Stück pro Karton: 6
Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung
Weichkäse aus Ziegenrohmlch, mind. 10 Tage gereift, weiß blühende Rinde, geschmeidige bis schmelzende Textur, mild-würziger Geschmack nach Ziegenmilch, Poitou-Charentes.



mind. Fett i.Tr. 45 %
Milchart: Ziege
Milchbehandlung: Rohmilch
Labsorte: Tierisch

Fettstufe:
Restlaufzeit **28T**



Selles-Sur-Cher AOP

Aussprache *ssellsühr schehr*
Art. Nr. **314127**
Gewicht pro Stück: 0,15 K Stück pro Karton: 6
Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung
Weichkäse aus Ziegenrohmlch, mind. 10 Ta. gereift Oberfläche mit Pflanzenkohleasche bestreut u. natürlicher Schimmelflora, glatter u. feinporiger Teig, mit nussigen Nuancen, Centre-Val-de Loire.



mind. Fett i.T 45 %
Milchart: Ziege
Milchbehandlung Rohmilch
Labsorte: Tierisch

Fettstufe:
Restlaufzeit **18T**



Bûche Caprifeuille 280g

Aussprache *schabi föj*
Art. Nr. **314129**
Gewicht pro Stück: 0,28 K Stück pro Karton: 6
Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung
Weichkäserolle aus Ziegenrohmlch, wenige Tage gereift, feine Weißschimmelrinde, geschmeidiger Teig mit zartschmelzender Textur, milder und milchfrischer Geschmack, Poitou-Charentes.



mind. Fett i.Tr. 45 %
Milchart: Ziege
Milchbehandlung: Rohmilch
Labsorte: Tierisch

Fettstufe:
Restlaufzeit **28T**



Munster AOP 200 g

Aussprache *mängstär*
Art. Nr. **314138**
Gewicht pro Stück: 0,2 K Stück pro Karton: 12
Liefereinheit: ST Bestellart: Lagerartikel
Weichkäse aus Kuhrohmlch mind. 5 Wo. gereift, feuchte Rinde mit edler Rotkultur gepflegt, elfenbeinfarbener, cremig-geschmeidiger Teig, jung mild-milchig, später kräftiger Geschmack, Elsass.



mind. Fett i.T 50 %
Milchart: Kuh
Milchbehandlung Rohmilch
Labsorte: Tierisch

Fettstufe:
Restlaufzeit **21T**

FRANKREICH



Le Lingot "Bon Mayennais" 180g

Aussprache

Art. Nr. **314139**

Gewicht pro Stück: 0,18 K Stück pro Karton: 4

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Ein Weichkäse aus Kuhmilch mit blühender, elfenbeinfarbener Rinde, welche zunehmend röter wird, heller, cremiger Teig und fein aromatischer Geschmack, Pays de Loire.



mind. Fett i.Tr. 50 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **20T**

Labsorte: Tierisch



Coulommiers Bons Mayennais

Aussprache *koulommie bohng maiänäh*

Art. Nr. **314140**

Gewicht pro Stück: 0,35 K Stück pro Karton: 12

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Weichkäse aus Kuhmilch mit feiner Weißschimmelrinde und zartschmelzendem, elfenbeinfarbenen Teig, cremig in der Textur, milchig im Geschmack, später aromatisch-cremig, Pays de la Loire.



mind. Fett i.T 45 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **21T**

Labsorte: Tierisch



Coulommiers auf Stroh Rohmilch

Aussprache *koulommie grändorsch*

Art. Nr. **314141**

Gewicht pro Stück: 0,38 K Stück pro Karton: 6

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Weichkäse hergestellt aus Kuhrohmilch, mind.

2 Wo. gereift, edle Weißschimmelrinde, besonders geschmeidiger, zartschmelzender Teig, anfangs mild aromatisch, später würzig, Normandie.



mind. Fett i.Tr. 45 %
Milchart: Kuh
Milchbehandlung: Rohmilch
Labsorte: Tierisch

Fettstufe:
Restlaufzeit **20T**



Le Petit Vignoble aux Truffes

Aussprache

Art. Nr. **314142**

Gewicht pro Stück: 0,2 Kg Stück pro Karton: 6

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Ein Weichkäse aus Kuhmilch mit delikater Weißschimmelrinde und feinen Trüffelstückchen im Teig, 2 Wochen gereift. Milchig-frischer Geschmack mit feiner Trüffelnote, Champagne.



mind. Fett i.T 72 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **28T**

Labsorte: Tierisch



Carre Kanzel Mirabellenschnaps

Aussprache

Art. Nr. **314146**

Gewicht pro Stück: 0,225 Stück pro Karton: 4

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Weichkäse aus Kuhmilch, mind. 2 Wo. gereift, gelb-orange, gewaschene Rinde mit Mirabellenschnaps affinert, hellgelber, geschmeidiger Teig, aromatisch-vollmundiger Geschmack, Elsass.



mind. Fett i.Tr. 50 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **20T**

Labsorte: Tierisch



Epoisses AOP 1 kg

Aussprache *epoass*

Art. Nr. **314152**

Gewicht pro Stück: 1 Kg Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Weichkäse aus Kuhmilch, mind. 6 Wochen gereift, leuchtend orange-rote Rinde mit edler Rotkultur und Marc de Bourgogne affinert, zartschmelzender Teig vollmundig-würziger Geschmack, Bourgogne.



mind. Fett i.T 50 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **21T**

Labsorte: Tierisch

FRANKREICH



Soumaintrain IGP 250 g

Aussprache

Art. Nr. **314153**

Gewicht pro Stück: 0,25 K Stück pro Karton: 6

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Weichkäse aus Kuhmilch, mindestens 3 Wochen gereift, dünne, hellgelbe gewaschene Rinde.

Geschmeidiger Teig und ausgeprägter, würziger Geschmack, Bourgogne.



mind. Fett i.Tr. 50 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **21T**

Labsorte: Tierisch

Rond de Prés 70 g

Aussprache

Art. Nr. **314156**

Gewicht pro Stück: 0,07 K Stück pro Karton: 9

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Kleiner Weichkäse aus Kuhmilch, feine Weißschimmelschicht auf der dünnen, gelblichen Rinde, cremige Textur, mild- aromatischer Geschmack mit leicht nussiger Note, Bourgogne.



mind. Fett i.T 45 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **14T**

Labsorte: Tierisch

Crottin de Chavignol AOP lose

Aussprache *krottäng dö schawinjoll*

Art. Nr. **314158**

Gewicht pro Stück: 0,06 K Stück pro Karton: 6

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Weichkäse aus Ziegenrohmilch, Rinde mit weißen un blauen Flecken, elfenbeinfarbener glatter Teig, mild im Geschmack mit süßen Nuancen, später aromatisch und würzig-pikant, Centre.



mind. Fett i.Tr. 45 %
Milchart: Ziege
Milchbehandlung: Rohmilch
Labsorte: Tierisch

Fettstufe:
Restlaufzeit **20T**

Crottin de Chavignol AOP

Aussprache *krottäng dö schawinjoll*

Art. Nr. **314159**

Gewicht pro Stück: 0,06 K Stück pro Karton: 12

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Weichkäse aus Ziegenrohmilch, Rinde mit weißen un blauen Flecken, elfenbeinfarbener glatter Teig, mild im Geschmack mit süßen Nuancen, später aromatisch und würzig-pikant, Centre.



mind. Fett i.T 45 %
Milchart: Ziege
Milchbehandlung: Rohmilch
Labsorte: Tierisch

Fettstufe:
Restlaufzeit **11T**

Ziegenweichkäserolle 1 kg

Aussprache *berto epoas*

Art. Nr. **314160**

Gewicht pro Stück: 1 Kg Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Weichkäse aus Ziegenmilch mit weißer Edelschimmelrinde, glatter u. geschmeidiger Teig, zartschmelzende Textur, milchfrischer Geschmack leicht champignonartig, Nouvelle Aquitaine.



mind. Fett i.Tr. 45 %
Milchart: Ziege

Fettstufe:
Restlaufzeit **20T**

Labsorte: Tierisch

Munster AOP 800 g

Aussprache

Art. Nr. **314168**

Gewicht pro Stück: 0,8 Kg Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel

Weichkäse aus Kuhrohmilch mind. 5 Wo. gereift, feuchte Rinde mit edler Rotkultur gepflegt, elfenbeinfarbener, cremig-geschmeidiger Teig, jung mild-milchig, später kräftiger Geschmack, Elsass.



mind. Fett i.T 50 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **20T**

Milchbehandlung: Rohmilch
Labsorte: Tierisch

FRANKREICH



Chaurce AOP Generique

Aussprache

Art. Nr. **314169**

Gewicht pro Stück: 0,25 K Stück pro Karton: 6

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Weichkäse aus thermisierter Kuhmilch, 2 Wochen gereift, weiße Schimmelrinde, Reifung von außen nach innen, zart-würzig im Geschmack, Bourgogne.



mind. Fett i.Tr. 48 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **21T**

Labsorte: Tierisch

Vacherin Mont d'Or 3 kg

Aussprache

Art. Nr. **340023**

Gewicht pro Stück: 3 Kg Stück pro Karton: 3

Liefereinheit: ST Bestellart: Lagerartikel

Weichkäse aus Kuhrohmilch, wenige Tage im Fichtenholzring gereift, samtig-hellbraune Rinde, elfenbeinfarbener Teig, cremige Textur und zarter Schmelz, vollmundig-würzig, France-Comté



mind. Fett i.T 45 %
Milchart: Kuh
Milchbehandlung Rohmilch
Labsorte: Tierisch

Fettstufe:
Restlaufzeit **25T**

Vacherin Mont d'Or Mini

Aussprache

Art. Nr. **340024**

Gewicht pro Stück: 0,36 K Stück pro Karton: 9

Liefereinheit: ST Bestellart: Lagerartikel

Weichkäse aus Kuhrohmilch, wenige Tage im Fichtenholzring gereift, samtig-hellbraune Rinde, elfenbeinfarbener Teig, cremige Textur und zarter Schmelz, vollmundig-würzig, France-Comté



mind. Fett i.Tr. 45 %
Milchart: Kuh
Milchbehandlung: Rohmilch
Labsorte: Tierisch

Fettstufe:
Restlaufzeit **25T**

Pierre Robert

Aussprache

Art. Nr. **340115**

Gewicht pro Stück: 0,1 Kg Stück pro Karton: 9

Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel

Weichkäse aus Kuhrohmilch, abgewaschene Rinde, Weißschimmelbildung möglich, feiner, cremiger Teig, im Geschmack mild bis kräftig, je nach Reifegrad, Île-de-France.



mind. Fett i.T 75 %
Milchart: Kuh
Milchbehandlung Rohmilch
Labsorte: Tierisch

Fettstufe:
Restlaufzeit **20T**

Quatre Feuille

Aussprache *gattre föij*

Art. Nr. **340121**

Gewicht pro Stück: 0,8 Kg Stück pro Karton: 2

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Edler Weichkäse aus Ziegenmilch, feine Weißschimmelrinde, mind. 2 Wochen gereift, schneeweißer Teig, cremige Textur, aromatischer Geschmack, dezente Ziegenmilchnote, Poitou-Charentes.



mind. Fett i.Tr. 45 %
Milchart: Ziege

Fettstufe:
Restlaufzeit **20T**

Labsorte: Tierisch

Mini Pyramiden 3 x 30 g

Aussprache

Art. Nr. **340154**

Gewicht pro Stück: 0,09 K Stück pro Karton: 6

Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel

Weichkäse aus Ziegenmilch, wenige Tage gereift, Oberfläche teilweise mit Paprika, Pflanzenkohleasche dekorativ bestreut, schneeweißer, geschmeidiger Teig, mild-aromatisch, Centre-Val de Loire.



mind. Fett i.T 45 %
Milchart: Ziege

Fettstufe:
Restlaufzeit **21T**

Labsorte: Mikrobiell

FRANKREICH



Brie Moutard Meaux

Aussprache

Art. Nr. **340156**

Gewicht pro Stück: 1,5 Kg Stück pro Karton: 1
Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung
Edler Weichkäse aus Kuhmilch, 5 Wo. gereift,
feine Weißschimmelrinde, strohgelber Teig mit pi-
kanter Senffüllung, geschmeidiger Teig, später
cremifizierend, würzig mit Senfnote, Ile-de-France



Brie de Meaux AOP 200 g

Aussprache *bri de mo*

Art. Nr. **340158**

Gewicht pro Stück: 0,2 Kg Stück pro Karton: 7
Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel
Weichkäse aus Kuhrohmilch, ca.3 Wochen auf Rogge
stroh gereift, samtige Weißschimmelrinde, stroh-
gelber Teig mit cremifizierender Textur, aromatisch
würzig mit feinen Pilznuancen, Ile-de-France.



mind. Fett i.Tr. 50 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **20T**

Labsorte: Tierisch



mind. Fett i.T 45 %
Milchart: Kuh
Milchbehandlung Rohmilch
Labsorte: Tierisch

Fettstufe:
Restlaufzeit **21T**

Berthaut Epoisses AOP 125 g

Aussprache *bertho epoass*

Art. Nr. **340160**

Gewicht pro Stück: 0,125 Stück pro Karton: 6
Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel
Weichkäse aus Kuhmilch, mind.6 Wochen gereift,
leuchtend orange-rote Rinde mit edler Rotkultur
und Marc de Bourgogne affiniert, zartschmelzender
Teig vollmundig-würziger Geschmack, Bourgogne.



mind. Fett i.Tr. 50 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **18T**

Labsorte: Tierisch



Selles-sur-Cher AOP

Aussprache *säl sür schär*

Art. Nr. **340161**

Gewicht pro Stück: 0,15 K Stück pro Karton: 6
Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung
Weichkäse aus Ziegenrohmilch, mind. 10 Ta. gereift
Oberfläche mit Pflanzenkohleasche bestreut u. na-
türlicher Schimmelflora, glatter u. feinporiger
Teig, mit nussigen Nuancen, Centre-Val-de Loire.



mind. Fett i.T 45 %
Milchart: Ziege
Milchbehandlung Rohmilch
Labsorte: Tierisch

Fettstufe:
Restlaufzeit **12T**

Vacherin Mont d'Or AOP 360 g

Aussprache *wascheroh mo dor*

Art. Nr. **340163**

Gewicht pro Stück: 0,36 K Stück pro Karton: 6
Liefereinheit: ST Bestellart: keine Dispositi
Weichkäse mit Rohmilch hergestellt, in Fichten-
rinde gereift, von Sept. bis März verfügbar,
cremiger Teig, feines Fichtenholzaroma, voll-
mundig im Geschmack, France-Comte.



mind. Fett i.Tr. 45 %
Milchart: Kuh
Milchbehandlung: Rohmilch
Labsorte: Tierisch

Fettstufe:
Restlaufzeit **25T**



L'Affiné au Champagne rosé

Aussprache *laffine o champagne rosé*

Art. Nr. **340165**

Gewicht pro Stück: 0,18 K Stück pro Karton: 6
Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung
Ein cremiger Weichkäse aus Kuhmilch, mind. 40 Tage
gereift, edle Weißschimmelrinde mit Champagner
rosé affiniert, elfenbeinfarbener Teig, cremige
Textur, fruchtiger Geschmack, Champagne-Ardenne.



mind. Fett i.T 50 %
Milchart: Kuh
Labsorte: Tierisch

Fettstufe:
Restlaufzeit **21T**

FRANKREICH



Le Fleuret 150 g

Aussprache *lö flöree*

Art. Nr. **340167**

Gewicht pro Stück: 0,15 K Stück pro Karton: 6

Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel

Weichkäse aus Ziegenmilch mit sehr dünner elfenbeinfarbener Rinde, cremiger Teig mit äußerst zartschmelzender Textur, milchfrischer Geschmack mit feiner Ziegenmilchnote, Poitou-Charentes.



mind. Fett i.Tr. 45 %
Milchart: Ziege

Fettstufe:
Restlaufzeit **20T**

Labsorte: Tierisch



Vacherin Mont Dor AOP 3 kg

Aussprache *wascheroh mo dor*

Art. Nr. **340168**

Gewicht pro Stück: 3 Kg Stück pro Karton: 3

Liefereinheit: ST Bestellart: Vorbestellung

Weichkäse mit Rohmilch hergestellt, in Fichtenrinde gereift, von Sept. bis März verfügbar, cremiger Teig, feines Fichtenholzaroma, vollmundig im Geschmack, France-Comte.



mind. Fett i.T 45 %
Milchart: Kuh
Milchbehandlung Rohmilch
Labsorte: Tierisch

Fettstufe:
Restlaufzeit **20T**



Petit Duo de Brie Feine

Aussprache

Art. Nr. **340175**

Gewicht pro Stück: 1,3 Kg Stück pro Karton: 2

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Veredelter Weichkäse aus Kuhmilch mit samtiger Weißschimmelrinde, elfenbeinfarbener Teig einer feinen Schicht aus Kräutern, cremig in der Textur, würzig im Geschmack, Lorraine/Grand East.



mind. Fett i.Tr. 55 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **21T**

Labsorte: Tierisch



Petit Duo de Brie Cranberries

Aussprache

Art. Nr. **340176**

Gewicht pro Stück: 1,3 Kg Stück pro Karton: 2

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Veredelter Weichkäse aus Kuhmilch mit samtiger Weißschimmelrinde, elfenbeinfarbener Teig einer feinen Schicht aus Cranberries, cremig in der Textur, würzig im Geschmack, Lorraine/Grand East.



mind. Fett i.T 55 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **21T**

Labsorte: Tierisch



Petit Duo de Brie Trüffel

Aussprache

Art. Nr. **340177**

Gewicht pro Stück: 1,3 Kg Stück pro Karton: 2

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Veredelter Weichkäse aus Kuhmilch mit samtiger Weißschimmelrinde, elfenbeinfarbener Teig einer feinen Schicht aus Trüffeln, cremig in der Textur, würzig im Geschmack, Lorraine/Grand East.



mind. Fett i.Tr. 62 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **21T**

Labsorte: Tierisch



La Buchette Fleurs 100 g

Aussprache *la buschät flör*

Art. Nr. **340180**

Gewicht pro Stück: 0,1 Kg Stück pro Karton: 6

Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel

Frischkäse aus Ziegenmilch, wenige Tage gereift, schneeweißer Teig mit einer Mischung aus Wildblüten und Kräutern umhüllt, zartcremige Konsistenz milchfrischer Geschmack, feine Kräuternote, Centré.



mind. Fett i.T 45 %
Milchart: Ziege

Fettstufe:
Restlaufzeit **36T**

Labsorte: Mikrobiell

FRANKREICH



Brie de Meaux AOP

Aussprache *bri de mo*

Art. Nr. **340186**

Gewicht pro Stück: 2,8 Kg Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel

Weichkäse aus Rohmilch, mind. 42 Tage gereift, Weißschimmelkulturen, geschmeidiger Teig, Rinde verfärbt sich rötlich mit zunehmender Reifung, nussig im Geschmack, Ille de France.



mind. Fett i.Tr. 45 %
Milchart: Kuh
Milchbehandlung: Rohmilch
Labsorte: Tierisch

Fettstufe:
Restlaufzeit **20T**

Buchette de Chèvre 200g

Aussprache

Art. Nr. **340187**

Gewicht pro Stück: 0,2 Kg Stück pro Karton: 15

Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel

Weichkäserolle aus Ziegenmilch mit edler Weißschimmelnrinde, cremefarbener, geschmeidiger Teig mit zunehmend zartschmelzender Textur, milchfrischer Geschmack, Region.



mind. Fett i.T 50 %
Milchart: Ziege

Fettstufe:
Restlaufzeit **21T**

Labsorte: Mikrobiell

Munster AOP 500 g

Aussprache *mängstär*

Art. Nr. **340189**

Gewicht pro Stück: 0,5 Kg Stück pro Karton: 4

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Weichkäse aus Kuhmilch mind. 5 Wo. gereift, feuchte Rinde mit edler Rotkultur gepflegt, elfenbeinfarbener, cremig-geschmeidiger Teig, jung mild-milchig, später kräftiger Geschmack, Elsass.



mind. Fett i.Tr. 50 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **16T**

Labsorte: Tierisch

Langres AOP 1 kg

Aussprache

Art. Nr. **340190**

Gewicht pro Stück: 1 Kg Stück pro Karton: 2

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Weichkäse mit der typischen Mulde. Hergestellt aus Kuhmilch, mind. 3 Wo. gereift, orangefarbene Rinde mit Marc de Champagne gewaschen, cremfarbener Teig, vollmundig kräftig, Champagne.



mind. Fett i.T 50 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **20T**

Labsorte: Tierisch

La Buchette Fleurs 1 kg

Aussprache

Art. Nr. **340191**

Gewicht pro Stück: 1 Kg Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel

Frischkäse aus Ziegenmilch mit einer Mischung aus Wildblüten und Kräutern auf der Oberfläche, cremig-weiche Konsistenz, milchfrischer Geschmack mit aromatischer Kräuternote, Centre.



mind. Fett i.Tr. 45 %
Milchart: Ziege

Fettstufe:
Restlaufzeit **36T**

Labsorte: Mikrobiell

Tomme du Fouzon affiné

Aussprache *tomm dö*

Art. Nr. **340192**

Gewicht pro Stück: 0,9 Kg Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Weichkäse aus Ziegenrohmilch, mind. 60 Tag. gereift, feste Rinde mit Pflanzenkohleasche bestreut glatter geschmeidiger Teig, milchfrisch ausgewogen mit nussigen Nuancen, Val de Loire.



mind. Fett i.T 45 %
Milchart: Ziege

Fettstufe:
Restlaufzeit **21T**

Milchbehandlung Rohmilch
Labsorte: Tierisch

FRANKREICH



Camembert Vieux Porche 250 g

Aussprache *kamangbähr wiö porsch*

Art. Nr. **340197**

Gewicht pro Stück: 0,25 K Stück pro Karton: 6

Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel

Weichkäse aus Kuhmilch, wenige Tage gereift, edle Weißschimmelrinde, elfenbeinfarbener Teig, cremige später cremifizierende Textur, aromatisch später vollmundig-würzig, Pays de la Loire.



mind. Fett i.Tr. 50 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **21T**

Labsorte: Tierisch



mind. Fett i.T 45 %
Milchart: Ziege
Milchbehandlung Rohmilch
Labsorte: Tierisch

Sainte Maure de Touraine AOP

Aussprache *sännt mohr dö turähn*

Art. Nr. **340355**

Gewicht pro Stück: 0,25 K Stück pro Karton: 6

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Weichkäse aus Ziegenrohmilch, mind. 10 Tage gereift, mit Asche und Naturschimmel auf der Rinde, cremig bis schmelzend, vollmundiger Ziegenmilchgeschmack, Poitou-Charentes.

Fettstufe:
Restlaufzeit **21T**

Pouligny Saint Pierre AOP 150g

Aussprache *pulinijih song piähr*

Art. Nr. **340356**

Gewicht pro Stück: 0,15 K Stück pro Karton: 6

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Weichkäse aus Ziegenrohmilch, mind. 10 T. gereift, Rinde mit einer gelb-orange, blau-grün u. weiß blühenden Flora, geschmeidiger Teig, kräftig, leicht nussig, Centre-Val de Loire.



mind. Fett i.Tr. 45 %
Milchart: Ziege

Fettstufe:
Restlaufzeit **21T**

Labsorte: Tierisch



mind. Fett i.T 45 %
Milchart: Kuh

Labsorte: Tierisch

Petit Camembert Calvados

Aussprache *pöti kamangbär*

Art. Nr. **340604**

Gewicht pro Stück: 0,15 K Stück pro Karton: 8

Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel

Weichkäse aus Kuhmilch, wenige Tage gereift, feine Weißschimmelrinde, elfenbeinfarbener Teig, cremige später cremifizierende Textur, milchfrisch-aromatisch, später vollmundig-würzig, Normandie.

Fettstufe:
Restlaufzeit **16T**

Bio Camembert Isigny 6x250 g

Aussprache *bio kamangbär isinji*

Art. Nr. **340605**

Gewicht pro Stück: 0,25 K Stück pro Karton: 6

Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel

Weichkäse aus Bio-Kuhrohmilch mit weißer Schimmelrinde, mit tierischem Lab erzeugt, cremiger Teig, leicht herb und aromatisch im Geschmack.



mind. Fett i.Tr. 45 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **15T**

Labsorte: Tierisch
Anbauverband:



mind. Fett i.T 72 %
Milchart: Kuh

Labsorte: Tierisch

Petit Gres Champenois

Aussprache *pöti gräh dö schangpenoa*

Art. Nr. **340607**

Gewicht pro Stück: 0,15 K Stück pro Karton: 5

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Weichkäse aus Kuhmilch, 14 Tage gereift, weißer Schimmel auf der Rinde, sahniger, leicht säuerlicher Geschmack, Haute Marne Frankreich.

Fettstufe:
Restlaufzeit **16T**

FRANKREICH



Fougerus 700 g

Aussprache *fuschörüss*

Art. Nr. **342001**

Gewicht pro Stück: 0,7 Kg Stück pro Karton: 2

Liefereinheit: ST Bestellart: Lagerartikel

Weichkäse aus Kuhrohnmilch, mind. 4 Wochen gereift.

Zartschmelzend im Teig überzeugt der Käse mit einem mild-würzigen und ein wenig salzigen

Geschmack, Île-de-France.



mind. Fett i.Tr. 45 %
Milchart: Kuh
Milchbehandlung: Rohmilch
Labsorte: Tierisch

Fettstufe:
Restlaufzeit **21T**



Pont L'Eveque AOP 220g

Aussprache *po'lewek*

Art. Nr. **342004**

Gewicht pro Stück: 0,22 K Stück pro Karton: 6

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Weichkäse aus Kuhmilch, mind.2 Wochen in feuchte

Kellerklima gereift,typisch feuchte rötlich-gelbe

Rinde,hellgelber Teig,cremige Textur,würzig-voll-aromatisch langanhaltender Geschmack, Normandie.



mind. Fett i.T 45 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **24T**

Labsorte: Tierisch



Brie de Meaux AOP 700g

Aussprache *bri dö moh*

Art. Nr. **342007**

Gewicht pro Stück: 0,7 Kg Stück pro Karton: 4

Liefereinheit: ST Bestellart: Lagerartikel

Weichkäse aus Kuhrohnmilch,ca.3 Wochen auf Rogge

stroh gereift,samtige Weißschimmelrinde, stroh-

gelber Teig mit cremifizierender Textur,aromatisch

würzig mit feinen Pilznuancen, Ile-de-France.



mind. Fett i.Tr. 45 %
Milchart: Kuh
Milchbehandlung: Rohmilch
Labsorte: Tierisch

Fettstufe:
Restlaufzeit **22T**



Rond Heritage 1947

Aussprache

Art. Nr. **342014**

Gewicht pro Stück: 0,12 K Stück pro Karton: 4

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Käsezubereitung aus Ziegenrohnmilch, ca. 7 Tage

gereift, weicher, cremiger Teig mit feinen Trüf-

felstückchen verfeinert, ausgewogener, milder

Geschmack mit feiner Ziegenmilch- und Trüffelnote.



mind. Fett i.T 45 %
Milchart: Ziege
Milchbehandlung Rohmilch
Labsorte: Tierisch

Fettstufe:
Restlaufzeit **8T**



Bruschetta 500 g

Aussprache

Art. Nr. **342018**

Gewicht pro Stück: 0,5 Kg Stück pro Karton: 4

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Weichkäse aus Kuhmilch, 2-4 Wochen gereift

mit Mascarpone, Tomate, Knoblauch, Zwiebel,

roter Paprika, Oregano und Basilikum gefüllt,

cremiger Teig, aromatisch, Ile-de-France.



mind. Fett i.Tr. 76 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **28T**

Labsorte: Tierisch



La Buchette Truffe 100 g

Aussprache *la büschet trüf*

Art. Nr. **342019**

Gewicht pro Stück: 0,1 Kg Stück pro Karton: 6

Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel

Frischkäsezubereitung aus Ziegenmilch,wenige Tage

gereift,schneeweißer Teig mit aromatischer Trüffel

affiniert,zartschmelzende Textur,mild mit dezenter

Ziegenmilchnote und feinen Trüffelnuancen,Centré



mind. Fett i.T 45 %
Milchart: Ziege

Fettstufe:
Restlaufzeit **36T**

Labsorte: Mikrobiell

FRANKREICH



La Buchette rote Rosenblüten

Aussprache *la büschet*

Art. Nr. **342020**

Gewicht pro Stück: 0,1 Kg Stück pro Karton: 6

Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel

Friskäsezubereitung aus Ziegenmilch, Oberfläche

mit zarten Rosenblüten affiniert, schneeweißer

Teig mit cremiger, zartschmelzender Textur, milch-

frisch-aromatisch im Geschmack, Centre-Val de Loire



mind. Fett i.Tr. 45 %
Milchart: Ziege

Fettstufe:
Restlaufzeit **36T**

Labsorte: Mikrobiell

La Buchette Honig

Aussprache *la büschet*

Art. Nr. **342021**

Gewicht pro Stück: 0,1 Kg Stück pro Karton: 6

Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel

Friskäsezubereitung aus Ziegenmilch, wenige Tage

gereift, schneeweißer Teig mit Honig affiniert, zart

cremige Textur, milchfrischer Geschmack mit

dezentem Süße und feiner Ziegenmilchnote, Centre



mind. Fett i.T 45 %
Milchart: Ziege

Fettstufe:
Restlaufzeit **36T**

Labsorte: Mikrobiell

La Buchette Pfeffer

Aussprache *la büschet*

Art. Nr. **342022**

Gewicht pro Stück: 0,1 Kg Stück pro Karton: 6

Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel

Friskäsezubereitung aus Ziegenmilch, wenige Tage

gereift, schneeweißer Teig mit edlem Pfeffer um-

hüllt, zartcremige Textur, milchfrischer Geschmack

mit feinwürziger Note, Centre-Val de Loire



mind. Fett i.Tr. 45 %
Milchart: Ziege

Fettstufe:
Restlaufzeit **36T**

Labsorte: Mikrobiell

Buche du Pilat

Aussprache

Art. Nr. **360015**

Gewicht pro Stück: 1 Kg Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Cremiger Teig mit Edelpilz bewachsene Rinde

milder cremiger Geschmack. Reifung 10 Tage

Herkunft Frankreich



mind. Fett i.T 48 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **15T**

Labsorte: Mikrobiell

Saint Angel

Aussprache

Art. Nr. **360016**

Gewicht pro Stück: 0,78 K Stück pro Karton: 2

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Ein Weichkäse aus Kuhmilch mit weicher Rinde

aus Weißschimmel, 13 Tage gereift, buttriger, zart

schmelzender Teig mit mildem, leicht salzigem Ge-

schmack, Rhône-Alpes.



mind. Fett i.Tr. 71 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **21T**

Labsorte: Mikrobiell

Pavé d'Affinois Trüffel 150 g

Aussprache

Art. Nr. **360074**

Gewicht pro Stück: 0,15 K Stück pro Karton: 8

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Käsezubereitung aus Kuhmilch, 13 Tage gereift,

mit schwarzen Perigordtrüffel verfeinert, Pilat



mind. Fett i.T 60 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **18T**

Labsorte: Mikrobiell

FRANKREICH



P'tit Grey 125 g

Aussprache

Art. Nr. **360075**

Gewicht pro Stück: 0,125 Stück pro Karton: 6

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Weichkäse aus Kuhmilch, 10 Tage gereift,
mit Pflanzenkohle bestreut, feines Aroma, mild im
Geschmack, Franche-Comté.



mind. Fett i.Tr. 55 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **21T**

Labsorte: Mikrobiell



Roucoullons 220 g

Aussprache

Art. Nr. **360082**

Gewicht pro Stück: 0,22 K Stück pro Karton: 8

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Weichkäse aus Kuhmilch, 14 Tage gereift,
Rotschmier- und Edelschimmelkulturen, zart-
würziger Geschmack, France-Comté/Ostfrankreich.



mind. Fett i.T 55 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **28T**

Labsorte: Mikrobiell

Ortolan Trüffel 135 g

Aussprache

Art. Nr. **360088**

Gewicht pro Stück: 0,135 Stück pro Karton: 6

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Käseubereitung aus Weichkäse, aus Kuhmilch,
8 Tage gereift, mit einer Schicht edler,
italienischer Sommertrüffel, weiße Edelpilzflora,
cremig, milder Käse mit typischer Trüffelnote.



mind. Fett i.Tr. 55 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **28T**

Labsorte: Mikrobiell



Brebis du Vivarais 100 g

Aussprache

Art. Nr. **360092**

Gewicht pro Stück: 0,1 Kg Stück pro Karton: 8

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Weichkäse aus Schafmilch mit dünner Weißschimmel
rinde, hellelfenbeinfarbener Teig, cremige-sahnige
Textur, mild-milchiger Geschmack mit feiner Schaf-
milchnote.



mind. Fett i.T 50 %
Milchart: Schaf

Fettstufe:
Restlaufzeit **20T**

Labsorte: Mikrobiell

Fromage d'Affinois Trüffel

Aussprache

Art. Nr. **360093**

Gewicht pro Stück: 2 Kg Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Käseubereitung aus Weichkäse aus Kuhmilch,
14 Tage gereift, mit weißer Edelpilzflora,
mit feinsten schwarzen Perigordtrüffel verfeinert,
Pilat.



mind. Fett i.Tr. 60 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **21T**

Labsorte: Mikrobiell



Epoisses Germain AOP

Aussprache

Art. Nr. **360105**

Gewicht pro Stück: 1 Kg Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel

Weichkäse aus Kuhmilch, 35 Tage gereift, Rinde mit
Marc de Bourgogne abgewaschen, vollmundiger,
und intensiv- aromatischer Geschmack, Burgund.



mind. Fett i.T 50 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **28T**

Labsorte: Tierisch

FRANKREICH



Berthaut Epoisses AOP 850 g

Aussprache *berto epoas*

Art. Nr. **380132**

Gewicht pro Stück: 0,85 K Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Weichkäse aus Kuhmilch, mind.6 Wochen gereift,
leuchtend orange-rote Rinde mit edler Rotkultur
und Marc de Bourgogne affinert, zartschmelzender
Teig vollmundig-würziger Geschmack,Bourgogne.



mind. Fett i.Tr. 50 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **18T**
g.Ursprung AOP

Labsorte: Tierisch



Au Bouchon

Aussprache *obuschong*

Art. Nr. **380146**

Gewicht pro Stück: 0,29 K Stück pro Karton: 4

Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel

Der mit dem Korken! Ein Weichkäse aus Kuhmilch mi
weiß-roter Rinde,elfenbeinfarbener Teig,cremige
Textur,mild-würziger Geschmack.Eine Spezialität
aus der Feinschmeckerregion Périgord.



mind. Fett i.T 63 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **20T**

Labsorte: Mikrobiell



Le Montagnard des Vosges 500 g

Aussprache *lö montanjah*

Art. Nr. **380172**

Gewicht pro Stück: 0,5 Kg Stück pro Karton: 6

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Weichkäse aus Kuhmilch,wenige Tage gereift,
rötliche Rinde, elfenbeinfarbener Teig mit cremig-
schmelzender Textur, mild-aromatisch, später
vollmundig-aromatischer Geschmack, Vogesen.



mind. Fett i.Tr. 59 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **20T**

Labsorte: Tierisch



Petit Cremeux du Nord

Aussprache

Art. Nr. **380173**

Gewicht pro Stück: 0,125 Stück pro Karton: 8

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Weichkäse aus Kuhmilch,mind. 3 Wochen gereift,
gelb-orangefarbener gewaschene Rinde,hellgelber
Teig mit cremig-weicher Textur, vollmundig-würzig
im Geschmack, Nordfrankreich



mind. Fett i.T 62 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **15T**

Labsorte: Tierisch



Bio Saint Jacques 400 g

Aussprache *sähn schak*

Art. Nr. **380177**

Gewicht pro Stück: 0,4 Kg Stück pro Karton: 6

Liefereinheit: ST Bestellart: Lagerartikel

Weichkäse aus Bio- Kuhmilch, wenige Tage gereift,
leichte Weißschimmelrinde, hellgelber Teig,
cremig-zartschmelzende Textur,feinwürzig im
Geschmack, Île-de-France / Frankreich.



mind. Fett i.Tr. 50 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **19T**

Labsorte: Tierisch
Anbauverband:



Bio Saint Jacques Salbei 400 g

Aussprache *sähn schak salbei*

Art. Nr. **380178**

Gewicht pro Stück: 0,4 Kg Stück pro Karton: 6

Liefereinheit: KT Bestellart: keine Dispositi

Weichkäse aus Bio-Kuhmilch, wenige Tage gereift,
leichte Weißschimmelrinde mit Salbei affinert,
hellgelber Teig, cremig-zartschmelzende Textur,
würzig mit aromatischer Salbeinote, Île-de-France.



mind. Fett i.T 50 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **19T**

Labsorte: Tierisch
Anbauverban

FRANKREICH



Brie Marie Harel Coupe

Aussprache

Art. Nr. **702052**

Gewicht pro Stück: 1,1 Kg Stück pro Karton: 2

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Weichkäse aus Kuhrohnmilch, Rinde mit edlem Weißschimmel, hellgelber Text mit sehr cremiger Textur, milchfrisch-aromaatisch, später aromatisch-würzig, handgeschöpfte Spezialität, Normandie



mind. Fett i.Tr. 45 %
Milchart: Kuh
Milchbehandlung: Rohmilch
Labsorte: Tierisch

Fettstufe:
Restlaufzeit **21T**

St Marcellin Ceramique Alpine

Aussprache

Art. Nr. **703775**

Gewicht pro Stück: 0,08 K Stück pro Karton: 6

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Weichkäse mit Rohmilch hergestellt, 3-5 Wochen gereift, Rinde mit wenig blauen Schimmelflecken durchzogen, je nach Jahreszeit ausgeprägter, cremiger Teig, leicht herber Geschmack



mind. Fett i.T 50 %
Milchart: Kuh
Milchbehandlung Rohmilch
Labsorte: Tierisch

Fettstufe:
Restlaufzeit **k.A.**

Grand Mogol 200 g x 5

Aussprache

Art. Nr. **706006**

Gewicht pro Stück: 0,2 Kg Stück pro Karton: 5

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Weichkäse aus Kuhmilch mit edler Weißschimmelrinde elfenbeinfarbener Teig mit cremig-geschmeidiger Textur, milchfrisch-aromatischer Geschmack, später aromatisch-würzig, Île-de-France.



mind. Fett i.Tr. 75 %
Milchart: Kuh

Labsorte: Tierisch

Fettstufe:
Restlaufzeit **23T**

Bûchettes de Chèvre

Aussprache *bûschât dô schâwr*

Art. Nr. **706545**

Gewicht pro Stück: 0,025 Stück pro Karton: 18

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Weichkäse-Sticks aus Ziegenmilch mit dünner Rinde u. leichtem Weißschimmelanflug, glatter und kompakter Teig mit geschmeidiger Textur, aromatisch mild, Perigord.



mind. Fett i.T 45 %
Milchart: Ziege

Labsorte: Tierisch

Fettstufe:
Restlaufzeit **20T**

Bonde de gatine 240 g x 6

Aussprache

Art. Nr. **7925096**

Gewicht pro Stück: 0,24 K Stück pro Karton: 6

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Weichkäse aus roher Ziegenmilch, mind. 30 Tage gereift, faltige, weiß-graue Rinde, elfenbeinfarbener Teig mit leicht speckigem Rand, schnittfester, geschmeidiger Teig, aromatisch-würziger Geschmack.



mind. Fett i.Tr. 45 %
Milchart: Ziege
Milchbehandlung: Rohmilch
Labsorte: Tierisch

Fettstufe:
Restlaufzeit **21T**

FRANKREICH



HALBFESTER SCHNITTKÄSE, TYP HALBF. SCHNITTKÄSE

Bio Morbier AOP Laib

Aussprache *morbijeh*

Art. Nr. **264191**

Gewicht pro Stück: 7 Kg Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: KT Bestellart: keine Dispositi

Halbfester Schnittkäse aus Bio-Kuhrohnmilch, mind.

45 T. gereift, dünne Naturrinde, Teig mit dem

charakteristischen Streifen aus Pflanzenkohleasche

weiche Textur, mild, feinwürzig, France-Comte.



mind. Fett i.Tr.	45 %	Fettstufe:	
Milchart:	Kuh	Restlaufzeit	43T
Milchbehandlung:	Rohmilch	g.Ursprung	AOP
Labsorte:	Tierisch		
Anbauverband:	AGRICULTURE BI		
	ECOCERT		

Timanoix mit Nusslikör

Aussprache *lö timano'a*

Art. Nr. **268639**

Gewicht pro Stück: 0,3 Kg Stück pro Karton: 8

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

HF Schnittkäse aus Kuhmilch, reift mind. 2 Monate,

dunkelbraune mit Walnusslikör gepflegte Rinde,

gelber geschmeidiger Teig, mild-fruchtig, nussiges

Aroma, Perigord.



mind. Fett i.T	50 %	Fettstufe:	
Milchart:	Kuh	Restlaufzeit	34T
Labsorte:	Tierisch		

Ossau Iraty AOP Onetik

Aussprache *oso-irati*

Art. Nr. **268655**

Gewicht pro Stück: 4,5 Kg Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Halbfester Schnittkäse aus Schafmilch, mindestens

3 Monate gereift, Naturrinde, kompakter Teig,

aromatisch im Geschmack, Pyrenäen.



mind. Fett i.Tr.	50 %	Fettstufe:	
Milchart:	Schaf	Restlaufzeit	28T
Labsorte:	Tierisch	g.Ursprung	AOC

Reblochon AOP 240 g

Aussprache *räbloscho*

Art. Nr. **268658**

Gewicht pro Stück: 0,24 K Stück pro Karton: 12

Liefereinheit: ST Bestellart: Lagerartikel

Halbfester Schnittkäse aus Kuhrohnmilch mit

rotgeschmierter Rinde, Milchsimmelbildung

während der Reifung, schmelzender Teig,

aromatisch, vollmundig nussig, Rhône-Alpes.



mind. Fett i.T	45 %	Fettstufe:	
Milchart:	Kuh	Restlaufzeit	28T
Milchbehandlung	Rohmilch	g.Ursprung	AOP
Labsorte:	Tierisch		

Itchebai

Aussprache *itschebei*

Art. Nr. **268855**

Gewicht pro Stück: 4,2 Kg Stück pro Karton: 2

Liefereinheit: ST Bestellart: Lagerartikel

HF Schnitt aus Schaf-und Ziegenmilch, mind. 60 T.

gereift, hellbraune Rinde, hellgelber Teig, ge-

schmeidige Textur, aromatisch durch die Schafmilch

würzig durch die Ziegenmilch, Midi-Pyrenées.



mind. Fett i.Tr.	50 %	Fettstufe:	
Milchart:	S Z	Restlaufzeit	44T
Labsorte:	Tierisch		

Reblochon AOP 500g

Aussprache *räbloscho*

Art. Nr. **269244**

Gewicht pro Stück: 0,5 Kg Stück pro Karton: 12

Liefereinheit: ST Bestellart: Lagerartikel

Halbfester Schnittkäse aus Kuhrohnmilch mind.

6 Wo. gereift, grau-rosa Rinde mit Milchsimmel,

cremig-schmelzende Textur, vollmundig-buttriger

Geschmack, Rhone-Alpes.



mind. Fett i.T	45 %	Fettstufe:	
Milchart:	Kuh	Restlaufzeit	28T
Milchbehandlung	Rohmilch	g.Ursprung	AOP
Labsorte:	Tierisch		

FRANKREICH



Gaperon

Aussprache *gapero*

Art. Nr. **269247**

Gewicht pro Stück: 0,35 K Stück pro Karton: 6

Liefereinheit: ST Bestellart: Lagerartikel

Schnittkäse aus Kuhmilch mit weißer Schimmelrinde, mit Knoblauch und Pfefferkörner im Teig, intensiv-würzig mit deutlicher Knoblauchnote und leichter Pfefferschärfe, Auvergne.



mind. Fett i.Tr. 47 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **24T**

Labsorte: Tierisch



mind. Fett i.T 45 %
Milchart: Kuh
Milchbehandlung Rohmilch
Labsorte: Tierisch

Morbier AOP Jura 100 Tage

Aussprache

Art. Nr. **340020**

Gewicht pro Stück: 7 Kg Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

halbfester Schnittkäse aus Kuhmilch, 100 Tage gereift, cremiger, buttergelber Teig mit einer Schicht aus Pflanzenasche, zarter Schmelz und milchig-frischer, leicht säuerlicher Geschmack.

Fettstufe:
Restlaufzeit **35T**

Morbier AOP Jura 45 Tage

Aussprache

Art. Nr. **340021**

Gewicht pro Stück: 3 Kg Stück pro Karton: 2

Liefereinheit: ST Bestellart: Lagerartikel

halbfester Schnittkäse aus Kuhmilch, 45 Tage gereift, cremiger, buttergelber Teig mit einer Schicht aus Pflanzenasche, zarter Schmelz und milchig-frischer, leicht säuerlicher Geschmack.



mind. Fett i.Tr. 45 %
Milchart: Kuh
Milchbehandlung: Rohmilch
Labsorte: Tierisch

Fettstufe:
Restlaufzeit **35T**



mind. Fett i.T 45 %
Milchart: Kuh
Milchbehandlung Rohmilch
Labsorte: Tierisch

Morbier AOP Jura 6,8 kg

Aussprache *morbijeh*

Art. Nr. **340171**

Gewicht pro Stück: 6,8 Kg Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel

Halbfester Schnittkäse mit Rohmilch hergestellt, mind.45 Tage gereift, braune Rinde, hellgelber Teig elastisch-weicher Textur mit typischer Schicht aus Pflanzenkohleasche, feinwürzig, Massif du Jura.

Fettstufe:
Restlaufzeit **36T**

Morbier AOP Jura Resto 3,4 kg

Aussprache

Art. Nr. **340174**

Gewicht pro Stück: 3,4 Kg Stück pro Karton: 2

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Halbf. Schnittkäse mit Rohmilch hergestellt, mind. 60 Tage gereift, Naturrinde, hellgelber cremiger Teig, mittige Schicht aus Pflanzenkohleasche, aromatisch-fruchtig, France-Comté.



mind. Fett i.Tr. 45 %
Milchart: Kuh
Milchbehandlung: Rohmilch
Labsorte: Tierisch

Fettstufe:
Restlaufzeit **21T**



mind. Fett i.T 50 %
Milchart: KJS
Labsorte: Tierisch

Etchola

Aussprache *etschola*

Art. Nr. **340714**

Gewicht pro Stück: 4,2 Kg Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Halbfester Schnittkäse aus Kuh- und Schafmilch, mindestens 60 Tage gereift, hellgelber Teig, geschmeidige Textur, aromatisch mit fruchtiger Note und leichter Süße, Mdi-Pyrenees.

Fettstufe:
Restlaufzeit **36T**

FRANKREICH



Baskeriu

Aussprache *baskeriju*

Art. Nr. **340715**

Gewicht pro Stück: 4,2 Kg Stück pro Karton: 1
Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel
Halbfester Schnittkäse aus Schafmilch, mind. 60 T.
gereift, rustikale dunkle Rinde, kompakte Textur,
geschmeidig am Gaumen, aromatisch-würzig.
Midi-Pyrenees.



mind. Fett i.Tr. 50 %
Milchart: Schaf

Fettstufe:
Restlaufzeit **35T**

Labsorte: Tierisch

Caprinelle

Aussprache

Art. Nr. **340716**

Gewicht pro Stück: 4,2 Kg Stück pro Karton: 1
Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung
Halbfester Schnittkäse aus Ziegenmilch, mind. 60 T.
gereift, hellbraune, feste Rinde, glatter Teig mit
elastisch-geschmeidiger Textur, zartschmelzend am
Gaumen, aromatisch, Mdi Pyrenees.



mind. Fett i.T 50 %
Milchart: Ziege

Fettstufe:
Restlaufzeit **36T**

Labsorte: Tierisch

Saint Nectaire AOP

Aussprache *säng nektär*

Art. Nr. **342000**

Gewicht pro Stück: 1,8 Kg Stück pro Karton: 2
Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung
Halbfester Schnittkäse aus Kuhmilch, 28 Tage
gereift, grau-braune Rinde mit Spuren der Micro-
flora, hellgelber geschmeidiger Teig, milchfrischer
er nussiger Geschmack, Auvergne.



mind. Fett i.Tr. 45 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **28T**

Labsorte: Tierisch

SCHNITTKÄSE & TYP SCHNITTKÄSE

Tomme de Savoie g.g.A.

Aussprache *tom dā sawoa*

Art. Nr. **269284**

Gewicht pro Stück: 1,7 Kg Stück pro Karton: 2
Liefereinheit: ST Bestellart: Lagerartikel
Schnittkäse aus Kuhrohnmilch, mind. 6 Wo. gereift,
samtig graue Rinde mit rotgelben Flecken der Micro-
flora, kompakter Teig, milchfrischer Geschmack
mit nussiger Note, Haute-Savoie/Rhone-Alpes.



mind. Fett i.Tr. 45 %
Milchart: Kuh
Milchbehandlung: Rohmilch
Labsorte: Tierisch

Fettstufe:
Restlaufzeit **35T**

Etorki 2,3kg

Aussprache

Art. Nr. **269376**

Gewicht pro Stück: 2,3 Kg Stück pro Karton: 4
Liefereinheit: ST Bestellart: Lagerartikel
Schnittkäse aus Schafmilch, min. 3 Monate gereift,
gelb-orange Rinde, kompakte und geschmeidige Tex-
tur, mild mit aromatischen Nuancen der Schafmilch,
Baskenland/Midi-Pyrenees.



mind. Fett i.T 54 %
Milchart: Schaf

Fettstufe:
Restlaufzeit **22T**

Labsorte: Tierisch

FRANKREICH



Le Chartreux x1

Aussprache

Art. Nr. **311103**

Gewicht pro Stück: 6,6 Kg Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Schnittkäse aus Kuhrohmlch, mind. 3 Mo gereift, bräunliche Rinde, hellgelber kompakter Teig mit Lochung, zart und geschmeidig, mild-würziger Geschmack, Savoie/Rhone-Alpes.



mind. Fett i.Tr. 50 %
Milchart: Kuh
Milchbehandlung: Rohmilch
Labsorte: Tierisch

Fettstufe:
Restlaufzeit **40T**

Petit Laious Brebis

Aussprache *pöti.....bröbij*

Art. Nr. **340178**

Gewicht pro Stück: 0,6 Kg Stück pro Karton: 5

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Schnittkäse aus Schafmilch, mind. 60 Tage gereift, feste hellbraune Naturrinde, gelber, kompakter Teig, zartschmelzend, leicht süßlicher Geschmack, Midi-Pyrenees.



mind. Fett i.T 50 %
Milchart: Schaf
Labsorte: Mikrobiell

Fettstufe:
Restlaufzeit **36T**

Abondance AOP

Aussprache *abongdansson*

Art. Nr. **340181**

Gewicht pro Stück: 10 Kg Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Schnittkäse mit Rohmilch hergestellt, mindestens 3 Mo. gereift, kompakt-schnittfester Teig, gute Schmelzeigenschaft, pikant-nussig im Geschmack mit Fruchtaromen. Haute Savoie



mind. Fett i.Tr. 48 %
Milchart: Kuh
Milchbehandlung: Rohmilch
Labsorte: Tierisch

Fettstufe:
Restlaufzeit **50T**

Beaufort d'Été AOP

Aussprache *bofohr*

Art. Nr. **340182**

Gewicht pro Stück: 5 Kg Stück pro Karton: 2

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Schnittkäse aus Rohmilch mind. 5 Mo. gereift, gelblich-braune Rinde mit konkaver Wölbung, cremefarbener Teig, zartschmelzende Textur, anfangs buttrig später honigartig, pikante Würze, Savoyen.



mind. Fett i.T 61 %
Milchart: Kuh
Milchbehandlung: Rohmilch
Labsorte: Tierisch

Fettstufe:
Restlaufzeit **28T**

Beaufort d'Alpage AOP

Aussprache *bofohr*

Art. Nr. **340183**

Gewicht pro Stück: 5 Kg Stück pro Karton: 2

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Schnittkäse aus Rohmilch mind. 12 Mo. gereift, gelblich-braune Rinde mit konkaver Wölbung, cremefarbener Teig, zartschmelzende Textur, anfangs buttrig später honigartig, pikante Würze, Savoyen.



mind. Fett i.Tr. 61 %
Milchart: Kuh
Milchbehandlung: Rohmilch
Labsorte: Tierisch

Fettstufe:
Restlaufzeit **28T**

Ossau Iraty AOP

Aussprache *osso irati*

Art. Nr. **340738**

Gewicht pro Stück: 4,5 Kg Stück pro Karton: 2

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Schnittkäse aus Schafmilch, mind. 3 Monate gereift, feste, dunkle Rinde, hellgelber kompakter Teig, geschmeidig am Gaumen, aromatisch-würziger Geschmack mit feiner nussiger Note, Baskenland.



mind. Fett i.T 50 %
Milchart: Schaf
Labsorte: Mikrobiell

Fettstufe:
Restlaufzeit **36T**

FRANKREICH



Esquirrou Ossau Iraty AOP

Aussprache

Art. Nr. **380140**

Gewicht pro Stück: 2,3 Kg Stück pro Karton: 2

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Schnittkäse aus Schafmilch, 6 Monate gereift,
Naturrinde, zartschmelzende Textur mit feinem
Biss, nussig-würzig mit dezentem Schafmilch-
geschmack, Baskenland/Midi-Pyrenees.



mind. Fett i.Tr. 50 %
Milchart: Schaf

Fettstufe:
Restlaufzeit **35T**

Labsorte: Tierisch

BLAUSCHIMMELKÄSE

Président Roquefort AOP

Aussprache

Art. Nr. **269270**

Gewicht pro Stück: 1,3 Kg Stück pro Karton: 4

Liefereinheit: ST Bestellart: Lagerartikel

Halbfester Schnittkäse aus Schafrohnmilch mit
Blauschimmel im Teig, leicht bröckeliger Teig,
aromatisch, pikant würzig im Geschmack.



mind. Fett i.Tr. 52 %
Milchart: Schaf

Fettstufe:
Restlaufzeit **35T**

Milchbehandlung: Rohmilch
Labsorte: Tierisch

Saint Agur

Aussprache

Art. Nr. **269316**

Gewicht pro Stück: 2,3 Kg Stück pro Karton: 2

Liefereinheit: ST Bestellart: Lagerartikel

Weichkäse aus Kuhmilch, mit edlen Blauschimmel-
kulturen, leicht klebrige Oberfläche mit feiner
Edelpilzflora, heller Teig mit feiner Blauschim-
änderung, dezente Würze, Auvergne.



mind. Fett i.T 60 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **17T**

Labsorte: Tierisch

Roquefort AOP Papillon

Aussprache *rockfohr papijong*

Art. Nr. **269320**

Gewicht pro Stück: 1,4 Kg Stück pro Karton: 4

Liefereinheit: ST Bestellart: Lagerartikel

Halbfester Schnittkäse aus Schafrohnmilch mind. 5
Mo. gereift, feuchte Naturrinde, geschmeidiger
Teig mit feiner Edelpilzänderung, vollmundig und
würzig, Midi- Pyrenees.



mind. Fett i.Tr. 52 %
Milchart: Schaf

Fettstufe:
Restlaufzeit **60T**
g.Ursprung AOC

Milchbehandlung: Rohmilch
Labsorte: Tierisch

Rochebaron

Aussprache *roschbaro*

Art. Nr. **269381**

Gewicht pro Stück: 0,6 Kg Stück pro Karton: 4

Liefereinheit: ST Bestellart: Lagerartikel

Weichkäse aus Kuhmilch mit blauem Edelpilz,
Rinde mit Pflanzenkohle bestäubt, cremiger Teig,
milder Geschmack und angenehmen Edelpilznuancen
Auvergne.



mind. Fett i.T 55 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **20T**

Labsorte: Tierisch

FRANKREICH



Fourme d'Ambert 150 g

Aussprache *furm dambehr kantorel*

Art. Nr. **300362**

Gewicht pro Stück: 0,15 K Stück pro Karton: 10

Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel

Halbfester Schnittkäse aus Kuhmilch, mindestens 28 Tage gereift, regelmässig verteilter blauer Edelpilz, mild-würzig im Geschmack, Auvergne/Frankreich.



mind. Fett i.Tr. 50 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **36T**

Labsorte: Tierisch

Bleuet 1,6 kg

Aussprache *blöe*

Art. Nr. **314123**

Gewicht pro Stück: 1,6 Kg Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Weichkäse aus Ziegenmilch, mind. 15 Tage gereift, dünne Weißschimmelrinde, geschmeidiger Teig, feine Edelpilzstruktur, sahnig milder Geschmack, Nuancen von Pilzen, Val de Loire.



mind. Fett i.T 45 %
Milchart: Ziege

Fettstufe:
Restlaufzeit **28T**

Labsorte: Tierisch

Roquefort AOP

Aussprache *rockfor*

Art. Nr. **314132**

Gewicht pro Stück: 1,35 K Stück pro Karton: 4

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Halbfester Schnittkäse mit Schafrohmilch, mind.90 Tage gereift, weißer Teig mit edlen Blauschimmeladern durchzogen, leicht nussig, kräftig, aromatisch-kräftig, leicht nussig, Midi-Pyrénées



mind. Fett i.Tr. 52 %
Milchart: Schaf
Milchbehandlung: Rohmilch
Labsorte: Tierisch

Fettstufe:
Restlaufzeit **42T**

Bleu d'Auvergne AOP

Aussprache *blöh dowernj*

Art. Nr. **314133**

Gewicht pro Stück: 2,5 Kg Stück pro Karton: 2

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Halbfester Schnittkäse aus Kuhmilch, mind. 28 Tage gereift, weiche Naturrinde mit natürlicher Schimmel flora, hellgelber Teig mit Blauschimmeladern, cremig buttrige Textur, aromatisch-kräftig, Midi-Pyrénées



mind. Fett i.T 50 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **28T**

Labsorte: Tierisch

Blauer Rebell 180 g

Aussprache

Art. Nr. **314612**

Gewicht pro Stück: 0,18 K Stück pro Karton: 4

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Weichkäse mit edler Weißschimmelrinde, wenige Tage gereift, hellgelb-rosa-rot gefärbter Teig mit feinadrigem Blauschimmelkultur, cremige zartschmelzende Textur, rahmig- mild, später pikant-kräftig, Auvergne



Milchart: Kuh

Fettstufe: **/DO**
Restlaufzeit **14T**

Labsorte: Mikrobiell

Bleu des Neiges 250 g

Aussprache

Art. Nr. **340194**

Gewicht pro Stück: 0,25 K Stück pro Karton: 6

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Halbfester Schnittkäse aus Kuhmilch mit edler Weißschimmelrinde, hellgelber Teig mit feiner Edelpilzaderung, cremig-geschmeidige Textur, mild-milchig mit Edelpilznuancen, Auvergne.



mind. Fett i.T 55 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **21T**

Labsorte: Tierisch

FRANKREICH



Fourme D'Ambert AOP

Aussprache *furm dambehr*
Art. Nr. **340199**
Gewicht pro Stück: 2,3 Kg Stück pro Karton: 2
Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel
Halbfester Schnittkäse aus Kuhmilch, 28 Tage gereift, edle Weißschimmelrinde, hellgelber Teig mit feiner Edelpilzänderung, cremig-geschmeidige Textur, milchiger Geschmack, Auvergne.



mind. Fett i.Tr. 50 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **42T**

Labsorte: Tierisch



Roquefort Sancy 1,35 kg

Aussprache
Art. Nr. **340566**
Gewicht pro Stück: 1,35 K Stück pro Karton: 2
Liefereinheit: ST Bestellart: Lagerartikel
Halbfester Schnittkäse aus Schafrohmilch, elfenbeinfarbener, buttriger, von Blauschimmel durchzogener Teig, pikanter und charaktervoller Geschmack mit deutlicher Blauschimmelnote, Pyrenäen.



mind. Fett i.T 52 %
Milchart: Schaf
Milchbehandlung Rohmilch
Labsorte: Mikrobiell

Fettstufe:
Restlaufzeit **28T**



Roquefort AOP 100 g

Aussprache *rokfor*
Art. Nr. **340706**
Gewicht pro Stück: 0,1 Kg Stück pro Karton: 10
Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung
Halbfester Schnittkäse aus Schafrohmilch, mindestens 90 Tage gereift, gleichmässig verteilter Edelpilz, geschmeidig, cremig, kräftig ausgereift.



mind. Fett i.Tr. 52 %
Milchart: Schaf
Milchbehandlung: Rohmilch
Labsorte: Tierisch

Fettstufe:
Restlaufzeit **36T**

HARTKÄSE



Bio Comté AOP 4,5 kg

Aussprache *komte*
Art. Nr. **264204**
Gewicht pro Stück: 4,5 Kg Stück pro Karton: 1
Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel
Hartkäse aus Bio-Kuhrohmilch in goldgelber Naturrinde, mind. 9 Monate gereift, hellgelber Teig mit kompakter, zartschmelzender Textur, aromatisch-mild mit feinfruchtiger Note, France-Comté.



mind. Fett i.Tr. 45 %
Milchart: Kuh
Milchbehandlung: Rohmilch
Labsorte: Tierisch

Fettstufe:
Restlaufzeit **67T**
g.Ursprung AOP

Anbauverband: AGRICULTURE BI
ECOCERT



Comté AOP 4,8 kg

Aussprache *komte*
Art. Nr. **269351**
Gewicht pro Stück: 4,8 Kg Stück pro Karton: 1
Liefereinheit: ST Bestellart: Lagerartikel
Hartkäse aus Kuhrohmilch, mind. 6 Mo. gereift, goldgelbe bis braune Naturrinde, hellgelber, kompakter Teig, zartschmelzend, mild und milchfrisch im Geschmack, France-Comte/Rhone-Alpes.



mind. Fett i.T 45 %
Milchart: Kuh
Milchbehandlung Rohmilch
Labsorte: Tierisch

Fettstufe:
Restlaufzeit **48T**
g.Ursprung AOP

FRANKREICH



Comté AOP 38 kg

Aussprache *komte*
Art. Nr. **269357**
Gewicht pro Stück: 38 Kg Stück pro Karton: 1
Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel
Hartkäse aus Kuhrohnmilch, mind. 6 Mo. gereift, goldgelbe bis braune Naturrinde, hellgelber, kompakter Teig, zartschmelzend, mild und milchfrisch im Geschmack, France-Comte/Rhone-Alpes.



mind. Fett i.Tr. 45 %
Milchart: Kuh
Milchbehandlung: Rohmilch
Labsorte: Tierisch

Fettstufe:
Restlaufzeit **92T**
g.Ursprung AOP



Mimolette 6 Monate

Aussprache *mimolät*
Art. Nr. **269359**
Gewicht pro Stück: 3 Kg Stück pro Karton: 2
Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung
Schnitt-bzw. Hartkäse aus Kuhmilch, 6 Mo. gereift, orangefarbener, fester bis leicht bröckeliger Teig, zartschmelzend am Gaumen, über mild-aromatisch u. nussig bis zu kräftig würzig, Normandie.



mind. Fett i.T 40 %
Milchart: Kuh
Labsorte: Tierisch

Fettstufe:
Restlaufzeit **68T**



Comté AOP Extra 24 Monate

Aussprache *komte*
Art. Nr. **340003**
Gewicht pro Stück: 5 Kg Stück pro Karton: 2
Liefereinheit: ST Bestellart: Lagerartikel
Hartkäse mit Rohmilch hergestellt, mind. 24 Monate kompakter Teig mit buttrig-schmelzender Textur, ausgeprägter Geschmack, langanhaltend buttrige Nuancen u. floraler Note, France-Comte/Rhone-Alpes.



mind. Fett i.Tr. 45 %
Milchart: Kuh
Milchbehandlung: Rohmilch
Labsorte: Tierisch

Fettstufe:
Restlaufzeit **60T**



Comté AOP Premium 30 Mo. 5 kg

Aussprache *komte*
Art. Nr. **340006**
Gewicht pro Stück: 5 Kg Stück pro Karton: 2
Liefereinheit: ST Bestellart: Lagerartikel
Hartkäse aus Kuhrohnmilch mit dunkler Naturrinde, mind. 30 Mo. gereift, goldgelber Teig mit feiner kristalliner Textur, buttrig, fruchtige-florale Aromen, France-Comte und Rhones-Alpes.



mind. Fett i.T 45 %
Milchart: Kuh
Milchbehandlung: Rohmilch
Labsorte: Tierisch

Fettstufe:
Restlaufzeit **45T**



Comte Juraflore AOP 15 Monate

Aussprache
Art. Nr. **340007**
Gewicht pro Stück: 40 Kg Stück pro Karton: 1
Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung
Hartkäse aus Kuhrohnmilch mit dunkler Naturrinde, mind. 15 Mo. gereift, goldgelber Teig mit feiner kristalliner Textur, buttrig, fruchtige-florale Aromen, France-Comte und Rhones-Alpes.



mind. Fett i.Tr. 45 %
Milchart: Kuh
Milchbehandlung: Rohmilch
Labsorte: Tierisch

Fettstufe:
Restlaufzeit **45T**



Comte Juraflore AOP 15Mo 10 kg

Aussprache
Art. Nr. **340008**
Gewicht pro Stück: 10 Kg Stück pro Karton: 1
Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung
Hartkäse aus Kuhrohnmilch mit dunkler Naturrinde, mind. 15 Mo. gereift, goldgelber Teig mit feiner kristalliner Textur, buttrig, fruchtige-florale Aromen, France-Comte und Rhones-Alpes.



mind. Fett i.T 45 %
Milchart: Kuh
Milchbehandlung: Rohmilch
Labsorte: Tierisch

Fettstufe:
Restlaufzeit **45T**

FRANKREICH



Comté AOP 30 Monate 38 kg

Aussprache

Art. Nr. **340012**

Gewicht pro Stück: 38 Kg Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Hartkäse aus Kuhrohmilch mit dunkler Naturrinde, mind. 30 Mo. gereift, goldgelber Teig mit feiner kristalliner Textur, buttrig, fruchtige-florale Aromen, France-Comte und Rhones-Alpes.



mind. Fett i.Tr. 45 %
Milchart: Kuh
Milchbehandlung: Rohmilch
Labsorte: Tierisch

Fettstufe:
Restlaufzeit **48T**

Comté AOP 12 Monate 5 kg

Aussprache

Art. Nr. **340014**

Gewicht pro Stück: 5 Kg Stück pro Karton: 2

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Hartkäse aus Kuhrohmilch, mindestens 12 Monate gereift, gelblich-braune Naturrinde, gelber, kompakter Teig mit vereinzelt Reifekristallen, zart schmelzender Teig und edel würziger Geschmack.



mind. Fett i.T 45 %
Milchart: Kuh
Milchbehandlung: Rohmilch
Labsorte: Tierisch

Fettstufe:
Restlaufzeit **48T**

Comté AOP 12 Monate 38 kg

Aussprache

Art. Nr. **340015**

Gewicht pro Stück: 38 Kg Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Hartkäse aus Kuhrohmilch, mindestens 12 Monate gereift, gelblich-braune Naturrinde, gelber, kompakter Teig mit vereinzelt Reifekristallen, zart schmelzender Teig und edel würziger Geschmack.



mind. Fett i.Tr. 45 %
Milchart: Kuh
Milchbehandlung: Rohmilch
Labsorte: Tierisch

Fettstufe:
Restlaufzeit **48T**

Comté AOP Juraflore 18 Monate

Aussprache

Art. Nr. **340016**

Gewicht pro Stück: 38 Kg Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Hartkäse aus Kuhrohmilch, mind. 18 Monate gereift, dunkelbraune, Naturrinde, goldgelber, zartschmelzender Teig mit köstlicher Aromenvielfalt und edler, kristalliner Struktur, France-Comte.



mind. Fett i.T 45 %
Milchart: Kuh
Milchbehandlung: Rohmilch
Labsorte: Tierisch

Fettstufe:
Restlaufzeit **48T**

Comté AOP 18 Monate 5 kg

Aussprache

Art. Nr. **340017**

Gewicht pro Stück: 5 Kg Stück pro Karton: 2

Liefereinheit: ST Bestellart: Lagerartikel

Hartkäse aus Kuhrohmilch, mind. 18 Monate gereift, dunkelbraune, Naturrinde, goldgelber, zartschmelzender Teig mit köstlicher Aromenvielfalt und edler, kristalliner Struktur, France-Comte.



mind. Fett i.Tr. 45 %
Milchart: Kuh
Milchbehandlung: Rohmilch
Labsorte: Tierisch

Fettstufe:
Restlaufzeit **48T**

Cantal AOP 3 Monate

Aussprache *kantat*

Art. Nr. **340184**

Gewicht pro Stück: 5 Kg Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Hartkäse aus Kuhmilch der Salers-Rinder, mindestens 90 Tage gereift, tiefgelbe Rinde mit orangenen Flecken, goldgelber Teig, aromatischer Geschmack mit nussigen Noten, Auvergne.



mind. Fett i.T 45 %
Milchart: Kuh
Labsorte: Tierisch

Fettstufe:
Restlaufzeit **42T**

FRANKREICH



Cantal AOP 12 Monate

Aussprache *kangtal*

Art. Nr. **340185**

Gewicht pro Stück: 5 Kg Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Hartkäse aus Kuhmilch der Salers-Rinder, mindestens 1 Jahr gereift, tiefgelbe Rinde mit orangenen Flecken, goldgelber Teig, kräftig-aromatischer Geschmack mit feiner Salznote, Auvergne.

mind. Fett i.Tr. 45 %

Milchart: Kuh

Fettstufe:

Restlaufzeit **20T**

Labsorte: Tierisch

SORTIMENT



Käseplatte 300 g

Aussprache

Art. Nr. **340702**

Gewicht pro Stück: 0,3 Kg Stück pro Karton: 6

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Inhalt: Tomme Noire (halbfester Schnittkäse), Fourme d'Ambert (Edelpilzkäse), Cantal jung (Schnittkäse), St. Nectaire (halbfester Schnittkäse), Pur Brebis (halbfester Schnittkäse)



Milchart: K|S

Fettstufe:

Restlaufzeit **21T**

Labsorte: Tierisch

FEINKOST, ANTIPASTI, FISCH



Garnelenkranz m.Cocktailsauce

Aussprache

Art. Nr. **341008**

Gewicht pro Stück: 0,13 K Stück pro Karton: 6

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Attraktiv angerichteter Kranz aus knackig-frischen Garnelen verzehrfertig mit Cocktailsauce zum dippen. Frischer Geschmack, perfekt als Partysnack oder Fingerfood für mehrere Personen.

Milchart:

Fettstufe:

Restlaufzeit **16T**

Labsorte:



Bio Gambas 100 g

Aussprache

Art. Nr. **341018**

Gewicht pro Stück: 0,1 Kg Stück pro Karton: 6

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Milchart:

Fettstufe:

Restlaufzeit **10T**

Labsorte:
Anbauverban

FRANKREICH



Räucherlachs Tradition 180 g

Aussprache

Art. Nr. **341046**

Gewicht pro Stück: 0,18 K Stück pro Karton: 6

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Traditionell über Buchenholz geräuchertes Lachsfilet in Scheiben, ohne Zusatz von Farb- oder Konservierungsstoffen



Räucherlachs Tradition 75 g

Aussprache

Art. Nr. **341047**

Gewicht pro Stück: 0,075 Stück pro Karton: 10

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Traditionell über Buchenholz geräuchertes Lachsfilet in Scheiben, ohne Zusatz von Farb- oder Konservierungsstoffen

Milchart:

Fettstufe:
Restlaufzeit **21T**

Milchart:

Fettstufe:
Restlaufzeit **21T**

Labsorte:

Labsorte:



Lachsforelle 75 g

Aussprache

Art. Nr. **341048**

Gewicht pro Stück: 0,075 Stück pro Karton: 6

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Traditionell über Buchenholz geräuchertes Lachsforellenfilet in Scheiben, ohne Zusatz von Farb- oder Konservierungsstoffen

Milchart:

Fettstufe:
Restlaufzeit **21T**

Labsorte:

PASTA & TEIGWAREN



Strasbourg Gemüse Quiche

Aussprache *straßburger gemüse kisch*

Art. Nr. **311150**

Gewicht pro Stück: 2,6 Kg Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Zarte Butter-Mürbeteigtorte, gefüllt mit frischem Gemüse, gebunden mit Käse, Sahne und Ei. Verfeinert mit Basilikum und fertig gebacken. Zart-buttriger pikant-aromatischer Geschmack. Elsass.



Strasbourg Lauch Quiche

Aussprache *straßburger lauch kisch*

Art. Nr. **311151**

Gewicht pro Stück: 2,6 Kg Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Zarte Butter-Mürbeteigtorte, gefüllt mit frischem Lauch, gebunden mit Rahm, Milch und Ei. Verfeinert mit Gewürzen und fertig gebacken. Zart-buttriger pikant-aromatischer Geschmack. Elsass.

Milchart:

Fettstufe:
Restlaufzeit **9T**

Milchart:

Fettstufe:
Restlaufzeit **9T**

Labsorte:

Labsorte:

FRANKREICH



Strasbourger Käse Quiche

Aussprache *straßburger käse kisch*

Art. Nr. **311152**

Gewicht pro Stück: 2,6 Kg Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Zarte Butter-Mürbeteigtorte, zubereitet mit pikantem Ziegen-und würzigen Munsterkäse,gebunde mit Rahm,Milch und Ei.Verfeinert mit Gewürzen und fertig gebacken.Zart-cremig,feinaromatisch,Elsass.



Fettstufe:
Restlaufzeit **9T**

Milchart:

Labsorte:

Strasbourger Zucchini Quiche

Aussprache *straßburger zucchini kisch*

Art. Nr. **311153**

Gewicht pro Stück: 2,8 Kg Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Zarte Butter-Mürbeteigtorte, gefüllt mit mildem Ziegenkäse, Tomaten und Zucchini, gebunden mit Rahm Milch und Ei. Verfeinert mit Gewürzen und fertig gebacken. Feinaromatischer Geschmack, Elsass.



Fettstufe:
Restlaufzeit **9T**

Milchart:

Labsorte:

Strasbourger Zwiebelkuchen

Aussprache *straßburger zwiebelkuchen*

Art. Nr. **311154**

Gewicht pro Stück: 2 Kg Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Zarte Butter-Mürbeteigtorte, gefüllt mit geräuchertem Speck und herzhafter Zwiebel, gebunden mit Rahm, Milch, Ei und fertig gebacken. Würzig, pikant-aromatisch nach Speck und Zwiebel, Elsass.



Fettstufe:
Restlaufzeit **9T**

Milchart:

Labsorte:

Strasbourger Quiche Lorraine

Aussprache *straßburger kisch lorän*

Art. Nr. **311155**

Gewicht pro Stück: 2,8 Kg Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Zarte Butter-Mürbeteigtorte, gefüllt mit saftigem Schinken und feinstwürzigen Käse, gebunden mit frischer Sahne und Ei, fertig gebacken. Herzhaft, cremig-würzige Füllung im knusprigen Teig, Elsass.



Fettstufe:
Restlaufzeit **9T**

Milchart:

Labsorte:

Strasbourger Lachs Quiche

Aussprache *straßburger lachs kisch*

Art. Nr. **311156**

Gewicht pro Stück: 2,9 Kg Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Zarte Butter-Mürbeteigtorte, gefüllt mit edlem Lachs, Spinat, Karotten und Käse, gebunden mit Sahne und Ei, fertig gebacken. Würzig, fein-aromatisch nach Lachs und frischem Spinat, Elsass.



Fettstufe:
Restlaufzeit **9T**

Milchart:

Labsorte:

Elsässer Quiche mit Lauch

Aussprache *elsässer kisch lauch*

Art. Nr. **311157**

Gewicht pro Stück: 0,15 K Stück pro Karton: 12

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Kleine zarte Butter-Mürbeteigtorte, gefüllt mit frischem Lauch, gebunden mit Rahm, Milch und Ei. Verfeinert mit Gewürzen und fertig gebacken. Zart-buttriger, pikant-aromatischer Geschmack, Elsass.



Fettstufe:
Restlaufzeit **9T**

Milchart:

Labsorte:

FRANKREICH



Elsässer Quiche mit Champignon

Aussprache *elsässer kisch schampinjon*

Art. Nr. **311158**

Gewicht pro Stück: 0,15 K Stück pro Karton: 12

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Kleine zarte Butter-Mürbeteigtorte,gefüllt mit Champignons,gebunden mit Käse und Ei.Verfeinert mit Gewürzen und fertig gebacken.Buttrig und mürbe pikant-aromatisch mit feinem Pilzaroma,Elsass.



Milchart:

Fettstufe:
Restlaufzeit **9T**

Labsorte:

Elsässer Zwiebelkuchen

Aussprache

Art. Nr. **311159**

Gewicht pro Stück: 0,15 K Stück pro Karton: 12

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Kleine zarte Butter-Mürbeteigtorte,gefüllt mit räucherter Speck und herzhafter Zwiebel,gebunden mit Rahm,Milch,Ei und fertig gebacken.Würzig, pikant-aromatisch nach Speck und Zwiebel, Elsass.



Milchart:

Fettstufe:
Restlaufzeit **9T**

Labsorte:

Elsässer Quiche Lorraine

Aussprache *elsässer kisch lorän*

Art. Nr. **311160**

Gewicht pro Stück: 0,15 K Stück pro Karton: 12

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Kleine zarte Butter-Mürbeteigtorte,gefüllt mit saftigem Schinken und feiwürzigen Käse,gebunden mit frischer Sahne und Ei und fertig gebacken. Herzhaft cremige Füllung im mürben Teig, Elsass.



Milchart:

Fettstufe:
Restlaufzeit **9T**

Labsorte:

Elsässer Quiche mit Lachs

Aussprache *elsässer kisch lachs*

Art. Nr. **311161**

Gewicht pro Stück: 0,15 K Stück pro Karton: 12

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Kleine zarte Butter-Mürbeteigtorte,gefüllt mit edlem Lachs,Spinat,Karotten und Käse,gebunden mit Sahne und Ei,fertig gebacken.Fein-würzig und aromatisch nach Lachs und frischem Spinat, Elsass.



Milchart:

Fettstufe:
Restlaufzeit **9T**

Labsorte:

Strasb. Tarte Provencale

Aussprache *straßburger tart prowonsal*

Art. Nr. **311162**

Gewicht pro Stück: 0,17 K Stück pro Karton: 8

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Kleine runde Tarte aus zartem Blätterteig,belegt mit frischen Tomaten,Zucchini und Mozzarella.

Fein abgestimmt mit einem Pesto aus provenzialischen Gewürzen,fruchtig-pikant, Elsass.



Milchart:

Fettstufe:
Restlaufzeit **9T**

Labsorte:

Strasb. Tarte Chevre

Aussprache *straßburger tart schäwre*

Art. Nr. **311163**

Gewicht pro Stück: 0,17 K Stück pro Karton: 8

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Kleine runde Tarte aus zartem Blätterteig,belegt mit frischen Tomaten,Olive pesto und aromatischem Ziegenkäse. Pikant und aromatisch im Geschmack mit feiner Ziegenmilchnote, Elsass.



Milchart:

Fettstufe:
Restlaufzeit **9T**

Labsorte:

FRANKREICH



BROTSSPEZIALITÄTEN

Räucherlachs von Lappland 160g

Aussprache

Art. Nr. **341049**

Gewicht pro Stück: 0,16 K Stück pro Karton: 6

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Traditionell über Buchenholz geräuchertes Lachs-
filet in Scheiben, ohne Zusatz von Farb- oder
Konservierungsstoffen



Milchart:

Fettstufe:

Restlaufzeit **21T**

Labsorte:

GROßBRITANNIEN



SCHNITTKÄSE & TYP SCHNITTKÄSE

White Stilton PDO 1 kg

Aussprache *whait stiltln bluhbäriehs*

Art. Nr. **311109**

Gewicht pro Stück: 1 Kg Stück pro Karton: 4

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Käsezubereitung aus Kuhmilch, mind. 2 Wochen

gereift, leicht bröseliger, mit Blaubeeren

affinierter Teig, sahnige Textur, mild-milchiger

Geschmack, fruchtige Blaubeernote, Leicestershire.



mind. Fett i.Tr. 48 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **48T**

Labsorte: Mikrobiell

mind. Fett i.T 48 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **48T**

Labsorte: Mikrobiell

Wensleydale Cranberry

Aussprache *Wenslädäil*

Art. Nr. **311181**

Gewicht pro Stück: 1,1 Kg Stück pro Karton: 2

Liefereinheit: ST Bestellart: Lagerartikel

Spezialität aus einem Wensleydale, hergestellt

aus Kuhmilch, mind. 3 Wochen gereift, fester Teig mit

Cranberry affinierter, typisch feucht-krümelige

Textur, fruchtig, süß-pikant. Westengland/Lancashire.

mind. Fett i.Tr. 48 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **48T**

Labsorte: Mikrobiell

mind. Fett i.T 48 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **48T**

Labsorte: Mikrobiell

Wensleydale Apricot

Aussprache *Wenslädäil*

Art. Nr. **311183**

Gewicht pro Stück: 1,1 Kg Stück pro Karton: 2

Liefereinheit: ST Bestellart: Lagerartikel

Spezialität aus einem Wensleydale, hergestellt

aus Kuhmilch, mind. 3 Wochen gereift, fester Teig mit

Aprikose affinierter, typisch feucht-krümelige Textur

fruchtig, süßer Geschmack. Westengland/Lancashire.



mind. Fett i.Tr. 48 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **48T**

Labsorte: Mikrobiell

mind. Fett i.T 48 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **48T**

Labsorte: Mikrobiell

Apple Pie Cheese

Aussprache *Äppl Pai Tschis*

Art. Nr. **311193**

Gewicht pro Stück: 1,2 Kg Stück pro Karton: 2

Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel

Spezialität aus einem Wensleydale, hergestellt

aus Kuhmilch, mind. 3 Wo. gereift, fester Teig mit

Äpfel und Rosinen affinierter, typisch feucht-

krümelige Textur, süß-fruchtig. Engl./Lancashire.

mind. Fett i.Tr. 48 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **48T**

Labsorte: Mikrobiell

mind. Fett i.T 48 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **48T**

Labsorte: Mikrobiell

BLAUSCHIMMELKÄSE

Blue Stilton PDO 1,25 kg

Aussprache *blu stiltln*

Art. Nr. **311108**

Gewicht pro Stück: 1,25 K Stück pro Karton: 2

Liefereinheit: ST Bestellart: Lagerartikel

Schnittkäse aus Kuhmilch, mind. 6 Wochen gereift,

graubraune, faltige Naturrinde, äußerst cremiger, mit

Edelpilzadern durchzogener Teig, geschmeidige

Textur, zart-würziger Geschmack, Nottinghamshire



mind. Fett i.Tr. 48 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **48T**

Labsorte: Mikrobiell

mind. Fett i.T 48 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **48T**

Labsorte: Mikrobiell

Blue Stilton PDO 8 kg

Aussprache *blu stiltln*

Art. Nr. **311170**

Gewicht pro Stück: 8 Kg Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Schnittkäse aus Kuhmilch, mind. 6 Wochen gereift,

graubraune, faltige Naturrinde, äußerst cremiger, mit

Edelpilzadern durchzogener Teig, geschmeidige

Textur, zart-würziger Geschmack, Nottinghamshire

mind. Fett i.Tr. 48 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **48T**

Labsorte: Mikrobiell

mind. Fett i.T 48 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **48T**

Labsorte: Mikrobiell

GROßBRITANNIEN



Blue Stilton g.U. 8 kg

Aussprache

Art. Nr. **360022**

Gewicht pro Stück: 8 Kg Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Blauschimmelhartkäse aus Kuhmilch, Rinde wird eingesalzen und gewaschen, Blauschimmel im Teig, würzig und aromatisch im Geschmack.

Somerset England.

Milchart:

Fettstufe:

Restlaufzeit **29T**

Labsorte:

HARTKÄSE

Farmhouse Cheddar Mild

Aussprache *farmhaus tschedda meild*

Art. Nr. **311104**

Gewicht pro Stück: 3 Kg Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel

Hartkäse aus Kuhmilch, mind. 4 Monate gereift, Rinde rot gewachst, fester Teig mit kompakter, gelb-oranger Textur, mild-buttriger Geschmack mit dezent nussiger Note. Nord-West-England/Lancashire.



mind. Fett i.Tr. 48 %

Milchart: Kuh

Fettstufe:

Restlaufzeit **48T**

Labsorte: Mikrobiell



Cheddar Mild, red coloured

Aussprache *tschedda räd kalerd*

Art. Nr. **311165**

Gewicht pro Stück: 2,25 K Stück pro Karton: 2

Liefereinheit: ST Bestellart: Lagerartikel

Hartkäse aus Kuhmilch, mindestens 4 Monate gereift, fester, kompakter, goldgelb-oranger Teig mit zart-schmelzender Textur, milder Geschmack mit dezent nussiger Note. Nord-West-England/Lancashire.



mind. Fett i.T 48 %

Milchart: Kuh

Fettstufe:

Restlaufzeit **48T**

Labsorte: Mikrobiell

Cheddar mit Portwein

Aussprache *tschedda*

Art. Nr. **311178**

Gewicht pro Stück: 1,1 Kg Stück pro Karton: 4

Liefereinheit: ST Bestellart: Lagerartikel

Käsezubereitung aus einem Cheddar, hergestellt aus Kuhmilch, mind. 4 Monate gereift, geschmeidiger Teig kompakt-cremige, gelbe Textur mit roter Portweinemarmorierung, pikant-fruchtig. England / Lancashire.



mind. Fett i.Tr. 48 %

Milchart: Kuh

Fettstufe:

Restlaufzeit **48T**

Labsorte: Mikrobiell



Cheddar mit Jalapeño & Knob.

Aussprache *tschedda*

Art. Nr. **311180**

Gewicht pro Stück: 1,1 Kg Stück pro Karton: 2

Liefereinheit: ST Bestellart: Lagerartikel

Hartkäse hergestellt aus Kuhmilch, mind. 4 Monate gereift, geschmeidiger Teig mit Jalapeno und würzigem Knoblauch verfeinert, cremig-gelbe Textur, pikant. England / Lancashire.



mind. Fett i.T 48 %

Milchart: Kuh

Fettstufe:

Restlaufzeit **48T**

Labsorte: Mikrobiell

GROßBRITANNIEN



Sage Derby Salbei

Aussprache *saydsch döbji*

Art. Nr. **311195**

Gewicht pro Stück: 2 Kg Stück pro Karton: 2

Liefereinheit: ST Bestellart: Lagerartikel

Käsezubereitung aus einem Hartkäse, hergestellt aus Kuhmilch, fester Teig, elastische, hellgelbe Textur mit grüner Marmorierung, mild-buttriger Geschmack mit feiner Salbeinote, Westengland/Lancashire.



mind. Fett i.Tr. 48 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **48T**

Labsorte: Mikrobiell



mind. Fett i.T 35 %
Milchart: Kuh

Labsorte: Mikrobiell

Wensleydale Mango & Ingwer

Aussprache *wenslädäil*

Art. Nr. **360006**

Gewicht pro Stück: 1,5 Kg Stück pro Karton: 2

Liefereinheit: ST Bestellart: Lagerartikel

Käsezubereitung aus einem Wensleydale, hergestellt aus Kuhmilch, mind. 3 Wochen gereift, Teig mit Mango-Ingwerstückchen affinert, typisch feucht-krümelige Textur, fruchtig, süß-pikant. Westengland/Lancashire.

Fettstufe:
Restlaufzeit **29T**

Cheddar Mexicana

Aussprache *tschedda*

Art. Nr. **360010**

Gewicht pro Stück: 1,5 Kg Stück pro Karton: 2

Liefereinheit: ST Bestellart: Lagerartikel

Käsezubereitung aus einem Cheddar, hergestellt aus Kuhmilch, verfeinert mit fruchtiger Paprika und feurigem Chili, elastischer Teig mit geschmeidiger Textur, scharf-feuriger Geschmack. England/Somerset



mind. Fett i.Tr. 49 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **64T**

Labsorte: Mikrobiell



mind. Fett i.T 54 %
Milchart: Kuh

Labsorte: Mikrobiell

Wyke Mature Cheddar 200 g

Aussprache

Art. Nr. **380707**

Gewicht pro Stück: 0,2 Kg Stück pro Karton: 12

Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel

Hartkäse aus Kuhmilch, mind. 6 Monate gereift, porzellanfarbener Teig mit fester, kompakter Textur, sahnig-cremig mit feiner Süße und milder Würze, Vereinigtes Königreich

Fettstufe:
Restlaufzeit **50T**

Wyke Extra Mature Cheddar 190g

Aussprache

Art. Nr. **380708**

Gewicht pro Stück: 0,19 K Stück pro Karton: 13

Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel

Hartkäse aus Kuhmilch, mind. 12 Monate gereift, porzellanfarbener Teig mit fester, kompakter Textur, vollmundig-würzig und charaktervoll abgerundet, Vereinigtes Königreich



mind. Fett i.Tr. 54 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **50T**

Labsorte: Mikrobiell



mind. Fett i.T 54 %
Milchart: Kuh

Labsorte: Mikrobiell

Wyke Ivy's Vintage Cheddar

Aussprache

Art. Nr. **380709**

Gewicht pro Stück: 0,18 K Stück pro Karton: 13

Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel

Hartkäse aus Kuhmilch, mind. 15-18 Monate gereift, porzellanfarbener Teig mit fester, kompakter Textur sahnig-cremig am Gaumen, vollmundig und charaktervoll im Geschmack, Vereinigtes Königreich

Fettstufe:
Restlaufzeit **50T**

GRIECHENLAND



MOLKENKÄSE & MOLKENEIWEIßKÄSE



Kalos Manouri g.U. 2 kg

Aussprache *manuri*

Art. Nr. **306674**

Gewicht pro Stück: 2 Kg Stück pro Karton: 4

Liefereinheit: ST Bestellart: Lagerartikel

Molkeneiweißkäse aus Schaf- u. Ziegenmilch, sahnig zarte Konsistenz, milchfrischer Geschmack mit leicht süßlicher Note, kombiniert mit Honig eine ideale Basis für Desserts, feine Zutat in Salaten.

Fettstufe: **/DO**
Restlaufzeit **60T**

Milchart: SJZ

Labsorte:

HARTKÄSE



Graviera 6 Mo.

Aussprache

Art. Nr. **370200**

Gewicht pro Stück: 5,5 Kg Stück pro Karton: 4

Liefereinheit: ST Bestellart: keine Dispositi

Hartkäse aus griechischer Schafsmilch, 6 Monate gereift, fester, geschlossener Teig mit feinem Schmelz, mild-buttriger Geschmack mit feiner Würze und leicht süßlichen Nuancen, Kreta.

Fettstufe:
Restlaufzeit **80T**

mind. Fett i.Tr. 56 %

Milchart: Schaf

Milchbehandlung: Rohmilch

Labsorte: Mikrobiell

JOGHURT



Bio Greco Ziegenmilchjoghurt

Aussprache

Art. Nr. **306652**

Gewicht pro Stück: 0,15 K Stück pro Karton: 6

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Griechischer Joghurt aus pasteurisierter Ziegenmilch aus biologischer Herkunft. Cremig, feine Konsistenz und mild-milchiger Geschmack.

Fettstufe:
Restlaufzeit **14T**

Milchart: Ziege

Labsorte:

Anbauverband:

ITALIEN



FRISCHKÄSE & TYP FRISCHKÄSE



mind. Fett i.Tr. 48 %
Milchart: Ziege

Robiola Mirtillo 350 g

Aussprache *robjola mirtijo*

Art. Nr. **017998**

Gewicht pro Stück: 0,35 K Stück pro Karton: 4

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Frischkäse aus Ziegenmilch und unter Heidelbeeren affinieret, hellelfenbeinfarbener Teig mit kompakter Textur, milchfrisch und mildaromatisch im Geschmack mit süßlicher Note der Heidelbeeren, Piemont.

Labsorte: Tierisch



mind. Fett i.T 48 %
Milchart: Ziege

Robiola La Rossa 250g

Aussprache

Art. Nr. **017999**

Gewicht pro Stück: 0,25 K Stück pro Karton: 4

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Frischkäse aus Ziegenrohmilch, 15 Tage im Kirschblatt affinieret, mit Reifung überzieht den Käse eine strohgelbe Haut, sahnig, dezentes Kirsch- aroma, nahezu buttriger Geschmack, Piemont.

Labsorte: Tierisch



mind. Fett i.Tr. 52 %
Milchart: Ziege
Milchbehandlung: Rohmilch
Labsorte: Tierisch

Robiola di Roccaverano DOP

Aussprache *robjola di rocka'werano*

Art. Nr. **018007**

Gewicht pro Stück: 0,25 K Stück pro Karton: 4

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Handgeschöpfter Frischkäse aus Ziegenrohmilch, wenige Tage gereift, elfenbeinfarbene Haut, mit der Reifung strohgelbe Färbung, hellelfenbeinfarbener Teig, cremige Textur, milchfrisch, Piemont.

Fettstufe:
Restlaufzeit **24T**
g.Ursprung **DOP**



mind. Fett i.T 48 %
Milchart: Ziege

Robiola Fia 250g

Aussprache

Art. Nr. **018011**

Gewicht pro Stück: 0,25 K Stück pro Karton: 4

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Frischkäse aus Ziegenmilch, ca.15 Tage im Feigenblatt affinieret, mit der Reifung Bildung einer strohgelbe Haut, hellelfenbeinfarbener, cremiger Teig, sahnig-buttrig, dezentes Feigenaroma, Piemont.

Labsorte: Tierisch



mind. Fett i.Tr. 48 %
Milchart: Ziege

Robiola Rosmarina

Aussprache *robjola rosmarina*

Art. Nr. **018012**

Gewicht pro Stück: 0,25 K Stück pro Karton: 4

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Frischkäse aus Ziegenmilch im würzigem Rosmarinmantel gereift, hellelfenbeinfarbener Teig und unter der dünnen Haut cremifizierend, fester Kern mild aromatisch mit feiner Kräuternote, Piemont.

Fettstufe:
Restlaufzeit **24T**

Labsorte: Tierisch



mind. Fett i.T 48 %
Milchart: Ziege

Robiola Castagna 250g

Aussprache *robjola kastanja*

Art. Nr. **018017**

Gewicht pro Stück: 0,25 K Stück pro Karton: 4

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Frischkäse aus Ziegenmilch, ca.25 Tage in Kastanienblättern affinieret, hellelfenbeinfarbener Teig, mit weiterer Reifung fein cremifizierend unter der dünnen Haut, sahnig buttrig im Geschmack, Piemont.

Labsorte: Tierisch

ITALIEN



Robiola Osella Kräuter 150g

Aussprache *robjola*
Art. Nr. **042153**
Gewicht pro Stück: 0,15 K Stück pro Karton: 6
Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel
Friskäsezubereitung aus Kuhmilch,wenige Tage gereift,elfenbeinfarbener Teig mit feinen Kräutern affiniert,cremig-lockere Textur mit sahnigem Mundgefühl,milchfrisch mit mediterraner Note,Piemont

Milchart: Kuh
Labsorte: Tierisch

Fettstufe:
Restlaufzeit **23T**



Mascarpone 250 g

Aussprache *maskarpone*
Art. Nr. **269557**
Gewicht pro Stück: 0,25 K Stück pro Karton: 6
Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel
Friskäse aus frischer Kuhsahne,durch spezielles Verfahren besonders schonend hergestellt und somit Verzicht auf den Zusatz von Zironensäure,sahnig-cremige Konsistenz,milde süßliche Note,Südtirol.

mind. Fett i.T **80 %**
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **45T**

Labsorte:



CdP Mascarpone 500 g

Aussprache *maskarpone*
Art. Nr. **269558**
Gewicht pro Stück: 0,5 Kg Stück pro Karton: 6
Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel
Friskäse aus frischer Kuhsahne,durch spezielles Verfahren besonders schonend hergestellt und somit Verzicht auf den Zusatz von Zironensäure,sahnig-cremige Konsistenz,milde süßliche Note,Südtirol.

mind. Fett i.Tr. **80 %**
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **45T**

Labsorte:



Caprino di pura capra

Aussprache
Art. Nr. **420414**
Gewicht pro Stück: 0,15 K Stück pro Karton: 10
Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung
Friskäse aus Ziegenmilch,wenige Tage gereift, Oberfläche und Teig schneeweiß mit sahnig cremiger Textur,mild-aromatisch mit leicht säuerlicher Note lässt sich gut mit Kräutern verfeinern,Piemont

mind. Fett i.T **48 %**
Milchart: Ziege

Fettstufe:
Restlaufzeit **16T**

Labsorte: Tierisch



Rabiolone menta

Aussprache
Art. Nr. **420702**
Gewicht pro Stück: 2 Kg Stück pro Karton: 1
Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung
Friskäse aus Ziegenmilch, 1 Monat gereift, mit Gerste und Minze umhüllt, sahniger Teig, frisches Ziegenmilcharoma mit duftender Minznote, Piemont.

mind. Fett i.Tr. **48 %**
Milchart: Ziege

Fettstufe:
Restlaufzeit **24T**

Labsorte: Tierisch



Robiolina di capra

Aussprache
Art. Nr. **420703**
Gewicht pro Stück: 0,13 K Stück pro Karton: 3
Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung
Kleiner Friskäse mit feiner Weißschimmelrinde aus Ziegenmilch, in der Holzschachtel, 15 Tage gereift, heller geschmeidiger Teig, vollmundig, milchsäuerlichen Note.Piemont

mind. Fett i.T **48 %**
Milchart: Ziege

Fettstufe:
Restlaufzeit **24T**

Labsorte: Tierisch

ITALIEN



Tronchetto Arlecchino

Aussprache

Art. Nr. **420705**

Gewicht pro Stück: 0,15 K Stück pro Karton: 5

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Frischkäse aus Ziegenrohmilch, in einen

Gewürzmix aus Paprika, Zwiebeln, Sesam, schwarze Oliven, Oregano, Pfeffer gehüllt, 15 Tage gereift, kompakter Teig, intensives Geschmackserlebnis.



mind. Fett i.Tr. 52 %
Milchart: Ziege
Milchbehandlung: Rohmilch
Labsorte: Tierisch

Fettstufe:
Restlaufzeit **24T**

Tronchetto Vinaccia

Aussprache

Art. Nr. **420706**

Gewicht pro Stück: 0,15 K Stück pro Karton: 5

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Frischkäseröllchen aus Ziegenrohmilch, unter Weintrester affinert, 15 Tage gereift, heller fester Teig, gelungene Kombination aus frischen Käsearomen und einer feinen Weinnote. Piemont.



mind. Fett i.T 52 %
Milchart: Ziege
Milchbehandlung Rohmilch
Labsorte: Tierisch

Fettstufe:
Restlaufzeit **24T**

Tronchetto Erbe Mediterranee

Aussprache

Art. Nr. **420707**

Gewicht pro Stück: 0,15 K Stück pro Karton: 5

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Frischkäseröllchen aus Ziegenrohmilch, 15 Tage im würzigen mediterranen Kräutermantel gereift, heller kompakter Teig, harmonisches Geschmackserlebnis mit mediterranen Kräutern. Piemont



mind. Fett i.Tr. 52 %
Milchart: Ziege
Milchbehandlung: Rohmilch
Labsorte: Tierisch

Fettstufe:
Restlaufzeit **24T**

Tronchetto Natur

Aussprache

Art. Nr. **420708**

Gewicht pro Stück: 0,15 K Stück pro Karton: 5

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Frischkäseröllchen aus Ziegenrohmilch mit feiner Weißschimmelrinde, naturbelassen, 15 Tage gereift, heller sahniger Teig, vollmundiges Ziegenmilcharoma mit einer milchsäuerlichen Note. Piemont



mind. Fett i.T 52 %
Milchart: Ziege
Milchbehandlung Rohmilch
Labsorte: Tierisch

Fettstufe:
Restlaufzeit **24T**

Tronchetto Carbone vegetale

Aussprache

Art. Nr. **420709**

Gewicht pro Stück: 0,12 K Stück pro Karton: 5

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Frischkäseröllchen aus Ziegenrohmilch mit feiner Weißschimmelrinde in Asche gehüllt, 15 Tage gereift, heller sahniger Teig, vollmundiges Ziegenmilcharoma mit einer milchsäuerlichen Note. Piemont



mind. Fett i.Tr. 52 %
Milchart: Ziege
Milchbehandlung: Rohmilch
Labsorte: Tierisch

Fettstufe:
Restlaufzeit **24T**

Tronchetto Tarassaco

Aussprache

Art. Nr. **420710**

Gewicht pro Stück: 0,15 K Stück pro Karton: 5

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Frischkäseröllchen aus Ziegenrohmilch, 15 Tage im Löwenzahnmantel gereift, heller kompakter Teig, leichtes herbes Aroma, feinwürzige Geschmacksnote des Löwenzahns. Piemont



mind. Fett i.T 52 %
Milchart: Ziege
Milchbehandlung Rohmilch
Labsorte: Tierisch

Fettstufe:
Restlaufzeit **24T**

ITALIEN



Robiolina La Rossa 0,2 kg

Aussprache

Art. Nr. **420713**

Gewicht pro Stück: 0,2 Kg Stück pro Karton: 3

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Frischkäse aus Ziegenmilch, 15 Tage im Kirschblatt affinert, mit Reifung überzieht den Käse eine strohgelbe Haut, sahnig, feines Kirsch-aroma, nahezu buttriger Geschmack, Piemont.



mind. Fett i.Tr. 48 %
Milchart: Ziege

Fettstufe:
Restlaufzeit **24T**

Labsorte: Tierisch

Robiolina Castagna 0,2 kg

Aussprache

Art. Nr. **420714**

Gewicht pro Stück: 0,2 Kg Stück pro Karton: 3

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Frischkäse aus Ziegenmilch, 25 Tage in Kastanienblättern affinert, mit Reifung cremifizierender unter feiner Haut, feines Kastanien-aroma, sahnig buttriger Geschmack. Piemont



mind. Fett i.T 48 %
Milchart: Ziege

Fettstufe:
Restlaufzeit **24T**

Labsorte: Tierisch

Robiolina Fia 0,2 kg

Aussprache

Art. Nr. **420715**

Gewicht pro Stück: 0,2 Kg Stück pro Karton: 3

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Frischkäse aus Ziegenmilch, 15 Tage im Feigenblatt affinert, mit Reifung überzieht den Käse eine strohgelbe Haut, sahnig, feines Feigen-aroma, nahezu buttriger Geschmack, Piemont.



mind. Fett i.Tr. 48 %
Milchart: Ziege

Fettstufe:
Restlaufzeit **24T**

Labsorte: Tierisch

Robiolina Incavolata 0,2 kg

Aussprache

Art. Nr. **420716**

Gewicht pro Stück: 0,2 Kg Stück pro Karton: 3

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Frischkäse aus Ziegenmilch, 20 Tage im frischen Kohlblatt gereift, mit zunehmender Reifung eine strohgelbe Haut, heller cremifiz. Teig, feine Aromen nach Haselnuss und Mandeln. Piemont.



mind. Fett i.T 48 %
Milchart: Ziege

Fettstufe:
Restlaufzeit **24T**

Labsorte: Tierisch

Robiolina Mirtillo 0,2 kg

Aussprache *robjola mirtijo*

Art. Nr. **420717**

Gewicht pro Stück: 0,2 Kg Stück pro Karton: 3

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Frischkäse aus Ziegenmilch und unter Heidelbeeren affinert, hellelfenbeinfarbener Teig mit kompakter Textur, milchfrisch und mildaromatisch im Geschmack mit süßlicher Note der Heidelbeeren, Piemont.



mind. Fett i.Tr. 48 %
Milchart: Ziege

Fettstufe:
Restlaufzeit **24T**

Labsorte: Tierisch

Robiolina Noce 0,2 kg

Aussprache

Art. Nr. **420718**

Gewicht pro Stück: 0,2 Kg Stück pro Karton: 3

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Frischkäse aus Ziegenmilch, 15 Tage im Nussblatt affinert, mit Reifung überzieht den Käse eine strohgelbe Haut, sahnig, ausgeprägtes Nuss-aroma, nahezu buttriger Geschmack, Piemont.



mind. Fett i.T 48 %
Milchart: Ziege

Fettstufe:
Restlaufzeit **24T**

Labsorte: Tierisch

ITALIEN



Cacio di Langa Orange

Aussprache *katscho di langa*

Art. Nr. **420720**

Gewicht pro Stück: 0,3 Kg Stück pro Karton: 4
Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung
Friskäsezubereitung aus Kuh-und Ziegenmilch,
mit leichter Weißschimmelrinde,elfenbein-
farbener Teig,im Kern mit kandierter Orange ver-
feinert,topfig weiche Textur,rahmig-süß, Piemont.



Milchart: K|Z

Fettstufe:
Restlaufzeit **28T**

Labsorte: Mikrobiell

Cacio di Langa Feige

Aussprache *katscho di langa*

Art. Nr. **420721**

Gewicht pro Stück: 0,3 Kg Stück pro Karton: 4
Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung
Friskäsezubereitung aus Kuh-und Ziegen-
milch mit leichter Weißschimmelrinde,elfenbein-
farbener Teig,im Kern mit kandierter Feige ver-
feinert,topfig weiche Textur,rahmig-süß, Piemont.



Milchart: K|Z

Fettstufe:
Restlaufzeit **28T**

Labsorte: Mikrobiell

Cacio di Langa Birne

Aussprache *katscho di langa*

Art. Nr. **420722**

Gewicht pro Stück: 0,4 Kg Stück pro Karton: 4
Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung
Friskäsezubereitung aus Kuh-und Ziegenmilch,
mit leichter Weißschimmelrinde,elfenbein-
farbener Teig,im Kern mit kandierter Birne ver-
feinert,topfig weiche Textur,rahmig-süß, Piemont.



Milchart: K|Z

Fettstufe:
Restlaufzeit **28T**

Labsorte: Mikrobiell

CIT 9 x 65 g

Aussprache

Art. Nr. **420723**

Gewicht pro Stück: 0,585 Stück pro Karton: 2
Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung
Friskäse aus Ziegenmilch, weißer, kompakter
Teig mit cremiger, schmelzender Konsistenz,
milchfrischer Geschmack mit leicht säuerlicher
Ziegmilchnote, Piemont.



mind. Fett i.T 50 %
Milchart: Ziege

Fettstufe:
Restlaufzeit **28T**

Labsorte: Tierisch

Robiola al Tartufo

Aussprache

Art. Nr. **420724**

Gewicht pro Stück: 0,3 Kg Stück pro Karton: 4
Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung
Friskäsezubereitung aus Kuh-, Ziegen-, und
Schafmilch, mit Stückchen schwarzer Sommertrüffel
im Teig verfeinert, cremige, kompakte Textur, mild
und milchfrischer Geschmack mit feiner Trüffelnote



Milchart: K|Z

Fettstufe:
Restlaufzeit **28T**

Labsorte: Mikrobiell

Cacioula

Aussprache

Art. Nr. **420725**

Gewicht pro Stück: 0,3 Kg Stück pro Karton: 4
Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung
Friskäse aus Kuh-, Ziegen-, und Schafmilch,
schneeweißer Teig mit topfiger,weicher Konsistenz,
säuerlicher, milchfrischer und vollmundiger
Geschmack, Piemont.



mind. Fett i.T 60 %
Milchart: K|S|Z

Fettstufe:
Restlaufzeit **28T**

Labsorte: Mikrobiell

ITALIEN



Robiola Osella 200g

Aussprache *robjola osella*

Art. Nr. **420863**

Gewicht pro Stück: 0,2 Kg Stück pro Karton: 4

Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel

Frischkäse aus Kuhmilch, wenige Tage gereift, elfenbeinfarbener Teig mit cremig-sahniger Textur, milchfrisch im Geschmack mit leicht säuerlicher Note und sahnigem Mundgefühl, Piemont



Milchart: Kuh

Labsorte: Tierisch

Fettstufe: **/DO**
Restlaufzeit **22T**

Robiola Kräuter Theke

Aussprache *robjola*

Art. Nr. **420864**

Gewicht pro Stück: 0,15 K Stück pro Karton: 8

Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel

Frischkäsezubereitung aus Kuhmilch, wenige Tage gereift, elfenbeinfarbener Teig mit feinen Kräutern affiniert, cremig-lockere Textur mit sahnigem Mundgefühl, milchfrisch mit mediterraner Note, Piemont



Milchart: Kuh

Labsorte: Tierisch

Fettstufe:
Restlaufzeit **26T**

Mascarpone 250 g laktosefrei

Aussprache *maskarpone*

Art. Nr. **421528**

Gewicht pro Stück: 0,25 K Stück pro Karton: 6

Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel

Frischkäse aus laktosefreier Kuhsahne, durch ein spezielles Verfahren sehr schonend hergestellt, somit Verzicht auf den Zusatz von Zitronensäure, sahnige Konsistenz, mild-süßliche Note, Südtirol



Milchart: Kuh

Labsorte:

Fettstufe: **/DO**
Restlaufzeit **45T**

Caprizino

Aussprache

Art. Nr. **421562**

Gewicht pro Stück: 0,125 Stück pro Karton: 6

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Gereifter Frischkäse aus Ziegenmilch von Südtirol. Höfen, rustikale Weißschimmelrinde, mit Asche, Salz und Pfeffer affiniert, 2 Wo. gereift, pikant mit mild würziger Ziegenmilchnote, Südtirol.



mind. Fett i.T **50 %**
Milchart: Ziege

Labsorte: Tierisch

Fettstufe:
Restlaufzeit **9T**

CdP Mascarpone 2 kg

Aussprache

Art. Nr. **421569**

Gewicht pro Stück: 2 Kg Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: ST Bestellart: Lagerartikel

Frischkäse mit frischer Kuhsahne, schonend hergestellt, cremige Konsistenz, mild süßlich im Geschmack, ideal für die Herstellung oder das Verfeinern von Desserts.



mind. Fett i.Tr. **80 %**
Milchart: Kuh

Labsorte:

Fettstufe:
Restlaufzeit **35T**

CdP Robiola ca. 250g

Aussprache *robjola*

Art. Nr. **424855**

Gewicht pro Stück: 0,25 K Stück pro Karton: 5

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Frischkäse aus Kuhmilch, wenige Tage gereift, hell-elfenbeinfarbener Teig, locker-cremige Textur, milchfrischer sahnig-cremiger Geschmack mit leicht süßlichen Nuancen, Lombardei



mind. Fett i.T **75 %**
Milchart: Kuh

Labsorte: Mikrobiell

Fettstufe:
Restlaufzeit **21T**

ITALIEN



CdP Robiola Ziege ca. 250g

Aussprache *robjola*

Art. Nr. **424856**

Gewicht pro Stück: 0,25 K Stück pro Karton: 5

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Frischkäse aus Ziegenmilch, wenige Tage gereift, schneeweißer Teig, locker-cremige Textur, milch-frischer Geschmack mit süßlichen Nuancen und dezenter Ziegenmilchnote, Lombardei



mind. Fett i.Tr. 55 %
Milchart: Ziege

Fettstufe:
Restlaufzeit **21T**

Labsorte: Mikrobiell

MOLKENKÄSE & MOLKENEIWEIßKÄSE

Ricotta Vaccina 1,5kg

Aussprache *rikotta*

Art. Nr. **010016**

Gewicht pro Stück: 1,5 Kg Stück pro Karton: 2

Liefereinheit: ST Bestellart: Lagerartikel

Molkeneiweißkäse aus Kuhmilchmolke, nicht gereift, hellelfenbeinfarbener Teig mit geschmeidiger Textur, milchfrisch und mild im Geschmack, ideal zur Weiterverarbeitung in der warmen Küche, Lombardei.



mind. Fett i.Tr. 28 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **24T**

Labsorte:

Ricotta Salata

Aussprache *rikotta salata*

Art. Nr. **012020**

Gewicht pro Stück: 2,8 Kg Stück pro Karton: 2

Liefereinheit: ST Bestellart: Lagerartikel

Molkeneiweißkäse aus Schafmilchmolke, wenige Tage in Lake gereift, Oberfläche und Teig schneeweiß mit geschmeidiger, leicht brüchiger Textur, mild, leicht salzig mit aromatischer Schafmilchnote, Sardinien.



mind. Fett i.T 40 %
Milchart: Schaf

Fettstufe:
Restlaufzeit **120T**

Labsorte:

Ricotta di pecora 1,5kg

Aussprache

Art. Nr. **017033**

Gewicht pro Stück: 1,5 Kg Stück pro Karton: 2

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Molkeneiweißkäse aus Schafmolke, von Januar bis September verfügbar, mildes, milchiges und leicht säuerliches Aroma mit delikatem Geschmack, Sardinien.



mind. Fett i.Tr. 38 %
Milchart: Schaf

Fettstufe:
Restlaufzeit **18T**

Labsorte: Tierisch

CdP Schaf Ricotta 250 g

Aussprache *rikotta*

Art. Nr. **017037**

Gewicht pro Stück: 0,25 K Stück pro Karton: 6

Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel

Molkeneiweißkäse aus 100% sardischer Schafmolke lockere Konsistenz, mildes Aroma, feiner Geschmack, ideal für Nudelgerichte und Füllungen, perfekt für Desserts, aus dem Nordosten Sardinien.



mind. Fett i.T 38 %
Milchart: Schaf

Fettstufe:
Restlaufzeit **24T**

Labsorte:

ITALIEN



Ricotta

Aussprache *rikotta*

Art. Nr. **019989**

Gewicht pro Stück: 0,25 K Stück pro Karton: 6

Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel

Molkeneiweißkäse aus Kuhmilchmolke, nicht gereift, hellelfenbeinfarbener Teig mit geschmeidiger Textur, milchfrisch und mild im Geschmack, ideal zur Weiterverarbeitung in der warmen Küche, Lombardei.



mind. Fett i.Tr. 28 %
 Milchart: Kuh

Fettstufe:
 Restlaufzeit **24T**

Labsorte:



mind. Fett i.T 57 %
 Milchart: Kuh

Fettstufe:
 Restlaufzeit **18T**

Labsorte:
 Anbauverban ICEA

Bio Ricotta 250 g

Aussprache

Art. Nr. **420173**

Gewicht pro Stück: 0,25 K Stück pro Karton: 6

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Italianischer Molkeneiweißkäse, weiche Textur, leicht säuerlich im Geschmack, aus kontrolliert ökologischem Landbau.

MOZZARELLA

Bio Mozzarella 100 g

Aussprache

Art. Nr. **420174**

Gewicht pro Stück: 0,1 Kg Stück pro Karton: 12

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Mozzarella aus Kuhmilch, elfenbeinfarbener und weicher Teig mit geschmeidiger Textur. Milchfrisch im Geschmack mit elastischem Biss, aus kontrolliert ökologischem Landbau.



mind. Fett i.Tr. 44 %
 Milchart: Kuh

Fettstufe:
 Restlaufzeit **18T**

Labsorte: Mikrobiell
 Anbauverband: ICEA



mind. Fett i.T 50 %
 Milchart: K|B

Fettstufe:
 Restlaufzeit **16T**

Labsorte: Tierisch
 Anbauverband

Bio Büffel Burrata 125g

Aussprache

Art. Nr. **423259**

Gewicht pro Stück: 0,125 Stück pro Karton: 6

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Käsezubereitung aus Bio-Büffelmilch und Bio-Kuhsahne saftige, elastische Textur, milchfrisch-sahniger Geschmack mit typischer Moschusnote und köstlich-cremigem Mundgefühl, Kampanien.

Büffel Burrata Becher 125g

Aussprache *burata*

Art. Nr. **423260**

Gewicht pro Stück: 0,125 Stück pro Karton: 6

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Handgefertigte Käsezubereitung aus Büffelmilch und Kuhsahne, porzellanfarbene Oberfläche, hellelfenbeinfarbener Teig mit überaus locker-cremiger Textur, milchfrisch mit feiner Büffelmilchnote, Kampanien.



mind. Fett i.Tr. 50 %
 Milchart: K|B

Fettstufe:
 Restlaufzeit **16T**

Labsorte: Tierisch



mind. Fett i.T 50 %
 Milchart: K|B

Fettstufe:
 Restlaufzeit **13T**

Labsorte: Tierisch

Büffel Burrata geräuchert 125g

Aussprache

Art. Nr. **423262**

Gewicht pro Stück: 0,125 Stück pro Karton: 6

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Käsezubereitung aus einer Burrata aus Büffelmilch und einer cremigen Füllung aus Kuhmilchsahne, fein geräucherte Oberfläche, hellelfenbeinfarbener Teig, cremige Textur, milchfrisch-aromatisch, Kampanien

ITALIEN



Mozzarella Eimer 15x100g

Aussprache

Art. Nr. **423704**

Gewicht pro Stück: 1,5 Kg Stück pro Karton: 2

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Mozzarella aus Kuhmilch, elfenbeinfarbener, lockerer und geschmeidiger Teig mit aromatischem und milchfrischem Geschmack.



mind. Fett i.Tr. 45 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **17T**

Labsorte: Tierisch



Burratina 120g

Aussprache *burata*

Art. Nr. **423900**

Gewicht pro Stück: 0,12 K Stück pro Karton: 6

Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel

Handgefertigte Käsezubereitung aus Mozzarella und Sahne,porzellanfarbene Oberfläche,hellelfenbeinfarbener Teig mit überaus locker-cremiger Textur, milchfrisch mit sahnigem Mundgefühl,Apulien



mind. Fett i.T 53 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **16T**

Labsorte: Mikrobiell



Burrata 200g

Aussprache *burata*

Art. Nr. **423901**

Gewicht pro Stück: 0,2 Kg Stück pro Karton: 6

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Handgefertigte Käsezubereitung aus Mozzarella und Sahne,porzellanfarbene Oberfläche,hellelfenbeinfarbener Teig mit überaus locker-cremiger Textur, milchfrisch mit sahnigem Mundgefühl,Apulien



mind. Fett i.Tr. 53 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **16T**

Labsorte: Mikrobiell



Burrata mit Blatt 200g Schale

Aussprache *burata*

Art. Nr. **423902**

Gewicht pro Stück: 0,2 Kg Stück pro Karton: 5

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Handgefertigte Käsezubereitung aus Mozzarella und Sahne,porzellanfarbene Oberfläche,hellelfenbeinfarbener Teig mit überaus locker-cremiger Textur, milchfrisch mit sahnigem Mundgefühl,Apulien.



mind. Fett i.T 53 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **16T**

Labsorte: Mikrobiell



Burrata m.Blatt ca.200g Theke

Aussprache *burata*

Art. Nr. **423903**

Gewicht pro Stück: 0,2 Kg Stück pro Karton: 4

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Handgefertigte Käsezubereitung aus Mozzarella und Sahne,porzellanfarbene Oberfläche,hellelfenbeinfarbener Teig mit überaus locker-cremiger Textur, milchfrisch mit sahnigem Mundgefühl,Apulien.



mind. Fett i.Tr. 53 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **16T**

Labsorte: Mikrobiell



Burratina geräuchert 2x100g

Aussprache *buratina*

Art. Nr. **423921**

Gewicht pro Stück: 0,2 Kg Stück pro Karton: 5

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Handgefertigte Käsezubereitung aus Mozzarella und Sahne,über Buchholz geräuchert,dünne hellbraune Oberfläche mit überaus locker-cremiger Textur, milchfrisch-sahnig mit zarter Rauchnote,Apulien



mind. Fett i.T 68 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **16T**

Labsorte: Mikrobiell

ITALIEN



Burratina 100g

Aussprache *buratina*

Art. Nr. **423922**

Gewicht pro Stück: 0,1 Kg Stück pro Karton: 6
Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung
Handgefertigte Käsezubereitung aus Mozzarella und
Sahne,porzellanfarbene Oberfläche,hellelfenbein-
farbener Teig mit überaus locker-cremiger Textur,
milchfrisch mit sahnigem Mundgefühl,Apulien.



mind. Fett i.Tr. 53 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **16T**

Labsorte: Mikrobiell

Burratina Schnittlauch 100 g

Aussprache

Art. Nr. **423923**

Gewicht pro Stück: 0,1 Kg Stück pro Karton: 6
Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung
Käsezubereitung aus Mozzarella und Sahne,
Mozzarellateigfladen werden von Hand mit Sahne,
Mozzarellastücken und Schnittlauch gefüllt, TOP
Spezialität für den Take Away Bereich, Apulien.



mind. Fett i.T 53 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **16T**

Labsorte: Mikrobiell

Stracciatella di Burrata 250g

Aussprache *stradschiatela*

Art. Nr. **423925**

Gewicht pro Stück: 0,25 K Stück pro Karton: 8
Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung
Käsezubereitung aus Kuhmilch,zerrissene Mozzarella
stückchen mit Sahne verfeinert,weich und cremig,
sahnig frischer Geschmack,ideal für Füllungen,als
Veredelung der Pizza oder auf warmes Brot,Apulien.



mind. Fett i.Tr. 53 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **10T**

Labsorte: Mikrobiell

Burratina Trüffel 100 g

Aussprache *buratina*

Art. Nr. **423927**

Gewicht pro Stück: 0,1 Kg Stück pro Karton: 6
Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung
Handgefertigte Käsezubereitung aus Mozzarella und
Sahne,porzellanfarbene Oberfläche hellelfenbein-
farbener Teig mit Trüffelzubereitung affiniert,
cremige Textur,milchfrisch-aromatisch,Apulien.



mind. Fett i.T 57 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **16T**

Labsorte: Mikrobiell

Burratina affumicata 100g

Aussprache *buratina*

Art. Nr. **423928**

Gewicht pro Stück: 0,1 Kg Stück pro Karton: 6
Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung
Handgefertigte Käsezubereitung aus Mozzarella und
Sahne,über Buchholz geräuchert,dünne hellbraune
Oberfläche mit überaus locker-cremiger Textur,
milchfrisch-sahnig mit zarter Rauchnote,Apulien



mind. Fett i.Tr. 68 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **16T**

Labsorte: Mikrobiell

ITALIEN



BÜFFELMOZZARELLA

Mozz. bufala DOP Beutel 125g

Aussprache *modsarela di bufala*

Art. Nr. **423200**

Gewicht pro Stück: 0,125 Stück pro Karton: 12

Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel

Handgezogene Mozzarella aus Büffelmilch,porzellan farbene Oberfläche,hellelfenbeinfarbener Teig mit elastisch-lockerer Textur,cremiges Mundgefühl, milchfrisch,aromatische Büffelmilchnote,Kampanien.



mind. Fett i.Tr. 52 %

Milchart: Büffel

Fettstufe:

Restlaufzeit **20T**

g.Ursprung DOP

Labsorte: Tierisch

Mozz. di Bufala DOP Becher125g

Aussprache *modsarela di bufala*

Art. Nr. **423201**

Gewicht pro Stück: 0,125 Stück pro Karton: 12

Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel

Handgezogene Mozzarella aus Büffelmilch,porzellan farbene Oberfläche,hellelfenbeinfarbener Teig mit elastisch-lockerer Textur,cremiges Mundgefühl, milchfrisch,aromatische Büffelmilchnote,Kampanien



mind. Fett i.T 52 %

Milchart: Büffel

Fettstufe:

Restlaufzeit **20T**

g.Ursprung DOP

Labsorte: Tierisch

Mozz.di bufala DOP Beutel 150g

Aussprache *modsarela di bufala*

Art. Nr. **423202**

Gewicht pro Stück: 0,15 K Stück pro Karton: 12

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Handgezogene Mozzarella aus Büffelmilch,porzellan farbene Oberfläche,hellelfenbeinfarbener Teig mit elastisch-lockerer Textur,cremiges Mundgefühl, milchfrisch,aromatische Büffelmilchnote,Kampanien.



mind. Fett i.Tr. 52 %

Milchart: Büffel

Fettstufe:

Restlaufzeit **20T**

g.Ursprung DOP

Labsorte: Tierisch

Mozz. bufala Becher 200g

Aussprache *modsarela di bufala*

Art. Nr. **423203**

Gewicht pro Stück: 0,2 Kg Stück pro Karton: 5

Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel

Handgezogene Mozzarella aus Büffelmilch,porzellan farbene Oberfläche,hellelfenbeinfarbener Teig mit elastisch-lockerer Textur,cremiges Mundgefühl, milchfrisch,aromatische Büffelmilchnote,Kampanien.



mind. Fett i.T 52 %

Milchart: Büffel

Fettstufe:

Restlaufzeit **20T**

g.Ursprung DOP

Labsorte: Tierisch

Mozz.di bufala DOP Beutel 250g

Aussprache *modsarela di bufala*

Art. Nr. **423204**

Gewicht pro Stück: 0,25 K Stück pro Karton: 8

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Handgezogene Mozzarella aus Büffelmilch,porzellan farbene Oberfläche,hellelfenbeinfarbener Teig mit elastisch-lockerer Textur,cremiges Mundgefühl, milchfrisch,aromatische Büffelmilchnote,Kampanien.



mind. Fett i.Tr. 52 %

Milchart: Büffel

Fettstufe:

Restlaufzeit **20T**

g.Ursprung DOP

Labsorte: Tierisch

Mozz. bufala DOP Schale 150g

Aussprache *modsarela di bufala*

Art. Nr. **423206**

Gewicht pro Stück: 0,15 K Stück pro Karton: 12

Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel

Handgezogene Mozzarella aus Büffelmilch,porzellan farbene Oberfläche,hellelfenbeinfarbener Teig mit elastisch-lockerer Textur,cremiges Mundgefühl, milchfrisch,aromatische Büffelmilchnote,Kampanien.



mind. Fett i.T 52 %

Milchart: Büffel

Fettstufe:

Restlaufzeit **20T**

g.Ursprung DOP

Labsorte: Tierisch

ITALIEN



Mozz. bufala Perlen 5gx50

Aussprache *modsarela di bufala*

Art. Nr. **423207**

Gewicht pro Stück: 0,25 K Stück pro Karton: 8

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Mozzarella aus Büffelmilch mit dünner, porzellanfarbener Haut und elastischem Teig, locker-cremig Konsistenz, sahnig zart am Gaumen, milchfrisch mit feinaromatischer Büffelmilchnote, Kampanien



mind. Fett i.Tr. 52 % Fettstufe:
Milchart: Büffel Restlaufzeit **20T**

Labsorte: Tierisch



Mozz. bufala DOP Schale 250g x 4

Aussprache *modsarela di bufala*

Art. Nr. **423208**

Gewicht pro Stück: 1 Kg Stück pro Karton: 2

Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel

Handgezogene Mozzarella aus Büffelmilch, porzellanfarbene Oberfläche, hellelfenbeinfarbener Teig mit elastisch-lockerer Textur, cremiges Mundgefühl, milchfrisch, aromatische Büffelmilchnote, Kampanien.



mind. Fett i.T 52 % Fettstufe:
Milchart: Büffel Restlaufzeit **20T**
g.Ursprung DOP

Labsorte: Tierisch



Mozz. bufala Becher 250g

Aussprache *modsarela di bufala*

Art. Nr. **423209**

Gewicht pro Stück: 0,25 K Stück pro Karton: 8

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Handgezogene Mozzarella aus Büffelmilch, porzellanfarbene Oberfläche, hellelfenbeinfarbener Teig mit elastisch-lockerer Textur, cremiges Mundgefühl, milchfrisch, aromatische Büffelmilchnote, Kampanien



mind. Fett i.Tr. 52 % Fettstufe:
Milchart: Büffel Restlaufzeit **20T**
g.Ursprung DOP

Labsorte: Tierisch



Mozz. bufala DOP Schale 25gx40

Aussprache *modsarela di bufala*

Art. Nr. **423210**

Gewicht pro Stück: 1 Kg Stück pro Karton: 2

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Handgezogene Mozzarella aus Büffelmilch, porzellanfarbene Oberfläche, hellelfenbeinfarbener Teig mit elastisch-lockerer Textur, cremiges Mundgefühl, milchfrisch, aromatische Büffelmilchnote, Kampanien.



mind. Fett i.T 52 % Fettstufe:
Milchart: Büffel Restlaufzeit **20T**
g.Ursprung DOP

Labsorte: Tierisch



Bio Mozz. bufala Becher 125g

Aussprache *modsarela di bufala*

Art. Nr. **423211**

Gewicht pro Stück: 0,125 Stück pro Karton: 12

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Handgezogene Mozzarella aus biologisch erzeugter Büffelmilch, porzellanfarbene Oberfläche, hellelfenbeinfarbener Teig, elastisch-lockere Textur, milchfrisch mit aromatischer Büffelmilchnote, Kampanien



mind. Fett i.Tr. 52 % Fettstufe:
Milchart: Büffel Restlaufzeit **20T**
g.Ursprung DOP

Labsorte: Tierisch

Anbauverband:



Mozz. bufala Eimer 250g

Aussprache *modsarela di bufala*

Art. Nr. **423212**

Gewicht pro Stück: 0,25 K Stück pro Karton: 8

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Handgezogene Mozzarella aus Büffelmilch porzellanfarbene Oberfläche, hellelfenbeinfarbener Teig mit elastisch-lockerer Textur, cremiges Mundgefühl, milchfrisch, aromatische Büffelmilchnote, Kampanien.



mind. Fett i.T 52 % Fettstufe:
Milchart: Büffel Restlaufzeit **20T**
g.Ursprung DOP

Labsorte: Tierisch

ITALIEN



Mozz. bufala Zöpfe Schale 250g

Aussprache *modsarella di bufala*
Art. Nr. **423213**
Gewicht pro Stück: 0,25 K Stück pro Karton: 8
Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung
Handgeflochtene Mozzarellaazöpfe aus Büffelmilch,
porzellanfarbene Oberfläche,hellelfenbeinfarbener
Teig mit elastisch-lockerer Textur,milchfrisch mit
fein aromatischer Büffelmilchnote,Kampanien.



mind. Fett i.Tr. 52 % Fettstufe:
Milchart: Büffel Restlaufzeit **20T**
g.Ursprung DOP
Labsorte: Tierisch



Bio Mozz. bufala Beutel 125g

Aussprache *modsarella di bufala*
Art. Nr. **423214**
Gewicht pro Stück: 0,125 Stück pro Karton: 8
Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung
Handgezogene Mozzarella aus biologisch erzeugter
Büffelmilch,porzellanfarbene Oberfläche,hellelfen-
beinfarbener Teig,elastisch-lockere Textur,milch-
frisch mit aromatischer Büffelmilchnote,Kampanien



mind. Fett i.T 52 % Fettstufe:
Milchart: Büffel Restlaufzeit **20T**
g.Ursprung DOP
Labsorte: Tierisch
Anbauverban



Mozz. bufala Becher 10x50g

Aussprache *modsarella di bufala*
Art. Nr. **423215**
Gewicht pro Stück: 0,5 Kg Stück pro Karton: 6
Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel
Handgezogene Mozzarella aus Büffelmilch,porzellan-
farbene Oberfläche,hellelfenbeinfarbener Teig mit
elastisch-lockerer Textur,cremiges Mundgefühl,
milchfrisch,aromatische Büffelmilchnote,Kampanien



mind. Fett i.Tr. 52 % Fettstufe:
Milchart: Büffel Restlaufzeit **20T**
g.Ursprung DOP
Labsorte: Tierisch



Mozz. bufala Becher 5x50gx8

Aussprache *modsarella di bufala*
Art. Nr. **423217**
Gewicht pro Stück: 0,25 K Stück pro Karton: 8
Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung
Handgezogene Mozzarella aus Büffelmilch,porzellan-
farbene Oberfläche,hellelfenbeinfarbener Teig mit
elastisch-lockerer Textur,cremiges Mundgefühl,
milchfrisch,aromatische Büffelmilchnote,Kampanien



mind. Fett i.T 52 % Fettstufe:
Milchart: Büffel Restlaufzeit **20T**
g.Ursprung DOP
Labsorte: Tierisch



CdP Mozz. bufala Stange 1 KG

Aussprache *modsarella di bufala*
Art. Nr. **423221**
Gewicht pro Stück: 1 Kg Stück pro Karton: 2
Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel
Handgezogene Mozzarella aus Büffelmilch,porzellan-
farbene Oberfläche,hellelfenbeinfarbener,elastisch
lockerer Teig,milchfrisch mit aromatischer Büffel-
milchnote,in praktischer Stangenform,Kampanien.



mind. Fett i.Tr. 52 % Fettstufe:
Milchart: Büffel Restlaufzeit **20T**
Labsorte: Tierisch



Mozzarella di Bufala DOP 100 g

Aussprache
Art. Nr. **423239**
Gewicht pro Stück: 0,1 Kg Stück pro Karton: 10
Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel
Mozzarella aus Büffelmilch, elfenbeinfarbener,
elastischer Teig, aromatisch und milchfrisch, im
Beutel, Kampanien.



mind. Fett i.T 52 % Fettstufe:
Milchart: Büffel Restlaufzeit **20T**
Labsorte: Tierisch

ITALIEN



Bio Mozz. bufala Perlen 25x5g

Aussprache

Art. Nr. **423243**

Gewicht pro Stück: 0,125 Stück pro Karton: 5

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Bio-Mozzarella aus Büffelmilch, elfenbeinfarbener, lockerer und elastischer Teig, aromatisch und milchfrisch, Kampanien.



mind. Fett i.Tr. 52 %
Milchart: Büffel

Fettstufe:
Restlaufzeit **20T**

Labsorte: Tierisch

Anbauverband:

Trüffel Mozzarella Becher 125g

Aussprache

Art. Nr. **423252**

Gewicht pro Stück: 0,125 Stück pro Karton: 6

Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel

Mozzarella Käsezubereitung aus Büffelmilch mit Sommertrüffeln im elastischen Teig, edles Trüffelaroma, milchfrisch im Geschmack, eine Top-spezialität für die gehobene SB-Theke, Kampanien.



mind. Fett i.T 52 %
Milchart: Büffel

Fettstufe:
Restlaufzeit **20T**

Labsorte: Tierisch

Mozz. bufala Perlen 5gx50

Aussprache

Art. Nr. **423253**

Gewicht pro Stück: 0,25 K Stück pro Karton: 12

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Mozzarella aus Büffelmilch, elfenbeinfarbener, lockerer und elastischer Teig, aromatisch und milchfrisch, Kampanien.



mind. Fett i.Tr. 52 %
Milchart: Büffel

Fettstufe:
Restlaufzeit **20T**

Labsorte: Tierisch

Mozz. bufala Becher 250g

Aussprache

Art. Nr. **423254**

Gewicht pro Stück: 0,25 K Stück pro Karton: 12

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Mozzarella aus Büffelmilch, elfenbeinfarbener, lockerer und elastischer Teig, aromatisch und milchfrisch, Kampanien



mind. Fett i.T 52 %
Milchart: Büffel

Fettstufe:
Restlaufzeit **20T**

Labsorte: Tierisch

Mozz. bufala Zöpfe Schale 250g

Aussprache

Art. Nr. **423255**

Gewicht pro Stück: 0,25 K Stück pro Karton: 12

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Mozzarella aus Büffelmilch, von Hand in Zöpfe geflochten, eine köstliche Kunstfertigkeit, aromatisch und milchfrisch, Kampanien.



mind. Fett i.Tr. 52 %
Milchart: Büffel

Fettstufe:
Restlaufzeit **20T**

Labsorte: Tierisch

Mozz. bufala Becher 5x50g

Aussprache

Art. Nr. **423256**

Gewicht pro Stück: 0,25 K Stück pro Karton: 12

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Mozzarella aus Büffelmilch, elfenbeinfarbener, lockerer und elastischer Teig, aromatisch und milchfrisch, Kampanien.



mind. Fett i.T 52 %
Milchart: Büffel

Fettstufe:
Restlaufzeit **20T**

Labsorte: Tierisch

ITALIEN



WEICHKÄSE & TYP WEICHKÄSE

Ocelli Tuma dla Paja

Aussprache *tuma dla paja*

Art. Nr. **017154**

Gewicht pro Stück: 0,27 K Stück pro Karton: 4

Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel

Weichkäse aus Kuh- und Schafmilch mit Sahne verfeinert und 2 Wochen gereift, zarte Weißschimmelrinde, elfenbeinfarbener Teig mit sahnig-cremiger Textur, feinaromatisch, später kräftiger, Piemont.



mind. Fett i.Tr. 52 %
Milchart: K|S

Fettstufe:
Restlaufzeit **20T**

Labsorte: Tierisch

Ocelli Robiola Mondovi

Aussprache *otschelli robjola*

Art. Nr. **017156**

Gewicht pro Stück: 0,28 K Stück pro Karton: 4

Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel

Weichkäse aus Kuhmilch mit feiner Weißschimmelrinde, elfenbeinfarbener Teig mit geschmeidiger Textur, milchfrisch und feinaromatisch im Geschmack mit weiterer Reifung vollaromatisch, Piemont



mind. Fett i.T 50 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **22T**

Labsorte: Tierisch

Ocelli Tuma del Trifulau

Aussprache *tuma del trifulau*

Art. Nr. **017168**

Gewicht pro Stück: 0,3 Kg Stück pro Karton: 4

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Käsezubereitung aus einem Weichkäse aus Kuhmilch edle Weißschimmelrinde, elfenbeinfarbener Teig mit schwarzen Sommertrüffeln affinert und kompakter Textur, milchfrisch-sahnig, feinaromatisch, Piemont



mind. Fett i.Tr. 52 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **22T**

Labsorte: Tierisch

Ciabot Violetta

Aussprache

Art. Nr. **017997**

Gewicht pro Stück: 0,25 K Stück pro Karton: 4

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Weichkäse aus Kuh- und Schafmilch, in feiner Weißschimmelrinde gereift, mit Veilchenblüten belegt, elfenbeinfarbener Teig, mit zunehmender Reifung cremifizierende Textur, feinaromatisch, Piemont.



mind. Fett i.T 56 %
Milchart: K|S

Fettstufe:
Restlaufzeit **24T**

Labsorte: Tierisch

Rocchetta

Aussprache *roketta*

Art. Nr. **018331**

Gewicht pro Stück: 0,3 Kg Stück pro Karton: 6

Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel

Weichkäse aus Kuh-, Schaf- und Ziegenmilch, sehr zarte Haut mit feinem Weißschimmel, mit zunehmender Reifung strohgelbe Färbung, geschmeidige Textur, milchfrisch mit cremig-sahniger Note, Piemont.



mind. Fett i.Tr. 56 %
Milchart: K|S|Z

Fettstufe:
Restlaufzeit **24T**

Labsorte: Tierisch

La Tur 6 x ca. 230g

Aussprache *la tur*

Art. Nr. **018332**

Gewicht pro Stück: 0,23 K Stück pro Karton: 6

Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel

Weichkäse aus Kuh-, Schaf- und Ziegenmilch mit zarter Weißschimmelhaut, hellelfenbeinfarbener Teig mit geschmeidiger Textur, milchfrisch-aromatischer Geschmack mit sahnigen Nuancen, Piemont.



mind. Fett i.T 56 %
Milchart: K|S|Z

Fettstufe:
Restlaufzeit **24T**

Labsorte: Tierisch

ITALIEN



Prataiola

Aussprache *prataijola*

Art. Nr. **018900**

Gewicht pro Stück: 0,25 K Stück pro Karton: 6

Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel

Weichkäsefladen aus Kuhmilch mit zarter Weißschimmelrinde, strohgelber Teig mit sahniger cremifizierender Textur, milchfrischer Geschmack, mit zunehmender Reifung aromatischer, Piemont.



mind. Fett i.Tr. 45 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **20T**

Labsorte: Tierisch

Capriolo

Aussprache *kaprijolo*

Art. Nr. **018901**

Gewicht pro Stück: 0,4 Kg Stück pro Karton: 4

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Weichkäse aus Kuhmilch in zarte Weißschimmelhaut gehüllt, elfenbeinfarbener Teig mit kompakter Textur, mit weiterer Reifung sahnig cremifizierend, milchfrisch mit mildaromatischer Note, Piemont.



mind. Fett i.T 51 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **20T**

Labsorte: Tierisch

Capriolo Rustico

Aussprache *kaprijolo rustiko*

Art. Nr. **018902**

Gewicht pro Stück: 0,4 Kg Stück pro Karton: 4

Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel

Käsekomposition aus einem Weichkäse aus Kuhmilch Rinde mit schwarzem Pfeffer und Hartkäse affiniert, elfenbeinfarbener Teig, kompakte Textur, cremifizierend, milchfrisch und aromatisch, Piemont



mind. Fett i.Tr. 45 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **18T**

Labsorte: Tierisch

Tuma del Fen

Aussprache

Art. Nr. **018904**

Gewicht pro Stück: 0,2 Kg Stück pro Karton: 4

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Rustikaler Weichkäse in feiner Weißschimmelrinde gereift. Heller cremig-schmelzender Teig, zart milchsäuerliches Aroma, die Käselaiabchen sind einzeln in Packpapier verschnürt. Piemont.



mind. Fett i.T 46 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **18T**

Labsorte: Tierisch

Bosina

Aussprache *bosina*

Art. Nr. **018951**

Gewicht pro Stück: 0,25 K Stück pro Karton: 8

Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel

Weichkäse aus Kuh- und Schafmilch mit edler Weißschimmelrinde, elfenbeinfarbener Teig mit der Reifung cremifizierend, zartschmelzend am Gaumen, mildaromatisch, feine Schafmilchnuancen, Piemont.



mind. Fett i.Tr. 57 %
Milchart: KJS

Fettstufe:
Restlaufzeit **24T**

Labsorte: Tierisch

Cravanzina

Aussprache *krawansina*

Art. Nr. **018955**

Gewicht pro Stück: 0,23 K Stück pro Karton: 10

Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel

Weichkäse aus Kuh- und Schafmilch mit feiner Weißschimmelrinde, elfenbeinfarbener Teig und mit der Reifung cremifizierend, sehr zarter Schmelz, milchfrisch mit aromatischer Schafmilchnote, Piemont.



mind. Fett i.T 55 %
Milchart: KJS

Fettstufe:
Restlaufzeit **24T**

Labsorte: Tierisch

ITALIEN



Bocconcini di langhe

Aussprache *bokontschini di lange*

Art. Nr. **018957**

Gewicht pro Stück: 0,07 K Stück pro Karton: 18

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Weichkäse aus Ziegenmilch und mit Kuhsahne verfeinert, edle Weißschimmelrinde, elfenbeinfarbener Teig, mit zunehmender Reifung cremig schmelzend, mild mit ausgewogenem Ziegenmilcharoma, Piemont.



mind. Fett i.Tr. 52 %
Milchart: K|Z

Fettstufe:
Restlaufzeit **24T**

Labsorte: Tierisch

Fior di Langa

Aussprache *fijor di langa*

Art. Nr. **018958**

Gewicht pro Stück: 0,32 K Stück pro Karton: 6

Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel

Weichkäse aus Kuh-, Schaf- und Ziegenmilch mit edler Weißschimmelrinde, elfenbeinfarbener Teig mit zunehmender Reifung strohgelbe Färbung, milchfrischer Geschmack mit sahniger Note, Piemont.



mind. Fett i.T 51 %
Milchart: K|S|Z

Fettstufe:
Restlaufzeit **24T**

Labsorte: Tierisch

Castelbelbo

Aussprache

Art. Nr. **018959**

Gewicht pro Stück: 1,4 Kg Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Weichkäse aus Kuh-, Schaf- und Ziegenmilch, in feiner Weißschimmelrinde gereift, mit zunehmender Reifung cremifizierend, ausgewogen aromatisch, leicht säuerlich im Geschmack. Piemont



mind. Fett i.Tr. 55 %
Milchart: K|S|Z

Fettstufe:
Restlaufzeit **24T**

Labsorte: Tierisch

Paglietta

Aussprache *pajetta*

Art. Nr. **019057**

Gewicht pro Stück: 0,44 K Stück pro Karton: 2

Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel

Weichkäse aus Kuhmilch mit edler Weißschimmelrinde, hellelfenbeinfarbener Teig mit geschmeidiger, cremiger Textur, milchfrisch und mildaromatisch mit arttypischer champignonartiger Note, Piemont.



mind. Fett i.T 50 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **26T**

Labsorte: Mikrobiell

Tomino Tirolese 105 g

Aussprache *tomino tirolese*

Art. Nr. **420060**

Gewicht pro Stück: 0,105 Stück pro Karton: 10

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Käsezubereitung aus einem Weichkäse aus Kuhmilch mit leichter Weißschimmelrinde im Speckmantel gehüllt, hellelfenbeinfarbener Teig mit kompakter Textur, fein aromatischer Bratkäse, Piemont



mind. Fett i.Tr. 48 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **21T**

Labsorte: Tierisch

Mini Tomini mit Speck

Aussprache *rostischino*

Art. Nr. **420061**

Gewicht pro Stück: 0,125 Stück pro Karton: 8

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Käsezubereitung aus einem Weichkäse aus Kuhmilch zarte Weißschimmelhaut mit Speck ummantelt, hellelfenbeinfarbener Teig mit kompakter Textur, fein aromatischer Bratkäse für Pfanne und Grill, Piemont



mind. Fett i.T 52 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **21T**

Labsorte: Tierisch

ITALIEN



Kloaznkas

Aussprache

Art. Nr. **420315**

Gewicht pro Stück: 0,3 Kg Stück pro Karton: 6
Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung
Käsezub. aus WK. aus Kuhrohmlach m. Weißschimme
vom Käse wird der Deckel abgeschabt u. mit Birnen-
schnaps getränktem Birnenmehl bestrichen, 1 Mo.
gereift, feine Frucht- u. Röstaromen, süßlich.



mind. Fett i.Tr. 45 %
Milchart: Kuh
Milchbehandlung: Rohmilch
Labsorte: Tierisch

Fettstufe:
Restlaufzeit **21T**



Zias

Aussprache

Art. Nr. **420316**

Gewicht pro Stück: 0,25 K Stück pro Karton: 6
Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung
Weichkäse aus Kuhmilch, 45 Tager gereift und auf
der Rinde mit Holzkohle affiniert, weicher, weißer
Teig mit feiner Bruchlochung und sahnig-cremigem,
vollmundigem Geschmack, Lombardei.



mind. Fett i.T 45 %
Milchart: Ziege
Milchbehandlung Rohmilch
Labsorte: Tierisch

Fettstufe:
Restlaufzeit **28T**



Romarino

Aussprache

Art. Nr. **420318**

Gewicht pro Stück: 0,25 K Stück pro Karton: 6
Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung
Weichkäse aus Kuhmilch, 30 Tager gereift,
Naturrinde mit Chili und Wacholder affiniert,
elastischer, buttriger Teig mit Bruchlochung, wür-
ziger, pikanter Geschmack mit Kräuternote, Tirol.



mind. Fett i.Tr. 50 %
Milchart: Kuh
Milchbehandlung: Rohmilch
Labsorte: Tierisch

Fettstufe:
Restlaufzeit **35T**



Orsino

Aussprache

Art. Nr. **420320**

Gewicht pro Stück: 0,23 K Stück pro Karton: 6
Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung
Weichkäse aus Kuhmilch, 40 Tage gereift, mit
getrockneten Bärlauchblättern affiniert, weicher,
buttergelber Teig mit regelmäßiger Bruchlochung,
sahnig-cremiger Geschmack mit pikanter Note.



mind. Fett i.T 50 %
Milchart: Kuh
Milchbehandlung Rohmilch
Labsorte: Tierisch

Fettstufe:
Restlaufzeit **28T**



Melus

Aussprache

Art. Nr. **420321**

Gewicht pro Stück: 0,3 Kg Stück pro Karton: 6
Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung
Käsezubereitung aus Weichkäse aus Kuhmilch,
30 Tage gereift, mit Dörräpfeln und Haselnüssen
verfeinert, blühende Rinde, cremiger Teig und mild
sahniger Geschmack mit fruchtiger Note, Normandie.



mind. Fett i.Tr. 45 %
Milchart: Kuh
Milchbehandlung: Rohmilch
Labsorte: Tierisch

Fettstufe:
Restlaufzeit **21T**



Marhons Ziege

Aussprache

Art. Nr. **420322**

Gewicht pro Stück: 0,3 Kg Stück pro Karton: 5
Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung
Käsezubereitung aus einem Weichkäse aus Ziegen-
milch, 30 Tage gereift und mit einer Kastanien-
creme gefüllt, blühende Rinde, cremiger Teig mit
leichter Lochung, sahnig, cremiger Geschmack, Tirol



mind. Fett i.T 64 %
Milchart: Ziege
Labsorte: Tierisch

Fettstufe:
Restlaufzeit **14T**

ITALIEN



Margie

Aussprache

Art. Nr. **420323**

Gewicht pro Stück: 0,3 Kg Stück pro Karton: 5
Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung
Käsezubereitung aus einem Weichkäse aus Ziegenmilch, 30 Tage gereift und mit einer Schicht aus Spargelcreme gefüllt, blühende Rinde, cremiger Teig mit sahnig, cremiger Geschmack, Tirol.



mind. Fett i.Tr. 64 %
Milchart: Ziege

Fettstufe:
Restlaufzeit **14T**

Labsorte: Tierisch

Grace

Aussprache

Art. Nr. **420324**

Gewicht pro Stück: 0,4 Kg Stück pro Karton: 6
Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung
Käsezubereitung aus einem Weichkäse aus Kuhrohnmilch, 30 Tage gereift und mit einer Schicht aus Orangencreme gefüllt, cremiger Teig, sahnig-cremiger Geschmack mit fruchtiger Note, Normandie.



mind. Fett i.T 51 %
Milchart: Kuh
Milchbehandlung Rohmilch
Labsorte: Tierisch

Fettstufe:
Restlaufzeit **21T**

Robiola di Roccaverano DOP

Aussprache *robjola di rocka werano*

Art. Nr. **420408**

Gewicht pro Stück: 0,3 Kg Stück pro Karton: 6
Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel
Weichkäse aus Ziegenrohnmilch, zarte Weißschimmelrinde, mit der Reifung strohgelbe Färbung und von außen nach innen cremifizierender Teig, kräftiger Geschmack mit deutlicher Ziegenmilchnote, Piemont



mind. Fett i.Tr. 52 %
Milchart: Ziege
Milchbehandlung: Rohmilch
Labsorte: Tierisch

Fettstufe:
Restlaufzeit **35T**

Camembert dell'Alta Langa

Aussprache *kamembär dell'alta langa*

Art. Nr. **420409**

Gewicht pro Stück: 0,27 K Stück pro Karton: 6
Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel
Weichkäse aus Kuh-, Ziegen- und Schafmilch, edle Weißschimmelrinde, elfenbeinfarbener Teig mit kompakter Textur und feinem Schmelz, milchfrisches Aroma mit feinaromatischen Nuancen, Piemont.



mind. Fett i.T 50 %
Milchart: K|S|Z
Labsorte: Tierisch

Fettstufe:
Restlaufzeit **35T**

Rosso di Langa

Aussprache *rosso di langa*

Art. Nr. **420411**

Gewicht pro Stück: 0,25 K Stück pro Karton: 8
Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel
Weichkäse aus Kuh- und Schafmilch, mit gewaschen rot weißer Rinde, elfenbeinfarbener Teig mit geschmeidiger Textur mildaromatisch, mit weiterer Reifung vollmundig-würzig, Piemont



mind. Fett i.Tr. 54 %
Milchart: K|S

Fettstufe:
Restlaufzeit **24T**

Labsorte: Tierisch

Il Nocciolo

Aussprache *il notschijolo*

Art. Nr. **420412**

Gewicht pro Stück: 0,1 Kg Stück pro Karton: 9
Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung
Kleiner Weichkäsewürfel aus Kuh-, Schaf- und Ziegenmilch, mit der Reifung entsteht eine zarte Weißschimmelhaut, schneeweißer Teig, sahnig-cremig Textur, milchfrisch-aromatischer Geschmack, Piemont.



mind. Fett i.T 65 %
Milchart: K|S|Z

Fettstufe:
Restlaufzeit **24T**

Labsorte: Tierisch

ITALIEN



Toma della Rocca

Aussprache

Art. Nr. **420413**

Gewicht pro Stück: 1 Kg Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel

Weichkäse aus Kuh-, Schaf- und Ziegenmilch, edle Weißschimmelrinde, hellelfenbeinfarbener Teig mit kompakter Textur, mit der Reifung cremifizierend, milchfrisch-aromatisch mit sahniger Note, Piemont.



mind. Fett i.Tr. 50 %
Milchart: K|S|Z

Fettstufe:
Restlaufzeit **24T**

Labsorte: Tierisch

Brunet

Aussprache *brunett*

Art. Nr. **420415**

Gewicht pro Stück: 0,27 K Stück pro Karton: 6

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Weichkäse aus Ziegenmilch in zarte Weißschimmelhaut gehüllt, mit zunehmender Reifung strohgelbe Färbung, hellelfenbeinfarbener Teig, kompakte Textur, aromatisch, feine Ziegenmilchnote, Piemont



mind. Fett i.T 56 %
Milchart: Ziege

Fettstufe:
Restlaufzeit **24T**

Labsorte: Tierisch

Carboncino

Aussprache *karbontschino*

Art. Nr. **420416**

Gewicht pro Stück: 0,16 K Stück pro Karton: 6

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Weichkäse aus Kuh-, Schaf- und Ziegenmilch, Rinde in Pflanzenkohleasche gehüllt, elfenbeinfarbener Teig mit kompakter Textur und zartem Schmelz, mildaromatisch mit feinwürziger Note, Piemont.



mind. Fett i.Tr. 50 %
Milchart: K|S|Z

Fettstufe:
Restlaufzeit **24T**

Labsorte: Tierisch

Bonus

Aussprache *bonus*

Art. Nr. **420418**

Gewicht pro Stück: 0,225 Stück pro Karton: 8

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Kleiner Weichkäse aus Kuh- und Schafmilch, edle Weißschimmelrinde mit leicht rötlichem Schimmer, elfenbeinfarbener Teig mit cremiger Textur, vollmundig, aromatisch kräftig im Geschmack, Piemont.



mind. Fett i.T 53 %
Milchart: K|S

Fettstufe:
Restlaufzeit **24T**

Labsorte: Tierisch

Nababbo

Aussprache *nababo*

Art. Nr. **420442**

Gewicht pro Stück: 1 Kg Stück pro Karton: 2

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Weichkäse aus Ziegenmilch, mind. 45 Tage im Leinentuch gereift, rotgeschmierte Rinde, elfenbeinfarbener Teig mit zartschmelzender Textur, feinwürzig mit edlen Ziegenmilchnuancen, Lombardei.



mind. Fett i.Tr. 58 %
Milchart: Ziege

Fettstufe:
Restlaufzeit **42T**

Labsorte: Tierisch

Dolce Crema Robiola 150 g

Aussprache *doldsche krema robjola*

Art. Nr. **421100**

Gewicht pro Stück: 0,15 K Stück pro Karton: 6

Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel

Weichkäse aus Kuhmilch mit zarter Weißschimmelrinde, elfenbeinfarbener Teig mit cremig-weicher Textur, milchfrischer Geschmack mit mild-aromatischer leicht süßlicher Note, Lombardei



mind. Fett i.T 54 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **22T**

Labsorte: Tierisch

ITALIEN



Dolce Crema Robiola Duetto 140g

Aussprache *doldsche krema robjola duetto*

Art. Nr. **421101**

Gewicht pro Stück: 0,14 K Stück pro Karton: 6

Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel

Weichkäse aus Kuh- und Ziegenmilch, zarte Weißschimmelrinde, elfenbeinfarbener Teig mit cremig-weicher Textur, milchfrisch und mildaromatisch mit süßlicher Note, feine Ziegenmilchnuance, Lombardei.



mind. Fett i.Tr. 52 %
Milchart: K|Z

Fettstufe:
Restlaufzeit **22T**

Labsorte: Tierisch



Heukäse Algund

Aussprache

Art. Nr. **421509**

Gewicht pro Stück: 0,5 Kg Stück pro Karton: 2

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Weichkäse aus Kuhmilch, elastischer, hellgelber Teig mit Kräutern und Bockshornkleesamen aromatisch, Duft nach frischen Heublumen, leicht herbe Note. Südtirol



mind. Fett i.T 48 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **32T**

Labsorte: Tierisch



Ziegencamembert Algund

Aussprache

Art. Nr. **421513**

Gewicht pro Stück: 0,27 K Stück pro Karton: 6

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Weichkäse aus Ziegenmilch mit Weißschimmel, ca. 2 Wochen gereift, geschmeidiger, schneeweißer Teig mit würzigem Ziegenmilcharoma und angenehm Champignon-Note, Südtirol.



mind. Fett i.Tr. 46 %
Milchart: Ziege

Fettstufe:
Restlaufzeit **24T**

Labsorte: Tierisch



Giniz 200 g

Aussprache *tschineeepro*

Art. Nr. **421534**

Gewicht pro Stück: 0,2 Kg Stück pro Karton: 6

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Weichkäse aus Kuhmilch von Südtiroler Höfen, mind 4 Wochen im Ziegelkeller gereift, Rinde mit edlem Blu Gin und gewalzten Wacholderbeeren aromatisiert, geschmeidig und feinswürzig im Geschmack, Südtirol



mind. Fett i.T 50 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **28T**

Labsorte: Tierisch



Goaserle

Aussprache *gohserle*

Art. Nr. **421536**

Gewicht pro Stück: 0,2 Kg Stück pro Karton: 6

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Weichkäse aus Ziegenmilch von Südtiroler Höfen, mind. 4 Wochen im Ziegelkeller gereift, Rinde mit Rotkultur gepflegt, schneeweißer, cremiger Teig würzig mit eleganter Ziegenmilchnote, Südtirol



mind. Fett i.Tr. 50 %
Milchart: Ziege

Fettstufe:
Restlaufzeit **28T**

Labsorte: Tierisch



Roggenkas Ziege

Aussprache

Art. Nr. **421537**

Gewicht pro Stück: 0,2 Kg Stück pro Karton: 6

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Weichkäse aus Ziegenmilch von Südtiroler Höfen, mind. 4 Wochen im Ziegelkeller gereift, Rinde mit Südtiroler Roggenkleie affiniert, geschmeidig, feinswürzig m. eleganter Ziegenmilchnote, Südtirol



mind. Fett i.T 50 %
Milchart: Ziege

Fettstufe:
Restlaufzeit **28T**

Labsorte: Tierisch

ITALIEN



Hofers Alptraum Ziege

Aussprache

Art. Nr. **421541**

Gewicht pro Stück: 0,2 Kg Stück pro Karton: 6

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Weichkäse aus Ziegenmilch von Südtiroler Höfen, mind. 4 W. gereift, Rinde mit franz. Cognac und Südtiroler Schüttelbrot affiniert, geschmeidig, edel würzig m. eleganter Ziegenmilchnote, Südtirol



mind. Fett i.Tr. 50 %
Milchart: Ziege

Fettstufe:
Restlaufzeit **28T**

Labsorte: Tierisch

Ziegello

Aussprache

Art. Nr. **421542**

Gewicht pro Stück: 0,2 Kg Stück pro Karton: 6

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Weichkäse aus Ziegenmilch, in Weißschimmelmantel gehüllt, 4 Wochen im Schieferkeller gereift, gelblich-weißer Teig, geschmeidige Textur, mild aromatisch nach Champignons und Haselnüssen, Südtirol.



mind. Fett i.T 50 %
Milchart: Ziege

Fettstufe:
Restlaufzeit **28T**

Labsorte: Tierisch

Hofers Alptraum

Aussprache

Art. Nr. **421543**

Gewicht pro Stück: 0,2 Kg Stück pro Karton: 6

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Weichkäse aus Kuhmilch von Südtiroler Höfen, mind. 4 Wochen gereift, Rinde mit franz. Cognac und südtiroler Schüttelbrot affiniert, geschmeidig und edel würzig im Geschmack, Südtirol.



mind. Fett i.Tr. 50 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **28T**

Labsorte: Tierisch

Roggenkas Kuh

Aussprache

Art. Nr. **421557**

Gewicht pro Stück: 0,2 Kg Stück pro Karton: 6

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Weichkäse aus Kuhmilch von Südtiroler Höfen, mind. 4 Wo. gereift, mit Roggenkleien affiniert, geschmeidiger Teig mit der Reifung zerfließend, fein würzig und zart säuerlich im Geschmack, Südtirol



mind. Fett i.T 50 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **28T**

Labsorte: Tierisch

Sapperlot

Aussprache

Art. Nr. **421558**

Gewicht pro Stück: 0,2 Kg Stück pro Karton: 6

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Weichkäse aus Kuhmilch, 4 Wochen im Ziegelkeller gereift, mit Rotkulturen gewaschen, hellgelber cremiger Teig, würzig- vollmundiges Aroma mit der Reifung kräftiger, Südtirol.



mind. Fett i.Tr. 50 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **28T**

Labsorte: Tierisch

Carbonito

Aussprache

Art. Nr. **421559**

Gewicht pro Stück: 0,2 Kg Stück pro Karton: 6

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Weichkäse aus Ziegenmilch von Südtiroler Höfen, mind. 4 Wochen gereift, mit Rotkulturen gewaschen, Rinde mit Asche affiniert, geschmeidiger Teig, mild und leicht säuerl. Aroma mit erdigen Noten



mind. Fett i.T 50 %
Milchart: Ziege

Fettstufe:
Restlaufzeit **28T**

Labsorte: Tierisch

ITALIEN



Ziegello in Canapiz

Aussprache

Art. Nr. **421560**

Gewicht pro Stück: 0,2 Kg Stück pro Karton: 6

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Weichkäse aus Ziegenmilch mit feiner Weißschimmelrinde, 4 Wo. gereift, Hanfblätter im Teig u. a. d.

Oberfläche, weißer cremiger Teig, delika. Ziegenmilcharoma u. charakt. Duft nach Hanf, Südtirol.



mind. Fett i.Tr. 50 %
Milchart: Ziege

Fettstufe:
Restlaufzeit **28T**

Labsorte: Tierisch

Morgentau

Aussprache

Art. Nr. **421561**

Gewicht pro Stück: 0,2 Kg Stück pro Karton: 6

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Weichkäse aus Kuhmilch, von Südtiroler Höfen, mit Weißschimmelrinde überzogen, 4 Wochen im Schiefekeller gereift, gelblich-weißer Teig, mild-würzig, mit köstlichen Champignon-Noten, Südtirol.



mind. Fett i.T 50 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **28T**

Labsorte: Tierisch

Ocelli Tuma dla Paja Mini

Aussprache *tuma dla paja*

Art. Nr. **422510**

Gewicht pro Stück: 0,14 K Stück pro Karton: 8

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Weichkäse aus Kuh- und Schafmilch mit Sahne verfeinert und 2 Wochen gereift, zarte Weißschimmelrinde, elfenbeinfarbener Teig mit sahnig-cremiger Textur, feinaromatisch, später kräftiger, Piemont.



mind. Fett i.Tr. 52 %
Milchart: KJS

Fettstufe:
Restlaufzeit **14T**

Labsorte: Tierisch

Tuma dla paja 130 g

Aussprache *tuma dla paja*

Art. Nr. **422516**

Gewicht pro Stück: 0,13 K Stück pro Karton: 4

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Weichkäse aus Sahne, Kuh- u. Schafmilch mit zarter Weißschimmelrinde, 2 Wochen gereift, sahniger, elfenbeinfarbiger Teig, zartes Schafmilcharoma, mit der Reifung intensiver, Piemont.



mind. Fett i.T 52 %
Milchart: KJS

Fettstufe:
Restlaufzeit **14T**

Labsorte: Tierisch

Robiola Ocelli 120 g

Aussprache *robjola otschelli*

Art. Nr. **422517**

Gewicht pro Stück: 0,12 K Stück pro Karton: 4

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Klassischer Weichkäse aus Kuhmilch mit feiner Weißschimmelrinde, reift von außen nach innen, fein säuerlich im Geschmack, intensiviert sich mit fortschreitender Reife, Piemont.



mind. Fett i.Tr. 50 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **14T**

Labsorte: Tierisch

Casatica di bufala

Aussprache *kasatika di bufala*

Art. Nr. **422602**

Gewicht pro Stück: 1,3 Kg Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel

Weichkäse aus Büffelmilch mit edler Weißschimmelrinde, hellelfenbeinfarbener Teig mit geschmeidiger Textur, mit zunehmender Reifung cremifizierend, milchfrisch-sahnig, feine Büffelmilchnote, Lombardei



mind. Fett i.T 55 %
Milchart: Büffel

Fettstufe:
Restlaufzeit **48T**

Labsorte: Tierisch

ITALIEN



Tomino Tirolese 220g

Aussprache *tomino tirolese*

Art. Nr. **423007**

Gewicht pro Stück: 0,22 K Stück pro Karton: 6

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Käsezubereitung aus einem Weichkäse aus Kuhmilch zarte Weißschimmelrinde mit edlem Speck ummantelt elfenbeinfarbener Teig mit geschmeidiger Textur, aromatischer Bratkäse für Pfanne und Grill, Piemont



mind. Fett i.Tr. 48 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **20T**

Labsorte: Tierisch

mind. Fett i.T 51 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **20T**

Labsorte: Tierisch

Golosello

Aussprache *golosello*

Art. Nr. **423008**

Gewicht pro Stück: 0,22 K Stück pro Karton: 6

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Käsekomposition aus einem Weichkäse aus Kuhmilch zarte Weißschimmelrinde mit Speck ummantelt, hell-elfenbeinfarbener, kompakter Teig mit Robiola und Rucola gefüllt, feinwürziger Bratkäse, Piemont.

Bacio Bianco

Aussprache *batsch bijanko*

Art. Nr. **423013**

Gewicht pro Stück: 0,1 Kg Stück pro Karton: 9

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Weichkäse aus Kuhmilch, zarte Haut mit feinem Weißschimmel, mit zunehmender Reifung cremifizierend, elfenbeinfarbener Teig mit zartschmelzender Textur milchfrisch-aromatisch, feinwürzige Note, Piemont



mind. Fett i.Tr. 51 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **20T**

Labsorte: Tierisch

mind. Fett i.T 45 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **20T**

Labsorte: Tierisch

Bacio al Pepe

Aussprache *batscho al pepe*

Art. Nr. **423015**

Gewicht pro Stück: 0,1 Kg Stück pro Karton: 9

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Käsekomposition aus einem Weichkäse aus Kuhmilch zarte Haut mit Weißschimmelrinde und Pfeffermantel elfenbeinfarbener Teig mit cremifizierender Textur feinwürzig mit pfeffrigen Nuancen, Piemont

Crembri

Aussprache *krembri*

Art. Nr. **423017**

Gewicht pro Stück: 0,15 K Stück pro Karton: 9

Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel

Weichkäse aus Kuhmilch mit zarter Weißschimmelrinde, mit zunehmender Reifung unter der Rinde cremifizierend, elfenbeinfarbener Teig mit sahniger Textur, vollaromatisch-feinwürzig, Piemont.



mind. Fett i.Tr. 39 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **16T**

Labsorte: Tierisch

mind. Fett i.T 48 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **20T**

Labsorte: Tierisch

Rosticini 190 g

Aussprache *rostischini*

Art. Nr. **423019**

Gewicht pro Stück: 0,19 K Stück pro Karton: 6

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Käsezubereitung aus einem Weichkäse aus Kuhmilch zarte Weißschimmelrinde mit edlem Speck ummantelt, elfenbeinfarbener, geschmeidiger Teig, fein-aromatischer Bratkäse am Spieß, Piemont.

ITALIEN



Bacio al Pepe 100g

Aussprache *batscho al pepe*

Art. Nr. **423031**

Gewicht pro Stück: 0,1 Kg Stück pro Karton: 8

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Käsekomposition aus einem Weichkäse aus Kuhmilch

zarte Haut mit Weißschimmelrinde und Pfeffermantel

elfenbeinfarbener Teig mit cremifizierender Textur

feinwürzig mit pfeffrigen Nuancen, Piemont



mind. Fett i.Tr. 45 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **20T**

Labsorte: Tierisch



mind. Fett i.T 39 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **16T**

Labsorte: Tierisch

Crembri 140g

Aussprache *krembri*

Art. Nr. **423032**

Gewicht pro Stück: 0,14 K Stück pro Karton: 8

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Weichkäse aus Kuhmilch mit zarter Weißschimmel-

rinde, mit zunehmender Reifung unter der Rinde

cremifizierend, elfenbeinfarbener Teig mit sahniger

Textur, vollaromatisch-feinwürzig, Piemont



mind. Fett i.Tr. 51 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **20T**

Labsorte: Tierisch



mind. Fett i.T 51 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **20T**

Labsorte: Tierisch

Capriolo al Tartufo

Aussprache *kaprijolo al tartufo*

Art. Nr. **423033**

Gewicht pro Stück: 0,35 K Stück pro Karton: 4

Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel

Käsezubereitung aus einem Weichkäse aus Kuhmilch

zarte Haut mit leichten Weißschimmel, elfenbein-

farbener Teig mit gehobelten Trüffel affiniert,

cremige Textur, aromatische Trüffelnote, Piemont.



mind. Fett i.Tr. 51 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **20T**

Labsorte: Tierisch



mind. Fett i.T 51 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **20T**

Labsorte: Tierisch

Bacio Bianco 100g

Aussprache *batscho bijanko*

Art. Nr. **423035**

Gewicht pro Stück: 0,1 Kg Stück pro Karton: 8

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Weichkäse aus Kuhmilch, zarte Haut mit feinem Weiß-

schimmel, mit zunehmender Reifung cremifizierend,

elfenbeinfarbener Teig mit zartschmelzender Textur

milchfrisch-aromatisch, feinwürzige Note, Piemont



mind. Fett i.Tr. 52 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **20T**

Labsorte: Tierisch



mind. Fett i.T 45 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **20T**

Labsorte: Tierisch

Spadellino 170g

Aussprache

Art. Nr. **423036**

Gewicht pro Stück: 0,17 K Stück pro Karton: 6

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Weichkäse aus Kuhmilch mit Naturrinde, heller

kompakter Teig, milder Mini-Bratkäse für die Pfanne

oder den Grill optimal auf geröstetem Weißbrot,

Piemont.



mind. Fett i.Tr. 52 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **20T**

Labsorte: Tierisch



mind. Fett i.T 45 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **20T**

Labsorte: Tierisch

Capriolo Mediterraneo

Aussprache *kaprijolo mediterráneo*

Art. Nr. **423037**

Gewicht pro Stück: 0,35 K Stück pro Karton: 4

Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel

Käsekomposition aus einem Weichkäse aus Kuhmilch

Rinde mit mediterranem Kräutermantel und Hartkäse

affiniert, elfenbeinfarbener Teig, kompakte Textur,

cremifizierend, milchfrisch, feinaromatisch, Piemont.



mind. Fett i.Tr. 52 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **20T**

Labsorte: Tierisch



mind. Fett i.T 45 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **20T**

Labsorte: Tierisch

ITALIEN



Capriolo Rustico

Aussprache *kaprijolo rustiko*

Art. Nr. **423039**

Gewicht pro Stück: 0,35 K Stück pro Karton: 2

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Käsekomposition aus einem Weichkäse aus Kuhmilch
Rinde mit schwarzem Pfeffer und Hartkäse
affiniert, elfenbeinfarbener Teig, kompakte Textur,
cremifizierend, milchfrisch und aromatisch, Piemont



mind. Fett i.Tr. 45 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **20T**

Labsorte: Tierisch



Prataiola Premium 250 g

Aussprache *prataijola*

Art. Nr. **423048**

Gewicht pro Stück: 0,25 K Stück pro Karton: 4

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Weichkäsefladen aus Kuhmilch mit zarter Weiß-
schimmelrinde, strohgelber Teig mit sahniger
cremifizierender Textur, milchfrischer Geschmack,
mit zunehmender Reifung aromatischer, Piemont.



mind. Fett i.T 45 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **20T**

Labsorte: Tierisch



Tuma del fen Premium 200 g

Aussprache *tuma del fen*

Art. Nr. **423049**

Gewicht pro Stück: 0,2 Kg Stück pro Karton: 4

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Rustikaler Weichkäse aus Kuhmilch in feiner Weiß-
schimmelrinde gereift, heller, cremiger, schmelz-
ender Teig, zartes, milchfrisches Aroma mit
kompaktem Mundgefühl, Piemont.



mind. Fett i.Tr. 46 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **18T**

Labsorte: Tierisch



Capriolo Rustico Premium 350 g

Aussprache *kapriolo rustiko*

Art. Nr. **423050**

Gewicht pro Stück: 0,35 K Stück pro Karton: 4

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Käsekomposition aus einem Weichkäse aus Kuhmilch
Rinde mit schwarzem Pfeffer und Hartkäse
affiniert, elfenbeinfarbener Teig, kompakte Textur,
cremifizierend, milchfrisch und aromatisch, Piemont



mind. Fett i.T 45 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **18T**

Labsorte: Tierisch



Capriolo Rustico Premium 175 g

Aussprache *kapriolo rustiko*

Art. Nr. **423051**

Gewicht pro Stück: 0,175 Stück pro Karton: 8

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Käsekomposition aus Kuhmilch in einer Hülle
aus schw.Pfeffer u. geriebenem Hartkäse gereift,
kompakte Konsistenz, mit zunehmender Reifung
cremifizierend, milchfrisches Aroma, Piemont.



mind. Fett i.Tr. 45 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **18T**

Labsorte: Tierisch



Capriolo Mediter. Premium 350g

Aussprache *kapriolo mediterraneo*

Art. Nr. **423052**

Gewicht pro Stück: 0,35 K Stück pro Karton: 4

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Käsekomposition aus einem Weichkäse aus Kuhmilch
Rinde mit mediterranem Kräutermantel und Hartkäse
affiniert, elfenbeinfarbener Teig, kompakte Textur,
cremifizierend, milchfrisch, fein aromatisch, Piemont.



mind. Fett i.T 45 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **20T**

Labsorte: Tierisch

ITALIEN



Capriolo Mediter. Premium 175g

Aussprache *kapriolo mediterráneo*

Art. Nr. **423053**

Gewicht pro Stück: 0,175 Stück pro Karton: 8

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Käsekomposition aus Kuhmilch, in mediterranem Kräutermantel mit geriebenem Hartkäse auf der Rinde, mit zunehmender Reifung cremifizierend, milchfrisches Aroma, feine Kräuternote, Piemont



mind. Fett i.Tr. 45 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **20T**

Labsorte: Tierisch



Capriolo Tartufo Premium 350 g

Aussprache *kaprijolo al tartufo*

Art. Nr. **423054**

Gewicht pro Stück: 0,35 K Stück pro Karton: 4

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Käsezubereitung aus einem Weichkäse aus Kuhmilch zarte Haut mit leichten Weißschimmel, elfenbeinfarbener Teig mit gehobelten Trüffel affiniert, cremige Textur, aromatische Trüffelnote, Piemont.



mind. Fett i.T 51 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **20T**

Labsorte: Tierisch



Capriolo Tartufo Premium 175 g

Aussprache *kaprijolo al tartufo*

Art. Nr. **423055**

Gewicht pro Stück: 0,175 Stück pro Karton: 8

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Käsezub. a. Weichkäse, aus Kuhmilch mit gehobelten Trüffeln im weichen Teig, zarte Rinde, mit zunehmender Reifung cremifizierend, milchfrischer Geschmack mit edler Trüffelnote, Piemont.



mind. Fett i.Tr. 51 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **20T**

Labsorte: Tierisch



Capriolo Premium 350 g

Aussprache *kaprijolo*

Art. Nr. **423058**

Gewicht pro Stück: 0,35 K Stück pro Karton: 4

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Weichkäse aus Kuhmilch in zarte Weißschimmelhaut gehüllt, elfenbeinfarbener Teig mit kompakter Textur, mit weiterer Reifung sahnig cremifizierend, milchfrisch mit mildaromatischer Note, Piemont.



mind. Fett i.T 51 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **20T**

Labsorte: Tierisch



Capriolo Premium 175 g

Aussprache

Art. Nr. **423059**

Gewicht pro Stück: 0,175 Stück pro Karton: 8

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Weichkäse aus Kuhmilch in zarte Weißschimmelhaut gehüllt, kompakte Konsistenz, mit zunehmender Reifung unter der Rinde cremifizierend, zart milchfrisches Aroma, aus der Region Piemont.



mind. Fett i.Tr. 51 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **20T**

Labsorte: Tierisch



CdP Mucchina ca. 250g

Aussprache

Art. Nr. **424850**

Gewicht pro Stück: 0,25 K Stück pro Karton: 4

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Handwerklich hergestellter Weichkäse aus Kuhmilch mit edler Weißschimmelrinde, elfenbeinfarbener Teig mit cremig-geschmeidiger Textur, zartschmelzend am Gaumen, mild-aromatischer Geschmack, Lombardei.



mind. Fett i.T 58 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **21T**

Labsorte: Mikrobiell

ITALIEN



CdP Bufalina 4 x ca. 250g

Aussprache

Art. Nr. **424851**

Gewicht pro Stück: 0,25 K Stück pro Karton: 4

Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel

Handwerklich hergestellter Weichkäse aus Büffel-
 milch mit edler Weißschimmelrinde, wenige Tage ge-
 reift, hellelfenbeinfarbener Teig, cremige Textur,
 aromatisch mit feiner Büffelmilchnote, Lombardei



mind. Fett i.Tr. 64 % Fettstufe:
 Milchart: Büffel Restlaufzeit **21T**

Labsorte: Mikrobiell

CdP Caprella ca. 250g

Aussprache

Art. Nr. **424853**

Gewicht pro Stück: 0,25 K Stück pro Karton: 4

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Handwerklich hergestellter Weichkäse aus Ziegen-
 milch mit edler Weißschimmelrinde, hellelfenbein-
 farbener Teig mit cremiger Textur, mild-aromatisch
 im Geschmack mit feiner Ziegenmilchnote, Lombardei



mind. Fett i.T 56 % Fettstufe:
 Milchart: Ziege Restlaufzeit **21T**

Labsorte: Mikrobiell

CdP Bufalina 150 g

Aussprache

Art. Nr. **424854**

Gewicht pro Stück: 0,15 K Stück pro Karton: 6

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Handwerklich hergestellter Weichkäse aus Büffel-
 milch mit edler Weißschimmelrinde, wenige Tage ge-
 reift, hellelfenbeinfarbener Teig, cremige Textur,
 aromatisch mit feiner Büffelmilchnote, Lombardei



mind. Fett i.Tr. 64 % Fettstufe:
 Milchart: Büffel Restlaufzeit **21T**

Labsorte: Mikrobiell

CdP Pagliavera 200g

Aussprache *pagliavera*

Art. Nr. **424950**

Gewicht pro Stück: 0,2 Kg Stück pro Karton: 8

Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel

Weichkäse-Fladen aus Kuhmilch mit edler Weiß-
 schimmelrinde, elfenbeinfarbener Teig mit cremig-
 geschmeidiger Textur, milchfrischer Geschmack mit
 arttypisch champignonartiger Note, Piemont.



mind. Fett i.T 56 % Fettstufe:
 Milchart: Kuh Restlaufzeit **21T**

Labsorte: Tierisch

HALBFESTER SCHNITTKÄSE, TYP HALBF. SCHNITTKÄSE

Taleggio DOP 2,4 kg Pegherolo

Aussprache *taledscho*

Art. Nr. **010003**

Gewicht pro Stück: 2,4 Kg Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: ST Bestellart: Lagerartikel

Halbfester Schnittkäse aus Kuhmilch mit rot-
 geschmierter Rinde, mind.30 Tage gereift, stroh-
 gelber Teig mit feinbuttriger Textur, aromatisch
 würzig im Geschmack mit nussiger Note, Lombardei.



mind. Fett i.Tr. 48 % Fettstufe:
 Milchart: Kuh Restlaufzeit **46T**
 g.Ursprung **DOP**

Labsorte: Tierisch



mind. Fett i.T 48 % Fettstufe:
 Milchart: Kuh Restlaufzeit **46T**
 g.Ursprung **DOP**

Labsorte: Tierisch
 Anbauverban

ITALIEN



Bio Taleggio DOP 250g

Aussprache

Art. Nr. **012716**

Gewicht pro Stück: 0,25 K Stück pro Karton: 8

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Halbfester Schnittkäse aus Bio-Kuhmilch mit tierischem Lab erzeugt, 50 Tage in Grotten gereift, mit rotgeschmierter Rinde, cremiger Teig, würzig und aromatisch, leicht nussig im Geschmack. Lombardei.



mind. Fett i.Tr. 48 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **22T**
g.Ursprung DOP

Labsorte: Tierisch
Anbauverband:

mind. Fett i.T 48 %
Milchart: Kuh

Labsorte: Tierisch

Taleggio Vero DOP

Aussprache *taledscho wero*

Art. Nr. **017007**

Gewicht pro Stück: 2,3 Kg Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: ST Bestellart: Lagerartikel

Halbfester Schnittkäse aus Kuhmilch, rotgeschmierte Rinde, 50 Tage in Leinentüchern gereift, elfenbeinfarbener, buttriger Teig mit würzigem und nussigem Geschmack, Lombardei.

Fettstufe:
Restlaufzeit **46T**
g.Ursprung DOP

Labsorte: Tierisch

Ocelli Toma del Monte Regale

Aussprache

Art. Nr. **017144**

Gewicht pro Stück: 6,5 Kg Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Halbfester Schnittkäse aus Kuhmilch mit Naturrinde, 45 Tage gereift, buttriger, hellgelber Teig mit unregelmäßiger Bruchlochung, frischer Geschmack und cremig-weiche Konsistenz, Piemont.



mind. Fett i.Tr. 49 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **47T**

Labsorte: Tierisch

mind. Fett i.T 48 %
Milchart: Kuh

Labsorte: Tierisch

Taleggio DOP 180g

Aussprache *taledscho*

Art. Nr. **420446**

Gewicht pro Stück: 0,18 K Stück pro Karton: 8

Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel

Halbfester Schnittkäse aus Kuhmilch, rotgeschmierte Rinde, 50 Tage in Leinentüchern gereift, elfenbeinfarbener Teig, aromatisch würzig im Geschmack, mit nussiger Note, Lombardei

Fettstufe:
Restlaufzeit **24T**
g.Ursprung DOP

Labsorte: Tierisch

Taleggio DOP aus Rohmilch

Aussprache *taledscho*

Art. Nr. **420454**

Gewicht pro Stück: 2 Kg Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Halbfester Schnittkäse aus Kuhrohmilch, rotgeschmierte Naturrinde, 50 Tage in Leinentüchern gereift, strohgelber, buttriger Teig, aromatisch würziger Geschmack, mit feinnussiger Note, Lombardei.



mind. Fett i.Tr. 48 %
Milchart: Kuh
Milchbehandlung: Rohmilch
Labsorte: Tierisch

Fettstufe:
Restlaufzeit **36T**

mind. Fett i.T 48 %
Milchart: Kuh

Labsorte: Tierisch

Tartù

Aussprache *tartu*

Art. Nr. **420458**

Gewicht pro Stück: 1 Kg Stück pro Karton: 2

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Käsezubereitung aus halbfestem Schnittkäse, rotgeschmierte Rinde, ca. 50 Tage gereift, buttriger Teig mit schwarzen Trüffelstücken, mild-aromatisch mit intensivem Trüffelgeschmack, Lombardei

Fettstufe:
Restlaufzeit **36T**

Labsorte: Tierisch

ITALIEN



Bio Taleggio DOP 1,1kg

Aussprache *bio taledscho*

Art. Nr. **420460**

Gewicht pro Stück: 1,1 Kg Stück pro Karton: 2
Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung
Halbfester Schnittkäse aus Bio-Kuhmilch mit rotgeschmierter Rinde, mind. 50 Tage im Leinentuch gereift, elfenbeinfarbener Teig mit geschmeidiger Textur, vollaromatisch, leicht nussig, Lombardei.



mind. Fett i.Tr. 48 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **35T**

Labsorte: Tierisch
Anbauverband:

Tartù 180 g

Aussprache *tartu*

Art. Nr. **420477**

Gewicht pro Stück: 0,18 K Stück pro Karton: 8
Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung
Käsezubereitung aus halbfestem Schnittkäse, rotgeschmierte Rinde, ca. 50 Tage gereift, buttriger Teig mit schwarzen Trüffelstücken, mild-aromatisch mit intensivem Trüffelgeschmack, Lombardei



mind. Fett i.T 48 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **20T**

Labsorte: Tierisch

Bio Taleggio DOP 180 g

Aussprache *bio taledscho*

Art. Nr. **420478**

Gewicht pro Stück: 0,18 K Stück pro Karton: 8
Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung
Halbfester Schnittkäse aus Bio-Kuhmilch mit rotgeschmierter Rinde, mind. 50 Tage im Leinentuch gereift, elfenbeinfarbener Teig mit geschmeidiger Textur, vollaromatisch, leicht nussig, Lombardei.



mind. Fett i.Tr. 48 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **20T**

Labsorte: Tierisch
Anbauverband:

Quadrello di bufala

Aussprache *kwadrello di bufala*

Art. Nr. **422608**

Gewicht pro Stück: 2,3 Kg Stück pro Karton: 1
Liefereinheit: ST Bestellart: Lagerartikel
Halbfester Schnittkäse aus Büffelmilch mit edler Rotkulturrinde, hellelfenbeinfarbener Teig mit geschmeidiger Textur, aromatisch und feinwürzig delikater mit Anklängen von Waldaroma, Lombardei.



mind. Fett i.T 55 %
Milchart: Büffel

Fettstufe:
Restlaufzeit **48T**

Labsorte: Tierisch

Formaggio Caprino

Aussprache *kamprino*

Art. Nr. **422913**

Gewicht pro Stück: 3,2 Kg Stück pro Karton: 2
Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung
Halbfester Schnittkäse aus Ziegenmilch, mind. 3 Monate gereift, feste dunkle Rinde, heller geschmeidiger Teig, feinaromatischer Geschmack mit deutlicher Ziegenmilchnote, Toskana.



mind. Fett i.Tr. 48 %
Milchart: Ziege

Fettstufe:
Restlaufzeit **36T**

Labsorte: Tierisch

Asiago Fresco DOP

Aussprache

Art. Nr. **423961**

Gewicht pro Stück: 6,5 Kg Stück pro Karton: 2
Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung
Halbfester Schnittkäse aus Kuhmilch, mind. 20 Tage gereift, cremiger Teig mit unregelmäßiger Bruchlochung, mild buttrig im Geschmack, ein feiner Tafelkäse aus Venetien.



mind. Fett i.T 44 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **36T**

Labsorte: Tierisch

ITALIEN



Tradizionali Peperoncino

Aussprache

Art. Nr. **424955**

Gewicht pro Stück: 0,16 K Stück pro Karton: 8

Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel

Käsezubereitung aus Kuh- und Schafmilch, wenige Tage gereift, hellgelber Teig mit geschmeidiger, elastischer Textur, zarter Schmelz am Gaumen, mild mit aromatischer Peperoncinnote, Marken.



mind. Fett i.Tr. 45 %
Milchart: KJS

Fettstufe:
Restlaufzeit **40T**

Labsorte: Tierisch

Tradizionali Walnuss

Aussprache

Art. Nr. **424956**

Gewicht pro Stück: 0,16 K Stück pro Karton: 8

Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel

Käsezubereitung aus Kuh- und Schafmilch, wenige Tage gereift, hellgelber Teig mit geschmeidiger elastischer Textur, zarter Schmelz am Gaumen, mild aromatischer Walnussnote, Marken



mind. Fett i.T 45 %
Milchart: KJS

Fettstufe:
Restlaufzeit **40T**

Labsorte: Tierisch

Tradizionali Trüffel

Aussprache

Art. Nr. **424957**

Gewicht pro Stück: 0,16 K Stück pro Karton: 8

Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel

Käsezubereitung aus Kuh- und Schafmilch, wenige Tage gereift, hellgelber Teig mit geschmeidiger, elastischer Textur, zarter Schmelz am Gaumen, mild mit aromatischer Trüffelnote, Marken



mind. Fett i.Tr. 45 %
Milchart: KJS

Fettstufe:
Restlaufzeit **40T**

Labsorte: Tierisch

Tradizionali Oliven

Aussprache

Art. Nr. **424958**

Gewicht pro Stück: 0,16 K Stück pro Karton: 8

Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel

Käsezubereitung aus Kuh- und Schafmilch, wenige Tage gereift, hellgelber Teig mit geschmeidiger, elastischer Textur, zarter Schmelz am Gaumen, mild mit fruchtig aromatischer Olivennote, Marken



mind. Fett i.T 45 %
Milchart: KJS

Fettstufe:
Restlaufzeit **40T**

Labsorte: Tierisch

Bio PP Taleggio 250g

Aussprache *taletscho*

Art. Nr. **2330079**

Gewicht pro Stück: 0,25 K Stück pro Karton: 8

Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel

Halbfester Schnittkäse aus Kuhmilch mit rotgeschmierter Rinde, mind. 50 Tage gereift, hellgelber Teig mit feinbuttriger Textur, aromatisch würzig im Geschmack mit nussiger Note, Lombardei.



mind. Fett i.Tr. 48 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **22T**
g.Ursprung DOP

Labsorte: Tierisch

Anbauverband:

ITALIEN



SCHNITTKÄSE & TYP SCHNITTKÄSE

Fontal Laib

Aussprache
Art. Nr. **010005**
Gewicht pro Stück: 12 Kg Stück pro Karton: 1
Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung
Schnittkäse aus Kuhmilch ca.6 Wochen in Naturrinde gereift, elfenbeinfarbener bis hellgelber Teig mit geschmeidiger Textur und zartem Schmelz,zart-würzig mit buttrigem Milcharoma.



mind. Fett i.Tr. 45 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **71T**

Labsorte: Mikrobiell

Baruf. Fontal Laib

Aussprache *fontal*
Art. Nr. **012047**
Gewicht pro Stück: 12 Kg Stück pro Karton: 1
Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel
Schnittkäse aus Kuhmilch mit ockergelber Naturrinde,blassgelber Teig mit kleiner unregelmäßiger Lochung und geschmeidig-cremiger Textur,milchfrisch mit aromatisch-buttriger Note, Norditalien.



mind. Fett i.T 45 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **34T**

Labsorte: Tierisch

Fontina DOP 2,25kg

Aussprache *fontina*
Art. Nr. **012711**
Gewicht pro Stück: 2,25 K Stück pro Karton: 4
Liefereinheit: ST Bestellart: Lagerartikel
Schnittkäse aus Kuhrohml Milch mit ockergelber Naturrinde, mind. 3 Monate in feuchten Felsenkellern gereift,blassgelber Teig mit unregelmäßiger Lochung, weiche Textur,milchfrisch mit leichter Würze,Aosta



mind. Fett i.Tr. 45 %
Milchart: Kuh
Milchbehandlung: Rohmilch

Fettstufe:
Restlaufzeit **34T**
g.Ursprung **DOP**

Labsorte: Tierisch

Bio Roccolo

Aussprache *bio rokolo*
Art. Nr. **012717**
Gewicht pro Stück: 2,3 Kg Stück pro Karton: 1
Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel
Rustikaler Schnittkäse aus Bio-Kuhmilch, 6 Mon. in feuchten Naturkellern gereift,dadurch feines Wald- und pilzaroma, heller Käsekern, kompakter schnittfester Teig,säuerlich-würziger Geschmack,Lombardei



mind. Fett i.T 55 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **44T**

Labsorte: Tierisch
Anbauverban

Asiago Fresco DOP

Aussprache *asjago fresco*
Art. Nr. **017010**
Gewicht pro Stück: 12 Kg Stück pro Karton: 1
Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung
Schnittkäse aus Kuhmilch mit dunkler Naturrinde, mind. 40 Tage gereift,hellgelber Teig mit art-typischer Schlitzlochung,geschmeidige Textur, mildaromatisch mit feinbuttriger Note, Venetien



mind. Fett i.Tr. 44 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **72T**
g.Ursprung **DOP**

Labsorte: Tierisch

Fontina DOP 9kg

Aussprache *fontina*
Art. Nr. **017012**
Gewicht pro Stück: 9 Kg Stück pro Karton: 1
Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel
Schnittkäse aus Kuhrohml Milch mit ockergelber Naturrinde, mind. 3 Monate in feuchten Felsenkellern gereift,blassgelber Teig mit unregelmäßiger Lochung, weiche Textur,milchfrisch mit leichter Würze,Aosta



mind. Fett i.T 45 %
Milchart: Kuh
Milchbehandlung Rohmilch

Fettstufe:
Restlaufzeit **46T**
g.Ursprung **DOP**

Labsorte: Tierisch

ITALIEN



Fontina DOP 4,2 kg

Aussprache *fontina*

Art. Nr. **017061**

Gewicht pro Stück: 4,2 Kg Stück pro Karton: 1
Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung
Schnittkäse aus Kuhrohnmilch mit ockergelber Natur-
rinde, mind. 3 Monate in feuchten Felsenkellern ge-
reift, blassgelber Teig mit unregelmäßiger Lochung,
weiche Textur, milchfrisch mit leichter Würze, Aosta



mind. Fett i.T 50 %
Milchart: Kuh

Labsorte: Tierisch

Fettstufe:
Restlaufzeit **48T**
g.Ursprung DOP

mind. Fett i.Tr. 45 %
Milchart: Kuh
Milchbehandlung: Rohmilch
Labsorte: Tierisch

Ortler

Aussprache

Art. Nr. **017064**

Gewicht pro Stück: 2,5 Kg Stück pro Karton: 1
Liefereinheit: ST Bestellart: Lagerartikel
Schnittkäse laib aus Kuhmilch, nach altem Rezept
gekäst, 2 Mo. gereift, braune Rinde, geschmeidiger
Teig mit unregelmäßiger Lochung, zartes Aroma,
leichte aromatische Würze, Südtirol.

Fettstufe:
Restlaufzeit **43T**

Dolomitenkönig Laib

Aussprache

Art. Nr. **017065**

Gewicht pro Stück: 9 Kg Stück pro Karton: 1
Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel
Schnittkäse aus Kuhmilch, mind. 2 Monate gereift,
gelbe Rinde, strohgelber Teig, elastische Textur mit
arttypischer Kirschgroßer Lochung, mildaromatisch
und feinnussig im Geschmack, Südtirol.



mind. Fett i.T 31 %
Milchart: Kuh

Labsorte: Tierisch

Fettstufe:
Restlaufzeit **43T**

mind. Fett i.Tr. 45 %
Milchart: Kuh

Labsorte: Tierisch

Südtiroler Leicht 4,5 kg

Aussprache

Art. Nr. **017066**

Gewicht pro Stück: 4,5 Kg Stück pro Karton: 1
Liefereinheit: ST Bestellart: Lagerartikel
Schnittkäse aus Kuhmilch, fettreduziert, 2 Monate
gereift, feste Rinde, strohgelber geschmeidiger Teig
mit unregelmäßiger erbsengroßer Lochung,
fein-würziger Geschmack, Südtirol.

Fettstufe:
Restlaufzeit **43T**

Stilfser g.U. Laib

Aussprache

Art. Nr. **017067**

Gewicht pro Stück: 8,5 Kg Stück pro Karton: 1
Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel
Schnittkäse aus Kuhmilch, mind. 2 Monate gereift,
gelbe, leicht feuchte Rinde, strohgelber Teig, weiche
geschmeidige Textur mit vereinzelter Lochung,
aromatisch, herzhaft-würzig im Geschmack, Südtirol



mind. Fett i.T 50 %
Milchart: Kuh

Labsorte: Tierisch

Fettstufe:
Restlaufzeit **43T**
g.Ursprung DOP

mind. Fett i.Tr. 50 %
Milchart: Kuh

Labsorte: Tierisch

Pustertaler Laib

Aussprache

Art. Nr. **017068**

Gewicht pro Stück: 9,7 Kg Stück pro Karton: 1
Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel
Schnittkäse aus Kuhmilch, mind. 2 Monate gereift,
gelbe feste Rinde, strohgelber Teig, geschmeidige
Textur, vereinzelte erbsengroße Lochung, mild-
aromatisch und feinwürzig im Geschmack, Südtirol.

Fettstufe:
Restlaufzeit **43T**

ITALIEN



Ocelli Losa di Vacca

Aussprache *losa di waka*

Art. Nr. **017142**

Gewicht pro Stück: 2,5 Kg Stück pro Karton: 1
Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung
Schnittkäse aus Kuhrohnmilch, mit bunt florierender
Naturrinde, 2 Monate gereift, Bouquet nach Milch
und Butter, geschmeideiger Teig, angenehm mild-
würziger Geschmack, Piemont



mind. Fett i.Tr. 49 %
Milchart: Kuh
Milchbehandlung: Rohmilch
Labsorte: Tierisch

Fettstufe:
Restlaufzeit **48T**

Ocelli Losa con Capra

Aussprache *losa kon Kapra*

Art. Nr. **017172**

Gewicht pro Stück: 2,5 Kg Stück pro Karton: 1
Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung
Schnittkäse aus Kuh- und Ziegenrohnmilch, mind.
2 Monate im Naturkeller gereift, artypische bunt
florierende Naturrinde möglich, hellgelber Teig mit
feinwürziger Note, dezente Ziegenmilchnuancen



mind. Fett i.T 48 %
Milchart: K|Z
Milchbehandlung Rohmilch
Labsorte: Tierisch

Fettstufe:
Restlaufzeit **44T**

Südtiroler Leicht 8,4 kg

Aussprache

Art. Nr. **017803**

Gewicht pro Stück: 8,4 Kg Stück pro Karton: 1
Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung
Schnittkäse aus Kuhmilch, fettreduziert, 2 Monate
gereift, feste Rinde, strohgelber geschmeidiger Teig
mit unregelmäßiger erbsengroßer Lochung,
fein-würziger Geschmack, Südtirol.



mind. Fett i.Tr. 31 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **43T**

Labsorte: Tierisch

Pustertaler 5 kg

Aussprache

Art. Nr. **017804**

Gewicht pro Stück: 5 Kg Stück pro Karton: 1
Liefereinheit: ST Bestellart: Lagerartikel
Schnittkäse aus Kuhmilch, mind. 2 Monate gereift,
gelbe feste Rinde, strohgelber Teig, geschmeidige
Textur, vereinzelt erbsengroße Lochung, mild-
aromatisch und feinwürzig im Geschmack, Südtirol.



mind. Fett i.T 50 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **43T**

Labsorte: Tierisch

Vinschger 4,5kg

Aussprache

Art. Nr. **017805**

Gewicht pro Stück: 4,5 Kg Stück pro Karton: 1
Liefereinheit: ST Bestellart: Lagerartikel
Schnittkäse aus Kuhmilch, 2 Monate gereift,
rotbraune Rinde, geschmeidiger Teig mit mild-
würzigem Geschmack und vereinzelter Lochung
eine Spezialität aus dem Vinschgau, Südtirol.



mind. Fett i.Tr. 45 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **43T**

Labsorte: Tierisch

Dolomitenkönig 4,5kg

Aussprache

Art. Nr. **017806**

Gewicht pro Stück: 4,5 Kg Stück pro Karton: 1
Liefereinheit: ST Bestellart: Lagerartikel
Schnittkäse aus Kuhmilch, mind. 2 Monate gereift,
gelbe Rinde, strohgelber Teig, elastische Textur mit
arttypischer Kirschgroßer Lochung, mildaromatisch
und feinnussig im Geschmack, Südtirol.



mind. Fett i.T 45 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **43T**

Labsorte: Tierisch

ITALIEN



Stilfser g.U. 2,3 kg

Aussprache

Art. Nr. **017809**

Gewicht pro Stück: 2,3 Kg Stück pro Karton: 2

Liefereinheit: ST Bestellart: Lagerartikel

Schnittkäse aus Kuhmilch, mind. 2 Monate gereift, gelbe, leicht feuchte Rinde, strohgelber Teig, weiche geschmeidige Textur mit vereinzelter Lochung, aromatisch, herzhaft-würzig im Geschmack, Südtirol



mind. Fett i.Tr. 50 %
 Milchart: Kuh

Fettstufe:
 Restlaufzeit **36T**
 g.Ursprung **DOP**

Labsorte: Tierisch

Kastelruther Spatzenkäse

Aussprache

Art. Nr. **017817**

Gewicht pro Stück: 9 Kg Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Schnittkäse aus Kuhmilch, 90 Tage gereift benannt nach der bekannten Volksmusikgruppe, heller, geschmeidiger Teig mit kleiner Lochung, mild aromatisch, Südtirol.



mind. Fett i.T 50 %
 Milchart: Kuh

Fettstufe:
 Restlaufzeit **36T**

Labsorte: Tierisch

Kastelruther 4,5kg

Aussprache

Art. Nr. **017821**

Gewicht pro Stück: 4,5 Kg Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: ST Bestellart: Lagerartikel

Schnittkäse aus Kuhmilch, nach der berühmten Volksmusikgruppe benannt, 90 Tage gereift, heller, geschmeidiger Teig mit kleiner Lochung, mild aromatisch, Südtirol.



mind. Fett i.Tr. 50 %
 Milchart: Kuh

Fettstufe:
 Restlaufzeit **43T**

Labsorte: Tierisch

Toma di Capra

Aussprache *toma di kabra*

Art. Nr. **018010**

Gewicht pro Stück: 3 Kg Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Schnittkäse aus Ziegenmilch, mind. 60 Tage gereift, leicht rotgeschmierte Rinde, hellfelfenbeinfarbener Teig mit kompakter Textur, leichte Bruchlochung, vollaromatisch, feine Ziegenmilchnuancen, Piemont



mind. Fett i.T 45 %
 Milchart: Ziege

Fettstufe:
 Restlaufzeit **24T**

Labsorte: Tierisch

Roccolo

Aussprache *rokolo*

Art. Nr. **018415**

Gewicht pro Stück: 2,5 Kg Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel

Rustikaler Schnittkäse aus Kuhmilch, 6 Monate in feuchten Naturkellern gereift, dadurch sein fein ausgewogenes Pilz- und Waldaroma, heller fester Käsekern, Reifung von außen nach innen. Lombarde



mind. Fett i.Tr. 55 %
 Milchart: Kuh

Fettstufe:
 Restlaufzeit **46T**

Labsorte: Tierisch

Stilfser g.U. 4,5kg

Aussprache

Art. Nr. **269596**

Gewicht pro Stück: 4,5 Kg Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: ST Bestellart: Lagerartikel

Schnittkäse aus Kuhmilch, mind. 2 Monate gereift, gelbe, leicht feuchte Rinde, strohgelber Teig, weiche geschmeidige Textur mit vereinzelter Lochung, aromatisch, herzhaft-würzig im Geschmack, Südtirol



mind. Fett i.T 50 %
 Milchart: Kuh

Fettstufe:
 Restlaufzeit **43T**
 g.Ursprung **DOP**

Labsorte: Tierisch

ITALIEN



Rosy

Aussprache

Art. Nr. **420317**

Gewicht pro Stück: 1,1 Kg Stück pro Karton: 2
Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung
Käsezubereitung aus Schnittkäse aus Kuhmilch,
60 Tager gereift und in Rosenmuskateller-Trester
eingelegt, elastischer, geschlossener Teig, süß-
licher buttriger Geschmack mit Weinnote, Südtirol



mind. Fett i.Tr. 45 %
Milchart: Ziege

Fettstufe:
Restlaufzeit **28T**

Labsorte: Tierisch

Otello

Aussprache

Art. Nr. **420319**

Gewicht pro Stück: 0,5 Kg Stück pro Karton: 4
Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung
Schnittkäse aus Büffelmilch, 4 Monate gereift,
Naturrinde mit Holzkohle affiniert, fester, ge-
schlossener Teig und vollaromatisch-buttriger
Geschmack, Lombardei.



mind. Fett i.T 61 %
Milchart: Büffel

Fettstufe:
Restlaufzeit **42T**

Labsorte: Tierisch

Nero Imperiale

Aussprache *nero imperiale*

Art. Nr. **420447**

Gewicht pro Stück: 1,5 Kg Stück pro Karton: 2
Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung
Käsezubereitung aus Kuhmilch, mind. 3 Monate im
Naturkeller gereift, einen weiteren Monat wird die
Rinde mit Balsamicoessig affiniert, heller Teig,
leicht bröckelige Textur, aromatisch, würzig-süß



mind. Fett i.Tr. 57 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **36T**

Labsorte: Tierisch

Sampietrino del Mediterraneo

Aussprache *sampietrino del mediteraneo*

Art. Nr. **420461**

Gewicht pro Stück: 1,6 Kg Stück pro Karton: 1
Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung
Schnittkäse aus Kuhmilch, mind. 3 Monate gereift,
rötliche Naturrinde mit Olivenöl und Rosmarin
affiniert, heller speckiger Teig, im Kern bröckelig,
mild-aromatisch mit mediterraner Note, Lombardei.



mind. Fett i.T 55 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **36T**

Labsorte: Tierisch

Roccolino al Tartufo

Aussprache *rokolino al tartufo*

Art. Nr. **420470**

Gewicht pro Stück: 0,5 Kg Stück pro Karton: 4
Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung
Schnittkäse aus Kuhmilch, mit Stückchen feinsten
Sommertrüffel im Teig verfeinert. 5 Monate in der
rustikalen Naturrinde gereift, mürber, zarter Teig
mit leicht säuerlicher Note und edlem Trüffel.



mind. Fett i.Tr. 48 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **36T**

Labsorte: Tierisch

Roccolino

Aussprache *rokolino*

Art. Nr. **420471**

Gewicht pro Stück: 0,5 Kg Stück pro Karton: 4
Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung
Schnittkäse aus Kuhmilch, 6 Monate lang in natur-
belassenen, feuchten Naturkellern gereift, feines,
nussiges Aroma nach Pilzen und Waldboden, ein
italienischer Klassiker im handlichen Kleinformat.



mind. Fett i.T 55 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **36T**

Labsorte: Tierisch

ITALIEN



Roccolino Nero imperiale

Aussprache *rokolino nero imperiale*

Art. Nr. **420472**

Gewicht pro Stück: 0,5 Kg Stück pro Karton: 4
Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung
Schnittkäse aus Kuhmilch, 3 Monate im Naturkeller gereift und einen Monat in Balsamicoessig affinert, heller, fester Kern in charakteristisch schwarzer Rinde, säuerlich- buttriger Geschmack.



mind. Fett i.Tr. 62 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **36T**

Labsorte: Tierisch



Roccolino di Vino

Aussprache *rokolino divino*

Art. Nr. **420473**

Gewicht pro Stück: 0,5 Kg Stück pro Karton: 4
Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung
Exquisiter Schnittkäse aus Kuhmilch, 5 Monate in Naturkellern gereift und dann 2 Monate in Raboso-Wein affinert und mit Weintrester bedeckt, feines Weinaroma, im handlichen Kleinformat.



mind. Fett i.T 62 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **36T**

Labsorte: Tierisch



Roccolino del Mediterraneo

Aussprache *rokolino del mediteraneo*

Art. Nr. **420474**

Gewicht pro Stück: 0,5 Kg Stück pro Karton: 4
Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung
Schnittkäse aus Kuhmilch, 3 Monate in Naturrinde gereift und mit Olivenöl gepflegt. Ummantelt mit Rosmarin, mürber Teig, säuerlich-mediterraner Geschmack als attraktiver Minilaib.



mind. Fett i.Tr. 55 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **36T**

Labsorte: Tierisch



Rohmilchkäse Halbfett Algund

Aussprache

Art. Nr. **421510**

Gewicht pro Stück: 2 Kg Stück pro Karton: 1
Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung
Schnittkäse aus Kuhroh Milch, mindestens 2 Monate in geschmierter Naturrinde gereift, elastischer Teig mit Schlitzlochung, leicht würziger Geschmack, Algund / Südtirol.



mind. Fett i.T 35 %
Milchart: Kuh
Milchbehandlung Rohmilch

Fettstufe:
Restlaufzeit **32T**

Labsorte: Tierisch



Trüffelkäse Algund

Aussprache

Art. Nr. **421511**

Gewicht pro Stück: 0,45 K Stück pro Karton: 3
Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung
Käsezub. aus SK, aus Kuhmilch, 3 Wochen in geschmierter Natur Rinde gereift, mit schwarzen Trüffelstücken im weichen Teig, mild, buttrig, kräftiges Trüffelaroma. Algund/Südtirol.



mind. Fett i.Tr. 50 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **32T**

Labsorte: Tierisch



Wacholderkäse Algund

Aussprache

Art. Nr. **421512**

Gewicht pro Stück: 0,45 K Stück pro Karton: 3
Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung
Schnittkäse aus Kuhmilch, nach der 2 wöchigen Reifezeit über Wacholderholz geräuchert, strohgelber glatter Teig, charakteristische Wacholderrauchnote, Algund / Südtirol.



mind. Fett i.T 50 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **32T**

Labsorte: Tierisch

ITALIEN



Südtiroler Pfefferkäse

Aussprache

Art. Nr. **421514**

Gewicht pro Stück: 2,7 Kg Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel

Schnittkäse aus Kuhmilch, Rinde mit schwarzem Pfeffer bedeckt, elastischer Teig mit bunter Pef-fermischung verfeinert, kräftig pikantes Aroma.

Ein kerniger Brotzeitkäse. Südtirol.



mind. Fett i.Tr. 45 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **24T**

Labsorte: Tierisch



mind. Fett i.T 45 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **24T**

Labsorte: Tierisch

Kräuterhexe

Aussprache *kräuter hexe*

Art. Nr. **421515**

Gewicht pro Stück: 2,4 Kg Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel

Schnittkäse aus Kuhmilch, 1 Monat gereift, Kräuter/Blumen auf der Rinde und im geschmeidigen Teig, kräftig-würziges Kräuteraroma, buttrige Textur, Südtirol.

Fettstufe:
Restlaufzeit **24T**

Labsorte: Tierisch

Schüttler

Aussprache

Art. Nr. **421539**

Gewicht pro Stück: 6 Kg Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Schnittkäse aus Kuhmilch v. Südtiroler Höfen, mind. 3 Monate auf Fichtenholz gereift, feste Rinde mit Rotkultur gepflegt, hellgelber, mit Schüttelbrotgewürzen affiniertes Teig, aromatisch würzig,



mind. Fett i.Tr. 50 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **36T**

Labsorte: Tierisch



mind. Fett i.T 50 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **36T**

Labsorte: Tierisch

Trüffelo

Aussprache

Art. Nr. **421540**

Gewicht pro Stück: 6 Kg Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Käsezubereitung aus Schnittkäse aus Kuhmilch, mind. 3 Mo. auf Fichtenholz gereift, feste Rinde mit Rotkultur gepflegt, hellgelber Teig m. schwarzen Trüffel affin., aromatisch würzig, Südtirol.

Fettstufe:
Restlaufzeit **36T**

Labsorte: Tierisch

Trüffelo 3 kg

Aussprache

Art. Nr. **421545**

Gewicht pro Stück: 3 Kg Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Käsezubereitung aus Schnittkäse aus Kuhmilch, mind. 3 Mo. auf Fichtenholz gereift, feste Rinde mit Rotkultur gepflegt, hellgelber Teig m. schwarzen Trüffel affin., aromatisch würzig, Südtirol.



mind. Fett i.Tr. 50 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **36T**

Labsorte: Tierisch



mind. Fett i.T 50 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **36T**

Labsorte: Tierisch

Schüttler 3 kg

Aussprache

Art. Nr. **421546**

Gewicht pro Stück: 3 Kg Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Schnittkäse aus Kuhmilch v. Südtiroler Höfen, mind. 3 Monate auf Fichtenholz gereift, feste Rinde mit Rotkultur gepflegt, hellgelber, mit Schüttelbrotgewürzen affiniertes Teig, aromatisch würzig,

Fettstufe:
Restlaufzeit **36T**

Labsorte: Tierisch

ITALIEN



Caprea 3 kg

Aussprache

Art. Nr. **421549**

Gewicht pro Stück: 3 Kg Stück pro Karton: 1
Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung
Schnittkäse aus Ziegenmilch von Südtiroler Höfen,
mind. 3 Monate auf Fichtenholz gereift und mit
Rotkulturen gepflegt, hellgelber, buttriger Teig,
mildwürzig mit eleganter Ziegenmilchnote, Südtirol



mind. Fett i.Tr. 50 %
Milchart: Ziege

Fettstufe:
Restlaufzeit **36T**

Labsorte: Tierisch

Caprea 6 kg

Aussprache

Art. Nr. **421551**

Gewicht pro Stück: 6 Kg Stück pro Karton: 1
Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung
Schnittkäse aus Ziegenmilch von Südtiroler Höfen,
mind. 3 Monate auf Fichtenholz gereift und mit
Rotkulturen gepflegt, hellgelber, buttriger Teig,
mildwürzig mit eleganter Ziegenmilchnote, Südtirol



mind. Fett i.T 50 %
Milchart: Ziege

Fettstufe:
Restlaufzeit **36T**

Labsorte: Tierisch

Ziegiz Caverna 3 kg

Aussprache

Art. Nr. **421552**

Gewicht pro Stück: 3 Kg Stück pro Karton: 1
Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung
Schnittkäse aus Ziegenmilch von Südtirol. Höfen,
mind. 8 Mo. auf Fichtenholz gereift, rustikale
Rinde mit blühender Edelschimmelflora, Teig
mit zartem Schmelz, kräftig würziger Geschmack.



mind. Fett i.Tr. 50 %
Milchart: Ziege

Fettstufe:
Restlaufzeit **36T**

Labsorte: Tierisch

Ziegiz Caverna 6 kg

Aussprache

Art. Nr. **421553**

Gewicht pro Stück: 6 Kg Stück pro Karton: 1
Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung
Schnittkäse aus Ziegenmilch von Südtirol. Höfen,
mind. 8 Mo. auf Fichtenholz gereift, rustikale
Rinde mit blühender Edelschimmelflora, Teig
mit zartem Schmelz, kräftig würziger Geschmack.



mind. Fett i.T 50 %
Milchart: Ziege

Fettstufe:
Restlaufzeit **36T**

Labsorte: Tierisch

Kasus Caverna 3 kg

Aussprache

Art. Nr. **421554**

Gewicht pro Stück: 3 Kg Stück pro Karton: 1
Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung
Schnittkäse aus Kuhmilch von Südtirol. Höfen, mind
8 Mo. auf Fichtenholz gereift, rustikale Rinde mit
farbenfroher Edelschimmelflora, strohgelber Teig,
aromatisch nach Karamell und gerösteten Nüssen.



mind. Fett i.Tr. 50 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **36T**

Labsorte: Tierisch

Kasus Caverna 6 kg

Aussprache

Art. Nr. **421555**

Gewicht pro Stück: 6 Kg Stück pro Karton: 1
Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung
Schnittkäse aus Kuhmilch von Südtirol. Höfen, mind
8 Mo. auf Fichtenholz gereift, rustikale Rinde mit
farbenfroher Edelschimmelflora, strohgelber Teig,
aromatisch nach Karamell und gerösteten Nüssen.



mind. Fett i.T 50 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **36T**

Labsorte: Tierisch

ITALIEN



Naturalis in Papaver

Aussprache

Art. Nr. **421566**

Gewicht pro Stück: 0,45 K Stück pro Karton: 4

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Schnittkäse aus Kuhmilch mit südtiroler Mohn affiniert, 30 Tage gereift, sahnig-cremiger Teig und milder aromatischer Geschmack mit nussigen Noten, Südtirol.



mind. Fett i.Tr. 50 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **28T**

Labsorte: Tierisch

Naturalis

Aussprache

Art. Nr. **421567**

Gewicht pro Stück: 0,45 K Stück pro Karton: 4

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Schnittkäse aus Kuhmilch, 30 Tage in mit Rotkultur behandelter Rinde gereift, buttergelber, geschmeidiger Teig mit regelmäßiger Bruchlochung. Mild-aromatischer Geschmack, Südtirol.



mind. Fett i.T 50 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **28T**

Labsorte: Tierisch

Naturalis in Fiordaliso

Aussprache

Art. Nr. **421568**

Gewicht pro Stück: 0,45 K Stück pro Karton: 4

Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel

Schnittkäse aus Kuhmilch, verfeinert mit einer Mischung aus südtiroler Korn- und Ringelblumen auf der Naturrinde, elastischer Teig mit Bruchlochung, milder Geschack mit blumiger Kräuternote, Südtirol



mind. Fett i.Tr. 50 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **28T**

Labsorte: Tierisch

Occ.Cusié con capra e vacc 80g

Aussprache *otschelli kusie kapra e vaka*

Art. Nr. **422507**

Gewicht pro Stück: 0,08 K Stück pro Karton: 8

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Schnittkäse aus Ziegen- und Kuhmilch, 4 Mo. gereift, Qualitätsmerkmal farbige Aufblühungen auf Naturrinde, Duft nach Edelschimmel, kompakter Teig, kräftig vollendeter Geschmack.



mind. Fett i.T 53 %
Milchart: K|Z

Fettstufe:
Restlaufzeit **48T**

Labsorte: Tierisch

Occ.Cusié con pecora e vac 80g

Aussprache *otschelli pekora e vaka*

Art. Nr. **422508**

Gewicht pro Stück: 0,08 K Stück pro Karton: 8

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Schnittkäse aus Schaf- u. Kuhmilch mind. 4 Mo gereift, Qualitätsmerkmal farbige Aufblühungen auf Naturrinde, Duft nach Edelschimmel, kompakter Teig, kräftig vollendeter Geschmack, Piemont.



mind. Fett i.Tr. 56 %
Milchart: K|S

Fettstufe:
Restlaufzeit **48T**

Labsorte: Tierisch

Occelli nel fieno maggengo

Aussprache *otschelli nel fieno matschengo*

Art. Nr. **422514**

Gewicht pro Stück: 1,75 K Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Schnittkäse aus Kuhmilch, 5 Monate gereift, in mit Bier getränktem Heu affiniert, kompakter Teig, einzigartiges Aroma der Milchmischung, feiner Heu-note und aromatischen Biernuancen, Piemont



mind. Fett i.T 57 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **48T**

Labsorte: Tierisch

ITALIEN



Campi di buf. Schwarzer Pfeff.

Aussprache

Art. Nr. **422603**

Gewicht pro Stück: 1,6 Kg Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Schnittkäse aus Büffelmilch, 3 Monate gereift,
kompakter, schneeweißer Teig mit Pfefferkörnern
verfeinert, vollmundiges Aroma mit harmonischer
Würze, Lombardei.



mind. Fett i.Tr. 55 %
Milchart: Büffel

Fettstufe:
Restlaufzeit **48T**

Labsorte: Tierisch



Campi di buf. scharfe Paprika

Aussprache

Art. Nr. **422604**

Gewicht pro Stück: 1,6 Kg Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Schnittkäse aus Büffelmilch, 3 Monate gereift,
kompakter Teig verfeinert mit Stücken scharfer
Paprika, vollmundiger Geschmack mit angenehmer
feuriger Note, Lombardei.



mind. Fett i.T 55 %
Milchart: Büffel

Fettstufe:
Restlaufzeit **48T**

Labsorte: Tierisch



Campi di bufala Fenchel

Aussprache

Art. Nr. **422606**

Gewicht pro Stück: 1,6 Kg Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Schnittkäse aus Büffelmilch, 3 Monate gereift,
kompakter Teig mit Fenchelsamen verfeinert,
feiner, cremiger und vollmundiger Geschmack mit
angenehmer Fenchelnote, Lombardei.



mind. Fett i.Tr. 55 %
Milchart: Büffel

Fettstufe:
Restlaufzeit **48T**

Labsorte: Tierisch



Moringhella di Bufala

Aussprache *moringello di bufala*

Art. Nr. **422611**

Gewicht pro Stück: 0,5 Kg Stück pro Karton: 4

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Schnittkäse aus Büffelmilch, mind. 2 Mon. gereift,
Rinde mit Salzwasser gewaschen, typ. Kruste,
weiße kompakter Teig mit unregelmäßiger Lochung,
zart im Aroma, delikater im Geschmack. Lombardei



mind. Fett i.T 55 %
Milchart: Büffel

Fettstufe:
Restlaufzeit **36T**

Labsorte: Tierisch



Toma Piemontese Riser.Castello

Aussprache *toma piemontese*

Art. Nr. **423043**

Gewicht pro Stück: 6 Kg Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Schnittkäse aus Kuhrohnmilch mit gräulicher Natur-
rinde, mind. 2 Monate in Grotten gereift, hellgelber
Teig mit vereinzelter Bruchlochung und elastischer
Textur, mildaromatisch, dezent süßlich, Piemont



mind. Fett i.Tr. 52 %
Milchart: Kuh
Milchbehandlung: Rohmilch
Labsorte: Tierisch

Fettstufe:
Restlaufzeit **36T**



Bra Tenero DOP

Aussprache *bra tenero*

Art. Nr. **423045**

Gewicht pro Stück: 7 Kg Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Schnittkäse aus Kuhrohnmilch, mind. 2 Monate gereift
Naturrinde, elfenbeinfarbener, weich-geschmeidiger
Teig mit vereinzelter Bruchlochung, aromatisch-
mild mit süßlicher Note, Piemont.



mind. Fett i.T 49 %
Milchart: Kuh
Milchbehandlung: Rohmilch
Labsorte: Tierisch

Fettstufe:
Restlaufzeit **36T**



ITALIEN



Raschera DOP

Aussprache
Art. Nr. **423047**
Gewicht pro Stück: 7 Kg Stück pro Karton: 1
Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung
Schnittkäse aus Kuhrohnmilch mit Naturrinde von grauer bis rötlicher Farbe, manchmal mit gelben Stellen, elfenbeinfarbener Teig mit unregelmäßiger Lochung, feste Textur, feinwürzig, später pikant



mind. Fett i.Tr. 57 %
Milchart: Kuh
Milchbehandlung: Rohmilch
Labsorte: Tierisch

Fettstufe:
Restlaufzeit **36T**



Asiago Fresco DOP 3kg

Aussprache *asjago fresco*
Art. Nr. **423957**
Gewicht pro Stück: 3 Kg Stück pro Karton: 1
Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung
Schnittkäse aus Kuhmilch mit dunkler Naturrinde, mind. 40 Tage gereift, hellgelber Teig mit arttypischer Schlitzlochung, geschmeidige Textur, mildaromatisch mit feinbuttriger Note, Venetien



mind. Fett i.T 44 %
Milchart: Kuh
Labsorte: Tierisch

Fettstufe:
Restlaufzeit **36T**



Asiago D'Allevato Stagionato DOP

Aussprache
Art. Nr. **423960**
Gewicht pro Stück: 8 Kg Stück pro Karton: 1
Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung
Schnittkäse aus Kuhmilch, mindestens 2 Monate gereift, gelb bis braun gefärbte Rinde, strohgelber Teig, leicht pikant im Geschmack, Tafelkäse aus Venetien.



mind. Fett i.Tr. 44 %
Milchart: Kuh
Labsorte: Tierisch

Fettstufe:
Restlaufzeit **45T**



FP Dolomitenkönig

Aussprache
Art. Nr. **2440041**
Gewicht pro Stück: 0,15 K Stück pro Karton: 8
Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel
Schnittkäse aus Kuhmilch, mind. 2 Monate gereift, gelbe Rinde, strohgelber Teig, elastische Textur mit arttypischer Kirschgroßer Lochung, mildaromatisch und feinnussig im Geschmack, Südtirol.



mind. Fett i.T 45 %
Milchart: Kuh
Labsorte: Tierisch

Fettstufe:
Restlaufzeit **36T**



FP Pustertaler

Aussprache
Art. Nr. **2440042**
Gewicht pro Stück: 0,15 K Stück pro Karton: 8
Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel
Schnittkäse aus Kuhmilch, mind. 2 Monate gereift, gelbe feste Rinde, strohgelber Teig, geschmeidige Textur, vereinzelte erbsengroße Lochung, mildaromatisch und feinwürzig im Geschmack, Südtirol.



mind. Fett i.Tr. 50 %
Milchart: Kuh
Labsorte: Tierisch

Fettstufe:
Restlaufzeit **36T**



FP Stilfser g.U.

Aussprache
Art. Nr. **2440043**
Gewicht pro Stück: 0,15 K Stück pro Karton: 8
Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel
Schnittkäse aus Kuhmilch, mind. 2 Monate gereift, gelbe, leicht feuchte Rinde, strohgelber Teig, weiche geschmeidige Textur mit vereinzelter Lochung, aromatisch, herzhaft-würzig im Geschmack, Südtirol



mind. Fett i.T 50 %
Milchart: Kuh
Labsorte: Tierisch

Fettstufe:
Restlaufzeit **36T**
g.Ursprung **DOP**

ITALIEN



FP Kräuterhexe

Aussprache

Art. Nr. **2440044**

Gewicht pro Stück: 0,15 K Stück pro Karton: 8

Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel

Schnittkäse aus Kuhmilch, 1 Monat gereift, mit Kräutern/Blumen auf der Rinde und im geschmeidigen Teig, kräftiges Kräuteraroma und würziger Geschmack, Südtirol.



mind. Fett i.Tr. 45 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **36T**

Labsorte: Tierisch

FP Pfefferkäse

Aussprache

Art. Nr. **2440045**

Gewicht pro Stück: 0,15 K Stück pro Karton: 8

Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel

Schnittkäse aus Kuhmilch. Schnittfest und geschmeidig. 30 Tage gereift, Rinde mit schwarzem Pfeffer bedeckt, elastischer Teig mit buntem Pfeffer verfeinert, kräftig-pikant, Südtirol.



mind. Fett i.T 45 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **36T**

Labsorte: Tierisch

PASTA FILATA KÄSE

Caciocavallo silano DOP

Aussprache

Art. Nr. **012623**

Gewicht pro Stück: 1,5 Kg Stück pro Karton: 2

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Handgezogener Pasta filata Käse aus Kuhmilch in Mandarinenform, heller elastischer Teig, mildes Aroma, typisches Produkt aus Süditalien, Apulien.



mind. Fett i.Tr. 45 %
Milchart: Kuh
Milchbehandlung: Rohmilch

Fettstufe:
Restlaufzeit **90T**
g.Ursprung **DOP**

Labsorte: Tierisch

Scamorza affu. 300g x 8

Aussprache

Art. Nr. **017080**

Gewicht pro Stück: 0,3 Kg Stück pro Karton: 8

Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel

Pasta filata Käse aus Kuhmilch, goldgelbe Rinde, langsam und natürlich geräuchert, hell-strohgelber Teig, elastisch-kompakte Textur, mildaromatischer Geschmack mit arttypischer Rauchnote, Lombardei.



mind. Fett i.T 42 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **36T**

Labsorte: Tierisch

CdP Scamorza affumicata

Aussprache *skamortsa afumikata*

Art. Nr. **019985**

Gewicht pro Stück: 1,2 Kg Stück pro Karton: 4

Liefereinheit: ST Bestellart: Lagerartikel

Pasta filata Käse aus Kuhmilch, goldgelbe Rinde, langsam und natürlich geräuchert, hell-strohgelber Teig, elastisch-kompakte Textur, mildaromatischer Geschmack mit arttypischer Rauchnote, Lombardei.



mind. Fett i.Tr. 40 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **30T**

Labsorte: Mikrobiell

Scamorza aff. 250g x 6 display

Aussprache

Art. Nr. **420112**

Gewicht pro Stück: 0,25 K Stück pro Karton: 6

Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel

Pasta filata Käse aus Kuhmilch, goldgelbe Rinde, langsam und natürlich geräuchert, hell-strohgelber Teig, elastisch-kompakte Textur, mildaromatischer Geschmack mit arttypischer Rauchnote, Lombardei.



mind. Fett i.T 42 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **35T**

Labsorte: Mikrobiell

ITALIEN



Caciocavallo di bufala



Aussprache
Art. Nr. **422601**
Gewicht pro Stück: 4,25 K Stück pro Karton: 1
Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung
Pasta filata Käse aus Büffelmilch, traditionell im Bast gebunden, mind. 3 Mon. gereift, gelbliche Rinde, elastischer heller Teig, feinwürzig delikat, Lombardei.



mind. Fett i.Tr. 55 % Fettstufe:
Milchart: Büffel Restlaufzeit **48T**
Labsorte: Tierisch



mind. Fett i.T 40 % Fettstufe:
Milchart: Kuh Restlaufzeit **20T**
Labsorte: Tierisch

CdP Scamorza affumicata

Aussprache
Art. Nr. **423700**
Gewicht pro Stück: 0,215 Stück pro Karton: 6
Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel
Pasta Filata Käse aus Kuhmilch, fein aromatisch mit naturbelassenem Buchenholz geräuchert, elastischer Teig, mild im Geschmack, Venetien.

Fettstufe:
Restlaufzeit **20T**

CdP Scamorzine aff. Snack



Aussprache
Art. Nr. **423701**
Gewicht pro Stück: 0,15 K Stück pro Karton: 10
Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel
Pasta Filata Käse aus Kuhmilch, fein aromatisch mit naturbelassenem Buchenholz geräuchert, elastischer Teig, mildwürzig im Geschmack. Ideal als Snack oder als Antipasti, Venetien.



mind. Fett i.Tr. 40 % Fettstufe:
Milchart: Kuh Restlaufzeit **22T**
Labsorte: Tierisch



mind. Fett i.T 50 % Fettstufe:
Milchart: Kuh Restlaufzeit **17T**
Labsorte: Mikrobiell

Scamorza geräuch. Schweinchen

Aussprache
Art. Nr. **423908**
Gewicht pro Stück: 0,12 K Stück pro Karton: 10
Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung
Pasta filata Käse aus Kuhmilch, fein aromatisch geräuchert, in Schweinchenform am Band, handwerklich hergestellt, zart rauchig, mild im Geschmack, in transparenter Schale. Apulien

Fettstufe:
Restlaufzeit **17T**

Scamorza Schweinchen ca. 1kg



Aussprache *skamortsa schweinchen*
Art. Nr. **423916**
Gewicht pro Stück: 1 Kg Stück pro Karton: 2
Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung
Pasta filata Käse aus Kuhmilch, fein aromatisch geräuchert, in Schweinchenform, handwerklich hergestellt, zart rauchig, mild im Geschmack, in transparenter Schale. Apulien



mind. Fett i.Tr. 50 % Fettstufe:
Milchart: Kuh Restlaufzeit **17T**
Labsorte: Mikrobiell



mind. Fett i.T 50 % Fettstufe:
Milchart: Kuh Restlaufzeit **35T**
Labsorte: Mikrobiell

Scamorza aff. Piattella 220 g

Aussprache
Art. Nr. **423919**
Gewicht pro Stück: 0,22 K Stück pro Karton: 8
Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung
Pasta filata Käse aus Kuhmilch in Fladenform, fein aromatisch mit naturbelassenem Buchenholz geräuchert, extra weicher Teig, zart rauchig im Geschmack, ideal für Pfann und Grill, Apulien.

Fettstufe:
Restlaufzeit **35T**

ITALIEN



Ciambella affumicata

Aussprache *tschiambella afumikata*

Art. Nr. **423926**

Gewicht pro Stück: 3 Kg Stück pro Karton: 1
Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung
Pasta filata Käse aus Kuhmilch mit naturbelassenem
Buchenholz geräuchert, hellgelber elastischer Teig,
mild-aromatischer Geschmack, fein rauchige Note,
ideale Form für den Verkauf in der Theke, Apulien.



mind. Fett i.Tr. 50 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **17T**

Labsorte: Mikrobiell



Spizzico

Aussprache

Art. Nr. **423931**

Gewicht pro Stück: 0,2 Kg Stück pro Karton: 6
Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung
Pasta Filata Käse aus Kuhmilch, mit naturbelas-
senem Holz geräuchert, zart-rauchiger, milder
Geschmack. Kalt und warm ein Genuss!
mind. 50% Fett i. Tr. , Apulien



mind. Fett i.T 45 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **18T**

Labsorte: Mikrobiell

CdP Mini Scamorzine

Aussprache

Art. Nr. **423933**

Gewicht pro Stück: 0,12 K Stück pro Karton: 8
Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel
Pasta filata Käse aus Kuhmilch, goldgelbe Rinde,
langsam und natürlich geräuchert, hell-strohgelber
Teig, elastisch-kompakte Textur, mildaromatischer
Geschmack mit arttypischer Rauchnote, Apulien



mind. Fett i.Tr. 41 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **28T**

Labsorte: Mikrobiell



CdP Burrata 125 g

Aussprache *burata*

Art. Nr. **424951**

Gewicht pro Stück: 0,125 Stück pro Karton: 6
Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung
Handgefertigte Käsezubereitung aus Mozzarella und
Sahne, porzellanfarbene Oberfläche, hellelfenbein-
farbener Teig mit überaus locker-cremiger Textur,
milchfrisch mit sahnigem Mundgefühl, Marken.



mind. Fett i.T 42 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **16T**

Labsorte: Tierisch

CdP Scamorza affumicata 150 g

Aussprache

Art. Nr. **425100**

Gewicht pro Stück: 0,15 K Stück pro Karton: 10
Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel
Pasta filata Käse aus Kuhmilch, goldgelbe Rinde,
langsam und natürlich geräuchert, hell-strohgelber
Teig, elastisch-kompakte Textur, mild-aromatischer
Geschmack mit arttypischer Rauchnote, Kampanien.



mind. Fett i.Tr. 33 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **36T**

Labsorte: Mikrobiell



CdP Perle di Scamorza 200 g

Aussprache

Art. Nr. **425101**

Gewicht pro Stück: 0,2 Kg Stück pro Karton: 5
Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel
Pasta Filata Käse aus Kuhmilch, goldgelbe Rinde, mit
naturbelassenem Holz fein aromatisch geräuchert,
hellgelber Teig, kompakte Textur, mild-zart rauchig
im Geschmack, ein idealer Snack, Kampanien.



mind. Fett i.T 33 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **30T**

Labsorte: Mikrobiell

ITALIEN



CdP Scamorza 550 g

Aussprache

Art. Nr. **425102**

Gewicht pro Stück: 0,55 K Stück pro Karton: 6

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Pasta Filatakäse aus Kuhmilch, fein geräucherte Oberfläche, elfenbeinfarbener bis hellgelber Teig mit kompakter Textur und zartem Schmelz, mild-aromatisch mit feiner Rauchnote, Kampanien



mind. Fett i.Tr. 40 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **36T**

Labsorte: Tierisch

PROVOLONE

Aur. Prov. Dolce Salame 6 kg

Aussprache

Art. Nr. **018160**

Gewicht pro Stück: 6 Kg Stück pro Karton: 2

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Pasta filata Käse aus Kuhmilch, elastischer, kompakter Teig, zum Aufhängen klassisch geschnürt, fein mild im Geschmack, eine traditionsreiche Spezialität aus der Lombardei.



mind. Fett i.Tr. 54 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **96T**

Labsorte: Tierisch



Aur. Miniprov. Dolce 800 g

Aussprache

Art. Nr. **018163**

Gewicht pro Stück: 0,8 Kg Stück pro Karton: 6

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Pasta filata Käse aus Kuhmilch, 3 Monate gereift, heller elastischer Teig, mild im Geschmack, in klassischer Birnenform zum Aufhängen geschnürt, Lombardei.



mind. Fett i.T 52 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **88T**

Labsorte: Tierisch

Aur. Provolone Stravecchio

Aussprache

Art. Nr. **018166**

Gewicht pro Stück: 10 Kg Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Extra langgereifter Pasta filata Käse aus Kuhrohnmilch, mind. 121 Monate in der klassischen Birnenform gereift, hellgelber Teig, feste leicht brüchige Textur, vollmundig-kraftig bis pikant.



mind. Fett i.Tr. 54 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **118T**

Milchbehandlung: Rohmilch

Labsorte: Tierisch



mind. Fett i.T 54 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **118T**

Milchbehandlung: Rohmilch

Labsorte: Tierisch

F.d.S.Prov.Piccante 30kg

Aussprache

Art. Nr. **018170**

Gewicht pro Stück: 30 Kg Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel

Pasta filata Käse aus Kuhrohnmilch, mind. 6 Monate gereift, gewachste Rinde, hell elfenbeinfarbener Teig elastisch-kompakte Textur, aromatisch-würzig im Geschmack, vielseitig verwendbar, Lombardei.

ITALIEN



Aur. Mandarinino Piccante

Aussprache

Art. Nr. **018172**

Gewicht pro Stück: 10 Kg Stück pro Karton: 2

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Pasta filata Käse aus Kuhrohnmilch mit Zickleinlab gekäst, 6 Monate gereift, heller kompakter Teig, leicht pikanter Geschmack, in klassischer Birnenform, Lombardei.



mind. Fett i.Tr. 54 %
Milchart: Kuh
Milchbehandlung: Rohmilch
Labsorte: Tierisch

Fettstufe:
Restlaufzeit **144T**



Aur Prov Picc in Scheiben 200g

Aussprache

Art. Nr. **018175**

Gewicht pro Stück: 0,2 Kg Stück pro Karton: 12

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Pasta filata Käse aus Kuhmilch, mit Zickleinlab gekäst, 6 Monate gereift, heller, geschlossener Teig mit angenehm pikantem Geschmack, Lombardei.



mind. Fett i.T 45 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **64T**

Labsorte: Tierisch



F.d.S. Prov. Piccante 1 kg

Aussprache

Art. Nr. **018437**

Gewicht pro Stück: 1 Kg Stück pro Karton: 6

Liefereinheit: ST Bestellart: Lagerartikel

Pasta filata Käse aus Kuhrohnmilch, mind. 6 Monate gereift, gewachste Rinde, hellelfenbeinfarbener Teig elastisch-kompakte Textur, aromatisch-würzig im Geschmack, vielseitig verwendbar, Lombardei.



mind. Fett i.Tr. 52 %
Milchart: Kuh
Milchbehandlung: Rohmilch
Labsorte: Tierisch

Fettstufe:
Restlaufzeit **64T**



Aur. Provolone Piccante 6 kg

Aussprache

Art. Nr. **030576**

Gewicht pro Stück: 6 Kg Stück pro Karton: 2

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Pasta filata Käse aus Kuhmilch, mit Zickleinlab gekäst, 6 Monate gereift, geschlossener, heller Teig mit angenehm pikantem Geschmack, Lombardei.



mind. Fett i.T 54 %
Milchart: Kuh
Milchbehandlung: Rohmilch
Labsorte: Tierisch

Fettstufe:
Restlaufzeit **144T**



Auricchietto

Aussprache

Art. Nr. **420513**

Gewicht pro Stück: 0,27 K Stück pro Karton: 12

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Pasta Filata Käse aus Kuhmilch, heller, kompakter Teig, milder, süßlicher Geschmack. Lombardei



mind. Fett i.Tr. 54 %
Milchart: Kuh
Labsorte: Tierisch

Fettstufe:
Restlaufzeit **48T**



Aur. Prov. Stravecchio 20kg

Aussprache

Art. Nr. **420516**

Gewicht pro Stück: 20 Kg Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Extra lang gereifter Pasta filata Käse aus Kuhrohnmilch, mind. 121 Monate in der klassischen Birnenform gereift, hellgelber Teig, feste leicht brüchige Textur, vollmundig-kraftig bis pikant.



mind. Fett i.T 45 %
Milchart: Kuh
Milchbehandlung: Rohmilch
Labsorte: Tierisch

Fettstufe:
Restlaufzeit **112T**

ITALIEN



Aur. Provolone Dolce 6 kg

Aussprache

Art. Nr. **420518**

Gewicht pro Stück: 6 Kg Stück pro Karton: 2
Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung
Pasta filata Käse aus Kuhmilch, 3 Monate gereift,
geschlossener, kompakter und heller Teig, fein-
würziger Geschmack mit leicht pikanter Note,
Lombardei.



mind. Fett i.Tr. 54 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **144T**

Labsorte: Tierisch

Aur.Prov.Picc.Scheiben ca.300g

Aussprache

Art. Nr. **420523**

Gewicht pro Stück: 0,3 Kg Stück pro Karton: 24
Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung
Pasta filata Käse aus Kuhmilch, mit Zickleinlab
gekäst, 6 Monate gereift, heller, geschlossener
Teig mit angenehm pikantem Geschmack,
Lombardei.



mind. Fett i.T 45 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **90T**

Labsorte: Tierisch

Aur. Provolone Piccante 1 kg

Aussprache

Art. Nr. **420524**

Gewicht pro Stück: 1 Kg Stück pro Karton: 10
Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung
Pasta filata Käse aus Kuhrohmilch und Lamm-Lab.
8 Monate gereift. würzig-pikant im Geschmack.



mind. Fett i.Tr. 45 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **90T**

Labsorte: Tierisch

Aur. Prov. Salamino 0,9 kg

Aussprache

Art. Nr. **420528**

Gewicht pro Stück: 0,9 Kg Stück pro Karton: 6
Liefereinheit: ST Bestellart: Lagerartikel
Pasta filata Käse aus Kuhmilch, gewachste Rinde,
hellelfenbeinfarbener Teig,elastisch-kompakte
Textur,aromatisch-würzig im Geschmack,vielseitig
verwendbar,gute Schmelzeigenschaften,Lombardei.



mind. Fett i.T 52 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **48T**

Labsorte: Tierisch

Aur. Prov. Fischettino 0,8kg

Aussprache

Art. Nr. **420529**

Gewicht pro Stück: 0,8 Kg Stück pro Karton: 8
Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung
Pasta filata Käse aus Kuhmilch, feste Rinde,
gelblicher, geschlossener Teig mit glatter Textur
milchiger, leicht säuerlicher Geschmack. Ein aus-
gezeichneter Tafelkäse aus de Lombardei.



mind. Fett i.Tr. 52 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **48T**

Labsorte: Tierisch

ITALIEN



BLAUSCHIMMELKÄSE

Belzeblu

Aussprache *beltseblu*

Art. Nr. **012627**

Gewicht pro Stück: 1,5 Kg Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Weichkäse aus Kuhmilch mit Blauschimmelkulturen und Peperoncino im Teig, 60 Tage gereift, cremiger Teig, klassisches Blauschimmelaroma mit kräftig pikanter Note, Lombardei.



mind. Fett i.Tr. 54 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **48T**

Labsorte: Tierisch

Golden Gel

Aussprache

Art. Nr. **420325**

Gewicht pro Stück: 2,5 Kg Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Käsezub. aus Kuhmilch, kräftige Blauschimmelkulturen, nach erfolgter Reifung 1 Mo. in Süßweintrester affinert, zartschmelzender Teig, kräftig-pikantes Aroma mit ausgewogener Süße, Steiermark.



mind. Fett i.T 50 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **36T**

Labsorte: Tierisch

Citrusblu

Aussprache

Art. Nr. **420326**

Gewicht pro Stück: 1,855 Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Käsezubereitung aus Kuhrohmilch, 30 Tager gereift, feine Blauschimmeladerung, zartschmelzender Teig mit kandierten Trockenfrüchten Kakao und Pistazien verfeinert, süßlich-würziger, fruchtiger Geschmack



mind. Fett i.Tr. 50 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **35T**

Milchbehandlung: Rohmilch

Labsorte: Tierisch

Löffelgorgonzola 6kg

Aussprache *löffelgorgonzola*

Art. Nr. **420452**

Gewicht pro Stück: 6 Kg Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel

Weichkäse aus Kuhmilch, mind. 50 Tage gereift, rustikale Naturrinde, hellelfenbeinfarbener Teig mit feiner Edelpilzaderung, überaus sahnig-cremige Textur, feinwürzig mit süßlicher Note, Lombardei.



mind. Fett i.T 48 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **35T**

Labsorte: Tierisch

Blu di Capra

Aussprache *Blu di Capra*

Art. Nr. **420457**

Gewicht pro Stück: 1,5 Kg Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Halbfester Schnittkäse aus Ziegenmilch, mindestens 2 Monate gereift, heller kompakter Teig mit intensiven Blauschimmeladern durchzogen, kräftig pikantes Ziegenmilcharoma, vollmundig, Lombardei.



mind. Fett i.Tr. 52 %
Milchart: Ziege

Fettstufe:
Restlaufzeit **36T**

Labsorte: Tierisch

Löffelgorgonzola 3 kg

Aussprache *löffelgorgonzola*

Art. Nr. **420467**

Gewicht pro Stück: 3 Kg Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel

Weichkäse aus Kuhmilch, mind. 50 Tage gereift, rustikale Naturrinde, hellelfenbeinfarbener Teig mit feiner Edelpilzaderung, überaus sahnig-cremige Textur, feinwürzig mit süßlicher Note, Lombardei.



mind. Fett i.T 48 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **35T**

Labsorte: Tierisch

ITALIEN



Blu di bufala

Aussprache *blu di bufala*

Art. Nr. **422600**

Gewicht pro Stück: 4 Kg Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel

Rustikaler Weichkäse aus Büffelmilch, in Naturrinde gereift, heller kompakter Teig m. Blauschimmeladern durchzogen, geschmeidige Textur, leicht milch säuerlich, kräftig im Geschmack, Lombardei.



mind. Fett i.Tr. 55 % Fettstufe:
Milchart: Büffel Restlaufzeit **48T**

Labsorte: Tierisch



Surfin'Blu

Aussprache

Art. Nr. **422612**

Gewicht pro Stück: 4 Kg Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Schnittkäse aus Büffelmilch, 90 Tage gereift, und in italienischem Craft-Bier affinert, kompakter, elfenbeinfarbener Teig mit feinen Blauschimmeladern aromatischer, intensiver Geschmack.



mind. Fett i.T 55 % Fettstufe:
Milchart: Büffel Restlaufzeit **36T**

Labsorte: Tierisch



Cologno

Aussprache

Art. Nr. **422614**

Gewicht pro Stück: 1,7 Kg Stück pro Karton: 2

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Schnittkäse mit Blauschimmel aus roher Büffelmilch 90 Tage gereift, kompakter, cremefarbener Teig mit feiner, blauer Äderung, aromatisch-kräftiger Geschmack mit typischer Pilznote, Lombardei.



mind. Fett i.Tr. 55 % Fettstufe:
Milchart: Büffel Restlaufzeit **36T**

Milchbehandlung: Rohmilch
Labsorte: Tierisch



Blu di Bufala Muscat Bianco

Aussprache

Art. Nr. **422615**

Gewicht pro Stück: 4 Kg Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Schnittkäse aus roher Büffelmilch, von edlen Blauschimmeladern durchzogen und in Moscato-Trester affinert, kompakter, cremefarbener Teig und intensiver, aromatischer Geschmack, Lombardei.



mind. Fett i.T 55 % Fettstufe:
Milchart: Büffel Restlaufzeit **36T**

Labsorte: Tierisch



Cologno Muscat

Aussprache

Art. Nr. **422616**

Gewicht pro Stück: 1,7 Kg Stück pro Karton: 2

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Schnittkäse mit Blauschimmel aus Büffelmilch, mind 90 Tage gereift, mit Moscato-Trester affinert, heller Teig mit feiner blauer Äderung,

intensiver, aromatischer Geschmack, Lombardei.



mind. Fett i.Tr. 55 % Fettstufe:
Milchart: Büffel Restlaufzeit **36T**

Milchbehandlung: Rohmilch
Labsorte: Tierisch



ITALIEN



GORGONZOLA



Bio CAS Gorgonzola DOP 1,5kg

Aussprache *bio gorgonzola*
Art. Nr. **012039**
Gewicht pro Stück: 1,5 Kg Stück pro Karton: 4
Liefereinheit: ST Bestellart: Lagerartikel
Weichkäse aus Bio-Kuhmilch in rustikaler Naturrinde, mind. 50 Tage gereift, elfenbeinfarbener Teig mit feiner Edelschimmeladerung, cremige Textur, mild-aromatisch mit feiner Würze und süßlicher Note.



mind. Fett i.Tr. 48 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **46T**
g.Ursprung DOP

Labsorte: Tierisch
Anbauverband:



Bio CAS Gorgonzola DOP 200g

Aussprache *bio gorgonzola*
Art. Nr. **012040**
Gewicht pro Stück: 0,2 Kg Stück pro Karton: 8
Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel
Weichkäse aus Bio-Kuhmilch in rustikaler Naturrinde, mind. 50 Tage gereift, elfenbeinfarbener Teig mit feiner Edelschimmeladerung, cremige Textur, mild-aromatisch mit feiner Würze und süßlicher Note.



mind. Fett i.T 48 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **34T**
g.Ursprung DOP

Labsorte: Tierisch
Anbauverband:



Baruf. Gorgonzola Dolce 6 kg

Aussprache *gorgonzola doldsche*
Art. Nr. **016990**
Gewicht pro Stück: 6 Kg Stück pro Karton: 1
Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung
Weichkäse aus Kuhmilch in rustikaler Naturrinde, mind. 50 Tage gereift, elfenbeinfarbener Teig mit feiner Blauschimmeladerung und cremig-sahniger Textur, mildaromatisch, pikant-würzig, leicht süßlich



mind. Fett i.Tr. 48 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **38T**
g.Ursprung DOP

Labsorte: Tierisch



Baruf. Gorgonzola Dolce 3kg

Aussprache *gorgonzola doldsche*
Art. Nr. **016991**
Gewicht pro Stück: 3 Kg Stück pro Karton: 2
Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung
Weichkäse aus Kuhmilch in rustikaler Naturrinde, mind. 50 Tage gereift, elfenbeinfarbener Teig mit feiner Blauschimmeladerung und cremig-sahniger Textur, mildaromatisch, pikant-würzig, leicht süßlich



mind. Fett i.T 48 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **38T**
g.Ursprung DOP

Labsorte: Tierisch



Baruf. Gorgonzola Dolce 1,5kg

Aussprache *gorgonzola doldsche*
Art. Nr. **016992**
Gewicht pro Stück: 1,5 Kg Stück pro Karton: 4
Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung
Weichkäse aus Kuhmilch in rustikaler Naturrinde, mind. 50 Tage gereift, elfenbeinfarbener Teig mit feiner Blauschimmeladerung und cremig-sahniger Textur, mildaromatisch, pikant-würzig, leicht süßlich



mind. Fett i.Tr. 48 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **38T**
g.Ursprung DOP

Labsorte: Tierisch



Baruf. Gorgonzola Dolce 12 kg

Aussprache *gorgonzola doldsche*
Art. Nr. **016993**
Gewicht pro Stück: 12 Kg Stück pro Karton: 1
Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung
Weichkäse aus Kuhmilch in rustikaler Naturrinde, mind. 50 Tage gereift, elfenbeinfarbener Teig mit feiner Blauschimmeladerung und cremig-sahniger Textur, mildaromatisch, pikant-würzig, leicht süßlich



mind. Fett i.T 48 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **38T**
g.Ursprung DOP

Labsorte: Tierisch

ITALIEN



PON Gorgonzola mit Mascarpone

Aussprache *gorgonsola marskarpone*
Art. Nr. **017001**
Gewicht pro Stück: 1,7 Kg Stück pro Karton: 4
Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung
Käsekomposition aus Gorgonzola und sahniger Mascarpone aus Kuhmilch, abwechselnd geschichtet, elfenbeinfarbener Teig mit feiner Blauschimmel-äderung, aromatisch-vollmundig und feiner Würze.



mind. Fett i.Tr. 70 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **24T**

Labsorte: Tierisch



PON Gorg. Mascarpone 1,2kg

Aussprache *gorgonsola marskarpone*
Art. Nr. **017074**
Gewicht pro Stück: 1,2 Kg Stück pro Karton: 1
Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel
Käsekomposition aus Gorgonzola und sahniger Mascarpone aus Kuhmilch, abwechselnd geschichtet, elfenbeinfarbener Teig mit feiner Blauschimmel-äderung, aromatisch-vollmundig und feiner Würze.



mind. Fett i.T 70 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **24T**

Labsorte: Tierisch



Baruf. Gorgonzola Piccante DOP

Aussprache *gorgonsola pikante*
Art. Nr. **018120**
Gewicht pro Stück: 1,5 Kg Stück pro Karton: 4
Liefereinheit: ST Bestellart: Lagerartikel
Weichkäse aus Kuhmilch, mind. 90 Tage gereift, faltige rötlich-graue Naturrinde, hellgelber Teig mit edlen Blauschimmeladern, weiche Textur, würzig-pikanter Geschmack, Piemont/Lombardei



mind. Fett i.Tr. 48 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **38T**
g.Ursprung DOP

Labsorte: Tierisch



CAS Gorgonzol DOP Piccante200g

Aussprache
Art. Nr. **269528**
Gewicht pro Stück: 0,2 Kg Stück pro Karton: 8
Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung
Weichkäse aus Kuhmilch, mind. 90 Tage gereift, faltige rötlich-graue Naturrinde, hellgelber Teig mit edlen Blauschimmeladern, weiche Textur, würzig-pikanter Geschmack, Piemont/Lombardei



mind. Fett i.T 48 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **35T**

Labsorte: Tierisch



CAS Gorgonzola DOP Dolce 1,5kg

Aussprache
Art. Nr. **269905**
Gewicht pro Stück: 1,5 Kg Stück pro Karton: 4
Liefereinheit: ST Bestellart: Lagerartikel
Weichkäse aus Kuhmilch mit Blauschimmelkulturen, schneeweiß, cremiger Teig mit feiner Äderung, schmelzende Textur und süßlich-aromatischer Geschmack, Lombardei.



mind. Fett i.Tr. 48 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **32T**
g.Ursprung DOP

Labsorte: Tierisch



CAS Gorgonzola dolce DOP 1,5kg

Aussprache *gorgonsola doldsche*
Art. Nr. **420455**
Gewicht pro Stück: 1,5 Kg Stück pro Karton: 4
Liefereinheit: ST Bestellart: Lagerartikel
Weichkäse aus Kuhmilch in rustikaler Naturrinde, mind. 50 Tage gereift, hellelfenbeinfarbener Teig mit feiner Edelpilzäderung und cremiger Textur, schmelz-mild, aromatische Würze und süßliche Note



mind. Fett i.T 48 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **36T**

Labsorte: Tierisch

ITALIEN



CAS Gorgonzola dolce DOP 6kg

Aussprache *gorgonzola doldsche*

Art. Nr. **420456**

Gewicht pro Stück: 6 Kg Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel

Weichkäse aus Kuhmilch in rustikaler Naturrinde, mind. 50 Tage gereift, hell elfenbeinfarbener Teig mit feiner Edelschimmelstruktur und cremiger Textur, sahnig-mild, aromatische Würze und süßliche Note



mind. Fett i.Tr. 48 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **36T**

Labsorte: Tierisch



CAS Gorgonzola DOP Dolce 200 g

Aussprache *gorgonzola doldsche*

Art. Nr. **420469**

Gewicht pro Stück: 0,2 Kg Stück pro Karton: 8

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Weichkäse aus Kuhmilch in rustikaler Naturrinde, mind. 50 Tage gereift, hell elfenbeinfarbener Teig mit feiner Edelschimmelstruktur und cremiger Textur, sahnig-mild, aromatische Würze und süßliche Note



mind. Fett i.T 48 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **35T**

Labsorte: Tierisch

Bio CAS Gorgonzola DOP 180 g

Aussprache *bio gorgonzola*

Art. Nr. **420476**

Gewicht pro Stück: 0,18 K Stück pro Karton: 8

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Weichkäse aus Bio-Kuhmilch, mind. 60 Tage gereift, cremiger schneeweißer Teig mit deutlichen Blauschimmeladern, zart süßlich bis würzig im Geschmack, rein biologische Herstellung, Lombardei.



mind. Fett i.Tr. 48 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **28T**

Labsorte: Tierisch
Anbauverband:



CdP Gorg. dolce DOP gewürfelt

Aussprache

Art. Nr. **421351**

Gewicht pro Stück: 0,5 Kg Stück pro Karton: 4

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Weichkäse aus Kuhmilch, mind. 50 Tage gereift, hell elfenbeinfarbener Teig mit feiner Blauschimmelstruktur, cremige Textur mit zartem Schmelz, mild-aromatisch, süßliche Note, feine Edelschimmelnoten.



mind. Fett i.T 48 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **35T**

Labsorte: Tierisch

CdP Gorgonzola dolce DOP 1,5kg

Aussprache *gorgonzola*

Art. Nr. **421352**

Gewicht pro Stück: 1,5 Kg Stück pro Karton: 4

Liefereinheit: ST Bestellart: Lagerartikel

Weichkäse aus Kuhmilch, mindestens 50 Tage gereift, elfenbeinfarbener Teig mit feiner Blauschimmelstruktur, cremige Textur mit zartem Schmelz, mild aromatisch mit süßlicher Note, Piemont.



mind. Fett i.Tr. 48 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **36T**

Labsorte: Tierisch



Löffelgorgonzola ohne Rinde

Aussprache *löffelgorgonzola*

Art. Nr. **424552**

Gewicht pro Stück: 2 Kg Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Weichkäse aus Kuhmilch, mind. 50 Tage gereift, ohne Rinde, hell elfenbeinfarbener Teig mit feiner Edelschimmelstruktur, überaus sahnig-cremige Textur, feinwürzig mit süßlicher Note, Lombardei.



mind. Fett i.T 48 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **16T**

Labsorte: Tierisch

ITALIEN



Bio Löffelgorgonz. ohne Rinde

Aussprache

Art. Nr. **424553**

Gewicht pro Stück: 2 Kg Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Weichkäse aus Bio Kuhmilch, mind. 50 Tage gereift, ohne Rinde, hellelfenbeinfarbener Teig mit feiner Edelpilzaderung, überaus sahnig-cremige Textur, feinwürzig mit süßlicher Note, Lombardei.



mind. Fett i.Tr. 48 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **16T**

Labsorte: Tierisch
Anbauverband:

HARTKÄSE

Montasio DOP

Aussprache *montasijo*

Art. Nr. **017051**

Gewicht pro Stück: 7 Kg Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Hartkäse aus Kuhmilch, mind. 4 Monate gereift, feste, glatte Rinde, strohgelber kompakter Teig mit geringer vereinzelter Lochung, buttrig-aromatischer Geschmack mit dezenter Würze, Venetien.



mind. Fett i.Tr. 40 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **72T**
g.Ursprung **DOP**

Labsorte: Tierisch



mind. Fett i.T 45 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **36T**

Labsorte: Tierisch

Ocelli Crutin 300g

Aussprache *krutin*

Art. Nr. **017147**

Gewicht pro Stück: 0,3 Kg Stück pro Karton: 5

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Käsezubereitung aus Kuhmilch, 2 Monate in Naturkellern gereift, mit schwarzen Trüffeln im Teig, handgebrochener Teig mit sandiger Konsistenz, kräftiges Trüffelaroma, ideal zum reiben, Piemont

Ocelli Pecora e Vacca 6 kg

Aussprache *kusie pekora e vaka*

Art. Nr. **017149**

Gewicht pro Stück: 6 Kg Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Traditioneller Hartkäse aus Schaf- und Kuhmilch, mind. 4 Monate gereift, farbig blühende Flora auf der Naturrinde, kompakter Teig, Duft nach Pilzen, aromatisch und kräftig im Geschmack. Piemont



mind. Fett i.Tr. 56 %
Milchart: K|S

Fettstufe:
Restlaufzeit **72T**

Labsorte: Tierisch



mind. Fett i.T 56 %
Milchart: K|S

Fettstufe:
Restlaufzeit **56T**

Labsorte: Tierisch

Ocelli Foglie di Castagno

Aussprache *otschelli in folie di kastanjo*

Art. Nr. **017151**

Gewicht pro Stück: 2,5 Kg Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Hartkäse aus Schaf- und Kuhmilch, bis zu 3 Jahren unter Kastanienblättern gereift, goldgelber Teig mit fester Textur, intensives, kräftiges Aroma mit runder, nussiger Note, Piemont

ITALIEN



Ocelli Crutin 1,1 kg

Aussprache *krutin*

Art. Nr. **017191**

Gewicht pro Stück: 1,1 Kg Stück pro Karton: 1
Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung
Käsezubereitung aus Kuhmilch, 2 Monate in Naturkellern gereift, mit schwarzen Trüffeln im Teig, handgebrochener Teig mit sandiger Konsistenz, kräftiges Trüffelaroma, ideal zum reiben, Piemont



mind. Fett i.Tr. 45 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **44T**

Labsorte: Tierisch



Alta Badia

Aussprache *alta badija*

Art. Nr. **017801**

Gewicht pro Stück: 9 Kg Stück pro Karton: 1
Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel
Hartkäse aus Kuhmilch, mind. 6 Monate gereift, rotbraune geschmierte Rinde, fein geschmeidiger Teig, würzig kräftig im Geschmack, eine besonders feine Spezialität aus Südtirol.



mind. Fett i.T 50 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **43T**

Labsorte: Tierisch



Alta Badia 4,8 kg

Aussprache *alta badija*

Art. Nr. **017808**

Gewicht pro Stück: 4,8 Kg Stück pro Karton: 1
Liefereinheit: ST Bestellart: Lagerartikel
Hartkäse aus Kuhmilch, mind. 6 Monate gereift, rotbraune geschmierte Rinde, fein geschmeidiger Teig, würzig kräftig im Geschmack, eine besonders feine Spezialität aus Südtirol.



mind. Fett i.Tr. 50 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **43T**

Labsorte: Tierisch



Gran d'Oro Flakes

Aussprache

Art. Nr. **269509**

Gewicht pro Stück: 0,5 Kg Stück pro Karton: 6
Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung
Hartkäse aus therm. Milch, 12 Monate gereift, zu feinen Blättchen gehobelt, strohgelber Teig, körnige Textur, feinaromatischer Geschmack, ideal zur Verfeinerung von Salaten, Emilia Romagna.



mind. Fett i.T 32 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **48T**

Labsorte: Mikrobiell



Gran d'Oro

Aussprache *gran doro*

Art. Nr. **269512**

Gewicht pro Stück: 2,2 Kg Stück pro Karton: 4
Liefereinheit: ST Bestellart: Lagerartikel
Hartkäse aus thermis. Milch, 12 Monate gereift, feste goldgelbe Rinde, strohgelber Teig, feinkörnige Textur, aromatisch-fruchtiger Geschmack, ideal zur Verwendung in der warmen Küche, Trentino.



mind. Fett i.Tr. 32 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **128T**

Labsorte: Mikrobiell



Gran d'Oro 200 g

Aussprache *gran doro*

Art. Nr. **269515**

Gewicht pro Stück: 0,2 Kg Stück pro Karton: 15
Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel
Hartkäse aus thermis. Milch, 12 Monate gereift, feste goldgelbe Rinde, strohgelber Teig, feinkörnige Textur, aromatisch-fruchtiger Geschmack, ideal zur Verwendung in der warmen Küche, Trentino.



mind. Fett i.T 32 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **150T**

Labsorte: Mikrobiell

ITALIEN



Pecorino Romano gerieben

Aussprache

Art. Nr. **420164**

Gewicht pro Stück: 0,1 Kg Stück pro Karton: 10

Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel

Hartkäse aus thermisierter Schafmilch, kompakter weiß bis gelblicher Teig, vollmundig und würzig im Geschmack, fein gerieben, ideal zur Verwendung in der warmen Küche, Italien.



mind. Fett i.Tr. 49 %

Milchart: Schaf

Fettstufe:

Restlaufzeit **50T**

g.Ursprung DOP

Labsorte: Tierisch



mind. Fett i.T 50 %

Milchart: Kuh

Milchbehandlung Rohmilch

Labsorte: Tierisch

Lord

Aussprache

Art. Nr. **420311**

Gewicht pro Stück: 4,5 Kg Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Bernsteinfarbener Hartkäse aus Kuhrohmilch, 12 Monate im Whiskyfass gereift, kompakter, mürber Teig mit charaktervoll- intensivem Geschmack und feinen Röstaromen, Schleswig-Holstein.

Fettstufe:

Restlaufzeit **36T**

Labsorte: Tierisch

Latemar

Aussprache

Art. Nr. **420313**

Gewicht pro Stück: 3,6 Kg Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Hartkäse aus Rohmilch hergestellt, 6-8 Monate gereift, rotgeschmierte Rinde, mürber, strohgelber Teig ohne Lochung, vollmundig- würziger Geschmack mit charaktervoll röstiger Note, Südtirol.



mind. Fett i.Tr. 45 %

Milchart: Kuh

Milchbehandlung: Rohmilch

Labsorte: Tierisch

Fettstufe:

Restlaufzeit **36T**



mind. Fett i.T 45 %

Milchart: Schaf

Labsorte: Tierisch

Cacio di Caterina

Aussprache

Art. Nr. **421023**

Gewicht pro Stück: 5 Kg Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Hartkäse aus Schafmilch, 5 Monate höhlengereift, intensiver Duft nach Heu mit fruchtigen Nuancen kompakter Teig, kräftig- intensiver Geschmack mit Kakaonoten, mind. 50% Fett i. Tr., Toskana

Fettstufe:

Restlaufzeit **100T**

Labsorte: Tierisch



Fior di Noce

Aussprache

Art. Nr. **421024**

Gewicht pro Stück: 1,3 Kg Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Hartkäse aus Schafmilch, Naturrinde, 2 Monate gereift und für einen weiteren Monat in Walnussblätter eingeschlagen, kompakter Teig, Schafmilch- aroma mit Nussnote, Toskana



mind. Fett i.Tr. 54 %

Milchart: Schaf

Fettstufe:

Restlaufzeit **90T**

Labsorte: Tierisch



Trentingrana DOP 1 kg

Aussprache

Art. Nr. **421207**

Gewicht pro Stück: 1 Kg Stück pro Karton: 10

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Hartkäse aus Bergrohmilch, mind. 22 Monate gereift, strohgelber körniger Teig, vollmundig aromatisch mit feiner nussiger Note. Italien

Trentino

Fettstufe:

Restlaufzeit **90T**

Labsorte: Tierisch



mind. Fett i.T 32 %

Milchart: Kuh

Milchbehandlung Rohmilch

Labsorte: Tierisch

ITALIEN



Gran Capra 1 kg

Aussprache *gran kapra*

Art. Nr. **421532**

Gewicht pro Stück: 1 Kg Stück pro Karton: 2

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Hartkäse aus Ziegenmilch, 9 Monate gereift, feste trockene Naturrinde, weißer feinkörniger Teig, vollmundig-aromatischer Geschmack mit deutlicher Ziegenmilchnote, eine Spezialität aus Südtirol.



mind. Fett i.Tr. 32 %
Milchart: Ziege

Fettstufe:
Restlaufzeit **42T**

Labsorte: Tierisch



mind. Fett i.T 50 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **48T**

Labsorte: Tierisch

Luis Trenker

Aussprache

Art. Nr. **421544**

Gewicht pro Stück: 9 Kg Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel

Hartkäse aus Kuhmilch in schwarzer Rinde, mürber und zartschmelzender Teig mit kristalliner Struktur kräftig würzig im Geschmack, mit kräftigem Röstaroma. Südtirol

Luis Trenker 4,5 kg

Aussprache

Art. Nr. **421547**

Gewicht pro Stück: 4,5 Kg Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: ST Bestellart: Lagerartikel

Hartkäse aus Kuhmilch in schwarzer Rinde, mürber und zartschmelzender Teig mit kristalliner Struktur kräftig würzig im Geschmack, mit kräftigem Röstaroma. Südtirol.



mind. Fett i.Tr. 50 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **48T**

Labsorte: Tierisch



mind. Fett i.T 38 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **45T**

Labsorte: Mikrobiell

Espresso Barista

Aussprache *espresso barista*

Art. Nr. **421625**

Gewicht pro Stück: 3,5 Kg Stück pro Karton: 2

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Käsezubereitung aus einem Hartkäse, hergestellt aus Kuhmilch und mind. 4 Mo. gereift, weitere 2 Mo mit erlesenen Kaffeesorten affiniert, dunkelbraune Rinde, würzig-aromatischer Geschmack, Venetien.

Crabu

Aussprache

Art. Nr. **421701**

Gewicht pro Stück: 3 Kg Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel

Hartkäse aus Ziegenmilch in rustikaler, mit Olivenöl gepflegter Rinde, mind. 3 Monate gereift, elfenbeinfarbener Teig mit körniger Textur, aromatisch mit feinwürzigem Ziegenmilcharoma, Sardinien.



mind. Fett i.Tr. 50 %
Milchart: Ziege

Fettstufe:
Restlaufzeit **292T**

Labsorte: Tierisch



mind. Fett i.T 56 %
Milchart: KJS

Fettstufe:
Restlaufzeit **48T**

Labsorte: Tierisch

Occ. Cusiè foglie castagno 80g

Aussprache *otschelli in folie di kastanjo*

Art. Nr. **422506**

Gewicht pro Stück: 0,08 K Stück pro Karton: 8

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Hartkäse aus Kuh- und Ziegenmilch, bis zu 2 Jahren unter Kastanienblättern gereift, goldgelber fester Teig, intensives Aroma, Eine echte Rarität, Piemont

ITALIEN



Ocelli foglie Castagno 1,7 kg

Aussprache

Art. Nr. **422512**

Gewicht pro Stück: 1,7 Kg Stück pro Karton: 1
Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung
Hartkäse aus Kuh- und Ziegenmilch, bis zu 3 Jahren
unter Kastanienblättern ,im Barrique-Fass
gereift, goldgelber fester Teig, intensives Aroma,
Eine echte Rarität, Piemont



mind. Fett i.Tr. 56 %
Milchart: KJS

Fettstufe:
Restlaufzeit **45T**

Labsorte: Tierisch



mind. Fett i.T 56 %
Milchart: KJS

Occ.Foglie di Castagno 200 g

Aussprache *otschelli in folie di kastanjo*

Art. Nr. **422521**

Gewicht pro Stück: 0,2 Kg Stück pro Karton: 7
Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung
Hartkäse aus Schaf- und Kuhmilch, bis zu 3 Jahren
unter Kastanienblättern gereift, goldgelber Teig
mit fester Textur, intensives, kräftiges Aroma mit
runder, nussiger Note, Piemont

Fettstufe:
Restlaufzeit **55T**

Labsorte: Tierisch

Granbù Laib

Aussprache

Art. Nr. **422607**

Gewicht pro Stück: 7 Kg Stück pro Karton: 1
Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung
Hartkäse aus Büffelrohmlch, 10 Mo.gereift, goldgelb
in traditioneller Korbform gekäst, goldgelbe Rinde
strohgelber, körniger Teig, kräftiges Aroma
mit feiner Butternote, vollmundig, Lombardei.



mind. Fett i.Tr. 55 %
Milchart: Büffel
Milchbehandlung: Rohmilch
Labsorte: Tierisch

Fettstufe:
Restlaufzeit **96T**

Granbu 1,75 kg

Aussprache

Art. Nr. **422609**

Gewicht pro Stück: 1,75 K Stück pro Karton: 4
Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung
Hartkäse aus Büffelrohmlch, ca.10 Mo. gereift,
goldgelb in traditioneller Korbform gekäst, kompakter
körniger strohgelber Teig, vollmundig
kräftiges Aroma mit feiner Butternote. Lombardei.



mind. Fett i.T 55 %
Milchart: Büffel
Milchbehandlung: Rohmilch
Labsorte: Tierisch

Fettstufe:
Restlaufzeit **96T**

Liteggio

Aussprache

Art. Nr. **422613**

Gewicht pro Stück: 1 Kg Stück pro Karton: 3
Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung
Hartkäse aus roher Büffelmilch, 90 Tage in Natur-
rinde gereift, perlweißer, leicht mürber Teig mit
intensivem, charaktervollem und leicht süßlichem
Geschmack sowie leichter Röstnote, Lombardei.



mind. Fett i.Tr. 50 %
Milchart: Büffel
Milchbehandlung: Rohmilch
Labsorte: Tierisch

Fettstufe:
Restlaufzeit **36T**

Toma del Castello

Aussprache *toma del castello*

Art. Nr. **423042**

Gewicht pro Stück: 4 Kg Stück pro Karton: 1
Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung
Hartkäse aus Kuhmilch, mind.3 Monate gereift,
faltige, graubraune Rinde mit Leinentuchmuster,
elfenbeinfarbiger Teig mit brüchiger Konsistenz
intensiver, würziger Geschmack, Lombardei.



mind. Fett i.T 42 %
Milchart: Kuh
Labsorte: Tierisch

Fettstufe:
Restlaufzeit **36T**

ITALIEN



Castelmagno DOP

Aussprache
Art. Nr. **423046**
Gewicht pro Stück: 6 Kg Stück pro Karton: 1
Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung
Rustikaler Hartkäse aus Kuhrohmilch, zwei Mal von Hand gebrochener Käsebruch, mindestens 30 Tage gereift, Edelschimmeladern sind ein besonderes Qualitätsmerkmal, Piemont



mind. Fett i.Tr. 52 %
Milchart: Kuh
Milchbehandlung: Rohmilch
Labsorte: Tierisch

Fettstufe:
Restlaufzeit **36T**



Moliterno al Tartufo 1,4 kg

Aussprache *moliterno al tartufo*
Art. Nr. **424001**
Gewicht pro Stück: 1,4 Kg Stück pro Karton: 4
Liefereinheit: ST Bestellart: Lagerartikel
Käsezubereitung aus Schafmilch, mind. 5 Monate gereift, feste bräunliche Rinde, elfenbeinfarbener Teig mit feinen Adern von edler Trüffelpaste, vollmundiger Geschmack nach Trüffel, Sardinien.



mind. Fett i.T 48 %
Milchart: Schaf
Labsorte: Tierisch

Fettstufe:
Restlaufzeit **80T**



Sovrano 1 kg

Aussprache
Art. Nr. **425200**
Gewicht pro Stück: 1 Kg Stück pro Karton: 16
Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel
Hartkäse aus 80% Kuhmilch und 20% Büffelmilch, mind. 18 Monate gereift, körniger strohgelber Teig feinwürzig im Aroma, reich an gesunden Mineralien, Lombardei.



mind. Fett i.Tr. 32 %
Milchart: Kuh
Labsorte: Tierisch

Fettstufe:
Restlaufzeit **90T**



FP Alta Badia

Aussprache
Art. Nr. **2440046**
Gewicht pro Stück: 0,15 K Stück pro Karton: 8
Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel
Hartkäse aus Kuhmilch, 6 Monate gereift, rotbraune geschmierte Rinde, kompakter schnittfester Teig, würzig in Aroma und Geschmack, eine besondere Spezialität aus Südtirol.



mind. Fett i.T 50 %
Milchart: Kuh
Labsorte: Tierisch

Fettstufe:
Restlaufzeit **36T**

PARMIGIANO REGGIANO



Parmigiano Regg. 22Mo. 4,7 kg

Aussprache *parmidschano redschano*
Art. Nr. **017013**
Gewicht pro Stück: 4,7 Kg Stück pro Karton: 2
Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung
Hartkäse aus Kuhrohmilch in fester leicht öliger Rinde, mind. 22 Monate gereift, strohgelber Teig mit feinkörnig-granulöser Textur, zartschmelzend am Gaumen, aromatisch-komplex, feinwürzig nach Heu



mind. Fett i.Tr. 32 %
Milchart: Kuh
Milchbehandlung: Rohmilch
Labsorte: Tierisch

Fettstufe:
Restlaufzeit **96T**
g.Ursprung **DOP**



Parmigiano Regg. DOP 22Mo. Laib

Aussprache *parmidschano redschano*
Art. Nr. **017016**
Gewicht pro Stück: 39,5 K Stück pro Karton: 1
Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel
Hartkäse aus Kuhrohmilch in fester leicht öliger Rinde, mind. 22 Monate gereift, strohgelber Teig mit feinkörnig-granulöser Textur, zartschmelzend am Gaumen, aromatisch-komplex, feinwürzig nach Heu



mind. Fett i.T 32 %
Milchart: Kuh
Milchbehandlung: Rohmilch
Labsorte: Tierisch

Fettstufe:
Restlaufzeit **96T**
g.Ursprung **DOP**

ITALIEN



Parmigiano Regg. DOP 16Mo Laib

Aussprache

Art. Nr. **017017**

Gewicht pro Stück: 32 Kg Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Hartkäse aus Kuhrohnmilch, 14-16 Monate gereift, edler strohgelber, kristalliner Teig mit feiner Textur, pikanter, aromatischer Geschmack mit feinen Nuancen nach Heu, Emilia Romagna.

mind. Fett i.Tr. 32 %
Milchart: Kuh
Milchbehandlung: Rohmilch
Labsorte: Tierisch

Fettstufe:
Restlaufzeit **96T**
g.Ursprung DOP



Parm. Reggiano DOP 2,5kg

Aussprache

Art. Nr. **017018**

Gewicht pro Stück: 2,5 Kg Stück pro Karton: 4

Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel

Hartkäse aus Kuhrohnmilch, 14-16 Monate gereift, edler strohgelber, kristalliner Teig mit feiner Textur, pikanter, aromatischer Geschmack mit feinen Nuancen nach Heu, Emilia Romagna.

mind. Fett i.T 32 %
Milchart: Kuh
Milchbehandlung: Rohmilch
Labsorte: Tierisch

Fettstufe:
Restlaufzeit **96T**
g.Ursprung DOP



Parmigiano Regg. DOP 22 Mo 250g

Aussprache *parmidschano redschano*

Art. Nr. **017019**

Gewicht pro Stück: 0,25 K Stück pro Karton: 20

Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel

Hartkäse aus Kuhrohnmilch in fester leicht öliger Rinde, mind. 22 Monate gereift, strohgelber Teig mit feinkörnig-granulöser Textur, zartschmelzend am Gaumen, aromatisch-komplex, feinwürzig nach Heu

mind. Fett i.Tr. 32 %
Milchart: Kuh
Milchbehandlung: Rohmilch
Labsorte: Tierisch

Fettstufe:
Restlaufzeit **96T**
g.Ursprung DOP



Parmigiano Regg. DOP 22 Mo.1kg

Aussprache *parmidschano redschano*

Art. Nr. **017021**

Gewicht pro Stück: 1 Kg Stück pro Karton: 6

Liefereinheit: KT Bestellart: keine Dispositi

Hartkäse aus Kuhrohnmilch in fester leicht öliger Rinde, mind. 22 Monate gereift, strohgelber Teig mit feinkörnig-granulöser Textur, zartschmelzend am Gaumen, aromatisch-komplex, feinwürzig nach Heu

mind. Fett i.T 32 %
Milchart: Kuh
Milchbehandlung: Rohmilch
Labsorte: Tierisch

Fettstufe:
Restlaufzeit **96T**
g.Ursprung DOP



Parmigiano Regg. DOP 1kg

Aussprache

Art. Nr. **017022**

Gewicht pro Stück: 1 Kg Stück pro Karton: 6

Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel

Hartkäse aus Kuhrohnmilch, 14-16 Monate gereift, edler strohgelber, kristalliner Teig mit feiner Textur, pikanter, aromatischer Geschmack mit feinen Nuancen nach Heu, Emilia Romagna.

mind. Fett i.Tr. 32 %
Milchart: Kuh
Milchbehandlung: Rohmilch
Labsorte: Tierisch

Fettstufe:
Restlaufzeit **96T**
g.Ursprung DOP



Parmigiano Regg. DOP 22 Mo.2kg

Aussprache *parmidschano redschano*

Art. Nr. **017025**

Gewicht pro Stück: 2 Kg Stück pro Karton: 4

Liefereinheit: ST Bestellart: keine Dispositi

Hartkäse aus Kuhrohnmilch in fester leicht öliger Rinde, mind. 22 Monate gereift, strohgelber Teig mit feinkörnig-granulöser Textur, zartschmelzend am Gaumen, aromatisch-komplex, feinwürzig nach Heu.

mind. Fett i.T 32 %
Milchart: Kuh
Milchbehandlung: Rohmilch
Labsorte: Tierisch

Fettstufe:
Restlaufzeit **96T**
g.Ursprung DOP

ITALIEN



Parmigiano Regg. DOP 30Mo. Laib

Aussprache

Art. Nr. **018452**

Gewicht pro Stück: 32 Kg Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Hartkäse aus Kuhrohnmilch, 30 Monate gereift, kristalliner Teig, aromatischer, leicht salziger, nuancenreicher Geschmack mit angenehm auf der Zunge prickelndem Mundgefühl, Emilia Romagna.



mind. Fett i.Tr. 32 %
Milchart: Kuh
Milchbehandlung: Rohmilch
Labsorte: Tierisch

Fettstufe:
Restlaufzeit **96T**
g.Ursprung DOP

Parmigiano Regg. DOP 30Mo. 4kg

Aussprache

Art. Nr. **018453**

Gewicht pro Stück: 4 Kg Stück pro Karton: 2

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Hartkäse aus Kuhrohnmilch, 30 Monate gereift, kristalliner Teig, aromatischer, leicht salziger, nuancenreicher Geschmack mit angenehm auf der Zunge prickelndem Mundgefühl, Emilia Romagna.



mind. Fett i.T 32 %
Milchart: Kuh
Milchbehandlung Rohmilch
Labsorte: Tierisch

Fettstufe:
Restlaufzeit **120T**
g.Ursprung DOP

Parmigiano Regg. DOP 30Mo. 2kg

Aussprache

Art. Nr. **018455**

Gewicht pro Stück: 2 Kg Stück pro Karton: 4

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Hartkäse aus Kuhrohnmilch, 30 Monate gereift, kristalliner Teig, aromatischer, leicht salziger, nuancenreicher Geschmack mit angenehm auf der Zunge prickelndem Mundgefühl, Emilia Romagna.



mind. Fett i.Tr. 32 %
Milchart: Kuh
Milchbehandlung: Rohmilch
Labsorte: Tierisch

Fettstufe:
Restlaufzeit **96T**
g.Ursprung DOP



mind. Fett i.T 32 %
Milchart: Kuh
Milchbehandlung Rohmilch
Labsorte: Tierisch

Fettstufe:
Restlaufzeit **144T**
g.Ursprung DOP

Za.Parmigiano Regg. 22Mo 18 kg

Aussprache *parmidschano redschano*

Art. Nr. **269573**

Gewicht pro Stück: 18 Kg Stück pro Karton: 2

Liefereinheit: ST Bestellart: Lagerartikel

Hartkäse aus Kuhmilch, mind.22 Monate gereift, feste goldgelbe Rinde, strohgelber Teig, körnige Textur, aromatisch-würzig mit fruchtiger Note, ideal Reifestufe zur Verwendung in der warmen Küche.



mind. Fett i.Tr. 32 %
Milchart: Kuh
Milchbehandlung: Rohmilch
Labsorte: Tierisch

Fettstufe:
Restlaufzeit **96T**
g.Ursprung DOP

mind. Fett i.T 32 %
Milchart: Kuh
Milchbehandlung Rohmilch
Labsorte: Tierisch

Fettstufe:
Restlaufzeit **144T**
g.Ursprung DOP

Za.Parmigiano Regg. 22Mo. 250g

Aussprache *parmidschano redschano*

Art. Nr. **269583**

Gewicht pro Stück: 0,25 K Stück pro Karton: 20

Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel

Hartkäse aus Kuhmilch, mind.22 Monate gereift, feste goldgelbe Rinde, strohgelber Teig, körnige Textur, aromatisch-würzig mit fruchtiger Note, ideal Reifestufe zur Verwendung in der warmen Küche.



mind. Fett i.Tr. 32 %
Milchart: Kuh
Milchbehandlung: Rohmilch
Labsorte: Tierisch

Fettstufe:
Restlaufzeit **136T**
g.Ursprung DOP



mind. Fett i.T 32 %
Milchart: Kuh
Milchbehandlung Rohmilch
Labsorte: Tierisch

Fettstufe:
Restlaufzeit **128T**
g.Ursprung DOP

Za. Parmig. Regg. 22Mo.4,5 kg

Aussprache *parmidschano redschano*

Art. Nr. **269941**

Gewicht pro Stück: 4,5 Kg Stück pro Karton: 4

Liefereinheit: ST Bestellart: Lagerartikel

Hartkäse aus Kuhmilch, mind.22 Monate gereift, feste goldgelbe Rinde, strohgelber Teig, körnige Textur, aromatisch-würzig mit fruchtiger Note, ideal Reifestufe zur Verwendung in der warmen Küche.



mind. Fett i.Tr. 32 %
Milchart: Kuh
Milchbehandlung: Rohmilch
Labsorte: Tierisch

Fettstufe:
Restlaufzeit **136T**
g.Ursprung DOP

mind. Fett i.T 32 %
Milchart: Kuh
Milchbehandlung Rohmilch
Labsorte: Tierisch

Fettstufe:
Restlaufzeit **128T**
g.Ursprung DOP

ITALIEN



Parm. Reg. DOP ger. 85g Becher

Aussprache

Art. Nr. **420150**

Gewicht pro Stück: 0,085 Stück pro Karton: 12

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Hartkäse aus Kuhrohnmilch, gerieben, vorzüglich als Aperitif, auf Carpaccio oder zur Verfeinerung von Salaten und warmen Gerichten, echter Parmigiano Reggiano, Emilia Romagna.



mind. Fett i.Tr. 32 %
Milchart: Kuh
Milchbehandlung: Rohmilch
Labsorte: Tierisch

Fettstufe:
Restlaufzeit **48T**
g.Ursprung DOP

Parm. Reggiano 24m 200g darfresh

Aussprache

Art. Nr. **420152**

Gewicht pro Stück: 0,2 Kg Stück pro Karton: 12

Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel

Hartkäse aus Kuhrohnmilch, 22 Monate gereift, edler strohgelber, kristalliner Teig mit feiner Textur, würzig, aromatischer Geschmack mit feinen Nuancen nach Heu, Emilia Romagna.



mind. Fett i.T 32 %
Milchart: Kuh
Milchbehandlung Rohmilch
Labsorte: Tierisch

Fettstufe:
Restlaufzeit **90T**
g.Ursprung DOP

Parm. Regg. "La Traver." Laib

Aussprache *pamidschano redschano*

Art. Nr. **420160**

Gewicht pro Stück: 32 Kg Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Hartkäse aus Kuhrohnmilch, mind. 24 Monate gereift, aus Bergwirtschaft am Fuße des Apennins, hellgelber Teig mit granulöser Textur, vollaromatisch-kraftig mit feiner Bergkräuternote, Emilia Romagna.



mind. Fett i.Tr. 32 %
Milchart: Kuh
Milchbehandlung: Rohmilch
Labsorte: Tierisch

Fettstufe:
Restlaufzeit **70T**

Parm. Regg. "La Traversetolese"

Aussprache *pamidschano redschano traversetole*

Art. Nr. **420161**

Gewicht pro Stück: 1 Kg Stück pro Karton: 5

Liefereinheit: ST Bestellart: Lagerartikel

Hartkäse aus Kuhrohnmilch, mind. 24 Monate gereift, aus Bergwirtschaft am Fuße des Apennins, hellgelber Teig mit granulöser Textur, vollaromatisch-kraftig mit feiner Bergkräuternote, Emilia Romagna.



mind. Fett i.T 32 %
Milchart: Kuh
Milchbehandlung Rohmilch
Labsorte: Tierisch

Fettstufe:
Restlaufzeit **60T**
g.Ursprung DOP

Parm. Regg. 12M 200g darfresh

Aussprache

Art. Nr. **420170**

Gewicht pro Stück: 0,2 Kg Stück pro Karton: 20

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Hartkäse aus Kuhrohnmilch, 12 Monate gereift, edler strohgelber, fester Teig mit feiner Textur, kräftig, aromatischer Geschmack mit feinen Nuancen nach Heu, Emilia Romagna.



mind. Fett i.Tr. 32 %
Milchart: Kuh
Milchbehandlung: Rohmilch
Labsorte: Tierisch

Fettstufe:
Restlaufzeit **80T**
g.Ursprung DOP

Parm. Regg. 30M 150g darfresh

Aussprache

Art. Nr. **420171**

Gewicht pro Stück: 0,15 K Stück pro Karton: 15

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Hartkäse aus Kuhrohnmilch, 30 Monate gereift, edler strohgelber, kristalliner Teig mit feiner Textur, würzig, aromatischer Geschmack mit feinen Nuancen nach Heu, Emilia Romagna.



mind. Fett i.T 32 %
Milchart: Kuh
Milchbehandlung Rohmilch
Labsorte: Tierisch

Fettstufe:
Restlaufzeit **80T**
g.Ursprung DOP

ITALIEN



Bio Parm. Regg. gehobelt 80g

Aussprache *parmidschano redschano*

Art. Nr. **420179**

Gewicht pro Stück: 0,08 K Stück pro Karton: 6

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Hartkäse aus Kuhrohnmilch zu feinen Blättchen gehobelt, strohgelb mit feinkörniger Textur, fein-aromatischer Geschmack mit fruchtiger Note, aus kontrolliert ökologischem Anbau, Lombardei.



mind. Fett i.Tr. 32 %
Milchart: Kuh
Milchbehandlung: Rohmilch
Labsorte: Tierisch
Anbauverband: ICEA

Fettstufe:
Restlaufzeit **50T**
g.Ursprung DOP



Bio Parm. Regg. 150 g darfresh

Aussprache *parmidschano redschano*

Art. Nr. **420198**

Gewicht pro Stück: 0,15 K Stück pro Karton: 18

Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel

Hartkäse aus Kuhrohnmilch, mind. 12 Monate gereift, strohgelber Teig mit feinkörniger Textur, aromatisch-fruchtig mit feinwürziger Note und feinen Nuancen nach frischem Heu, Emilia Romagna.



mind. Fett i.T 32 %
Milchart: Kuh
Milchbehandlung Rohmilch
Labsorte: Tierisch
Anbauverban ICEA

Fettstufe:
Restlaufzeit **80T**



Parmigiano Regg. 3 Jahre

Aussprache *parmidschano redschano*

Art. Nr. **424103**

Gewicht pro Stück: 2,3 Kg Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel

Hartkäse aus Kuhrohnmilch, durch 3 Jahre Reifung und die Milch kräuterreicher Weiden entwickelt er seinen dunkelgelben, kristallinen Teig und sein langgereiftes und intensives Aroma, Emilia Romagna



mind. Fett i.Tr. 32 %
Milchart: Kuh
Milchbehandlung: Rohmilch
Labsorte: Tierisch

Fettstufe:
Restlaufzeit **60T**



Parmigiano Regg. 5 Jahre

Aussprache *parmidschano redschano*

Art. Nr. **424105**

Gewicht pro Stück: 2,3 Kg Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel

Hartkäse aus Kuhrohnmilch, durch 5 Jahre Reifung und die Milch kräuterreicher Weiden entwickelt er seinen dunkelgelben, kristallinen Teig und sein vollendetes und intensives Aroma, Emilia Romagna



mind. Fett i.T 32 %
Milchart: Kuh
Milchbehandlung Rohmilch
Labsorte: Tierisch

Fettstufe:
Restlaufzeit **60T**



Za. Parmigiano Regg. 22 Mo. Laib

Aussprache *parmidschano redschano*

Art. Nr. **424450**

Gewicht pro Stück: 38 Kg Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel

Hartkäse aus Kuhrohnmilch, mind. 22 Monate gereift, feste goldgelbe Rinde, strohgelber Teig, körnige Textur, aromatisch-würzig mit fruchtiger Note, ideal Reifestufe zur Verwendung in der warmen Küche.



mind. Fett i.Tr. 32 %
Milchart: Kuh
Milchbehandlung: Rohmilch
Labsorte: Tierisch

Fettstufe:
Restlaufzeit **288T**



CdP Parm. Regg. DOP 22 Mo. 2kg

Aussprache *parmidschano redschano*

Art. Nr. **424453**

Gewicht pro Stück: 2 Kg Stück pro Karton: 4

Liefereinheit: ST Bestellart: Lagerartikel

Hartkäse aus Kuhrohnmilch, mind. 22 Monate gereift, feste Naturrinde, goldgelber Teig mit feinkörniger Textur, angenehm geschmeidiges Mundgefühl, komplex mit fruchtiger Note, Emilia-Romagna



mind. Fett i.T 32 %
Milchart: Kuh
Milchbehandlung Rohmilch
Labsorte: Tierisch

Fettstufe:
Restlaufzeit **80T**

ITALIEN



CdP Parm. Regg. DOP 22 Mo. 1kg

Aussprache *parmidschano redschano*
Art. Nr. **424454**
Gewicht pro Stück: 1 Kg Stück pro Karton: 8
Liefereinheit: ST Bestellart: Lagerartikel
Hartkäse aus Kuhrohnmilch, mind. 22 Monate gereift,
feste Naturrinde, goldgelber Teig mit feinkörniger
Textur, angenehm geschmeidiges Mundgefühl,
komplex mit fruchtiger Note, Emilia-Romagna

mind. Fett i.Tr. 32 %
Milchart: Kuh
Milchbehandlung: Rohmilch
Labsorte: Tierisch

Fettstufe:
Restlaufzeit **80T**



CdP Parm. Regg. DOP 22 Mo. 4kg

Aussprache *parmidschano redschano*
Art. Nr. **424455**
Gewicht pro Stück: 4 Kg Stück pro Karton: 2
Liefereinheit: ST Bestellart: Lagerartikel
Hartkäse aus Kuhrohnmilch, mind. 22 Monate gereift,
feste Naturrinde, goldgelber Teig mit feinkörniger
Textur, angenehm geschmeidiges Mundgefühl,
komplex mit fruchtiger Note, Emilia-Romagna

mind. Fett i.T 32 %
Milchart: Kuh
Milchbehandlung: Rohmilch
Labsorte: Tierisch

Fettstufe:
Restlaufzeit **80T**



Parm. Regg. DOP 24 Mo. 2,2 kg

Aussprache
Art. Nr. **425401**
Gewicht pro Stück: 2,2 Kg Stück pro Karton: 5
Liefereinheit: ST Bestellart: Lagerartikel
Hartkäse aus Kuhrohnmilch, 24 Monate gereift,
edler strohgelber, kristalliner Teig mit feiner,
mürber Textur, würzig, aromatischer Geschmack mit
aromatischen Nuancen nach Heu, Emilia Romagna.

mind. Fett i.Tr. 32 %
Milchart: Kuh
Milchbehandlung: Rohmilch
Labsorte: Tierisch

Fettstufe:
Restlaufzeit **48T**

GRANA PADANO



Grana Padano DOP 1kg

Aussprache *grana padano*
Art. Nr. **012048**
Gewicht pro Stück: 1 Kg Stück pro Karton: 6
Liefereinheit: ST Bestellart: keine Dispositi
Hartkäse aus Kuhrohnmilch, mind. 10 Monate gereift,
strohgelber Teig, feinkörniger Textur, geschmeidig
am Gaumen, feinwürzig mit fruchtiger Note, ideal zur
Verwendung in Suppen, Soßen und Pasta, Lombard

mind. Fett i.Tr. 32 %
Milchart: Kuh
Milchbehandlung: Rohmilch
Labsorte: Tierisch

Fettstufe:
Restlaufzeit **96T**
g.Ursprung DOP



Grana Padano DOP 2,5kg

Aussprache *grana padano*
Art. Nr. **012049**
Gewicht pro Stück: 2,5 Kg Stück pro Karton: 4
Liefereinheit: KT Bestellart: keine Dispositi
Hartkäse aus Kuhrohnmilch, mind. 10 Monate gereift,
strohgelber Teig, feinkörniger Textur, geschmeidig
am Gaumen, feinwürzig mit fruchtiger Note, ideal zur
Verwendung in Suppen, Soßen und Pasta, Lombard

mind. Fett i.T 32 %
Milchart: Kuh
Milchbehandlung: Rohmilch
Labsorte: Tierisch

Fettstufe:
Restlaufzeit **94T**
g.Ursprung DOP

ITALIEN



Grana Padano 16 Mo. 4,4kg

Aussprache *grana padano*

Art. Nr. **012050**

Gewicht pro Stück: 4,4 Kg Stück pro Karton: 2

Liefereinheit: ST Bestellart: Lagerartikel

Hartkäse aus Kuhrohnmilch, mind. 16 Monate gereift, strohgelber Teig, feinkörniger Textur, geschmeidig am Gaumen, feinwürzig mit fruchtiger Note, ideal zur Verwendung in Suppen, Soßen und Pasta, Lombard



mind. Fett i.Tr. 32 %
Milchart: Kuh
Milchbehandlung: Rohmilch
Labsorte: Tierisch

Fettstufe:
Restlaufzeit **96T**
g.Ursprung DOP

Grana Padano DOP 4,6 kg

Aussprache *grana padano*

Art. Nr. **012051**

Gewicht pro Stück: 4,6 Kg Stück pro Karton: 2

Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel

Hartkäse aus Kuhrohnmilch, mind. 10 Monate gereift, strohgelber Teig, feinkörniger Textur, geschmeidig am Gaumen, feinwürzig mit fruchtiger Note, ideal zur Verwendung in Suppen, Soßen und Pasta, Lombard



mind. Fett i.T 32 %
Milchart: Kuh
Milchbehandlung Rohmilch
Labsorte: Tierisch

Fettstufe:
Restlaufzeit **96T**
g.Ursprung DOP

Grana Padano DOP Laib

Aussprache *grana padano*

Art. Nr. **012052**

Gewicht pro Stück: 38 Kg Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel

Hartkäse aus Kuhrohnmilch, mind. 10 Monate gereift, strohgelber Teig, feinkörniger Textur, geschmeidig am Gaumen, feinwürzig mit fruchtiger Note, ideal zur Verwendung in Suppen, Soßen und Pasta, Lombard



mind. Fett i.Tr. 32 %
Milchart: Kuh
Milchbehandlung: Rohmilch
Labsorte: Tierisch

Fettstufe:
Restlaufzeit **96T**
g.Ursprung DOP

Grana Padano DOP Laib 16 Mo.

Aussprache *grana padano*

Art. Nr. **012074**

Gewicht pro Stück: 37 Kg Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Hartkäse aus Kuhrohnmilch, mind. 16 Monate gereift, strohgelber Teig, feinkörniger Textur, geschmeidig am Gaumen, feinwürzig mit fruchtiger Note, ideal zur Verwendung in Suppen, Soßen und Pasta, Lombard



mind. Fett i.T 32 %
Milchart: Kuh
Milchbehandlung Rohmilch
Labsorte: Tierisch

Fettstufe:
Restlaufzeit **96T**
g.Ursprung DOP

Grana Padano DOP 16 Mo. 2kg

Aussprache *grana padano*

Art. Nr. **012075**

Gewicht pro Stück: 2 Kg Stück pro Karton: 4

Liefereinheit: ST Bestellart: Lagerartikel

Hartkäse aus Kuhrohnmilch, mind. 16 Monate gereift, strohgelber Teig, feinkörniger Textur, geschmeidig am Gaumen, feinwürzig mit fruchtiger Note, ideal zur Verwendung in Suppen, Soßen und Pasta, Lombard



mind. Fett i.Tr. 32 %
Milchart: Kuh
Milchbehandlung: Rohmilch
Labsorte: Tierisch

Fettstufe:
Restlaufzeit **96T**
g.Ursprung DOP

Grana Padano DOP 16 Mo. 200g

Aussprache *grana padano*

Art. Nr. **012079**

Gewicht pro Stück: 0,2 Kg Stück pro Karton: 20

Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel

Hartkäse aus Kuhrohnmilch, mind. 16 Monate gereift, strohgelber Teig, feinkörniger Textur, geschmeidig am Gaumen, feinwürzig mit fruchtiger Note, ideal zur Verwendung in Suppen, Soßen und Pasta, Lombard



mind. Fett i.T 32 %
Milchart: Kuh
Milchbehandlung Rohmilch
Labsorte: Tierisch

Fettstufe:
Restlaufzeit **96T**
g.Ursprung DOP

ITALIEN



Grana Padano DOP 300g

Aussprache *grana padano*

Art. Nr. **012086**

Gewicht pro Stück: 0,3 Kg Stück pro Karton: 13

Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel

Hartkäse aus Kuhrohmilch, mind.10 Monate gereift, strohgelber Teig, feinkörniger Textur, geschmeidig am Gaumen, feinwürzig mit fruchtiger Note, ideal zur Verwendung in Suppen, Soßen und Pasta, Lombard



mind. Fett i.Tr. 32 %
Milchart: Kuh
Milchbehandlung: Rohmilch
Labsorte: Tierisch

Fettstufe:
Restlaufzeit **96T**
g.Ursprung DOP



Grana Padano DOP Laib

Aussprache *grana padano*

Art. Nr. **016402**

Gewicht pro Stück: 38 Kg Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Hartkäse aus Kuhmilch, mind.10 Monate gereift, strohgelber Teig, feinkörniger Textur, geschmeidig am Gaumen, feinwürzig mit fruchtiger Note, ideal zur Verwendung in Suppen, Soßen und Pasta, Lombard



mind. Fett i.T 32 %
Milchart: Kuh
Milchbehandlung: Rohmilch
Labsorte: Tierisch

Fettstufe:
Restlaufzeit **96T**



Grana Padano DOP 16 Mo. 250g

Aussprache

Art. Nr. **017020**

Gewicht pro Stück: 0,25 K Stück pro Karton: 20

Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel

Hartkäse aus Kuhrohmilch, 16 Monate gereift, strohgelber, körniger Teig, würzig-kraftiger, ausgeprägter Geschmack mit feinen nussigen Noten, Lombard



mind. Fett i.Tr. 32 %
Milchart: Kuh
Milchbehandlung: Rohmilch
Labsorte: Tierisch

Fettstufe:
Restlaufzeit **96T**
g.Ursprung DOP



Za. Grana Padano DOP 200g

Aussprache *grana padano*

Art. Nr. **264509**

Gewicht pro Stück: 0,2 Kg Stück pro Karton: 10

Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel

Hartkäse aus Kuhrohmilch, mind.10 Monate gereift, strohgelber Teig, feinkörniger Textur, geschmeidig am Gaumen, feinwürzig mit fruchtiger Note, ideal zur Verwendung in Suppen, Soßen und Pasta, Lombard



mind. Fett i.T 32 %
Milchart: Kuh
Milchbehandlung: Rohmilch
Labsorte: Tierisch

Fettstufe:
Restlaufzeit **128T**
g.Ursprung DOP



Za. Grana Padano DOP 1,2 kg

Aussprache *grana padano*

Art. Nr. **269508**

Gewicht pro Stück: 1,2 Kg Stück pro Karton: 16

Liefereinheit: ST Bestellart: Lagerartikel

Hartkäse aus Kuhrohmilch, mind.10 Monate gereift, strohgelber Teig, feinkörniger Textur, geschmeidig am Gaumen, feinwürzig mit fruchtiger Note, ideal zur Verwendung in Suppen, Soßen und Pasta, Lombard



mind. Fett i.Tr. 32 %
Milchart: Kuh
Milchbehandlung: Rohmilch
Labsorte: Tierisch

Fettstufe:
Restlaufzeit **128T**
g.Ursprung DOP



Za. Grana Padano DOP16 Mo Laib

Aussprache *grana padano*

Art. Nr. **269514**

Gewicht pro Stück: 36 Kg Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel

Hartkäse aus Kuhrohmilch, mind.16 Monate gereift, strohgelber Teig, feinkörniger Textur, geschmeidig am Gaumen, feinwürzig mit fruchtiger Note, ideal zur Verwendung in Suppen, Soßen und Pasta, Lombard



mind. Fett i.T 32 %
Milchart: Kuh
Milchbehandlung: Rohmilch
Labsorte: Tierisch

Fettstufe:
Restlaufzeit **144T**
g.Ursprung DOP

ITALIEN



Za. Grana Padano DOP 2,4 kg

Aussprache *grana padano*

Art. Nr. **269518**

Gewicht pro Stück: 2,4 Kg Stück pro Karton: 4

Liefereinheit: ST Bestellart: Lagerartikel

Hartkäse aus Kuhrohmilch, mind.11 Monate gereift, strohgelber Teig, feinkörniger Textur, geschmeidig am Gaumen, feinstwürzig mit fruchtiger Note, ideal zur Verwendung in Suppen, Soßen und Pasta, Lombardei



mind. Fett i.Tr. 32 %
Milchart: Kuh
Milchbehandlung: Rohmilch
Labsorte: Tierisch

Fettstufe:
Restlaufzeit **96T**
g.Ursprung DOP



Za. Grana Padano 300g

Aussprache *grana padano*

Art. Nr. **269579**

Gewicht pro Stück: 0,3 Kg Stück pro Karton: 16

Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel

Hartkäse aus Kuhrohmilch, mind.10 Monate gereift, strohgelber Teig, feinkörniger Textur, geschmeidig am Gaumen, feinstwürzig mit fruchtiger Note, ideal zur Verwendung in Suppen, Soßen und Pasta, Lombardei



mind. Fett i.T 32 %
Milchart: Kuh
Milchbehandlung: Rohmilch
Labsorte: Tierisch

Fettstufe:
Restlaufzeit **128T**
g.Ursprung DOP



Grana Padano DOP 18 kg

Aussprache *grana padano*

Art. Nr. **420111**

Gewicht pro Stück: 18 Kg Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Hartkäse aus Kuhrohmilch, mind.9 Monate gereift, strohgelber Teig, feinkörniger Textur, geschmeidig am Gaumen, feinstwürzig mit fruchtiger Note, ideal zur Verwendung in Suppen, Soßen und Pasta, Lombardei



mind. Fett i.Tr. 32 %
Milchart: Kuh
Milchbehandlung: Rohmilch
Labsorte: Tierisch

Fettstufe:
Restlaufzeit **112T**
g.Ursprung DOP



Grana Padano 20M gerieben 80g

Aussprache *grana padano*

Art. Nr. **420153**

Gewicht pro Stück: 0,08 K Stück pro Karton: 15

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Hartkäse aus Kuhrohmilch, 20 Monate gereift, edler strohgelber, kristalliner Teig mit feiner Textur, würzig, aromatischer Geschmack mit feinen Nuancen nach Heu, Emilia Romagna.



mind. Fett i.T 32 %
Milchart: Kuh
Milchbehandlung: Rohmilch
Labsorte: Tierisch

Fettstufe:
Restlaufzeit **48T**
g.Ursprung DOP



Grana Padano DOP gerieben 60g.

Aussprache *grana padano*

Art. Nr. **420154**

Gewicht pro Stück: 0,06 K Stück pro Karton: 20

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Hartkäse aus Kuhrohmilch, 20 Monate gereift, edler strohgelber, kristalliner Teig mit feiner Textur, würzig, aromatischer Geschmack mit feinen Nuancen nach Heu, Emilia Romagna.



mind. Fett i.Tr. 32 %
Milchart: Kuh
Milchbehandlung: Rohmilch
Labsorte: Tierisch

Fettstufe:
Restlaufzeit **48T**
g.Ursprung DOP



Grana Pad. Reserva 200g darfo

Aussprache

Art. Nr. **420155**

Gewicht pro Stück: 0,2 Kg Stück pro Karton: 20

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Hartkäse aus Kuhrohmilch, 20 Monate gereift, strohgelber, kristalliner Teig mit feinkörniger Struktur, würziger, vollmundiger Geschmack, echter Grana Padano aus der Lombardei.



mind. Fett i.T 32 %
Milchart: Kuh
Milchbehandlung: Rohmilch
Labsorte: Tierisch

Fettstufe:
Restlaufzeit **90T**
g.Ursprung DOP

ITALIEN



Grana Padano 16m.200g Darfresh

Aussprache
Art. Nr. **420163**
Gewicht pro Stück: 0,2 Kg Stück pro Karton: 20
Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel
Hartkäse aus Kuhrohnmilch, 20 Monate gereift,
strohgelber, kristalliner Teig mit feinkörniger
Struktur, würziger, vollmundiger Geschmack,
echter Grana Padano aus der Lombardei.



mind. Fett i.Tr. 32 %
Milchart: Kuh
Milchbehandlung: Rohmilch
Labsorte: Tierisch

Fettstufe:
Restlaufzeit **80T**
g.Ursprung DOP



Grana Padano 20M 150g darfresh

Aussprache *grana padano*
Art. Nr. **420167**
Gewicht pro Stück: 0,15 K Stück pro Karton: 15
Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung
Hartkäse aus Kuhrohnmilch, mind.20 Monate gereift,
goldgelber Teig, feinkörniger Textur,geschmeidig
am Gaumen,feinwürzig mit fruchtiger Note,ideal zur
Verwendung für Pasta und Carpaccio, Lombardei.



mind. Fett i.T 32 %
Milchart: Kuh
Milchbehandlung Rohmilch
Labsorte: Tierisch

Fettstufe:
Restlaufzeit **80T**
g.Ursprung DOP



Grana Padano 9M 200g darfresh

Aussprache *grana padano*
Art. Nr. **420169**
Gewicht pro Stück: 0,2 Kg Stück pro Karton: 20
Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung
Hartkäse aus Kuhrohnmilch, mind.9 Monate gereift,
strohgelber Teig, feinkörniger Textur,geschmeidig
am Gaumen,feinwürzig mit fruchtiger Note,ideal zur
Verwendung in Suppen, Soßen und Pasta, Lombardei.



mind. Fett i.Tr. 32 %
Milchart: Kuh
Milchbehandlung: Rohmilch
Labsorte: Tierisch

Fettstufe:
Restlaufzeit **80T**
g.Ursprung DOP



Grana Padano Flakes 500g

Aussprache *grana padano*
Art. Nr. **420185**
Gewicht pro Stück: 0,5 Kg Stück pro Karton: 4
Liefereinheit: KT Bestellart: keine Dispositi
Hartkäse aus Kuhrohnmilch, mind. 9 Monat gereift,
zu feinen Blättchen gehobelt, strohgelber Teig,
körnige Textur, feinaromatischer Geschmack,
ideal zur Verfeinerung von Salaten, Lombardei.



mind. Fett i.T 32 %
Milchart: Kuh
Milchbehandlung Rohmilch
Labsorte: Tierisch

Fettstufe:
Restlaufzeit **35T**



CdP Grana Padano Flakes 500 g

Aussprache *grana padano*
Art. Nr. **420208**
Gewicht pro Stück: 0,5 Kg Stück pro Karton: 4
Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel
Hartkäse aus Kuhrohnmilch, mind. 9 Monat gereift,
zu feinen Blättchen gehobelt, strohgelber Teig,
körnige Textur, feinaromatischer Geschmack,
ideal zur Verfeinerung von Salaten, Lombardei.



mind. Fett i.Tr. 32 %
Milchart: Kuh
Milchbehandlung: Rohmilch
Labsorte: Tierisch

Fettstufe:
Restlaufzeit **35T**



CdP Grana Padano DOP 2,5 kg

Aussprache *grana padano*
Art. Nr. **420210**
Gewicht pro Stück: 2,5 Kg Stück pro Karton: 4
Liefereinheit: ST Bestellart: Lagerartikel
Hartkäse aus Kuhrohnmilch, mind. 9 Monate gereift,
feste Naturrinde, goldgelber Teig mit feinkörniger
Textur und angenehm geschmeidigem Mundgefühl,
aromatisch mit feinfruchtiger Note, Emilia-Romagna



mind. Fett i.T 32 %
Milchart: Kuh
Milchbehandlung Rohmilch
Labsorte: Tierisch

Fettstufe:
Restlaufzeit **96T**

ITALIEN



CdP Grana Padano DOP 1 kg

Aussprache *grana padano*

Art. Nr. **420211**

Gewicht pro Stück: 1 Kg Stück pro Karton: 6

Liefereinheit: ST Bestellart: Lagerartikel

Hartkäse aus Kuhrohmilch, mind. 9 Monate gereift, feste Naturrinde, goldgelber Teig mit feinkörniger Textur und angenehm geschmeidigem Mundgefühl, aromatisch mit feinfruchtiger Note, Emilia-Romagna



mind. Fett i.Tr. 32 %
Milchart: Kuh
Milchbehandlung: Rohmilch
Labsorte: Tierisch

Fettstufe:
Restlaufzeit **96T**



Trentingrana DOP 4 kg

Aussprache *trentingrana*

Art. Nr. **421200**

Gewicht pro Stück: 4 Kg Stück pro Karton: 4

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Hartkäse aus Kuhheurohmilch, mind. 22 Monate gereift, fest goldgelbe Rinde, strohgelber Teig mit feinkörniger, kristaliner Textur, vollaromatisch



mind. Fett i.T 32 %
Milchart: Kuh
Milchbehandlung Rohmilch
Labsorte: Tierisch

Fettstufe:
Restlaufzeit **136T**
g.Ursprung DOP



Trentingrana DOP 22 Mo. Laib

Aussprache *trentingrana*

Art. Nr. **421201**

Gewicht pro Stück: 35 Kg Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel

Hartkäse aus Kuhheurohmilch, mind. 22 Monate gereift, fest goldgelbe Rinde, strohgelber Teig mit feinkörniger, kristaliner Textur, vollaromatisch mit feiner süßlicher Note, Trentin



mind. Fett i.Tr. 32 %
Milchart: Kuh
Milchbehandlung: Rohmilch
Labsorte: Tierisch

Fettstufe:
Restlaufzeit **136T**
g.Ursprung DOP



Trentingrana DOP 22 Mo. 300g

Aussprache *trentingrana*

Art. Nr. **421202**

Gewicht pro Stück: 0,3 Kg Stück pro Karton: 18

Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel

Hartkäse aus Kuhheurohmilch, mind. 22 Monate gereift, fest goldgelbe Rinde, strohgelber Teig mit feinkörniger, kristaliner Textur, vollaromatisch mit feiner süßlicher Note, Trentin



mind. Fett i.T 32 %
Milchart: Kuh
Milchbehandlung Rohmilch
Labsorte: Tierisch

Fettstufe:
Restlaufzeit **136T**
g.Ursprung DOP



Trentingra. DOP 22 Mo. 2,2 kg

Aussprache *trentingrana*

Art. Nr. **421203**

Gewicht pro Stück: 2,2 Kg Stück pro Karton: 4

Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel

Hartkäse aus Kuhheurohmilch, mind. 22 Monate gereift, fest goldgelbe Rinde, strohgelber Teig mit feinkörniger, kristaliner Textur, vollaromatisch mit feiner süßlicher Note, Trentin



mind. Fett i.Tr. 32 %
Milchart: Kuh
Milchbehandlung: Rohmilch
Labsorte: Tierisch

Fettstufe:
Restlaufzeit **136T**
g.Ursprung DOP



Trentingrana DOP 22 Mo. 250g

Aussprache

Art. Nr. **421204**

Gewicht pro Stück: 0,25 K Stück pro Karton: 12

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Hartkäse aus Kuhheurohmilch, mind. 22 Monate gereift, strohgelber körniger Teig, vollmundig aromatisch mit feiner nussiger Note.

Trentino



mind. Fett i.T 32 %
Milchart: Kuh
Milchbehandlung Rohmilch
Labsorte: Tierisch

Fettstufe:
Restlaufzeit **136T**

ITALIEN



Grana Padano DOP 16 Mo. 2,2 kg

Aussprache

Art. Nr. **425400**

Gewicht pro Stück: 2,2 Kg Stück pro Karton: 5

Liefereinheit: ST Bestellart: Lagerartikel

Hartkäse aus Kuhrohmilch, mind. 16 Monate gereift, strohgelber Teig, feinkörniger Textur, geschmeidig am Gaumen, feinwürzig mit fruchtiger Note, ideal zur

Verwendung in Suppen, Soßen und Pasta, Lombardei



mind. Fett i.Tr. 32 %

Milchart: Kuh

Milchbehandlung: Rohmilch

Labsorte: Tierisch

Fettstufe:

Restlaufzeit **48T**

PECORINO AUS DER TOSKANA

Pecorino mit Pistazien

Aussprache *pekorino mit pistazien*

Art. Nr. **421000**

Gewicht pro Stück: 1,1 Kg Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel

Käsezubereitung aus halbfestem Schnittkäse, aus Schafmilch der Maremma, mit sizilian. Pistazien aus Bronte affinert und ca. 1 Monat gereift, geschmeidige Textur, feine Pistaziennuancen/Toskana.



mind. Fett i.Tr. 45 %

Milchart: Schaf

Labsorte: Tierisch

Fettstufe:

Restlaufzeit **45T**

Riserva del Fondatore

Aussprache *riserva del fondatore*

Art. Nr. **421001**

Gewicht pro Stück: 2,5 Kg Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel

Hartkäse aus Schafmilch der Maremma und 12 Monat im Keller gereift, fester kompakter Teig, leicht brüchige Textur, kräftig-intensiver Geschmack mit deutlichen Schafmilchnuancen, Extraklasse/Toskana.



mind. Fett i.T 45 %

Milchart: Schaf

Labsorte: Tierisch

Fettstufe:

Restlaufzeit **45T**

Pecorino Toscano DOP Fresco

Aussprache *pekorino toscano*

Art. Nr. **421003**

Gewicht pro Stück: 2 Kg Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel

Schnittkäse aus Schafmilch der Maremma, mind. 20 Tage gereift, zart-cremige Textur mit angenehmen Schmelz, mild im Geschmack mit dezenter Schafmilchnote, geschütztes Produkt / Toskana.



mind. Fett i.Tr. 55 %

Milchart: Schaf

Labsorte: Tierisch

Fettstufe:

Restlaufzeit **90T**

Marzolino di Pura Pecora

Aussprache *marzolino di pura pecora*

Art. Nr. **421004**

Gewicht pro Stück: 0,9 Kg Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Traditionell hergestellter Schnittkäse aus Schafmilch der Maremma, ca. 20-25 Tage gereift, weich-schnittiger Teig, zarte Textur, mild-buttriger Geschmack, frische Schafmilchnuancen / Toskana.



mind. Fett i.T 50 %

Milchart: Schaf

Labsorte: Tierisch

Fettstufe:

Restlaufzeit **48T**

ITALIEN



Pecorino Semistag. del Fiorini

Aussprache *pekorino semistadschonáto del fior*
Art. Nr. **421005**
Gewicht pro Stück: 2 Kg Stück pro Karton: 1
Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel
Toskanischer Schnittkäse aus Schafmilch der Maremma, ca.45 Tage gereift, kompakter Teig mit feinstrukturierter Textur, milchfrischer Geschmack, mit anhaltender Note nach Kräutern / Toskana.



mind. Fett i.Tr. 55 %
Milchart: Schaf

Fettstufe:
Restlaufzeit **90T**

Labsorte: Tierisch



Fior del Pastore Abbucciato

Aussprache *fiór del pastóre abbtuscháto*
Art. Nr. **421006**
Gewicht pro Stück: 1,3 Kg Stück pro Karton: 1
Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung
Spezielle Hirtenauslese, traditionell aus Schafmilch der Maremma hergestellt, ca.45 Tage im Keller gereift, kompakter Teig, zarter Schmelz, milchfrisch im Geschmack, deutliche Schafmilchnuancen/Toskana.



mind. Fett i.T 55 %
Milchart: Schaf

Fettstufe:
Restlaufzeit **90T**

Labsorte: Tierisch



Pecorino Stag. del Fiorini

Aussprache *pekorino stadschonáto del fiorini*
Art. Nr. **421007**
Gewicht pro Stück: 1,8 Kg Stück pro Karton: 1
Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel
Traditionell aus Schafmilch der Maremma hergestellter Hartkäse, 3 Monate gereift, kompakter Teig, mild ausgewogener Geschmack mit langanhaltenden Schafmilchnuancen, Handwerkskunst aus der Toskana.



mind. Fett i.Tr. 50 %
Milchart: Schaf

Fettstufe:
Restlaufzeit **90T**

Labsorte: Tierisch



Pecorino Peperoncino

Aussprache *pekorino al pepperontschino*
Art. Nr. **421009**
Gewicht pro Stück: 1 Kg Stück pro Karton: 1
Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung
Traditionell hergestellt aus der aromareichen Schafmilch der Maremma, mit pikanter Peperoncini affiniert, 1 Monat gereift, ausgewogener Schafmilchgeschmack, deutliche Peperoncini nuancen/Toskana.



mind. Fett i.T 55 %
Milchart: Schaf

Fettstufe:
Restlaufzeit **48T**

Labsorte: Tierisch



Pecorino Bartarello Rohmilch

Aussprache *pekorino di bartaréllo*
Art. Nr. **421011**
Gewicht pro Stück: 1,6 Kg Stück pro Karton: 1
Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung
Schnittkäse aus roher Schafmilch der Maremma, ca. 45 Tage gereift, kompakter Teig, feinstrukturierte Textur, dezent herzhafter Geschmack mit langanhaltenden Schafmilchnuancen / Toskana.



mind. Fett i.Tr. 50 %
Milchart: Schaf

Fettstufe:
Restlaufzeit **90T**

Milchbehandlung: Rohmilch

Labsorte: Tierisch



Pecorino Toscano DOP stag.

Aussprache *pekorino toscano*
Art. Nr. **421012**
Gewicht pro Stück: 2 Kg Stück pro Karton: 1
Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel
Hartkäse aus Schafmilch der Maremma, 4 Monate gereift, fester, kompakter Teig, feinstrukturierte Textur, herzhafter Geschmack und einzigartige Milde am Gaumen, deutliche Schafmilchnuancen / Toskana.



mind. Fett i.T 50 %
Milchart: Schaf

Fettstufe:
Restlaufzeit **90T**

Labsorte: Tierisch

ITALIEN



Pecorino Grotta del Fiorini

Aussprache *pekorino di kantina risérwa*

Art. Nr. **421013**

Gewicht pro Stück: 1,8 Kg Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel

Traditioneller Hartkäse aus maremmanischer Schafmilch, 5 Monate traditionell im Keller gereift, kompakter Teig, leicht brüchige Struktur, herzhafter Geschmack, deutliche Schafmilchnuancen/Toskana.



mind. Fett i.Tr. 50 %
Milchart: Schaf

Fettstufe:
Restlaufzeit **90T**

Labsorte: Tierisch



Riserva del Fondatore Laib

Aussprache *riserwa del fondatóre*

Art. Nr. **421016**

Gewicht pro Stück: 18 Kg Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel

Hartkäse aus Schafmilch der Maremma und 12 Monate im Keller gereift, fester kompakter Teig, leicht brüchige Textur, kräftig-intensiver Geschmack mit deutlichen Schafmilchnuancen, Extraklasse/Toskana.



mind. Fett i.T 45 %
Milchart: Schaf

Fettstufe:
Restlaufzeit **100T**

Labsorte: Tierisch



Bio Pecorino Fior di Natura

Aussprache *pekorino fior di natura*

Art. Nr. **421017**

Gewicht pro Stück: 2 Kg Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel

Hartkäse aus Bio-Schafmilch in Naturrinde, mind. 2 Monate gereift, elfenbeinfarbener Teig mit kompakt-geschmeidiger Textur und feinem Schmelz, mild mit feiwürzigen Nuancen, edles Schafmilcharoma, Toska



mind. Fett i.Tr. 55 %
Milchart: Schaf

Fettstufe:
Restlaufzeit **60T**

Labsorte: Pflanzlich
Anbauverband:



Pecorino al Tartufo 1,3 kg

Aussprache

Art. Nr. **421019**

Gewicht pro Stück: 1,3 Kg Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Käsezubereitung aus halbfestem Schnittkäse, aus Schafmilch der Maremma, mit edlem Trüffel affinert und 1 Monat gereift, geschmeidige Textur, dezenter Schafmilchgeschmack, feine Trüffelnuancen/Toskana.



mind. Fett i.T 45 %
Milchart: Schaf

Fettstufe:
Restlaufzeit **45T**

Labsorte: Tierisch



Tartufino

Aussprache

Art. Nr. **422744**

Gewicht pro Stück: 3 Kg Stück pro Karton: 2

Liefereinheit: ST Bestellart: Lagerartikel

Käsezubereitung aus Schafmilch, 3 Monate gereift, und von Adern aus feiner Trüffelpaste durchzogen, fester, öliger Teig, intensiv-aromatischer, salziger Geschmack mit edler Trüffelnote, Sizilien.



mind. Fett i.Tr. 50 %
Milchart: Schaf

Fettstufe:
Restlaufzeit **80T**

Labsorte: Tierisch



Pecorino di Rocca Weintrester

Aussprache

Art. Nr. **422902**

Gewicht pro Stück: 1,3 Kg Stück pro Karton: 2

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Käsezub. aus Schafmilch, 3 Monate gereift, dann für 2 Wochen im Weintrester affinert, Naturrinde mit Trester umantelt, heller kompakter Teig, elegante Weinnote, Toskana.



mind. Fett i.T 48 %
Milchart: Schaf

Fettstufe:
Restlaufzeit **120T**

Labsorte: Tierisch

ITALIEN



Pecorino di Rocca schw.Pfeffer

Aussprache

Art. Nr. **422904**

Gewicht pro Stück: 1,3 Kg Stück pro Karton: 2
Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung
Hartkäse aus Schafmilch, nach 2 mon. Reifung wird
der Käse für 2 Wochen unter Pfeffer affi., braun
rötl. Naturrinde mit Pfefferkörn. ummantelt, heller
kompakter Teig, fein pfeffriges Aroma. Toskana



mind. Fett i.Tr. 48 %
Milchart: Schaf

Fettstufe:
Restlaufzeit **96T**

Labsorte: Tierisch

Pecorino di Rocca Feige

Aussprache *pekorino di roka feige*

Art. Nr. **422906**

Gewicht pro Stück: 1,3 Kg Stück pro Karton: 2
Liefereinheit: ST Bestellart: Lagerartikel
Käsezub. aus HK, aus Schafm., handwerkli. hergestellt
2 Mon. gereift, Verfeinerung des Käsebruchs mit
natürl. Feigenaroma, Naturrinde, geschmeidiger
Teig, frisch fruchtige Feigennote. Toskana



mind. Fett i.T 45 %
Milchart: Schaf

Fettstufe:
Restlaufzeit **72T**

Labsorte: Tierisch

Pecorino di Rocca Birne

Aussprache

Art. Nr. **422907**

Gewicht pro Stück: 1,5 Kg Stück pro Karton: 2
Liefereinheit: ST Bestellart: Lagerartikel
Käsezub. aus HK, aus Schafm., 2 Mo. gereift, der Kä-
sebruch wird m. natürlichem Birnenaroma verfeinert,
braun rötliche Naturrinde, heller geschmeidiger
Teig, frisch fruchtige Birnennote. Toskana



mind. Fett i.Tr. 45 %
Milchart: Schaf

Fettstufe:
Restlaufzeit **72T**

Labsorte: Tierisch

Pecorino di Rocca Trüffel

Aussprache

Art. Nr. **422908**

Gewicht pro Stück: 1,4 Kg Stück pro Karton: 2
Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung
Käsezub. a. HK, a. Schafm., 2 Mo. gereift, der Käsebr.
wird m. natürl. schw. Trüffelaroma verfeinert,
feine Trüffelst. im Teig, braun rötl. Naturrinde
heller geschmeidiger Teig, harmonische Trüffelnote.



mind. Fett i.T 45 %
Milchart: Schaf

Fettstufe:
Restlaufzeit **96T**

Labsorte: Tierisch

PECORINO AUS SARDINIEN

Pecorino Fiore di Timo

Aussprache *pekorini fiore di timo*

Art. Nr. **010006**

Gewicht pro Stück: 1,5 Kg Stück pro Karton: 2
Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung
Schnittkäse aus Schafmilch, mind. 30 Tage gereift,
hellbraune Rinde, elfenbeinfarbener Teig mit
kompakter Textur, feinaromatisch mit dezenter
Schafmilchnote, angenehme Säure, Sardinie.



mind. Fett i.Tr. 50 %
Milchart: Schaf

Fettstufe:
Restlaufzeit **77T**

Labsorte: Tierisch

Pecorino Romano DOP 3kg

Aussprache *pekorino romano*

Art. Nr. **017024**

Gewicht pro Stück: 3 Kg Stück pro Karton: 4
Liefereinheit: ST Bestellart: Lagerartikel
Hartkäse aus Schafmilch, mind. 8 Monate gereift,
elfenbeinfarbene Rinde und Teig, kompakte leicht
bröckelige Textur, aromatisch-würzig mit deutlich
salziger Note, ein idealer Salatkäse, Sardinien



mind. Fett i.T 48 %
Milchart: Schaf

Fettstufe:
Restlaufzeit **120T**

g.Ursprung **DOP**

Labsorte: Tierisch

ITALIEN



mind. Fett i.Tr. 50 %
Milchart: Schaf

Pecorino Mediterraneo

Aussprache *pekorino mediteraneo*

Art. Nr. **017045**

Gewicht pro Stück: 2,3 Kg Stück pro Karton: 2
Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel
Hartkäse aus Schafmilch in rustikaler Naturrinde,
mind. 2 Monate gereift, elfenbeinfarbener Teig mit
kompakter, leicht brüchiger Textur, mildaromatisch
mit leicht salziger Note, feine Schafmilchnuancen

Fettstufe:
Restlaufzeit **116T**

Labsorte: Tierisch



mind. Fett i.T 51 %
Milchart: Schaf

Pecorino Pepato 1,5 kg

Aussprache *pekorino pepato*

Art. Nr. **017046**

Gewicht pro Stück: 1,5 Kg Stück pro Karton: 4
Liefereinheit: ST Bestellart: Lagerartikel
Hartkäse aus Schafmilch, mind. 6 Monate gereift,
feste leicht ölige Rinde, elfenbeinfarbener Teig
mit schwarzem Pfeffer affiniert, leicht bröckelige
Textur, kräftig-würziger Geschmack, Sardinien.

Fettstufe:
Restlaufzeit **96T**

Labsorte: Tierisch



mind. Fett i.Tr. 52 %
Milchart: Schaf

Pecorino Tavolara

Aussprache

Art. Nr. **017047**

Gewicht pro Stück: 2,7 Kg Stück pro Karton: 2
Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung
Italienischer Schnittkäse aus Schafmilch, 2 Monate
gereift, fester Teig mit feiner Textur und würzig,
aromatischem Geschmack, leicht salzig, mit dezent-
ter Schafmilchnote, Sardinien.

Fettstufe:
Restlaufzeit **77T**

Labsorte: Tierisch



mind. Fett i.T 50 %
Milchart: Schaf

Pecorino Sole di Sardegna

Aussprache

Art. Nr. **017048**

Gewicht pro Stück: 1,8 Kg Stück pro Karton: 4
Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung
Schnittkäse aus Schafmilch, gelbe feste leicht
ölige Rinde, hellelfenbeinfarbener Teig, kompakte
weichschnittige Textur, mild-aromatisch im
Geschmack mit feiner Schafmilchnote, Sardinien.

Fettstufe:
Restlaufzeit **77T**

Labsorte: Tierisch



mind. Fett i.Tr. 50 %
Milchart: S|Z

Casu Sardu

Aussprache *kasu sardu*

Art. Nr. **017049**

Gewicht pro Stück: 3 Kg Stück pro Karton: 2
Liefereinheit: ST Bestellart: Lagerartikel
Bäuerlicher Hartkäse aus Schaf- und Ziegen-
milch, Rinde mit Olivenöl und Asche gepflegt, je
nach Jahreszeit zwischen 5 und 8 Monaten gereift,
heller Teig, granulöse Textur, kräftig-würzig, Sarde!

Fettstufe:
Restlaufzeit **240T**

Labsorte: Tierisch



mind. Fett i.T 50 %
Milchart: Schaf

Pecorino Costa Dorata

Aussprache

Art. Nr. **017050**

Gewicht pro Stück: 3 Kg Stück pro Karton: 2
Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung
Hartkäse aus Schafmilch in dunkler Naturrinde, mind
2 Monate gereift, elfenbeinfarbener Teig, kompakte
Textur, zartschmelzend am Gaumen, mildaromatisch
mit feinwürziger Schafmilchnote, Sardinien.

Fettstufe:
Restlaufzeit **96T**

Labsorte: Tierisch

ITALIEN



Pecorino Galluradoro DOP

Aussprache
Art. Nr. **018192**
Gewicht pro Stück: 3 Kg Stück pro Karton: 2
Liefereinheit: ST Bestellart: Lagerartikel
Hartkäse aus Schafmilch, mindestens 6 Monate
in geölter Rinde gereift, vollmundiges Schafmilch-
aroma und kräftiger, würziger Geschmack,
Sardinien.

mind. Fett i.Tr. 48 %
Milchart: Schaf

Fettstufe:
Restlaufzeit **96T**
g.Ursprung DOP

Labsorte: Tierisch



Pecorino Collesardo 350 g

Aussprache
Art. Nr. **018435**
Gewicht pro Stück: 0,35 K Stück pro Karton: 20
Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel
Bäuerlicher Hartkäse aus Schafmilch, Rinde mit
Olivenöl und Asche gepflegt, je nach Jahreszeit
zwischen 5 und 8 Monaten gereift, kräftiger und
würziger Geschmack, Sardinien.

mind. Fett i.T 50 %
Milchart: Schaf

Fettstufe:
Restlaufzeit **140T**

Labsorte: Tierisch



Pecorino Romano DOP

Aussprache *pekorino romano*
Art. Nr. **018474**
Gewicht pro Stück: 0,2 Kg Stück pro Karton: 10
Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel
Hartkäse aus Schafmilch, mind.8 Monate gereift,
elfenbeinfarbene Rinde und Teig, kompakte leicht
bröckelige Textur, aromatisch-würzig mit deutlich
salziger Note, Sardinien

mind. Fett i.Tr. 47 %
Milchart: Schaf

Fettstufe:
Restlaufzeit **116T**
g.Ursprung DOP

Labsorte: Tierisch



Pecorino Sardo Graziola DOP

Aussprache *pekorino sardo gratsijola*
Art. Nr. **018650**
Gewicht pro Stück: 2 Kg Stück pro Karton: 2
Liefereinheit: ST Bestellart: Lagerartikel
Schnittkäse aus Schafmilch, mind. 1 Monat gereift,
gelbe, leicht ölige Rinde, elfenbeinfarbener Teig,
geschmeidig-weichschnittige Textur, mildaromatisch
im Geschmack mit feiner Schafmilchnote, Sardinien.

mind. Fett i.T 51 %
Milchart: Schaf

Fettstufe:
Restlaufzeit **92T**
g.Ursprung DOP

Labsorte: Tierisch



Grottino

Aussprache
Art. Nr. **018651**
Gewicht pro Stück: 2,5 Kg Stück pro Karton: 2
Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung
Hartkäse aus Schafmilch, 3 Monate in Grotten tradi-
tionell gereift, dunkelgraue Naturrinde, heller
leicht körniger Teig, Schafmilcharoma mit feiner
Note von Walddüften. Aus Sardinien.

Milchart:

Fettstufe:
Restlaufzeit **116T**

Labsorte:



Nuraghe d'oro Fiore Sardo g.U.

Aussprache
Art. Nr. **018655**
Gewicht pro Stück: 3,5 Kg Stück pro Karton: 2
Liefereinheit: ST Bestellart: Lagerartikel
Rustikaler Hartkäse aus Schafrohnmilch der sardi-
schen Rassen, mind. 4 Monate gereift, ständig mit
Olivenöl gepflegt und regelmäßig geräuchert, rusti-
kale Rinde, leicht brüchiger Teig, Sardinien

mind. Fett i.T 47 %
Milchart: Schaf

Fettstufe:
Restlaufzeit **116T**
g.Ursprung DOP

Milchbehandlung Rohmilch
Labsorte: Tierisch

ITALIEN



Terre Brune

Aussprache

Art. Nr. **018656**

Gewicht pro Stück: 2,5 Kg Stück pro Karton: 2
Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung
Rustikaler Schnittkäse aus Schafmilch, während der 2monatigen Reifung mit Olivenöl gepflegt, braune naturbelassene Rinde, leicht körniger Teig, feinwürziger Geschmack. Aus Sardinien.



mind. Fett i.Tr. 51 %
Milchart: Schaf

Fettstufe:
Restlaufzeit **116T**

Labsorte: Tierisch

Pecorino Collesardo

Aussprache

Art. Nr. **019049**

Gewicht pro Stück: 2,5 Kg Stück pro Karton: 2
Liefereinheit: ST Bestellart: Lagerartikel
Bäuerlicher Hartkäse aus Schafmilch, Rinde mit Olivenöl und Asche gepflegt, je nach Jahreszeit zwischen 5 und 8 Monaten gereift, kräftiger und würziger Geschmack, Sardinien.



mind. Fett i.T 48 %
Milchart: Schaf

Fettstufe:
Restlaufzeit **144T**

Labsorte: Tierisch

Pecorino Tenero

Aussprache *pekorino ténero*

Art. Nr. **019517**

Gewicht pro Stück: 3,3 Kg Stück pro Karton: 2
Liefereinheit: ST Bestellart: Lagerartikel
Hartkäse aus Schafmilch, mind.2 Monate gereift, hellbraune Rinde, elfenbeinfarbener Teig, kompakte leicht bröckelige Textur, mildaromatisch mit dezenter Schafmilchnote, Sardinien.



mind. Fett i.Tr. 52 %
Milchart: Schaf

Fettstufe:
Restlaufzeit **72T**

Labsorte: Tierisch

Pecorino Pastore Stagionato

Aussprache *pekorino pastore stadschionato*

Art. Nr. **019536**

Gewicht pro Stück: 2,8 Kg Stück pro Karton: 2
Liefereinheit: ST Bestellart: Lagerartikel
Hartkäse aus Schafmilch, mind.5 Monate gereift, dunkle Rinde, elfenbeinfarbener Teig, kompakte leicht bröckelige Textur, kräftig-würzig mit vollmundigem Schafmilcharoma, Sardinien.



mind. Fett i.T 50 %
Milchart: Schaf

Fettstufe:
Restlaufzeit **80T**

Labsorte: Tierisch

Pecorino Bucaro Pepato

Aussprache

Art. Nr. **420507**

Gewicht pro Stück: 6,4 Kg Stück pro Karton: 1
Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung
Schnittkäse aus Schafmilch, kompakter Teig, elastische Konsistenz mit Pfefferkörnern, typischer Schafmilchgeschmack mit feuriger, pfeffiger Note, Sardinien.



mind. Fett i.Tr. 50 %
Milchart: Schaf

Fettstufe:
Restlaufzeit **144T**

Labsorte: Tierisch

Susardu

Aussprache *susardu*

Art. Nr. **420512**

Gewicht pro Stück: 2,8 Kg Stück pro Karton: 2
Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung
Rustikaler Hartkäse aus Schafmilch, mindestens 6 Monate in mit Olivenöl gepflegter Naturrinde gereift, heller, leicht körniger Teig, kräftiges, vollmundiges Aroma, Sardinien.



mind. Fett i.T 53 %
Milchart: Schaf

Fettstufe:
Restlaufzeit **144T**

Labsorte: Tierisch

ITALIEN



Pecorino Pastore 200g

Aussprache *pekorino pastore stadschionato*

Art. Nr. **420514**

Gewicht pro Stück: 0,2 Kg Stück pro Karton: 10

Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel

Hartkäse aus Schafmilch, mind.5 Monate gereift, dunkle Rinde, elfenbeinfarbener Teig, kompakte leicht bröckelige Textur, kräftig-würzig mit vollmundigem Schafmilcharoma, Sardinien.



mind. Fett i.Tr. 50 %
Milchart: Schaf

Fettstufe:
Restlaufzeit **136T**

Labsorte: Tierisch

Pecorino Tenero 200g

Aussprache *pekorino ténero*

Art. Nr. **420515**

Gewicht pro Stück: 0,2 Kg Stück pro Karton: 10

Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel

Hartkäse aus Schafmilch, mind.2 Monate gereift, hellbraune Rinde, elfenbeinfarbener Teig, kompakte leicht bröckelige Textur, mildaromatisch mit dezenter Schafmilchnote, Sardinien.



mind. Fett i.T 48 %
Milchart: Schaf

Fettstufe:
Restlaufzeit **136T**

Labsorte: Tierisch

Pecorino Romano DOP 3kg

Aussprache *pekorino romano*

Art. Nr. **424053**

Gewicht pro Stück: 3 Kg Stück pro Karton: 4

Liefereinheit: ST Bestellart: Lagerartikel

Hartkäse aus Schafmilch, mind.8 Monate gereift, elfenbeinfarbene Rinde und Teig, kompakte leicht bröckelige Textur, aromatisch-würzig mit deutlich salziger Note, Sardinien



mind. Fett i.Tr. 44 %
Milchart: Schaf

Fettstufe:
Restlaufzeit **80T**

Labsorte: Tierisch

Pecorino Romano DOP 200g

Aussprache *pekorino romano*

Art. Nr. **424054**

Gewicht pro Stück: 0,2 Kg Stück pro Karton: 10

Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel

Hartkäse aus Schafmilch, mind.8 Monate gereift, elfenbeinfarbene Rinde und Teig, kompakte leicht bröckelige Textur, aromatisch-würzig mit deutlich salziger Note, Sardinien



mind. Fett i.T 44 %
Milchart: Schaf

Fettstufe:
Restlaufzeit **80T**

Labsorte: Tierisch

Pecorino Romano gerieben 100g

Aussprache

Art. Nr. **424055**

Gewicht pro Stück: 0,1 Kg Stück pro Karton: 10

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Hartkäse aus Schafmilch, 8 Monate gereift, kompakter weiß bis gelblicher Teig, vollmundig und würzig im Geschmack, frisch geriebener Pecorino Romano aus Sardinien.



mind. Fett i.Tr. 44 %
Milchart: Schaf

Fettstufe:
Restlaufzeit **48T**

Labsorte: Tierisch

PP Pecorino Tenero

Aussprache *pekorino ténero*

Art. Nr. **2330005**

Gewicht pro Stück: 0,15 K Stück pro Karton: 5

Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel

Hartkäse aus Schafmilch, mind.2 Monate gereift, hellbraune Rinde, elfenbeinfarbener Teig, kompakte leicht bröckelige Textur, mildaromatisch mit dezenter Schafmilchnote, Sardinien.



mind. Fett i.T 52 %
Milchart: Schaf

Fettstufe:
Restlaufzeit **17T**

Labsorte: Tierisch

ITALIEN



mind. Fett i.Tr. 50 %
Milchart: Schaf

PP Pecorino Pastore Stagionato

Aussprache *pekorino pastore stadschionato*

Art. Nr. **2330012**

Gewicht pro Stück: 0,15 K Stück pro Karton: 5

Liefereinheit: KT Bestellart: keine Dispositi

Hartkäse aus Schafmilch, mind.5 Monate gereift,
dunkle Rinde, elfenbeinfarbener Teig,kompakte
leicht bröckelige Textur, kräftig-würzig mit voll-
mundigem Schafmilcharoma, Sardinien.

Fettstufe:
Restlaufzeit **17T**

Labsorte: Tierisch

PECORINO AUS SÜDITALIEN



mind. Fett i.Tr. 47 %
Milchart: Schaf

Pecorino Fantasia 3kg

Aussprache *pekorino fantasia*

Art. Nr. **422723**

Gewicht pro Stück: 3 Kg Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel

Käsezubereitung aus Schafmilch, 15 Tage im Korb
gereift, fantasievolle Zutatenkomposition aus
Rucola, Oliven, Kapern u. Chili im kompakten Teig,
würzig-pikant mit dezenter Schärfe, Sizilien.

Fettstufe:
Restlaufzeit **70T**

Labsorte: Tierisch



mind. Fett i.T 47 %
Milchart: Schaf

Pecorino Fantasia 500g

Aussprache *pekorino fantasia*

Art. Nr. **422724**

Gewicht pro Stück: 0,5 Kg Stück pro Karton: 4

Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel

Käsezub. aus SK, aus Schafmilch, 15 Tage im Korb
gereift, fantasievolle Variation aus Gewürzen im
kompakten Teig, mild süßliche Komposition aus
phantasievollen Aromen. Sizilien

Fettstufe:
Restlaufzeit **60T**

Labsorte: Tierisch



mind. Fett i.Tr. 47 %
Milchart: Schaf

Pecorino Peperoncino 3kg

Aussprache

Art. Nr. **422725**

Gewicht pro Stück: 3 Kg Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Schnittkäse aus Schafmilch, 15 Tage im Korb
gereift mit roten Chilistücken im kompakten Teig
zarte Textur, fein pikanter Chiligeschmack,
Sizilien.

Fettstufe:
Restlaufzeit **70T**

Labsorte: Tierisch



mind. Fett i.T 47 %
Milchart: Schaf

Pecorino Peperoncino 500g

Aussprache

Art. Nr. **422726**

Gewicht pro Stück: 0,5 Kg Stück pro Karton: 4

Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel

Schnittkäse aus Schafmilch, 15 Tage im Korb
gereift mit roten Chilistücken im kompakten Teig
zarte Textur, fein pikanter Chiligeschmack,
Sizilien.

Fettstufe:
Restlaufzeit **60T**

Labsorte: Tierisch

ITALIEN



Pecorino Rucola 3kg

Aussprache

Art. Nr. **422727**

Gewicht pro Stück: 3 Kg Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel

Käsezub. aus SK, aus Schafmilch, 15 Tage im Korb gereift, mit Raukeblättern im kompakten Teig, typisch würziger an Kresse und Walnüsse erinnernder Raukegeschmack. Sizilien



mind. Fett i.Tr. 47 %
Milchart: Schaf

Fettstufe:
Restlaufzeit **70T**

Labsorte: Tierisch

Pecorino Rucola 500g

Aussprache

Art. Nr. **422728**

Gewicht pro Stück: 0,5 Kg Stück pro Karton: 4

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Käsezub. aus SK, aus Schafmilch, 15 Tage im Korb gereift, mit Raukeblättern im kompakten Teig, typisch würziger an Kresse an Walnüsse erinnernder Raukegeschmack. Sizilien



mind. Fett i.T 47 %
Milchart: Schaf

Fettstufe:
Restlaufzeit **60T**

Labsorte: Tierisch

Pecorino Calcagno Pepato 3,5kg

Aussprache

Art. Nr. **422729**

Gewicht pro Stück: 3,5 Kg Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Hartkäse aus Schafmilch mit erlesenen schwarzen Pfefferkörnern im Teig, 6 Monate im Korb gereift, strohgelber kompakter Teig, kräftiges Pfefferaroma idealer Tafelkäse. Sizilien



mind. Fett i.Tr. 50 %
Milchart: Schaf

Fettstufe:
Restlaufzeit **70T**

Labsorte: Tierisch

Pecorino Zafferano e Pepe Nero

Aussprache

Art. Nr. **422731**

Gewicht pro Stück: 3,5 Kg Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Hartkäse aus Schafmilch mit Safran und Pfefferkörnern im Teig, 2 Mo. gereift, kompakter Teig, mildes Schafmilcharoma mit einer Safran- und Pfeffernote. Sizilien



mind. Fett i.T 47 %
Milchart: Schaf

Fettstufe:
Restlaufzeit **168T**

Labsorte: Tierisch

Pecorino Primosale Pepato 500g

Aussprache

Art. Nr. **422732**

Gewicht pro Stück: 0,5 Kg Stück pro Karton: 4

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Schnittkäse aus Schafmilch, 15 Tage im Korb gereift, mit schwarzem Pfeffer im Teig verfeinert, leicht würziger, frischer Geschmack mit feurigem Aroma, Sizilien.



mind. Fett i.Tr. 47 %
Milchart: Schaf

Fettstufe:
Restlaufzeit **60T**

Labsorte: Tierisch

Pecorino Olive 500g

Aussprache

Art. Nr. **422733**

Gewicht pro Stück: 0,5 Kg Stück pro Karton: 4

Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel

Käsezub. aus Schnittkäse, aus Schafmilch, 15 Tage im Korb gereift, mit gefüllten Oliven im kompakten Teig, mild-süßliches Aroma mit zarter Olivennote. Sizilien



mind. Fett i.T 47 %
Milchart: Schaf

Fettstufe:
Restlaufzeit **60T**

Labsorte: Tierisch

ITALIEN



Pecorino Pomodoro Secco 500g

Aussprache

Art. Nr. **422734**

Gewicht pro Stück: 0,5 Kg Stück pro Karton: 4
Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung
Käsezub. aus SK, aus Schafmilch, 15 Tage im Korb
gereift mit getrockneten südländischen Tomaten
im kompakten Teig, mild-süßliches
Aroma mit feiner Tomatennote. Sizilien



mind. Fett i.Tr. 47 %
Milchart: Schaf

Fettstufe:
Restlaufzeit **60T**

Labsorte: Tierisch

Pecorino Siciliano DOP

Aussprache

Art. Nr. **422735**

Gewicht pro Stück: 3 Kg Stück pro Karton: 4
Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung
Hartkäse aus Schafrohnmilch, 5 Mo. im Korb gereift,
typische Kruste durch Formpressung, strohgelber
Teig, herzhaft würzig, idealer Reibekäse. Sizilien



mind. Fett i.T 40 %
Milchart: Schaf
Milchbehandlung Rohmilch
Labsorte: Tierisch

Fettstufe:
Restlaufzeit **70T**

Pecorino Montanaro

Aussprache *pekorino montanaro*

Art. Nr. **422736**

Gewicht pro Stück: 3 Kg Stück pro Karton: 1
Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung
Rustikaler Hartkäse aus Schafmilch, mind. 7 Monate
im Korb gereift, feste Rinde, strohgelber kompakter
Teig, vollmundig-würziger Geschmack mit deutlicher
Schafmilchnote, aus der Bergregion Siziliens.



mind. Fett i.Tr. 50 %
Milchart: Schaf

Fettstufe:
Restlaufzeit **70T**

Labsorte: Tierisch

Pecorino Villadoro 6 kg

Aussprache *pekorino viladoro*

Art. Nr. **422738**

Gewicht pro Stück: 6 Kg Stück pro Karton: 1
Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung
Schnittkäse aus Schafmilch, mind. 3 Monate im Korb
gereift, elfenbeinfarbener, kompakter Teig, milder,
zart salziger Geschmack mit dezenter Schafmilch-
note, köstlicher Tafelkäse aus den Bergen Siziliens



mind. Fett i.T 50 %
Milchart: Schaf

Fettstufe:
Restlaufzeit **168T**

Labsorte: Tierisch

Pecorino mit Pistazienstreusel

Aussprache *pekorino*

Art. Nr. **422739**

Gewicht pro Stück: 3,3 Kg Stück pro Karton: 1
Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel
Käsezubereitung aus Schafmilch mind. 15 Tage
gereift, Rinde mit feingeschroteten Pistazien-
kernen umhüllt, Teig mit Pistazienstücken
affiniert, delikater Schafmilchgeschmack, Sizilien



mind. Fett i.Tr. 47 %
Milchart: Schaf

Fettstufe:
Restlaufzeit **100T**

Labsorte: Tierisch

ITALIEN



BESCHWIPSTE KÄSE



Rosso Imperiale

Aussprache *rosso imperiale*
Art. Nr. **012621**
Gewicht pro Stück: 2 Kg Stück pro Karton: 1
Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung
Käsezubereitung aus Kuhmilch, mind. 4 Monate gereift
zwei weitere Monate unter Süßweintrester affinert
hellgelber, mit Edelschimmel durchzogener Teig
kräftig-pikant mit zart- süßen Nuancen, Lombardei



mind. Fett i.Tr. 48 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **44T**

Labsorte: Tierisch



Ocelli al Barolo 1,9 kg

Aussprache *otschelli al barolo*
Art. Nr. **017148**
Gewicht pro Stück: 1,9 Kg Stück pro Karton: 1
Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel
Käsezubereitung aus Kuh- und Schafmilch, mind.
4 Monate gereift, danach 2 Monate in Traubentrester
und Barolowein affinert, gelber Teig, geschmeidige
Textur, vollmundig-kräftig, feine Weinnote, Piemont



mind. Fett i.T 37 %
Milchart: KJS

Fettstufe:
Restlaufzeit **34T**

Labsorte: Tierisch



Ocelli al Barolo 3,5kg

Aussprache *otschelli al barolo*
Art. Nr. **017170**
Gewicht pro Stück: 3,5 Kg Stück pro Karton: 1
Liefereinheit: ST Bestellart: Vorbestellung
Käsezubereitung aus Kuh- und Schafmilch, mind.
4 Monate gereift, danach 2 Monate in Traubentrester
und Barolowein affinert, gelber Teig, geschmeidige
Textur, vollmundig-kräftig, feine Weinnote, Piemont



mind. Fett i.Tr. 37 %
Milchart: KJS

Fettstufe:
Restlaufzeit **44T**

Labsorte: Tierisch



Meraner Weinkäse

Aussprache
Art. Nr. **017802**
Gewicht pro Stück: 2,3 Kg Stück pro Karton: 1
Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel
Schnittkäse aus Kuhmilch, 3 Monate gereift, grau-
schwarze Rinde mit Lagrein, dem Südtiroler Rotwein
und Gewürzen affinert, hellgelber, elastischer Teig
mit kleiner Bruchlochung, mild-aromatisch, Südtirol.



mind. Fett i.T 50 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **43T**

Labsorte: Tierisch



Roccolo di Vino

Aussprache *rokolo di vino*
Art. Nr. **420437**
Gewicht pro Stück: 2,6 Kg Stück pro Karton: 1
Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung
Schnittkäse aus Kuhmilch, 5 Monate in Naturkellern
gereift und weitere 2 Monate in Raboso Wein affi-
niert, fester Käsekern, Reifung von außen nach in-
nen, edle Weinnote im Geschmack! Lombardei



mind. Fett i.Tr. 62 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **40T**

Labsorte: Tierisch



Aperitivo Käse 3,3 kg

Aussprache *aperitivo käse*
Art. Nr. **421603**
Gewicht pro Stück: 3,3 Kg Stück pro Karton: 2
Liefereinheit: ST Bestellart: Lagerartikel
Käsezubereitung aus Kuhmilch, Rinde und Teig mit
Prosecco gepflegt, mind. 5 Monate gereift, danach
für weitere 2 Monate in Prosecco affinert, stroh-
gelber Teig, feinkörnige Textur, würzig-aromatisch



mind. Fett i.T 40 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **95T**

Labsorte: Mikrobiell

ITALIEN



Ocelli malto d'Orzo e Whisky

Aussprache *otschelli al malto dorso e wiski*

Art. Nr. **422502**

Gewicht pro Stück: 1,4 Kg Stück pro Karton: 1
Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung
Käsezubereitung aus Kuh- und Ziegenmilch, mind. 12
Monate gereift, Rinde mit Gerstenmalz und Whisky
affiniert, elfenbeinfarbener Teig, leicht körnige
Textur, aromatisch-fruchtig, feine Würze, Piemont



mind. Fett i.Tr. 50 %
Milchart: KJS

Fettstufe:
Restlaufzeit **60T**

Labsorte: Tierisch



Ocelli Frutta e Grappa

Aussprache *otschelli con frutta e grappa di mosk*

Art. Nr. **422503**

Gewicht pro Stück: 0,875 Stück pro Karton: 2
Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung
Schnittkäse aus Schaf- und Kuhmilch, mindestens
12 Monate gereift, Oberfläche mit in Grappa
getränkten Trauben, Aprikosen, Feigen und Zwetsch-
gen, körniger Teig, fruchtiger Geschmack. Piemont



mind. Fett i.T 56 %
Milchart: KJS

Fettstufe:
Restlaufzeit **60T**

Labsorte: Tierisch



Ocelli al Barolo 200 g

Aussprache *otschelli al barolo*

Art. Nr. **422520**

Gewicht pro Stück: 0,2 Kg Stück pro Karton: 7
Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung
Käsezubereitung aus Kuh- und Schafmilch, mind.
4 Monate gereift, danach 2 Monate in Traubentrester
und Barolowein affiniert, gelber Teig, geschmeidige
Textur, vollmundig-kraftig, feine Weinnote, Piemont



mind. Fett i.Tr. 54 %
Milchart: KJS

Fettstufe:
Restlaufzeit **55T**

Labsorte: Tierisch



FP Aperitivo Käse

Aussprache *aperitivo käse*

Art. Nr. **2430004**

Gewicht pro Stück: 0,175 Stück pro Karton: 8
Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel
Käsezubereitung aus Kuhmilch, Rinde und Teig mit
Prosecco gepflegt, mind. 5 Monate gereift, danach
für weitere 2 Monate in Prosecco affiniert, stroh-
gelber Teig, feinkörnige Textur, würzig-aromatisch



mind. Fett i.T 40 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **30T**

Labsorte: Mikrobiell



FP Bacchus

Aussprache

Art. Nr. **2430009**

Gewicht pro Stück: 0,175 Stück pro Karton: 8
Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel
Käsezub. mit Wein affiniert, Käse wird nach etwa 3
monat. Reifung in Raboso u. Cabernetwein affin.,
strohgelber körniger Teig, würzig mit einer kräf-
tigen Weinnote, echter Gourmetkäse aus Venetien.



mind. Fett i.Tr. 40 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **30T**

Labsorte: Mikrobiell

ITALIEN



GERIEBENER, GEHOBELTER ODER GEWÜRFELTER KÄSE



Grana Padano Fr. Zip.

Aussprache *grana padano*

Art. Nr. **012059**

Gewicht pro Stück: 0,1 Kg Stück pro Karton: 10

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Hartkäse aus Kuhrohnmilch frisch gerieben im Beutel mit praktischem Zip-Verschluss, strohgelber Teig mit feinkörniger Textur, aromatisch mit fruchtigen Nuancen und feiner Würze, Emilia Romagna



mind. Fett i.Tr. 32 %
Milchart: Kuh
Milchbehandlung: Rohmilch
Labsorte: Tierisch

Fettstufe:
Restlaufzeit **48T**
g.Ursprung DOP



Grana DOP frisch gerieben 500g

Aussprache

Art. Nr. **012060**

Gewicht pro Stück: 0,5 Kg Stück pro Karton: 5

Liefereinheit: KT Bestellart: keine Dispositi

100% frisch geriebener Grana Padano, Hartkäse aus Kuhrohnmilch, mit würzigem Geschmack, wie selbst von Hand gerieben, mit wiederver-schließbarem Zip-Verschluss. Aus der Lombardei.



mind. Fett i.T 32 %
Milchart: Kuh
Milchbehandlung: Rohmilch
Labsorte: Tierisch

Fettstufe:
Restlaufzeit **52T**
g.Ursprung DOP



Parmigiano frisch gerieben 100g

Aussprache *parmidschano redschano*

Art. Nr. **269582**

Gewicht pro Stück: 0,1 Kg Stück pro Karton: 10

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Hartkäse aus Kuhrohnmilch, mind. 12 Monate gereift, goldgelber Teig mit feinkörniger Textur, fruchtig-aromatisch im Geschmack, frisch gerieben zur Verwendung in Suppen, Soßen zur Pasta, Lombardei



mind. Fett i.Tr. 32 %
Milchart: Kuh
Milchbehandlung: Rohmilch
Labsorte: Tierisch

Fettstufe:
Restlaufzeit **48T**
g.Ursprung DOP



PP Grana Padano DOP gerieben

Aussprache

Art. Nr. **420101**

Gewicht pro Stück: 0,15 K Stück pro Karton: 12

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Grana Padano DOP aus Kuhrohnmilch als SB-Portion, fein gerieben, würzig im Geschmack, ideal zum verfeinern warmer Gerichte oder von Salaten, Lombardei.



mind. Fett i.T 32 %
Milchart: Kuh
Milchbehandlung: Rohmilch
Labsorte: Tierisch

Fettstufe:
Restlaufzeit **42T**
g.Ursprung DOP



PP Grana Padano DOP gehobelt

Aussprache

Art. Nr. **420102**

Gewicht pro Stück: 0,15 K Stück pro Karton: 12

Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel

Grana Padano DOP aus Kuhrohnmilch als SB-Portion, fein gehobelt, würzig im Geschmack, ideal zum verfeinern warmer Gerichte oder von Salaten, Lombardei.



mind. Fett i.Tr. 32 %
Milchart: Kuh
Milchbehandlung: Rohmilch
Labsorte: Tierisch

Fettstufe:
Restlaufzeit **42T**
g.Ursprung DOP



PP Grana Padano DOP gewürfelt

Aussprache

Art. Nr. **420103**

Gewicht pro Stück: 0,15 K Stück pro Karton: 12

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Grana Padano DOP aus Kuhrohnmilch als SB-Portion, fein gewürfelt, würzig im Geschmack, ideal zum verfeinern warmer Gerichte oder von Salaten, Lombardei.



mind. Fett i.T 32 %
Milchart: Kuh
Milchbehandlung: Rohmilch
Labsorte: Tierisch

Fettstufe:
Restlaufzeit **42T**
g.Ursprung DOP

ITALIEN



Parmigiano Blätter 80g

Aussprache
 Art. Nr. **420157**
 Gewicht pro Stück: 0,08 K Stück pro Karton: 12
 Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel
 Hartkäse aus Kuhrohnmilch zu feinen Blättchen gehobelt, strohgelb mit feinkörniger Textur, fein-aromatischer Geschmack mit fruchtiger Note,aus ideal für Salate und Carpaccio, Lombardei.



mind. Fett i.Tr. 32 %
 Milchart: Kuh
 Milchbehandlung: Rohmilch
 Labsorte: Tierisch

Fettstufe:
 Restlaufzeit **48T**
 g.Ursprung DOP



Bio Parm.Regg. gerieben 80g

Aussprache *parmidschano redschano*
 Art. Nr. **420178**
 Gewicht pro Stück: 0,08 K Stück pro Karton: 6
 Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung
 Hartkäse aus Kuhrohnmilch, frisch gerieben, strohgelb mit feinkörniger Textur, fein-aromatischer Geschmack mit fruchtiger Note,aus kontrolliert ökologischem Anbau, Lombardei.



mind. Fett i.T 32 %
 Milchart: Kuh
 Milchbehandlung Rohmilch
 Labsorte: Tierisch
 Anbauverban ICEA

Fettstufe:
 Restlaufzeit **50T**
 g.Ursprung DOP



Hartkäse-Mix frisch ger. 500 g

Aussprache
 Art. Nr. **420183**
 Gewicht pro Stück: 0,5 Kg Stück pro Karton: 10
 Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel
 Mischung aus frisch geriebenen Hartkäse,goldgelbe und feinkörnige Textur, aromatisch-würzig mit feinfuchtiger Note,ideal zur Verwendung in der warmen Küche, Lombardei



mind. Fett i.Tr. 37 %
 Milchart: Kuh
 Milchbehandlung: Rohmilch
 Labsorte: Tierisch

Fettstufe:
 Restlaufzeit **42T**



Parm.Reggiano ger. 500g

Aussprache *parmidschano redschano*
 Art. Nr. **420186**
 Gewicht pro Stück: 0,5 Kg Stück pro Karton: 10
 Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel
 Hartkäse aus Kuhrohnmilch, mind. 12 Monate gereift, goldgelber Teig mit feinkörniger Textur,fruchtig-aromatisch im Geschmack,frisch gerieben zur Verwendung in Suppen,Soßen zur Pasta, Lombardei.



mind. Fett i.T 32 %
 Milchart: Kuh
 Milchbehandlung Rohmilch
 Labsorte: Tierisch

Fettstufe:
 Restlaufzeit **42T**



Hartkäse-Mix frisch ger. 1 kg

Aussprache
 Art. Nr. **420193**
 Gewicht pro Stück: 1 Kg Stück pro Karton: 10
 Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung
 Mischung aus frisch geriebenen Hartkäse,goldgelbe und feinkörnige Textur, aromatisch-würzig mit feinfuchtiger Note,ideal zur Verwendung in der warmen Küche, Lombardei.



mind. Fett i.Tr. 37 %
 Milchart: Kuh
 Milchbehandlung: Rohmilch
 Labsorte: Tierisch

Fettstufe:
 Restlaufzeit **42T**



CdP Grana DOP gerieb. 500 g

Aussprache
 Art. Nr. **420209**
 Gewicht pro Stück: 0,5 Kg Stück pro Karton: 5
 Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel
 Hartkäse aus Kuhrohnmilch, mind. 9 Monate gereift, frisch gerieben,hellgelber Teig mit feinkörniger Textur,mild-aromatisch im Geschmack, ideal für die Verwendung in der Küche, Lombardei.



mind. Fett i.T 32 %
 Milchart: Kuh
 Milchbehandlung Rohmilch
 Labsorte: Tierisch

Fettstufe:
 Restlaufzeit **52T**

ITALIEN



Pecorino Romano gerieben DOP

Aussprache

Art. Nr. **420527**

Gewicht pro Stück: 2 Kg Stück pro Karton: 4

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung



mind. Fett i.Tr. 36 %
Milchart: Schaf

Fettstufe:
Restlaufzeit **k.A.**

Labsorte: Tierisch



mind. Fett i.T 32 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **50T**

Labsorte: Mikrobiell

Gran d'oro frisch gerieb. 500g

Aussprache

Art. Nr. **424451**

Gewicht pro Stück: 0,5 Kg Stück pro Karton: 4

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Frisch geriebener Hartkäse aus thermisierter Kuhmilch, mind. 10 Monate gereift, gelbe Farbe, feinkörnig in der Textur, aromatisch mit feinfruchtiger Note, ideal zur Verwendung in der Küche, Italien

Gran d'oro gerieben 1kg

Aussprache

Art. Nr. **424452**

Gewicht pro Stück: 1 Kg Stück pro Karton: 6

Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel

Hartkäse aus Kuhmilch, getrocknet, gerieben, würzig, aromatisch im Geschmack, ideal zu Pasta.



mind. Fett i.Tr. 32 %
Milchart: Kuh
Milchbehandlung: Rohmilch
Labsorte: Tierisch

Fettstufe:
Restlaufzeit **80T**

BUTTER & MARGARINE

Ocelli Butter 125 g

Aussprache *burro otshell*

Art. Nr. **017130**

Gewicht pro Stück: 0,125 Stück pro Karton: 12

Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel

Butter aus dem Rahm frischer Kuhmilch und von Hand in Holzmoden geformt, hellgelblich-weiß und zart-schmelzend in der Textur, milchfrisch im Geschmack mit feinsäuerlicher Note und süßlichen Nuancen



Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **44T**

Labsorte:



Milchart: Kuh

Ocelli Butter 250g

Aussprache *burro otshell*

Art. Nr. **017131**

Gewicht pro Stück: 0,25 K Stück pro Karton: 12

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Butter aus dem Rahm frischer Kuhmilch und von Hand in Holzmoden geformt, hellgelblich-weiß und zart-schmelzend in der Textur, milchfrisch im Geschmack mit feinsäuerlicher Note und süßlichen Nuancen

Fettstufe:
Restlaufzeit **44T**

Labsorte:

ITALIEN



Ocelli Trüffel-Butter 80g

Aussprache

Art. Nr. **017132**

Gewicht pro Stück: 0,08 K Stück pro Karton: 6

Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel

Butterzubereitung aus der Sahne frischer Kuhmilch verfeinert mit Stückchen vom schwarzen Trüffel, zartschmelzend in der Textur, milchfrisch im Geschmack mit deutlicher Trüffelnote, Piemont.



Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **63T**

Labsorte:



Büffelbutter 125g

Aussprache

Art. Nr. **423227**

Gewicht pro Stück: 0,125 Stück pro Karton: 10

Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel

Eine Butter, hergestellt aus frischer Büffelmilch-sahne, elfenbeinfarbene, cremig-luftige Konsistenz angenehm milchfrischer mild-säuerlicher Geschmack mit feiner Büffelmilchnote, Kampanien.



Milchart: Büffel Fettstufe:
Restlaufzeit **45T**

Labsorte:



CdP Burro

Aussprache

Art. Nr. **425450**

Gewicht pro Stück: 0,1 Kg Stück pro Karton: 20

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Feine Butter aus Kuhsahne, porzellan-bis elfenbeinfarbene, glatte, seidige Textur, fein eingebundene Säure mit zartem Schmelz und frischen Noten nach Rahm, traditionell in der Verpackung mit der Öse.



Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **40T**

Labsorte:

SORTIMENT



Muster Schatulle DeGust

Aussprache

Art. Nr. **420331**

Gewicht pro Stück: 0,66 K Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Mustersortiment bestehend aus: Chocobert, Kloaznkas, Otello, Latemar und Golden Gel in vorgeschrittenen Stücken, ideal zur Erstbestimmung

Milchart:

Fettstufe:
Restlaufzeit **20T**

Labsorte:

ITALIEN



SNACK



Bastoncini Stangen Oliven

Aussprache
Art. Nr. **423411**
Gewicht pro Stück: 0,125 Stück pro Karton: 14
Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel
Italienisches Blätterteiggebäck mit schwarzen Oliven, ein knuspriger Genuss für zwischendurch.

Milchart: Fettstufe:
Restlaufzeit **80T**
Labsorte:



Bastoncini Stangen Speck

Aussprache
Art. Nr. **423412**
Gewicht pro Stück: 0,125 Stück pro Karton: 14
Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel
Italienisches Blätterteiggebäck mit Speck, ein knuspriger Genuss für zwischendurch.

Milchart: Fettstufe:
Restlaufzeit **80T**
Labsorte:



Blätterteigwürfel mit Käse

Aussprache
Art. Nr. **423413**
Gewicht pro Stück: 0,1 Kg Stück pro Karton: 6
Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel
Kleine Würfel aus italienischem Blätterteiggebäck mit Käse verfeinert, ideal als herzhafter Snack für zwischendurch.

Milchart: Fettstufe:
Restlaufzeit **60T**
Labsorte:



Blätterteigwürfel mit Mohn

Aussprache
Art. Nr. **423414**
Gewicht pro Stück: 0,1 Kg Stück pro Karton: 6
Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel
Kleine Würfel aus italienischem Blätterteiggebäck mit Mohn verfeinert, ideal als herzhafter Snack für zwischendurch.

Milchart: Fettstufe:
Restlaufzeit **60T**
Labsorte:



Grisselli Sesam

Aussprache
Art. Nr. **423415**
Gewicht pro Stück: 0,2 Kg Stück pro Karton: 13
Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel
Original Italienische Gebäckstangen mit echtem Olivenöl, luftig und knusprig gebacken, perfekt zum Knabbern.

Milchart: Fettstufe:
Restlaufzeit **90T**
Labsorte:



Grisselli versch. Saaten

Aussprache
Art. Nr. **423416**
Gewicht pro Stück: 0,2 Kg Stück pro Karton: 12
Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel
Original Italienische Gebäckstangen mit Leinsamen, Sesam und Mohn verfeinert, luftig und knusprig gebacken, perfekt zum Knabbern.

Milchart: Fettstufe:
Restlaufzeit **90T**
Labsorte:

ITALIEN



Mini-Stirati Saaten 900 g

Aussprache

Art. Nr. **423422**

Gewicht pro Stück: 0,9 Kg Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Knusprig, leichte Grissini mit aromatischen Sesamsamen, Leinsamen und Mohn bestreut, als Party-Knabberei, als Snack zwischendurch, zum Aperitif mit fein geschnittenem Schinken,Südtirol

Milchart:

Fettstufe:
Restlaufzeit **100T**

Labsorte:



Mini-Stirati Sesam 900 g

Aussprache

Art. Nr. **423423**

Gewicht pro Stück: 0,9 Kg Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Knusprig, leichte Grissini mit aromatischen Sesamsamen bestreut,ideal als Party-Knabberei, als Snack zwischendurch, zum Aperitif mit fein geschnittenem Schinken,oder einfach pur,Südtirol

Milchart:

Fettstufe:
Restlaufzeit **100T**

Labsorte:



Brezelperlen 1,6 kg

Aussprache

Art. Nr. **423424**

Gewicht pro Stück: 1,6 Kg Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Knusprige,feine Perlen aus Laugenbrezerteig, außergewöhnlich, köstlicher Snack zu Bier, Wein oder Sekt, oder einfach für zwischendurch,Südtirol

Milchart:

Fettstufe:
Restlaufzeit **90T**

Labsorte:



Olivotti 2 kg

Aussprache

Art. Nr. **423425**

Gewicht pro Stück: 2 Kg Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Knusprig feiner, mediterraner Olivensnack aus ursprünglichen Zutaten,wundervoll mürbe und hervorragend zu Wein und Bier, oder einfach als kleiner Snack, Südtirol.

Milchart:

Fettstufe:
Restlaufzeit **100T**

Labsorte:



Gillini Tomate/Oliv/Oreg 1 kg

Aussprache

Art. Nr. **423426**

Gewicht pro Stück: 1 Kg Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Knusprig-zarte,goldfarbene Mini-Blätterteiggebäckstangen mit Tomaten,Oliven und Oregano affinert, hergestellt aus hochwertigen,natürlichen Zutaten-ein mediterraner Genuss, Südtirol.

Milchart:

Fettstufe:
Restlaufzeit **60T**

Labsorte:



Gillini Klassik 1 kg

Aussprache

Art. Nr. **423427**

Gewicht pro Stück: 1 Kg Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Knusprig-zarte,goldfarbene Mini-Blätterteiggebäckstangen,hergestellt aus hochwertigen, natürlichen Zutaten-ein idealer Knapper-Spaß, als Snack zu Wein und Bier, Südtirol

Milchart:

Fettstufe:
Restlaufzeit **60T**

Labsorte:

ITALIEN



MOSTARDA, SENF & KONFITÜREN



Frucht zum Käse Marille

Aussprache
Art. Nr. **422264**
Gewicht pro Stück: 0,22 K Stück pro Karton: 6
Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel
Frucht zum Käse, mindestens 70 % Frucht aus
eigenem Anbau, begleitet gern: Frischkäse, Blau-
schimmelkäse und Gorgonzola DOP.

Milchart:

Fettstufe:
Restlaufzeit **100T**

Labsorte:



Frucht zum Käse Feige

Aussprache
Art. Nr. **422265**
Gewicht pro Stück: 0,22 K Stück pro Karton: 6
Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel
Edle Feigen, sie sind honigsüß und saftig, die
"ältesten Früchte der Welt". Schonend verarbeitet
gelangen die edlen Früchte von Alpe Pragas ins
Glas-für einen feinen und reinen Genuß.Südtirol.

Milchart:

Fettstufe:
Restlaufzeit **100T**

Labsorte:



Frucht zum Käse Birne&Limette

Aussprache
Art. Nr. **422266**
Gewicht pro Stück: 0,22 K Stück pro Karton: 6
Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel
Birne-unwiderstehlich mild und süß trifft
fruchtig-säuerliche Limette.Schonend verarbeitet
gelangen die edlen Früchte von Alpe Pragas ins
Glas-für einen feinen und reinen Genuß.Südtirol.

Milchart:

Fettstufe:
Restlaufzeit **100T**

Labsorte:



Eins (A) Feigensenfsauce

Aussprache
Art. Nr. **425300**
Gewicht pro Stück: 0,12 K Stück pro Karton: 12
Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel
Eine köstliche Feigensenfsauce von erstklassiger
Qualität, exquisit fruchtig und pikant, mit einem
hohen Fruchtanteil und einer optimal unterlegten
Schärfe für den perfekten Käsegenuss, Venetien

Milchart:

Fettstufe:
Restlaufzeit **365T**

Labsorte:

BROT SPEZIALITÄTEN



Stirati Sesam-Stangen 250g

Aussprache
Art. Nr. **263891**
Gewicht pro Stück: 0,25 K Stück pro Karton: 12
Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel
Knusprig, leichte Grissini Stirati mit aroma-
tischen Sesamsamen bestreut, als Party-Knabberei
oder als Snack für zwischendurch, zum Aperitif mit
fein-geschnittenen Schinken oder einfach nur pur.

Milchart:

Fettstufe:
Restlaufzeit **240T**

Labsorte:



Käse Bastoncini Bl.gebäck

Aussprache
Art. Nr. **263893**
Gewicht pro Stück: 0,125 Stück pro Karton: 14
Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel
Knusprig, salzige Gebäckstangen aus Blätterteig
und Käse, perfekt zum Aperitif, mit hauchdünn
geschnittenem Schinken, zu Käse oder mit anderen
Zutaten.

Milchart:

Fettstufe:
Restlaufzeit **120T**

Labsorte:

ITALIEN



Käsetaler Kümmel 150g

Aussprache

Art. Nr. **263901**

Gewicht pro Stück: 0,15 K Stück pro Karton: 12

Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel

Kunsprieg, leicht bekömmlicher Käsesnack mit Kümmel, traditionell im Waffeleisen ohne Zugabe von Ölen und Fetten goldgelb gebacken, passt zu Käse und Wurst sowie Bier oder Wein.

Fettstufe:
Restlaufzeit **168T**

Milchart:

Labsorte:



Südtiroler Schüttelbrot Gilli

Aussprache

Art. Nr. **263910**

Gewicht pro Stück: 0,2 Kg Stück pro Karton: 14

Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel

Traditionell hergestelltes Fladenbrot aus Roggenmehl mit Kümmel und weiteren Gewürzen verfeinert, zu knusprigen dünnen Fladen ausgebacken. Ideal als Snack oder Zwischenmahlzeit, Südtirol.

Fettstufe:
Restlaufzeit **288T**

Milchart:

Labsorte:



Display Gilli Schüttelbrot

Aussprache

Art. Nr. **263914**

Gewicht pro Stück: 0,2 Kg Stück pro Karton: 72

Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel

Traditionell hergestelltes Fladenbrot aus Roggenmehl mit Kümmel und weiteren Gewürzen verfeinert, zu knusprigen dünnen Fladen ausgebacken. Ideal als Snack oder Zwischenmahlzeit, Südtirol.

Fettstufe:
Restlaufzeit **288T**

Milchart:

Labsorte:



Orig. Südtir. Schüttelbrot IGP

Aussprache

Art. Nr. **270802**

Gewicht pro Stück: 0,2 Kg Stück pro Karton: 12

Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel

Südtiroler Fladenbrot, trockene knusprige Kruste, Koriander und Fenchel, Salz und Kümmel verleihen dem Brot dann seine typisch würzige Note, kerniger Genuss & idealer Käsebegleiter.

Fettstufe:
Restlaufzeit **100T**

Milchart:

Labsorte:



Schüttelbrot mit Sesam und

Aussprache

Art. Nr. **270803**

Gewicht pro Stück: 0,15 K Stück pro Karton: 20

Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel

Südtiroler Fladenbrot, trockene knusprige Kruste, mit Sesam und Kürbis verfeinert, Koriander u. Fenchel, Salz u. Kümmel verleihen dem Brott seine typisch würzige Note, kerniger Genuss.

Fettstufe:
Restlaufzeit **90T**

Milchart:

Labsorte:



Trenker's Knabbermäuschen

Aussprache

Art. Nr. **270804**

Gewicht pro Stück: 0,2 Kg Stück pro Karton: 10

Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel

Südtiroler Fladenbrot, trockene knusprige Kruste, Koriander und Fenchel, Salz und Kümmel verleihen dem Brot dann seine typisch würzige Note, kerniger Genuss & idealer Käsebegleiter.

Fettstufe:
Restlaufzeit **100T**

Milchart:

Labsorte:

ITALIEN



Vinschgauer Natur 300 g

Aussprache

Art. Nr. **270806**

Gewicht pro Stück: 0,3 Kg Stück pro Karton: 12

Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel

Roggenmischfladenbrötchen aus dem Vinschgau/
Südtirol, typisch mit Natursauerteig und Brotklee.

Milchart:

Fettstufe:
Restlaufzeit **80T**

Labsorte:



Käsetaler Natur 150 g

Aussprache

Art. Nr. **423400**

Gewicht pro Stück: 0,15 K Stück pro Karton: 12

Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel

Kunsprig, leicht bekömmlicher Käsesnack,
traditionell im Waffeleisen ohne Zugabe
von Ölen und Fetten goldgelb gebacken, passt zu
Käse und Wurst sowie Bier oder Wein, Südtirol.

Milchart:

Fettstufe:
Restlaufzeit **100T**

Labsorte:

DIVERSES

Luis Trenker Vernatsch

Aussprache

Art. Nr. **424800**

Gewicht pro Stück: 0,75 K Stück pro Karton: 6

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Milchart:

Fettstufe:
Restlaufzeit **k.A.**

Labsorte:

VEGANE KÄSE ALTERNATIVE



BioRisella

Aussprache

Art. Nr. **800100**

Gewicht pro Stück: 0,2 Kg Stück pro Karton: 8

Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel

Pflanzliches Produkt auf der Basis von gekeimtem
Vollkornreis. Käsealternative ohne tierische
Bestandteile. Frei von Gluten, Soja, Laktose und
Cholesterin. Süßlich, mit leicht säuerlicher Note.

Milchart:

Fettstufe:
Restlaufzeit **56T**

Labsorte:

Anbauverband:

ITALIEN



OUTLET

Käseknödel 4 x 75 g

Aussprache

Art. Nr. **425000**

Gewicht pro Stück: 0,3 Kg Stück pro Karton: 6

Liefereinheit: KT Bestellart:

Küchenfertige Knödel, ca. 6 cm Durchmesser, beigefarbene/hellbraune Oberfläche, weiche, schnittfeste Konsistenz, milder Geschmack nach Käse und Schnittlauch, eine südtiroler Spezialität



Milchart:

Fettstufe:
Restlaufzeit **28T**

Labsorte:

Rote Bete Knödel 4 x 75 g

Aussprache

Art. Nr. **425001**

Gewicht pro Stück: 0,3 Kg Stück pro Karton: 6

Liefereinheit: KT Bestellart:

Küchenfertige Knödel, ca. 6 cm Durchmesser, weinrote Oberfläche, weiche, schnittfeste Konsistenz, mild-aromatischer Geschmack nach Rote Bete, eine südtiroler Spezialität.

Milchart:

Fettstufe:
Restlaufzeit **28T**

Labsorte:

Speckknödel 4 x 75 g

Aussprache

Art. Nr. **425002**

Gewicht pro Stück: 0,3 Kg Stück pro Karton: 6

Liefereinheit: KT Bestellart:

Küchenfertige Knödel, ca. 6 cm Durchmesser, beigefarbene/hellbraune Oberfläche, weiche, schnittfeste Konsistenz, milder Geschmack nach Speck und Petersilie, eine südtiroler Spezialität



Milchart:

Fettstufe:
Restlaufzeit **28T**

Labsorte:

Spinatknödel 4 x 75 g

Aussprache

Art. Nr. **425003**

Gewicht pro Stück: 0,3 Kg Stück pro Karton: 6

Liefereinheit: KT Bestellart:

Küchenfertige Knödel, ca. 6 cm Durchmesser, grüne Oberfläche, weiche, schnittfeste Konsistenz, milder Geschmack nach Spinat, eine südtiroler Spezialität.



Milchart:

Fettstufe:
Restlaufzeit **28T**

Labsorte:

Südtiroler Speck g.g.A.

Aussprache

Art. Nr. **425050**

Gewicht pro Stück: 0,1 Kg Stück pro Karton: 16

Liefereinheit: KT Bestellart:

Südtiroler Speck in der Scheibe, köstlich-herzhaft zur Brotzeit oder zur Verwendung in der warmen Küche.



Milchart:

Fettstufe:
Restlaufzeit **35T**

Labsorte:

Speck handgelegt 80 g

Aussprache

Art. Nr. **425051**

Gewicht pro Stück: 0,08 K Stück pro Karton: 12

Liefereinheit: KT Bestellart:

Südtiroler Speck, in feinen Scheiben von Hand angerichtet, köstlich-herzhaft zur Brotzeit oder zur Verwendung in der warmen Küche.



Milchart:

Fettstufe:
Restlaufzeit **35T**

Labsorte:

ITALIEN



Crackerli m. Südt.Speck g.g.A.

Aussprache

Art. Nr. **425052**

Gewicht pro Stück: 0,1 Kg Stück pro Karton: 10

Liefereinheit: KT Bestellart:

Knuspriges Roggenmischbrot mit Dinkel und Südtiroler Speck g.g.A., herzhaft und delikates für zwischendurch.

Milchart:

Fettstufe:
Restlaufzeit **100T**

Labsorte:

IRLAND



HARTKÄSE



Cahill's Irish Porter Cheddar

Aussprache *Kähills Porter tschedda*

Art. Nr. **311111**

Gewicht pro Stück: 2,25 K Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel

Käsezubereitung aus einem Cheddar, hergestellt aus Kuhmilch, mind. 5 Monate gereift, Rinde schwarz gewachst, hellgelber Teig mit dunkler Marmorierung, buttrig-mild mit karamellig-malziger Note. Irland



mind. Fett i.Tr. 48 %

Milchart: Kuh

Fettstufe:

Restlaufzeit **48T**

Labsorte: Mikrobiell

LIECHTENSTEIN

HARTKÄSE



Liechtensteiner würzig

Aussprache

Art. Nr. **312455**

Gewicht pro Stück: 3 Kg Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: ST Bestellart: Vorbestellung

Ein Hartkäse aus Kuhmilch, 8 Monate gereift, kompakter, fester Teig mit vereinzelter Lochung und feinem Schmelz, aromatisch- würziger Geschmack mit fein salziger Note, Liechtenstein.



mind. Fett i.Tr. 51,5%

Milchart: Kuh

Fettstufe:

Restlaufzeit **28T**

Labsorte: Tierisch

NIEDERLANDE



FRISCHKÄSE & TYP FRISCHKÄSE



Bio Ziegenrolle Honig 1kg

Aussprache

Art. Nr. **380003**

Gewicht pro Stück: 1 Kg Stück pro Karton: 4

Liefereinheit: ST Bestellart: Lagerartikel

Frischkäsezubereitung aus Bio-Ziegenmilch, keine Rinde, schneeweißer Teig, geschmeidige Textur, milchfrischer Geschmack mit dezenter mild-aromatischer Ziegenmilchnote und feiner Süße des Honigs, Brabant

Milchart: Ziege

Fettstufe:
Restlaufzeit **17T**

Labsorte: Mikrobiell

Anbauverband:

WEICHKÄSE & TYP WEICHKÄSE



Bio Ziegenbrie Torte

Aussprache

Art. Nr. **264272**

Gewicht pro Stück: 1,5 Kg Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Weichkäse aus Bio-Ziegenmilch, edle Weißschimmelinde, schneeweißer-elfenbeinfarbener Teig, cremig elastische Textur, mild-aromatischer Geschmack mit typischer Ziegenmilchnote, Brabant / Holland.

mind. Fett i.Tr. 50 %

Milchart: Ziege

Fettstufe:
Restlaufzeit **22T**

Labsorte: Mikrobiell

Anbauverband:

HALBFESTER SCHNITTKÄSE, TYP HALBF. SCHNITTKÄSE



Bio Ziegenribeaupierre

Aussprache

Art. Nr. **264269**

Gewicht pro Stück: 3,5 Kg Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Halbfester Schnittkäse aus Bio-Ziegenmilch, mind. 1 Monat gereift, rotgeschmierte, mit Elsässer Wein affinierte Rinde, elfenbeinfarbener, elastischer Teig, mild-aromatischer Geschmack, Brabant

mind. Fett i.Tr. 50 %

Milchart: Ziege

Fettstufe:
Restlaufzeit **34T**

Labsorte: Mikrobiell

Anbauverband:



Chèvre Rouge - Rote Ziege

Aussprache *schäwre ruhsch*

Art. Nr. **380019**

Gewicht pro Stück: 3,1 Kg Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel

Halbfester Schnittkäse aus Ziegenmilch, 6-8 Wochen gereift, Rinde mit edler Rotkultur affiniert, heller geschmeidiger Teig, mild-aromatischer Geschmack mit feiner Ziegenmilchnote, Nordbrabant / Holland.

mind. Fett i.T 50 %

Milchart: Ziege

Fettstufe:
Restlaufzeit **48T**

Labsorte: Mikrobiell

NIEDERLANDE



SCHNITTKÄSE & TYP SCHNITTKÄSE

Bio Möhrenkäse

Aussprache

Art. Nr. **264264**

Gewicht pro Stück: 4 Kg Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Käsezubereitung aus Bio-Kuhmilch, mind. 45 Tage gereift, orangefarbene feste Rinde, karottenfarbener, elastischer Teig mit Möhrensaft affiniert mild-aromatisch mit süßlicher Note, Nordholland.



mind. Fett i.Tr. 50 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **36T**

Labsorte: Mikrobiell
Anbauverband:

Holland Master Belle Blanche

Aussprache

Art. Nr. **302255**

Gewicht pro Stück: 4,24 K Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel

Schnittkäse aus bester holländischer Ziegenmilch, 4 Wochen gereift, schneeweiß, geschlossener Teig mit cremig-zarter Textur, milder, leicht salziger Geschmack mit feiner Ziegenmilchnote.



mind. Fett i.T 50 %
Milchart: Ziege

Fettstufe:
Restlaufzeit **36T**

Labsorte: Mikrobiell

NH Gouda g.U. cremig würzig

Aussprache

Art. Nr. **302262**

Gewicht pro Stück: 5,55 K Stück pro Karton: 2

Liefereinheit: ST Bestellart: Lagerartikel

Schnittkäse aus Kuh-Weidemilch, mind. 3 Monate gereift, Rinde mit Kunststoffüberzug, hellgelber Teig mit kompakter Textur, mildaromatisch mit feiner Würze, Premium-Gouda mit g.U. Siegel, Holland



mind. Fett i.Tr. 51 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **36T**

Labsorte: Tierisch

NH Gouda g.U. cremig mild

Aussprache

Art. Nr. **302263**

Gewicht pro Stück: 6 Kg Stück pro Karton: 2

Liefereinheit: ST Bestellart: Lagerartikel

Schnittkäse aus Kuh-Weidemilch, mind. 4 Wochen gereift, Rinde mit Kunststoffüberzug, hellgelber Teig mit kompakter Textur, mildaromatisch im Geschmack, Premium-Gouda mit g.U. Siegel, Holland



mind. Fett i.T 51 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **36T**

Labsorte: Tierisch

NH Gouda g.U. cremig kräftig

Aussprache

Art. Nr. **302264**

Gewicht pro Stück: 5,58 K Stück pro Karton: 2

Liefereinheit: ST Bestellart: Lagerartikel

Schnittkäse aus Kuh-Weidemilch, mind. 4 Monate gereift, Rinde mit Kunststoffüberzug, gelber Teig mit kompakter Textur, vollaromatisch mit kräftig-würziger Note, Premium-Gouda mit g.U. Siegel, Holland



mind. Fett i.Tr. 51 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **36T**

Labsorte: Tierisch

Wasabi 4,5 kg

Aussprache *wasabi*

Art. Nr. **380102**

Gewicht pro Stück: 4,5 Kg Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel

Schnittkäse aus Kuhmilch, mind. 2 Monate gereift, feste, grüne Rinde, hellgrüner, elastischer Teig, mit exotischer Wasabigewürzmischung affiniert, aromatisch mit würziger Schärfe, Nordholland.



mind. Fett i.T 50 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **36T**

Labsorte: Mikrobiell

NIEDERLANDE



mind. Fett i.Tr. 50 %
Milchart: Kuh

Labsorte: Mikrobiell

Wasabi 2,25 kg

Aussprache *wasabi*

Art. Nr. **380104**

Gewicht pro Stück: 2,25 K Stück pro Karton: 2

Liefereinheit: ST Bestellart: Lagerartikel

Schnittkäse aus Kuhmilch, mind. 2 Monate gereift, feste, grüne Rinde, hellgrüner, elastischer Teig, mit exotischer Wasabigewürzmischung affiniert, aromatisch mit würziger Schärfe, Nordholland.



Milchart: Ziege

Labsorte: Tierisch

Kathis Bockshornziege

Aussprache

Art. Nr. **380110**

Gewicht pro Stück: 2,25 K Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel

Schnittkäse aus Ziegenmilch, vom Kräuterhof 2 Mo. in handgewaschener Naturrinde gereift, mit nussigem Bockshornklee verfeinert, heller geschmeidiger Teig mildes Ziegenmilcharoma mit Walnussnote. Twentelan

Fettstufe: /RA
Restlaufzeit **36T**

Kathis Feuerschote

Aussprache *kathis feuerschote*

Art. Nr. **380113**

Gewicht pro Stück: 2,25 K Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel

Schnittkäse aus Kuhmilch vom Kräuterhof, 2 Mo. in natürlicher und von Hand gewaschener Rinde gereift mit scharfen Chilischoten verfeinert, zartschmelzender rötlicher Teig, feurig scharfer Genuss.



Milchart: Kuh

Labsorte: Tierisch

Fettstufe: /RA
Restlaufzeit **36T**



mind. Fett i.T 50 %
Milchart: Ziege

Labsorte: Tierisch

Ziegenmarie

Aussprache

Art. Nr. **380115**

Gewicht pro Stück: 2 Kg Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel

Schnittkäse aus Ziegenmilch vom Bauernhof, mind. 3 Monate gereift, dunkle Rinde, elfenbeinfarbener geschmeidiger Teig, cremige Textur, mild-aromatisch mit dezenter Ziegenmilchnote, Twenteland/Holland.

Fettstufe:
Restlaufzeit **36T**



Milchart: Kuh

Labsorte: Tierisch

Mein Gutshof trad. würzig

Aussprache

Art. Nr. **380118**

Gewicht pro Stück: 4,5 Kg Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Schnittkäse aus Kuhmilch, mind. 4 Monate gereift, dunkelbraune Rinde, strohgelber elastischer Teig, aromatisch-würziger Geschmack, edle Brandprägung auf der Rinde, Twenteland / Holland.

Fettstufe: /RA
Restlaufzeit **36T**



Milchart: Ziege

Labsorte: Tierisch

Kathis Thymian-Honig-Ziege

Aussprache

Art. Nr. **380122**

Gewicht pro Stück: 2,25 K Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel

Käsezubereitung aus Ziegenmilch, mind. 2 Monate gereift, Rinde mit feiner Kräuterauflage, elfenbeinfarbener mit Thymian & Honigaroma affiniertes mild-aromatisch mit feiner Honignote, Twenteland.

Fettstufe: /RA
Restlaufzeit **36T**

NIEDERLANDE



Kathis Kürbisknacker

Aussprache

Art. Nr. **380136**

Gewicht pro Stück: 2,25 K Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel

Käsezubereitung aus Schnittkäse aus Kuhmilch, mind.

6 Wochen gereift, Rinde mit Kürbiskernen und

Karotten von Hand dekoriert, mild-würzig im

Geschmack nach Kürbiskernen und Karotten.



Fettstufe: /RA
Restlaufzeit **35T**

Milchart: Kuh

Labsorte: Tierisch



Kathis Sommersprossen

Aussprache

Art. Nr. **380147**

Gewicht pro Stück: 2,25 K Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Schnittkäsezubereitung aus Kuhmilch, 6 Wochen

gereift, mit getrockneten Tomaten und gerösteten

Sonnenblumenkernen, fruchtiges Aroma mit kernigem

Biss.



Fettstufe: /RA
Restlaufzeit **35T**

Milchart: Kuh

Labsorte: Tierisch



Kathis Waldzauber

Aussprache

Art. Nr. **380151**

Gewicht pro Stück: 2,25 K Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Käsezubereitung aus Kuhmilch, mit edlen Ess-

kastanien und aromatischen Champignons und Wald-

pilzen, raffiniert-vollmundiger, delikater Ge-

schmack.



Fettstufe: /RA
Restlaufzeit **35T**

Milchart: Kuh

Labsorte: Tierisch



Kathis Minze Basilikumziege

Aussprache

Art. Nr. **380175**

Gewicht pro Stück: 2,25 K Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Schnittkäse aus Ziegenmilch, Rinde mit Kunststoff-

überzug, elfenbeinfarbener Teig mit Minze und

Basilikum affiniert, elastische Textur, mild im

Geschmack mit aromatischer Ziegenmilchnote, Hollan



Fettstufe: /RA
Restlaufzeit **35T**

Milchart: Ziege

Labsorte: Mikrobiell



Landana mit Chili - Sambal

Aussprache

Art. Nr. **380302**

Gewicht pro Stück: 4,3 Kg Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel

Schnittkäse aus Kuhmilch, auf naturbelassenem

Kiefernholz gereift, feste Rinde, rötlich-orangener,

geschmeidiger Teig mit feuriger Chilischote

affiniert, würzig-pikant mit feiner Schärfe, Holland



Fettstufe: 50 %
Restlaufzeit **64T**

mind. Fett i.Tr. 50 %
Milchart: Kuh

Labsorte: Mikrobiell



Landana mit Oliven & Tomaten

Aussprache

Art. Nr. **380303**

Gewicht pro Stück: 4 Kg Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel

Käsezubereitung aus Kuhmilch, auf naturbelassenem

Kiefernholz gereift, feste Rinde, hellgelber ge-

schmeidiger Teig mit Tomaten und Oliven affiniert,

aromatisch-mediterraner Geschmack, Holland.



Fettstufe: 50 %
Restlaufzeit **64T**

mind. Fett i.T 50 %
Milchart: Kuh

Labsorte: Mikrobiell

NIEDERLANDE



Landana mit Brennnessel

Aussprache

Art. Nr. **380304**

Gewicht pro Stück: 4 Kg Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel

Schnittkäse aus Kuhmilch, auf naturbelassenem Kiefernholz gereift, feste Rinde, hellgelber, geschmeidiger Teig mit Brennnessel affiniert, mild-aromatisch mit feiner Kräuternote, Holland.



mind. Fett i.Tr. 50 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **64T**

Labsorte: Mikrobiell



Landana mit Knoblauch

Aussprache

Art. Nr. **380305**

Gewicht pro Stück: 4 Kg Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel

Schnittkäse aus Kuhmilch, auf naturbelassenem Kiefernholz gereift, feste Rinde, hellgelber, geschmeidiger Teig mit pikantem Knoblauch affiniert, vollaromatisch mit feiner Knoblauchnote, Holland.



mind. Fett i.T 50 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **64T**

Labsorte: Mikrobiell



Landana mit Walnuss

Aussprache

Art. Nr. **380306**

Gewicht pro Stück: 4 Kg Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel

Schnittkäse aus Kuhmilch, auf naturbelassenem Kiefernholz gereift, feste Rinde, hellgelber, geschmeidiger Teig mit edler Walnuss affiniert, mild-aromatisch mit feinem Nussaroma, Holland.



mind. Fett i.Tr. 50 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **64T**

Labsorte: Mikrobiell



Landana mit Grünem Pesto

Aussprache

Art. Nr. **380307**

Gewicht pro Stück: 4,3 Kg Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel

Käsezubereitung aus Kuhmilch, auf naturbelassenem Kiefernholz gereift, feste Rinde, leuchtendgrüner geschmeidiger Teig mit würzigem Pesto affiniert, aromatisch-würzig mit feiner Kräuternote, Holland.



mind. Fett i.T 50 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **64T**

Labsorte: Mikrobiell



Caramello 6 kg

Aussprache *karamelo*

Art. Nr. **380333**

Gewicht pro Stück: 6 Kg Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel

Schnittkäse aus Kuhmilch, mindestens 6 Monate gereift, feste dunkle Rinde, strohgelber elastischer Teig, geschmeidige Textur mit angenehmen Mundgefü feinaromatisch mit süßlicher Röstnote, Niederlande.



mind. Fett i.Tr. 50 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **60T**

Labsorte: Tierisch



Caramello

Aussprache *karamelo*

Art. Nr. **380334**

Gewicht pro Stück: 12 Kg Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Schnittkäse aus Kuhmilch, mindestens 6 Monate gereift, feste dunkle Rinde, strohgelber elastischer Teig, geschmeidige Textur mit angenehmen Mundgefü feinaromatisch mit süßlicher Röstnote, Niederlande.



mind. Fett i.T 50 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **60T**

Labsorte: Tierisch

NIEDERLANDE



Caramello 3 kg

Aussprache *karamelo*

Art. Nr. **380335**

Gewicht pro Stück: 3 Kg Stück pro Karton: 2

Liefereinheit: ST Bestellart: Lagerartikel

Schnittkäse aus Kuhmilch, mindestens 6 Monate gereift, feste dunkle Rinde, strohgelber elastischer Teig, geschmeidige Textur mit angenehmen Mundgefü
feinaromatisch mit süßlicher Röstnote, Niederlande.



mind. Fett i.Tr. 50 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **60T**

Labsorte: Tierisch



Landana Walnuss 200 g

Aussprache

Art. Nr. **380395**

Gewicht pro Stück: 0,2 Kg Stück pro Karton: 10

Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel

Schnittkäse aus Kuhmilch, auf naturbelassenem Kiefernholz gereift, feste Rinde, hellgelber, geschmeidiger Teig mit edler Walnuss affiniert, mild-aromatisch mit feinem Nussaroma, Holland.



mind. Fett i.T 50 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **60T**

Labsorte: Mikrobiell



Landana Brennessel 200 g

Aussprache

Art. Nr. **380396**

Gewicht pro Stück: 0,2 Kg Stück pro Karton: 10

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Schnittkäse aus Kuhmilch, auf naturbelassenem Kiefernholz gereift, feste Rinde, hellgelber, geschmeidiger Teig mit Brennessel affiniert, mild-aromatisch mit feiner Kräuternote, Holland.



mind. Fett i.Tr. 50 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **55T**

Labsorte: Mikrobiell



Landana Chili-Sambal 200 g

Aussprache

Art. Nr. **380398**

Gewicht pro Stück: 0,2 Kg Stück pro Karton: 10

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Schnittkäse aus Kuhmilch, auf naturbelassenem Kiefernholz gereift, feste Rinde, rötlich-orangener, geschmeidiger Teig mit feuriger Chilischote affiniert, würzig-pikant mit feiner Schärfe, Holland



mind. Fett i.T 50 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **50T**

Labsorte: Mikrobiell



Beemster Royal 250 g

Aussprache

Art. Nr. **380828**

Gewicht pro Stück: 0,25 K Stück pro Karton: 8

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Schnittkäse aus Kuhmilch, 6 Monate gereift, zartschmelzender Teig mit unregelmäßiger Lochung, charaktervoller, aromatischer Geschmack mit leicht süßlicher Note, Nordholland



mind. Fett i.Tr. 48 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **35T**

Labsorte: Tierisch



Landana Kürbiskern

Aussprache

Art. Nr. **381100**

Gewicht pro Stück: 4,5 Kg Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Schnittkäse aus Kuhmilch, ca. 6 Wochen auf Holz gereift, mit Kürbiskernen verfeinert, geschmeidiger Teig mit unregelmäßiger, erbsengroßer Lochung, aromatisch im Geschmack.



mind. Fett i.T 50 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **48T**

Labsorte: Mikrobiell

NIEDERLANDE



Boer'n Trots Honig Kuh

Aussprache

Art. Nr. **381105**

Gewicht pro Stück: 11 Kg Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Schnittkäse aus Kuhmilch, 5 Monate gereift,
hellbraune Rinde, strohgelber kompakter Teig mit
Honig affiniert, cremiges Mundgefühl, vollmundig-
würzig mit süßlicher Note, Twenteland / Holland.



mind. Fett i.Tr. 50 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **35T**

Labsorte: Tierisch

Boer'n Trots Honig Ziege

Aussprache

Art. Nr. **381106**

Gewicht pro Stück: 11 Kg Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Schnittkäse aus Ziegenmilch, 24 Wochen gereift,
hellbraune mit Honig affinierte Rinde, elfenbein-
farbener geschmeidiger Teig, aromatisch-vollmundig
leicht süßlich und dezente Ziegenmilchnote, Twente.



mind. Fett i.T 50 %
Milchart: Ziege

Fettstufe:
Restlaufzeit **35T**

Labsorte: Tierisch

Boer'n Trots Ziege Trüffel

Aussprache

Art. Nr. **381130**

Gewicht pro Stück: 10 Kg Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel

Schnittkäse aus Ziegenmilch, 5 Monate gereift,
hellbraune Rinde mit Honigzubereitung affiniert,
heller geschmeidiger Teig mit Trüffeln affiniert,
vollaromatisch, feine Trüffelnote, Twenteland.



mind. Fett i.Tr. 50 %
Milchart: Ziege

Fettstufe:
Restlaufzeit **35T**

Labsorte: Mikrobiell

Rucola & Brennessel

Aussprache

Art. Nr. **381131**

Gewicht pro Stück: 4,5 Kg Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel

Käsezubereitung aus Kuhmilch, 4 Monate gereift,
Rinde mit Kräuterauflage, hellgelber geschmeidiger
Teig mit Brennessel und Rucola affiniert,
aromatisch mit feiner Kräuternote, Twenteland.



mind. Fett i.T 50 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **45T**

Labsorte: Tierisch

Chili Pfeffer

Aussprache

Art. Nr. **381132**

Gewicht pro Stück: 4,5 Kg Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel

Käsezubereitung aus Kuhmilch, 4 Monate gereift,
Rinde mit Kräuterauflage, hellgelber geschmeidiger
Teig mit geräucherten Jalapeno Chili affiniert,
pikant-würzig mit feiner Rauchnote, Twenteland.



mind. Fett i.Tr. 50 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **45T**

Labsorte: Tierisch

Tomate & Olive

Aussprache

Art. Nr. **381133**

Gewicht pro Stück: 4,5 Kg Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel

Käsezubereitung aus Kuhmilch, 4 Monate gereift,
Rinde mit Kräuterauflage, hellgelber geschmeidiger
Teig mit Tomate und Olive affiniert, aromatisch-
würzig mit mediterraner Note, Twenteland.



mind. Fett i.T 50 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **45T**

Labsorte: Tierisch

NIEDERLANDE



mind. Fett i.Tr. 50 %
Milchart: Kuh

Labsorte: Tierisch

Viererlei Pfeffer

Aussprache

Art. Nr. **381134**

Gewicht pro Stück: 4,5 Kg Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel

Käseubereitung aus Kuhmilch, 4 Monate gereift, Rinde mit Kräuterauflage, hellgelber geschmeidiger Teig mit einer bunten Pfeffermischung affiniert, pikant-würzig mit feinpfeffriger Note, Twenteland.



mind. Fett i.T 50 %
Milchart: Schaf

Labsorte: Tierisch

Das Schaf

Aussprache

Art. Nr. **381135**

Gewicht pro Stück: 4,5 Kg Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel

Schnittkäse aus Schafmilch, 2 Monate gereift, hellbraune Rinde, elfenbeinfarbener Teig mit geschmeidiger Textur, feinwürzig mit aromatischer Schafmilchnote und Anklängen von Kakao, Twente.



mind. Fett i.Tr. 50 %
Milchart: Kuh

Labsorte: Mikrobiell

Landana Jersey Mild

Aussprache

Art. Nr. **381142**

Gewicht pro Stück: 11,5 K Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Schnittkäse aus der Milch der Jerseykühe, ca.2 Monate gereift, hellgelber Teig mit einzelner Lochung, geschmeidige Textur, milder Geschmack mit süßlichen Nuancen, Nordholland.



mind. Fett i.T 50 %
Milchart: Kuh

Labsorte: Mikrobiell

Landana Jersey Pikant

Aussprache

Art. Nr. **381143**

Gewicht pro Stück: 11,5 K Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Schnittkäse aus der Milch der Jerseykühe, ca.4 Monate gereift, hellgelber Teig mit einzelner Lochung, geschmeidige Textur, aromatischer Geschmack mit süßlichen Nuancen, Nordholland.



mind. Fett i.Tr. 50 %
Milchart: Kuh

Labsorte: Mikrobiell

Landana Jersey Mild FS 250 g

Aussprache

Art. Nr. **381148**

Gewicht pro Stück: 0,25 K Stück pro Karton: 8

Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel

Schnittkäse aus der Milch der Jerseykühe, ca.2 Monate gereift, hellgelber Teig mit einzelner Lochung, geschmeidige Textur, milder Geschmack mit süßlichen Nuancen, Nordholland.



mind. Fett i.T 50 %
Milchart: Kuh

Labsorte: Mikrobiell

Landana Jersey Mild 5,75 kg

Aussprache

Art. Nr. **381149**

Gewicht pro Stück: 5,75 K Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: ST Bestellart: Lagerartikel

Schnittkäse aus der Milch der Jerseykühe, ca.2 Monate gereift, hellgelber Teig mit einzelner Lochung, geschmeidige Textur, milder Geschmack mit süßlichen Nuancen, Nordholland.

NIEDERLANDE



Landana Jersey Pikant 5,75 kg

Aussprache

Art. Nr. **381150**

Gewicht pro Stück: 5,75 Kg Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: ST Bestellart: Lagerartikel

Schnittkäse aus der Milch der Jerseykühe, ca.4 Monate gereift, hellgelber Teig mit einzelner Lochung, geschmeidige Textur, aromatischer Geschmack mit süßlichen Nuancen, Nordholland.



mind. Fett i.Tr. 50 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **35T**

Labsorte: Mikrobiell



mind. Fett i.T 50 %
Milchart: Ziege

Boer'n Trots Ziege Trüff 5,5kg

Aussprache

Art. Nr. **381151**

Gewicht pro Stück: 5,5 Kg Stück pro Karton: 2

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Schnittkäse aus Ziegenmilch, 24 Wochen gereift, hellbraune Rinde mit Honigzubereitung affiniert, heller geschmeidiger Teig mit Trüffeln affiniert, vollaromatisch, feine Trüffelnote, Twenteland

Fettstufe:
Restlaufzeit **35T**

Labsorte: Tierisch

Boer'n Trots HonigZiege 4,8 kg

Aussprache

Art. Nr. **381152**

Gewicht pro Stück: 4,8 Kg Stück pro Karton: 2

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Schnittkäse aus Ziegenmilch, 24 Wochen gereift, hellbraune mit Honig affinierte Rinde, elfenbeinfarbener geschmeidiger Teig, aromatisch-vollmundig leicht süßlich und dezente Ziegenmilchnote, Twente.



mind. Fett i.Tr. 50 %
Milchart: Ziege

Fettstufe:
Restlaufzeit **35T**

Labsorte: Tierisch



mind. Fett i.T 50 %
Milchart: Ziege

Fettstufe:
Restlaufzeit **48T**

Labsorte: Mikrobiell

Die Ziege

Aussprache

Art. Nr. **381154**

Gewicht pro Stück: 4,5 Kg Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Schnittkäse aus Ziegenmilch, 8 Wochen gereift, mit caramel-coating gewaschene Rinde, geschmeidiger Teig ohne Lochung, mild-süßlich im Geschmack, Overijssel-Niederlande.

Fettstufe:
Restlaufzeit **48T**

Trüffel schwarz

Aussprache

Art. Nr. **381155**

Gewicht pro Stück: 4,5 Kg Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Käsezubereitung mit feinen Trüffelstückchen, aus Kuhmilch, terracotta farbliches Coating mit Grastopping, cremiger Teig mit unregelmäßiger, erbsengroßer Lochung, charaktervoll mild, Overijssel-NL.



mind. Fett i.Tr. 50 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **48T**

Labsorte: Mikrobiell



mind. Fett i.T 50 %
Milchart: Ziege

Fettstufe:
Restlaufzeit **48T**

Labsorte: Mikrobiell

Landana Ziegenkäse Trüffel

Aussprache

Art. Nr. **381162**

Gewicht pro Stück: 4,7 Kg Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Fettstufe:
Restlaufzeit **48T**

NIEDERLANDE



Landana Walnuss 2,3 kg

Aussprache

Art. Nr. **381164**

Gewicht pro Stück: 2,3 Kg Stück pro Karton: 2

Liefereinheit: ST Bestellart: Lagerartikel

Schnittkäse aus Kuhmilch, auf naturbelassenem Kiefernholz gereift, feste Rinde, hellgelber, geschmeidiger Teig mit edler Walnuss affiniert, mild-aromatisch mit feinem Nussaroma, Holland.



mind. Fett i.Tr. 50 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **36T**

Labsorte: Mikrobiell



mind. Fett i.T 50 %
Milchart: Kuh

Landana Brennnessel 2,3 kg

Aussprache

Art. Nr. **381165**

Gewicht pro Stück: 2,3 Kg Stück pro Karton: 2

Liefereinheit: ST Bestellart: Lagerartikel

Schnittkäse aus Kuhmilch, auf naturbelassenem Kiefernholz gereift, feste Rinde, hellgelber, geschmeidiger Teig mit Brennnessel affiniert, mild-aromatisch mit feiner Kräuternote, Holland.

Fettstufe:
Restlaufzeit **36T**

Labsorte: Mikrobiell

Landana Oliv. & Tomaten 2,3 kg

Aussprache

Art. Nr. **381166**

Gewicht pro Stück: 2,3 Kg Stück pro Karton: 2

Liefereinheit: ST Bestellart: Lagerartikel

Käsezubereitung aus Kuhmilch, auf naturbelassenem Kiefernholz gereift, feste Rinde, hellgelber geschmeidiger Teig mit Tomaten und Oliven affiniert, aromatisch-mediterraner Geschmack, Holland.



mind. Fett i.Tr. 50 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **36T**

Labsorte: Mikrobiell



mind. Fett i.T 50 %
Milchart: Kuh

Landana Chili Sambal 2,3 Kg

Aussprache

Art. Nr. **381167**

Gewicht pro Stück: 2,3 Kg Stück pro Karton: 2

Liefereinheit: ST Bestellart: Lagerartikel

Schnittkäse aus Kuhmilch, auf naturbelassenem Kiefernholz gereift, feste Rinde, rötlich-orangener, geschmeidiger Teig mit feuriger Chilischote affiniert, würzig-pikant mit feiner Schärfe, Holland

Fettstufe:
Restlaufzeit **36T**

Labsorte: Mikrobiell

Boer'n Trots Map.Syrup Whiskey

Aussprache

Art. Nr. **381169**

Gewicht pro Stück: 7 Kg Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Schnittkäse aus Kuhmilch, ca. 10 Wochen gereift, während der Herstellung mit Ahornsirup-Whisky verfeinert, kompakter, schnittfester Teig, charaktervoller, süßlicher Geschmack, Twenteland / Holland.



mind. Fett i.Tr. 50 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **35T**

Labsorte: Tierisch



mind. Fett i.T 50 %
Milchart: Schaf

Boer'n Trots Honig Schaf

Aussprache

Art. Nr. **381170**

Gewicht pro Stück: 11 Kg Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Schnittkäse aus Schafmilch, 10 Wochen gereift, während der Herstellung mit Honig verfeinert, kompakter, schnittfester Teig, cremige Textur, mild-aromatisch mit leichter Süße, Twenteland.

Fettstufe:
Restlaufzeit **35T**

Labsorte: Tierisch

NIEDERLANDE



mind. Fett i.Tr. 50 %
Milchart: Kuh

Landana Jersey Alt 5,5 kg

Aussprache

Art. Nr. **381171**

Gewicht pro Stück: 5,5 Kg Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Schnittkäse aus der Milch der Jersey-Kühe, ca. 12 Monate gereift, fester, leicht mürber Teig, cremige, zartschmelzende Textur und charaktervoll würziger Geschmack, Nordholland.

Labsorte: Mikrobiell

Fettstufe:
Restlaufzeit **35T**



mind. Fett i.T 50 %
Milchart: Ziege

Land. Ziegenkäse Waln.& Feige

Aussprache

Art. Nr. **381176**

Gewicht pro Stück: 4,5 Kg Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Schnittkäse aus Kuhmilch, ca. 6 Wochen gereift, geschmeidiger Teig mit Walnüssen und Feigenstücken verfeinert, charaktervoller, aromatischer Geschmack mit feiner Ziegenmilchnote, Holland

Labsorte: Mikrobiell

Fettstufe:
Restlaufzeit **45T**



mind. Fett i.Tr. 50 %
Milchart: Schaf

Boer'n Tro. Schaf Honig 5,4 kg

Aussprache

Art. Nr. **381178**

Gewicht pro Stück: 5,4 Kg Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Schnittkäse aus Schafmilch, ca.3 Monate gereift, elfenbeinfarbener Teig mit Honig affiniert, cremig geschmeidige Textur mit unregelmäßiger, erbsengroßer Lochung, charaktervoll mit süßlicher Note

Labsorte: Tierisch

Fettstufe:
Restlaufzeit **35T**



mind. Fett i.T 50 %
Milchart: Kuh

Landana Jersey Alt 180 g

Aussprache

Art. Nr. **381180**

Gewicht pro Stück: 0,18 K Stück pro Karton: 10

Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel

Schnittkäse aus der Milch der Jersey-Kühe, ca. 12 Monate gereift, fester, leicht mürber Teig, cremige, zartschmelzende Textur und charaktervoll würziger Geschmack, Nordholland.

Labsorte: Mikrobiell

Fettstufe:
Restlaufzeit **48T**



mind. Fett i.Tr. 50 %
Milchart: Kuh

FP Wasabi

Aussprache *wasabi*

Art. Nr. **2430001**

Gewicht pro Stück: 0,15 K Stück pro Karton: 8

Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel

Schnittkäse aus Kuhmilch, mind. 2 Monate gereift, feste, grüne Rinde, hellgrüner, elastischer Teig, mit exotischer Wasabigewürzmischung affiniert, aromatisch mit würziger Schärfe, Nordholland.

Labsorte: Mikrobiell

Fettstufe:
Restlaufzeit **30T**

NIEDERLANDE



HARTKÄSE

Old Amsterdam

Aussprache

Art. Nr. **269653**

Gewicht pro Stück: 5,5 Kg Stück pro Karton: 2

Liefereinheit: ST Bestellart: Lagerartikel

Hartkäse aus Kuhmilch, 8 bis 9 Monate gereift, dunkle Rinde, strohgelber Teig mit kompakter Textur und angenehm cremigem Mundgefühl, aromatisch vollmundig-würziger Geschmack, Holland



mind. Fett i.Tr. 48 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **50T**

Labsorte: Tierisch



Landana 1000 Tage 1/2 Laib

Aussprache

Art. Nr. **380323**

Gewicht pro Stück: 5 Kg Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Hartkäse aus Kuhmilch, 1000 Tage gereift, feste Rinde, kompakter goldgelber Teig mit kristalliner Struktur, harmonisches Mundgefühl, ausgeprägt kräftig-pikanter Geschmack, Holland.



mind. Fett i.T 48 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **40T**

Labsorte: Tierisch

Landana 500 Tage 5 kg

Aussprache

Art. Nr. **380399**

Gewicht pro Stück: 5 Kg Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Hartkäse aus Kuhmilch, 500 Tage natürlich gereift, dunkle Rinde, goldgelber Teig, kompakte leicht bröckelige Textur, angenehm cremiges Mundgefühl, vollmundig-herzhaft im Geschmack.



mind. Fett i.Tr. 48 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **35T**

Labsorte: Tierisch



Beemster Royal Grand Cru

Aussprache

Art. Nr. **380830**

Gewicht pro Stück: 5,6 Kg Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel

Hartkäse aus Weide.Kuhmilch, mind. 12 Monate gereift, feste Rinde mit Kunststoffüberzug, gelber Teig mit zartschmelzender Textur, unregelmäßige erbesengroße Lochung, charaktervoll-herzhaft.



mind. Fett i.T 48 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **35T**

Labsorte: Tierisch

Beemster X-O-

Aussprache

Art. Nr. **380843**

Gewicht pro Stück: 5 Kg Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel

Hartkäse aus Kuhmilch, ca. 26 Monate auf Fichtenholzplanken gereift, karamellfarbener Teig mit reifetypischen Rissen in der Schnittfläche, süßlich, würzig und abgerundet, Noord-Holland.



mind. Fett i.Tr. 48 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **48T**

Labsorte: Tierisch



Landana Ziegenkäse Honig

Aussprache

Art. Nr. **381161**

Gewicht pro Stück: 4,5 Kg Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Ein feiner Schnittkäse aus Ziegenmilch, ca. 7 Wochen auf Kiefernholz gereift und mit Honig veredelt. Delikates Zusammenspiel aus mildem Ziegenmilcharoma und edel-süßlichem Honig.



mind. Fett i.T 50 %
Milchart: Ziege

Fettstufe:
Restlaufzeit **48T**

Labsorte: Tierisch

NIEDERLANDE



Landana Jersey X.O 180 g

Aussprache

Art. Nr. **381179**

Gewicht pro Stück: 0,18 K Stück pro Karton: 10

Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel

Hartkäse aus der Milch der Jersey-Kühe, mind. 18 Monate gereift, Rinde mit Kunststoffüberzug, geschmeidiger Teig mit unregelmäßiger, erbsengroßer Lochung, kräftig-pikant, Holland



mind. Fett i.Tr. 50 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **48T**

Labsorte: Mikrobiell



mind. Fett i.T 48 %
Milchart: Kuh

Labsorte: Tierisch

Wijngaard Geschenkset 200 g

Aussprache

Art. Nr. **381600**

Gewicht pro Stück: 0,2 Kg Stück pro Karton: 12

Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel

Geschenkset aus einer Käsezubereitung zum einen mit Trüffel, zum anderen mit Senf-Dill affiniert, ca. 4 Monate gereift, gelber Teig, cremige Textur, mild mit feinaromatischer Note, Holland

Fettstufe:
Restlaufzeit **50T**

Labsorte: Tierisch

Affiné Bärlauch

Aussprache

Art. Nr. **381601**

Gewicht pro Stück: 0,15 K Stück pro Karton: 6

Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel

Hartkäse aus Kuhmilch, ca. 4 Monate gereift, affiniert mit würzigem Bärlauch, strohgelber Teig mit geschmeidiger Textur, zartschmelzend am Gaume mild mit aromatischer Bärlauchnote, Holland.



mind. Fett i.Tr. 48 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **50T**

Labsorte: Tierisch



mind. Fett i.T 48 %
Milchart: Kuh

Labsorte: Tierisch

Affiné Ingwer

Aussprache

Art. Nr. **381602**

Gewicht pro Stück: 0,15 K Stück pro Karton: 6

Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel

Hartkäse aus Kuhmilch, mind. 10 Monate gereift, mit fruchtig-pikanten Ingwerstückchen affiniert, goldgelber Teig mit kompakter Textur, zartschmelzend am Gaumen, mild mit fruchtig-süßer Note, Holland

Fettstufe:
Restlaufzeit **50T**

Labsorte: Tierisch

Affiné Schwarzer Pfeffer

Aussprache

Art. Nr. **381603**

Gewicht pro Stück: 0,15 K Stück pro Karton: 6

Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel

Hartkäse aus Kuhmilch, ca. 4 Monate gereift, mit geschroteten schwarzen Pfefferkörnern affiniert, gelber Teig mit cremig-geschmeidiger Textur, mild mit würzig-aromatischer Pfeffernote, Holland



mind. Fett i.Tr. 48 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **50T**

Labsorte: Tierisch



mind. Fett i.T 48 %
Milchart: Kuh

Labsorte: Tierisch

Affiné Senf Dill

Aussprache

Art. Nr. **381604**

Gewicht pro Stück: 0,15 K Stück pro Karton: 6

Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel

Hartkäse aus Kuhmilch, ca. 4 Monate gereift, mit frischen Dillspitzen affiniert, gelber Teig mit geschmeidiger Textur, zartschmelzend am Gaumen, mild mit aromatisch-frischer Dillnote, Holland

Fettstufe:
Restlaufzeit **50T**

Labsorte: Tierisch

NIEDERLANDE



Affiné Tomate Schnittlauch

Aussprache

Art. Nr. **381605**

Gewicht pro Stück: 0,15 K Stück pro Karton: 6

Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel

Hartkäse aus Kuhmilch, ca.4 Monate gereift, mit Stückchen reifer franz. Tomaten und fein gehacktem holl.Schnittlauch affiniert,gelber Teig mit zartschmelzender Textur,aromatisch-frisch,Holland



mind. Fett i.Tr. 48 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **50T**

Labsorte: Tierisch

Affiné Trüffel-Tapenade

Aussprache

Art. Nr. **381606**

Gewicht pro Stück: 0,15 K Stück pro Karton: 6

Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel

Hartkäse aus Kuhmilch,ca. 4 Monate gereift, mit einer Tapenade aus frischen Sommertrüffeln affiniert,gelber Teig mit zartschmelzender Textur, mild mit aromatischer Trüffelnote, Holland



mind. Fett i.T 48 %
Milchart: Kuh

Fettstufe:
Restlaufzeit **50T**

Labsorte: Tierisch

Affiné Ziegen Rosmarin

Aussprache

Art. Nr. **381607**

Gewicht pro Stück: 0,12 K Stück pro Karton: 6

Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel

Hartkäse aus Ziegenmilch,ca. 4 Monate gereift,mit grob geschnittenem Rosmarin affiniert,gelber Teig mit geschmeidig-zartschmelzender Textur,mild mit süßlicher Note und feinen Rosmarinnuancen,Holland



mind. Fett i.Tr. 50 %
Milchart: Ziege

Fettstufe:
Restlaufzeit **50T**

Labsorte: Mikrobiell

BROTSPESIALITÄTEN

Kletzz Toast Cranb.-Haselnuss

Aussprache

Art. Nr. **381509**

Gewicht pro Stück: 0,075 Stück pro Karton: 6

Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel

Handwerkliches Früchtebrot, mit Feigen, Birnen, Pflaumen, Walnüssen, Haselnüssen, Rosinen, Gewürzen und Cranberries verfeinert, luftiger Teig, in knusprig dünne Scheiben geschnitten.



Milchart: Fettstufe:
Restlaufzeit **90T**

Labsorte:

Kletzz Toast Feige-Mandel

Aussprache

Art. Nr. **381510**

Gewicht pro Stück: 0,075 Stück pro Karton: 6

Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel

Handwerkliches Früchtebrot, mit Feigen, Birnen, Pflaumen, Walnüssen, Haselnüssen, Rosinen Gewürzen und Mandeln verfeinert, luftiger Teig, in knusprig dünne Scheiben geschnitten.



Milchart: Fettstufe:
Restlaufzeit **90T**

Labsorte:

NIEDERLANDE



Kletzz Toast Pflaume-Walnuss

Aussprache

Art. Nr. **381511**

Gewicht pro Stück: 0,075 Stück pro Karton: 6

Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel

Handwerkliches Früchtebrot, mit Feigen, Birnen, Pflaumen, Walnüssen, Haselnüssen, Rosinen und verschiedenen Gewürzen verfeinert, luftiger Teig, in knusprig dünne Scheiben geschnitten.



Milchart:

Fettstufe:
Restlaufzeit **90T**

Labsorte:

Kletzz Toast Aprik.-Pistazien

Aussprache

Art. Nr. **381512**

Gewicht pro Stück: 0,075 Stück pro Karton: 6

Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel

Handwerkliches Früchtebrot, mit Feigen, Birnen, Pflaumen, Walnüssen, Haselnüssen, Rosinen Gewürzen Aprikosen und Pistazien verfeinert, luftiger Teig, in knusprig dünnen Scheiben.



Milchart:

Fettstufe:
Restlaufzeit **90T**

Labsorte:

Kletzz Toast Ingw.-Cashewnuss

Aussprache

Art. Nr. **381513**

Gewicht pro Stück: 0,075 Stück pro Karton: 6

Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel

Handwerkliches Früchtebrot, mit Feigen, Birnen, Pflaumen, Walnüssen, Haselnüssen, Rosinen Gewürzen, Ingwer und Cashewnüssen verfeinert, Teig, in knusprig dünne Scheiben geschnitten.



Milchart:

Fettstufe:
Restlaufzeit **90T**

Labsorte:

POLEN

SCHNITTKÄSE & TYP SCHNITTKÄSE



Grand Radamer 2 kg

Aussprache

Art. Nr. **311606**

Gewicht pro Stück: 2 Kg Stück pro Karton: 4

Liefereinheit: ST Bestellart: keine Dispositi

Schnittkäse aus Kuhmilch, mind. 3 Wochen gereift, strohgelber Teig mit kirschkerngroßer Lochung, milchfrisch-aromatischer Geschmack, leicht süßlich-nussige Note, Lublin / Polen.



mind. Fett i.Tr. 45 %

Milchart: Kuh

Fettstufe:

Restlaufzeit **45T**

Labsorte: Mikrobiell

HARTKÄSE



Saphir-Käse

Aussprache

Art. Nr. **311601**

Gewicht pro Stück: 7,8 Kg Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Hartkäse aus Kuhmilch, mind. 4 Monate gereift, hell-graue Rinde, hellgelber kompakter Teig, geschmeidige zartschmelzende Textur, sahnig-cremig mit Nuancen von Sauerrahm und frischer Mango, Lublin / Polen.



mind. Fett i.Tr. 45 %

Milchart: Kuh

Fettstufe:

Restlaufzeit **90T**

Labsorte: Mikrobiell



Bernsteinkäse

Aussprache

Art. Nr. **311602**

Gewicht pro Stück: 7,5 Kg Stück pro Karton: 1

Liefereinheit: KT Bestellart: Vorbestellung

Hartkäse aus Kuhmilch, mind. 6 Monate gereift, dunkle Rinde, bernsteinfarbener Teig mit fein-kristalliner Struktur, zartschmelzend am Gaumen, würzig, intensives Aroma reifer Früchte, Lublin / Polen.



mind. Fett i.T 45 %

Milchart: Kuh

Fettstufe:

Restlaufzeit **100T**

Labsorte: Mikrobiell



Saphir-Käse 1,85 kg

Aussprache

Art. Nr. **311607**

Gewicht pro Stück: 1,85 K Stück pro Karton: 4

Liefereinheit: ST Bestellart: keine Dispositi

Hartkäse aus Kuhmilch, mind. 3 Monate gereift, hell-graue Rinde, hellgelber kompakter Teig, geschmeidige zartschmelzende Textur, sahnig-cremig mit Nuancen von Sauerrahm und frischer Mango, Lublin / Polen.



mind. Fett i.Tr. 45 %

Milchart: Kuh

Fettstufe:

Restlaufzeit **45T**

Labsorte: Mikrobiell

AMERIKA

HARTKÄSE



BellaVitano Chipotle

Aussprache

Art. Nr. **312460**

Gewicht pro Stück: 0,15 K Stück pro Karton: 6

Liefereinheit: KT Bestellart: Lagerartikel

Käsezubereitung aus einem Hartkäse aus Kuhmilch, mind. 12 Monate gereift und mit Chipotlegewürz aus geräucherten Chilischoten verfeinert. Zartschmelzender Teig mit aromatisch-würzigem Geschmack.



mind. Fett i.Tr. 45 %

Milchart: Kuh

Fettstufe:

Restlaufzeit **48T**

Labsorte: Mikrobiell
