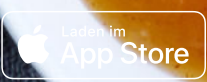


HEIDERBECK

WEIHNACHTS- SPEZIALITÄTEN



Burratina geräuchert

[buratina geräuchert]



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

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



Burrata Casa di Pietro

[burata]



Handgefertigte Frischkäsezubereitung aus einem Mozzarella aus Kuhmilch mit Kuhmilchsahne gefüllt, porzellanfarbene Oberfläche mit elfenbeinfarbenen Teig und überaus locker-cremiger Textur, milchfrisch im Geschmack mit sahnigem Mundgefühl. Mind. 42 % Fett i. Tr., Marken

Art.-Nr. 424951 125 g x 6, Stückpreis



Burratina affumicata

[burratina afumicata]



Handgefertigte Frischkäsezubereitung aus einem Mozzarella und Sahne, über Buchenholz zart geräuchert, dünne, hellbraune Oberfläche mit überaus locker-cremiger Textur, milchfrisch-sahnig mit zarten Rauchnoten. Mind. 68 % Fett i. Tr., Apulien

Art.-Nr. 423928 100 g x 6, Stückpreis



NEU

Büffel Burrata

[büffel burata]



Käsezubereitung aus 65 % Büffelmozzarella und 35 % Kuhsahnefüllung, weich und cremig, süß und zart im Geschmack, im Becher. Eine Rarität! Mind. 50 % Fett i. Tr., Kampanien

Art.-Nr. 423260 125 g x 6, Stückpreis



Burrata de Chèvre

[burrata dö Schähwre]



Feinster Pasta Filata Käse aus Ziegenmilch mit feiner, sahnig-cremiger Füllung, porzellanfarbene Oberfläche und schneeweißer Teig, milchfrisch mit feinaromatischer Ziegenmilchnote. Mind. 45 % Fett i. Tr., Aquitanien

Art.-Nr. 342037 120 g x 6, Stückpreis



Trüffel Mozzarella Becher

[trüffel modsarela becher]



Käsezubereitung aus Büffelmilch mit porzellanartiger Oberfläche, elfenbeinfarbener, elastisch-lockerer Teig mit Sommertrüffeln affiniert, milchfrischer Geschmack mit edler Trüffelnote.

Mind. 52 % Fett i. Tr., Kampanien

Art.-Nr. 423252 125 g x 6, Stückpreis



Mozzarella di Bufala DOP

[modsarela di bufala]



Mozzarella aus Büffelmilch, porzellanfarbene Oberfläche und lockerer, elastischer Teig, milchfrisch mit feinaromatischer Büffelmilchnote.

Mind. 52 % Fett i.Tr., Kampanien

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



Bio Mozzarella di Bufala DOP

[bio modsarela di bufala]



Handgezogene Mozzarella aus biologisch erzeugter Büffelmilch, porzellanfarbene Oberfläche, hellelfenbeinfarbener Teig, elastisch-lockere Textur, milch-frisch mit aromatischer Büffelmilchnote.

Mind. 52 % Fett i.Tr., Kampanien

Art.-Nr. 423214 125 g x 8, Stückpreis



NEU

Bufalina Casa di Pietro*[bufalina]*

Handwerklich hergestellter Weichkäse aus Büffelmilch, wenige Tage gereift, edle Weißschimmelrinde umgibt hellelfenbeinfarbenen Teig mit geschmeidig-cremiger Textur, voll-aromatisch mit feinwürziger Büffelmilchnote. Mind. 64 % Fett i. Tr., Lombardei

Art.-Nr. 424851 ca. 250 g x 4**Art.-Nr. 424854** 150 g x 6, Stückpreis**Bufala Bianca Casa di Pietro***[bufala bianca]*

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

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

NEU

Tomino Classico*[tomino klassiko]*

Weichkäse aus Kuhmilch mit edler Weißschimmelrinde, mindestens 10 Tage gereift, elfenbeinfarbener Teig mit elastisch-zartschmelzender Textur, milchfrisch-aromatisch, ideal für Pfanne & Grill. Mind. 52 % Fett i. Tr., Piemont

Art.-Nr. 423064 100 g x 12, Stückpreis**Kaiser No. 1**

Weichkäse aus Kuhmilch, 14 Tage gereift, rotgeschmierte Rinde, mit erlesenen Wildblüten auf der Rinde, kräftig-würziges Aroma mit feiner Blütennote. Mind. 50 % Fett i. Tr., Bayern

Art.-Nr. 300563 ca. 500 g x 1**Art.-Nr. 300592** 100 g x 8, Stückpreis**Le Crémeux de Bourgogne***[lö kremö de burgonj]*

Weichkäse aus Kuhmilch, mindestens 2 Wochen gereift mit edler Weißschimmelrinde, äußerst cremig-buttriger Teig mit zartschmelzender Textur, milchfrischer Geschmack mit dezenten Nuancen nach Sauerrahm und leichter Champignonnote. 72 % Fett i. Tr., Bourgogne

Art.-Nr. 264827 ca. 1,5 kg x 1

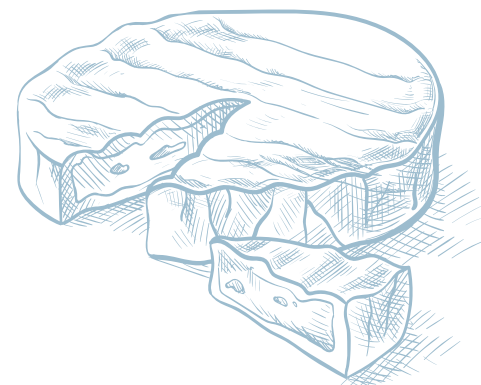
NEU

Caprella Casa di Pietro*[kaprella]*

Handwerklich hergestellter Weichkäse aus Ziegenmilch, wenige Tage gereift, edle Weißschimmelrinde umhüllt einen hellelfenbeinfarbenen Teig mit cremiger Textur, mild-aromatisch im Geschmack mit feiner Ziegenmilchnote. Mind. 56 % Fett i. Tr., Lombardei

Art.-Nr. 424853 ca. 250 g x 4**Capra Bianca Casa di Pietro**

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

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

Crèmeux blanc

[kremö blank]



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

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

Art.-Nr. 300590 125 g x 8, Stückpreis



Brie Walnuss gefüllt



Käsekomposition aus Kuhmilch mit edler Weißschimmelrinde, wenige Tage gereift, hellelfenbeinfarbener Teig mit einer Schicht aus Frischkäse und Walnussstückchen gefüllt, geschmeidige, zartschmelzende Textur, aromatisch frisch mit feinnussiger Note. Insg. mind. 65 % Fett i.Tr., St. Gallen

Art.-Nr. 290312 ca. 750 g x 1



Peyrigoux

[päriguh]



Weichkäse aus Kuhmilch, wenige Tage gereift, mit edler Weißschimmelrinde, hellgelber Teig mit cremifizierender Textur, mild-aromatisch mit feiner Champignonnote. Doppelrahmstufe, Périgord

Art.-Nr. 269387 ca. 1,6 kg x 1



Berthaut Epoisses AOP

[berto epoas]



Weichkäse aus Kuhmilch, mindestens 6 Wochen gereift, leuchtend orange-rote Rinde und 9 mal mit Rotkultur und Marc de Bourgogne gewaschen, cremiger Teig, vollmundig-würziger Geschmack. Mind. 50 % Fett i.Tr., Bourgogne

Art.-Nr. 340160 125 g x 6, Stückpreis



Au Bouchon

[obuscho]



Der mit dem Korken! Ein Weichkäse aus Kuhmilch mit weiß-roter Rinde und elfenbeinfarbenem Teig, cremiger Textur und mild-würzigem Geschmack. 63 % Fett i. Tr., Périgord

Art.-Nr. 380146 290 g x 4, Stückpreis



Crèmeux rouge

[kremö ruhsch]



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

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

Art.-Nr. 300591 125 g x 8, Stückpreis



Brie de Meaux AOP

[bri de moh]



Weichkäse aus Kuhrohmilch, mindestens 3 Wochen auf Roggenstroh gereift, samtige Weißschimmelrinde umgibt strohgelben Teig mit cremifizierender Textur, aromatisch-würzig mit feinen Pilznuancen. Mind. 45 % Fett i.Tr., Île-de-France

Art.-Nr. 269469 ca. 3 kg x 1

Art.-Nr. 342007 ca. 700 g x 1

Art.-Nr. 340158 200 g x 7, Stückpreis



Blauer Schoko Lakritz



Halbfester Schnittkäse aus Kuhrohmilch, 2 Monate gereift, bräunliche Rinde in Lakritzsud gebadet, hellgelber Teig mit Blauschimmeladern, Genussvermählung aus Lakritz und pikanter Blauschimmelnote, die von den süßen Schokoraspeln im Abschluss geadelt wird. Mind. 50 % Fett i. Tr., Hessen

Art.-Nr. 319902 ca. 1,8 kg x 1



Blaues Opium



Weichkäse aus Kuhrohmilch, 1 Monat gereift, Weißschimmelrinde wird mit Honig bestrichen und in gedämpftem Mohn gerollt, elfenbeinfarbener Teig mit Blauschimmeladern, kräftig-würziges und intensiv-langanhaltendes Aroma. Mind. 50 % Fett i. Tr., Hessen

Art.-Nr. 319903 ca. 230 g x 6



Golden Gel



Blauschimmelkäse aus Kuhmilch, ca. 90 Tage gereift, mit Süßweintrester affinert, buttrigschmelzende Textur, die Affinage mit Süßweintrester bereichert mit fruchtigen, süßen und herben Noten, mit Aromen nach Honig und fermentierten Früchten. Mind. 50 % Fett i. Tr., Südtirol

Art.-Nr. 420325 ca. 2,5 kg x 1



NEU

Löffelgorgonzola DOP ohne Rinde

[löffelgorgonzola]



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

Art.-Nr. 424552 2 kg x 1

Art.-Nr. 424553 2 kg x 1 Bio



Gorgonzola DOP piccante

[gorgonzola pikante]



Weichkäse aus Kuhmilch, mindestens 90 Tage gereift, faltige rötlich-graue Naturrinde, hellgelber Teig mit edlen Blauschimmeladern, geschmeidig-weiche Textur, würzig-pikanter Geschmack. Mind. 48 % Fett i. Tr., Piemont / Lombardei

Art.-Nr. 018120 ca. 1,5 kg x 1



NEU

Eins (A) Birnensensauce

Außergewöhnlich fruchtig!
Exquisit fruchtige Birnensensauce, untermalt mit einer dezenter Schärfe, die sich als delikate und leicht pikante Begleitung ideal zu Käse kombinieren lässt. Eine Birnensensauce, die mit Fruchtigkeit und ausgewogen abgestimmter Schärfe überzeugt

Art.-Nr. 425303 120 g x 12, Stückpreis



Gorgonzola DOP dolce Casa di Pietro

[gorgonzola doldsche]



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

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

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





Fondue Töppli Purist



Fondue Käsemischung aus Kuhrohmilch in hochwertiger Keramikschale, einfach im Ofen oder der Mikrowelle zu erhitzen für einen zartschmelzenden und herzhaften Fondue-Genuss. Fließende Textur und köstlich würziger Geschmack, Thurgau

Art.-Nr. 318501 200 g x 8, Stückpreis



Fondue Purist



Fondue Käsemischung aus altgereiftem Schweizer Käse mit ausgezeichneten Schmelzeigenschaften. Cremige Konsistenz, charaktervoller, herzhaft-würziger Geschmack, St. Gallen

Art.-Nr. 291116 600 g x 6, Stückpreis



Seiler Raclette Knoblauch



Schnittkäse aus Kuhmilch, mindestens 3 Monate im Höhlenkeller gereift, hellbraune, gewaschene Rinde, strohgelber Teig mit zartschmelzender Textur und pikantem Knoblauch affiniert, vollaromatisch mit pikanter Note und besten Schmelzeigenschaften. 48 % Fett i.Tr., Schweiz

Art.-Nr. 291702 ca. 1,6 kg x 1



Seiler Raclette Höhle



Schnittkäse aus Kuhmilch, mindestens 4 Monate im Höhlenkeller gereift, hellbraune, gewaschene Rinde, strohgelber Teig mit geschmeidiger Textur und zartem Schmelz, charaktervoll mit zartwürziger Note und ausgezeichneten Schmelzeigenschaften. 48 % Fett i.Tr., Schweiz

Art.-Nr. 291711 ca. 6,6 kg x 1

Art.-Nr. 291700 ca. 1,6 kg x 1



Mont d'Or AOP

[mo dor]



Weichkäse aus Kuhrohmilch, wenige Tage traditionell im Fichtenholzring gereift, samtig hellbraune Naturrinde und elfenbeinfarbener Teig mit äußerst cremiger Textur und zartem Schmelz, vollmundig-würzig mit dem feinen Aroma von Fichtenholz. Ideal für den Backofen und warm serviert. Mind. 45 % Fett i.Tr., Franche-Comté

Art.-Nr. 340168 ca. 3 kg x 1

Art.-Nr. 340163 ca. 360 g x 1



Eins (A) Feigensenfsauce

Außergewöhnlich vortrefflich! Exquisit süße und fruchtige Feigensenfsauce, untermalt mit einer feinen Schärfe, die sich als delikate und leicht pikante Begleitung ideal zu Käse kombinieren lässt. Eine Feigensenfsauce, die mit Top Qualität und ausgewogen abgestimmter Schärfe überzeugt, Piemont

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





Schweizer Raclette Purist



Bergraclette aus Kuhmilch regionaler Bergbauernhöfe über 900 m ü.M., Schnittkäse mit gewaschener Rinde und elfenbeinfarbenen Teig mit zartschmelzender Textur, hervorragende Schmelzeigenschaften und vollmundig-würzig im Geschmack. Mind. 45 % Fett i.Tr., Appenzell-Ausserrhoden

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



Eins (A) Rote Feige

Außergewöhnlich fruchtig! Exquisit fruchtig-violette Feigensauce, untermalt mit einer dezenten Schärfe, die sich als delikate und leicht pikante Begleitung ideal zu Käse kombinieren lässt. Eine Feigensauce, die mit Fruchtigkeit und ausgewogen abgestimmter Schärfe überzeugt

Art.-Nr. 425304 120 g x 12, Stückpreis



Seiler Raclette Röstzwiebel



Schnittkäse aus Kuhmilch, mindestens 3 Monate im Höhlenkeller gereift, hellbraune, gewaschene Rinde, strohgelber Teig mit würzigen Röstzwiebeln affiniert und geschmeidig-schmelzender Textur, intensiv-aromatisch mit würziger Note. 48 % Fett i.Tr., Schweiz

Art.-Nr. 291704 ca. 1,6 kg x 1



Seiler Raclette Curry



Schnittkäse aus Kuhmilch, mindestens 3 Monate im Höhlenkeller gereift, hellbraune, gewaschene Rinde, strohgelber Teig mit geschmeidiger Textur und zartem Schmelz, affiniert mit aromatischem Curry, zart-würzig mit komplexen Curry-Aromen. 48 % Fett i.Tr., Schweiz

Art.-Nr. 291706 ca. 1,6 kg x 1



Seiler Raclette Paprika



Schnittkäse aus Kuhmilch, mindestens 3 Monate im Höhlenkeller gereift, hellbraune, gewaschene Rinde, strohgelber Teig mit fruchtiger Paprika affiniert und zartschmelzender Textur, aromatisch-kräftig mit fruchtig-pikanter Note und besten Schmelzeigenschaften. 48 % Fett i.Tr., Schweiz

Art.-Nr. 291703 ca. 1,6 kg x 1



Eins (A) Bio Feigensauce



Außergewöhnlich vortrefflich! Exquisit fruchtig-süße Feigen aus kontrolliert ökologischem Landbau verarbeitet zu einer delikaten Feigensauce die mit Fruchtigkeit und ausgewogen abgestimmter Schärfe überzeugt

Art.-Nr. 425306 120 g x 12, Stückpreis



Raclette Purist



Halbfester Schnittkäse aus Kuhmilch, 14 Tage in rotgeschmierter Rinde gereift. Geschmeidiger, buttergelber Teig mit feiner Bruchlochung, zartschmelzend mit würzigem Geschmack. Mind. 50 % Fett i. Tr., Bayern.

Art.-Nr. 300582 ca. 1,6 kg x 2

**PUR
IST**



NEU

Bufalina al Tartufo Casa di Pietro

[bufalina al tartufo]



Weichkäse aus Büffelmilch in weißer Naturrinde, wenige Tage gereift, hellelfenbeinfarbener Teig mit edlen Trüffelstückchen affiniert, cremige Textur, vollaromatisch mit feiner Trüffelnote. Mind. 64 % Fett i. Tr., Lombardei

Art.-Nr. 424860 150 g x 6, Stückpreis

Trüffelino



Käsekomposition aus Kuhmilch in edler Weißschimmelrinde, hellelfenbeinfarbener Teig mit Trüffelfrischkäse gefüllt, geschmeidige Textur mit zartem Schmelz und mild-frischem Geschmack mit feinwürziger Trüffelnote. Insg. mind. 60 % Fett i. Tr., St. Gallen

Art.-Nr. 290324 150 g x 6, Stückpreis



NEU

Tomino & Tartufo

[tomino und tartufo]



Käsezubereitung aus Kuhmilch in edler Weißschimmelrinde, mindestens 10 Tage gereift, elfenbeinfarbener Teig mit edlen Trüffelstückchen affiniert, elastisch-zartschmelzende Textur, milchfrisch mit feinwürziger Trüffelnote, ideal für Pfanne & Grill.

Mind. 52 % Fett i. Tr., Piemont

Art.-Nr. 423062 100 g x 12, Stückpreis



NEU

Löffelgorgonzola Trüffel ohne Rinde



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

Art.-Nr. 424556 ca. 2 kg x 1



Brie Trüffel gefüllt



Käsekomposition aus Kuhmilch mit edler Weißschimmelrinde, wenige Tage gereift, hellelfenbeinfarbener Teig mit einer Schicht aus Frischkäse und Sommertrüffel gefüllt, geschmeidige, zartschmelzende Textur, aromatisch frisch mit feinwürziger Trüffelnote. Insg. mind. 65 % Fett i.Tr., St. Gallen

Art.-Nr. 290317 ca. 750 g x 1



Tarte Suisse Sommertrüffel



Schweizer Käsezubereitung aus Schnittkäse, 4 Monate gereift, mit vier Schichten aus einer Trüffelkomposition und feinen Käsestückchen gemischt, in Handarbeit gefüllt, zartschmelzende Käsepraline. Mind. 58 % Fett i. Tr., St. Gallen

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



Capriolo al Tartufo

[kaprijolo al tartufo]



Käsezubereitung aus einem Weichkäse aus Kuhmilch, zarte Haut mit leichtem Weißschimmel bedeckt, elfenbeinfarbener Teig mit gehobelten Stückchen vom Sommertrüffel affiniert und cremiger Textur, milchfrisch-mild mit aromatischer Trüffelnote. Mind. 51 % Fett i.Tr., Piemont

Art.-Nr. 423033 ca. 350 g x 4



NEU

Rocolino al Tartufo

Schnittkäsezubereitung aus Kuhmilch, mindestens 5 Monate gereift, bunt florierende Naturrinde, hellelfenbeinfarbener Teig mit feinen Trüffelstückchen affiniert, mürber Teig mit zartem Schmelz, feinwürzig im Geschmack. Mind. 48 % Fett i. Tr., Lombardei

Art.-Nr. 420470 ca. 350 g x 5

**Schweizer Trüffel**

Käsezubereitung aus edler Schweizer Kuhmilch, 3 Monate ausgereift, hellbraun trockene Rinde, hellgelber langer Teig mit gehobelten italienischen Trüffelstückchen gespickt, cremig und zartschmelzende Teigtextur, Duft nach Sauerrahm und edlen Trüffeln, leicht milchsäuerlicher Geschmack mit vollmundiger Trüffelnote. Herzhaft rahmig, exquisit trüffelreich. Mind. 55 % Fett i.Tr., St. Gallen

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

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



NEU

Oro Nero al Tartufo

Hartkäse aus Kuhmilch in dunkler Rinde, mindestens 6 Monate gereift, hellgelber Teig mit edlen Trüffelstückchen affiniert, feinkörnig in der Textur mit zartem Schmelz am Gaumen, aromatisch mit süßen Noten von Joghurt und Sahne. Mind. 35 % Fett i. Tr., Emilia-Romagna

Art.-Nr. 424116 ca. 2,5 kg x 1

**Pecorino di Rocca Trüffel**

Käsezubereitung aus einem Hartkäse aus Schafmilch, mindestens 2 Monate gereift, hellelfenbeinfarbener Teig mit feinen Trüffelstückchen affiniert, geschmeidige Textur mit zartem Schmelz, feinwürzig mit harmonischer Trüffelnote. Mind. 45 % Fett i. Tr., Toskana

Art.-Nr. 422908 ca. 1,4 kg x 2

**Tartufino**

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

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

**Trüffelo**

Käsezubereitung aus Kuhmilch, mindestens 3 Monate auf Fichtenholz gereift, feste Rinde mit Rotkultur gepflegt, hellgelber Teig mit schwarzen Trüffeln affiniert, aromatisch würzig und mit intensiver Trüffelnote. Mind. 50 % Fett i. Tr., Südtirol

Art.-Nr. 421540 ca. 6 kg x 1

Art.-Nr. 421545 ca. 3 kg x 1



NEU



Mini Tomini mit Speck



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

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



Tomino & Speck

[tomino und speck]



Weichkäse aus Kuhmilch in edler Weißschimmelrinde und würzig-pikantem Speckmantel, elfenbeinfarbener Teig mit elastisch-zartschmelzender Textur, milchfrisch-aromatisch mit würziger Note, ideal für Pfanne & Grill.

Art.-Nr. 423063 110 g x 12, Stückpreis



NEU

Tomino & Bacon



Weichkäse aus Kuhmilch in edler Weißschimmelrinde und mit würzigem Bacon ummantelt, elfenbeinfarbener Teig mit elastisch-zartschmelzender Textur, milchfrisch-aromatisch mit würziger Note, ideal für Pfanne & Grill. Mind. 48 % Fett i. Tr., Piemont

Art.-Nr. 423066 110 g x 12, Stückpreis



Tomino & Jamón Serrano



Weichkäse aus Kuhmilch in edler Weißschimmelrinde und mit aromatischem Serrano Schinken ummantelt, elfenbeinfarbener Teig mit elastisch-zartschmelzender Textur, milchfrisch mit aromatischer Note, ideal für Pfanne & Grill. Mind. 48 % Fett i. Tr., Piemont

Art.-Nr. 423068 110 g x 12, Stückpreis



NEU

Tomini Mix Natur-Speck-Bacon



Kleine Mix-Platte von Weichkäse aus Kuhmilch in edler Weißschimmelrinde, Natur, mit Speck oder Bacon ummantelt, elfenbeinfarbener Teig mit elastisch-zartschmelzender Textur, milchfrisch mit aromatisch-würziger Note, ideal für Pfanne & Grill. Mind. 52 % Fett i. Tr., Piemont

Art.-Nr. 423065 190 g x 6, Stückpreis



NEU

Tomino & Spinata Calabra



Weichkäse aus Kuhmilch in edler Weißschimmelrinde und mit pikant-scharfer Salami aus Kalabrien ummantelt, elfenbeinfarbener Teig mit elastisch-zartschmelzender Textur, milchfrisch mit würzig-pikanter Note, ideal für Pfanne & Grill. Mind. 48 % Fett i. Tr., Piemont

Art.-Nr. 423067 110 g x 12, Stückpreis



NEU

**Scamorza affumicata Snack
Casa di Pietro**



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

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



Scamorza affumicata Casa di Pietro

[*skamortsine afumikata*]



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

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



NEU

Hochgenuss



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

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



Fumus



Schnittkäse aus Kuhmilch, mind. 2 Monate gereift, Rinde mit Rauch und Whisky affiniert, gelber Teig mit Bruchlochung und cremig-zartschmelzender Textur, feinwürzig mit edler Rauchnote. Mind. 50 % Fett i. Tr., Südtirol

Art.-Nr. 421579 ca. 450 g x 4



Französische Walnusstorte



Schmelzkäsezubereitung aus Kuhmilch, Oberfläche und hellgelber Teig mit edler Walnuss affiniert, sahnig-mild und feinbuttrig mit edler Walnussnote. 55 % Fett i. Tr., Savoin, France Comté

Art.-Nr. 342201 1 kg x 1



Jalapeño Käse



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

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



Bacchus aus dem Bregenzer Wald



Käsezubereitung aus einen Schnittkäse aus Kuhmilch, mindestens 3 Monate gereift und einen weiteren Monat mit Rotwein affinert, violette Rinde, gelber Teig mit cremig-geschmeidiger Textur, delizios mit edler Weinnote. Mind. 50 % Fett i. Tr., Vorarlberg

Art.-Nr. 270260 ca. 6 kg x 1

Art.-Nr. 270262 ca. 3 kg x 1

Art.-Nr. 2430026 150 g x 8, Stückpreis



NEU

Feigenkäse Premium



Käsezubereitung aus einen Schnittkäse aus Kuhmilch, mindestens 3 Monate gereift, feuchte Rinde mit kandierten Feigen affinert, gelber Teig mit Feigensauce verfeinert, geschmeidige Textur, fruchtig-aromatisch mit feinem Schmelz.

45 % Fett i. Tr., Hessen

Art.-Nr. 026001 ca. 2,8g x 1



NEU

Glühweinkäse



Schnittkäse aus Kuhmilch, mindestens 3 Monate gereift, Rinde mit Glühwein und Gewürzen affinert, hellgelber Teig mit cremig-geschmeidiger Textur, mild-aromatisch mit feinen Noten nach Zimt. Mind. 50 % Fett i. Tr., Österreich

Art.-Nr. 270299 ca. 7 kg x 1

Art.-Nr. 272400 ca. 3,5 kg x 1



Roccolo



Ein rustikaler Schnittkäse aus Kuhmilch, 6 Monate in feuchten Naturkellern gereift, bunt florierende Naturrinde, hellhelfenbeinfarbener Teig mit geschmeidigem Rand und leicht bröckligem Kern, feinwürzig-aromatisch. Mind. 55 % Fett i. Tr., Lombardei

Art.-Nr. 018415 ca. 2,5 kg x 1



Steinpilzkäse



Schnittkäse aus Kuhmilch, mindestens 3 Monate gereift, Rinde mit Steinpilzgranulat affinert, hellgelber Teig mit cremig-geschmeidiger Textur, mild-aromatisch mit feiner Steinpilznote. Mind. 50 % Fett i. Tr., Österreich

Art.-Nr. 270297 ca. 7 kg x 1

Art.-Nr. 270298 ca. 3,5 kg x 1



NEU

Röstzwiebelkäse



Schnittkäse aus Kuhmilch, mindestens 3 Monate gereift, Rinde mit pikanten Röstzwiebeln affinert, hellgelber Teig mit cremig-geschmeidiger Textur, aromatisch-würzig mit pikanter Zwiebelnote. Mind. 50 % Fett i. Tr., Österreich

Art.-Nr. 272401 ca. 7 kg x 1

Art.-Nr. 272402 ca. 3,5 kg x 1



Steirischer Weinkäse Klassik



Käsezubereitung aus Hartkäse aus Kuhmilch, mind. 7 Monate gereift, Rinde mit einer Lure aus Roséwein Gewürzen und Kräutern affinert, goldgelber Teig mit unregelmäßiger, erbsen-großer Lochung, kompakte Textur mit zartem Schmelz, aromatisch-vollmundig mit feiner Würze und kräftigen Nuancen. 50 % Fett i. Tr., Steiermark

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

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



Baldauf Wildblumenkäse

Schnittkäse aus Kuhmilch, mindestens 45 Tage gereift, Rinde mit edler Rotkultur und einem Mantel aus Blütenmix affiniert, gelber Teig mit geschmeidiger Textur, vollaromatisch mit feiner floraler Note.
Mind. 50 % Fett i. Tr., Allgäu

Art.-Nr. 305004 ca. 6 kg x 1

Art.-Nr. 311910 ca. 3 kg x 1



NEU

Baldauf 1862 Meisterstück

Hartkäse aus Kuh-Heu-Rohmilch, mindestens 8 Monate gereift, edle Rotkulturrinde, goldgelber Teig mit geschmeidiger Textur, vollmundig-würzig mit zartem Schmelz. Mind. 50 % Fett i. Tr., Allgäu

Art.-Nr. 311911 ca. 3,4 kg x 2

**Ortler**

Nach neuer Rezeptur hergestellter Schnittkäse aus Kuhmilch, mindestens 2 Monate gereift, braune Rinde und hellgelber Teig mit unregelmäßiger Schlitzlochung, geschmeidige Textur, mild und aromatisch mit feinwürziger Note.
50 % Fett i. Tr., Südtirol

Art.-Nr. 017064 ca. 2,5 kg x 1

Art.-Nr. 2440060 150 g x 8, Stückpreis

**Meraner Weinkäse**

Schnittkäse aus Kuhmilch, mindestens 3 Monate gereift, violett-graue Rinde mit einer Mischung aus Lagrein und Gewürzen affiniert, hellgelber Teig mit geschmeidiger Textur, feinaromatisch mit dezenter Weinnote und zartem Schmelz.
50 % Fett i. Tr., Südtirol

Art.-Nr. 017802 ca. 2,3 kg x 1

Art.-Nr. 2440061 150 g x 8, Stückpreis



NEU

Morbier AOP

[mor.bijeh]



Halbfester Schnittkäse aus Kuhrohmilch, mindestens 45 Tage gereift, feuchte, hellbraune Naturrinde mit arttypischem Milchschemmelanflug, elfenbeinfarbener Teig mit dem typischen Streifen aus Pflanzenkohleasche, elastisch-weiche Textur mit zartem Schmelz, milchfrisch und mild im Geschmack mit fein-würzigen Nuancen.
Mind. 45 % Fett i.Tr., Jura/Franche-Comté

Art.-Nr. 340171 ca. 6,8 kg x 1

Art.-Nr. 340021 ca. 3 kg x 1

**Steinsalzkäse**

Schnittkäse aus thermisierter Kuhheumilch, mindestens 5 Monate in der Felsenhöhle gereift, Rinde mit einer Mischung aus Bergkräutern und Steinsalzmineralien gepflegt, gelber Teig mit geschmeidiger Textur, aromatisch und charaktervoll-würzig.
Mind. 45 % Fett i.Tr., Tirol

Art.-Nr. 011451 ca. 4 kg x 1

Art.-Nr. 2430006 150 g x 8, Stückpreis

**Schweizer Nussi**

Käseubereitung aus Kuhrohmilch, mindestens 3 Monate gereift, Naturrinde mit ausgesuchten Kräutern und Walnusslikör gewaschen, zartschmelzend-cremig und vollmundig. Mind. 50 % Fett i. Tr., Luzern

Art.-Nr. 269711 ca. 6 kg x 1

Art.-Nr. 269712 ca. 3,1 kg x 1

Art.-Nr. 2430007 150 g x 8, Stückpreis



Dolomit

Hartkäse aus Kuhmilch, mindestens 8 Monate gereift, Rinde mit Pflanzenasche affiniert, hellelfenbeinfarbener Teig mit unregelmäßiger erbsengroßer Lochung und feinkristalliner Textur mit zartem Schmelz, vollmundig-würzig, charaktervoll-komplex. 50 % Fett i. Tr., Südtirol

Art.-Nr. 421577 ca. 9 kg x 1

Art.-Nr. 421578 ca. 4,5 kg x 1

Art.-Nr. 2440063 150 g x 8, Stückpreis

**Alta Badia**

Hartkäse aus Kuhmilch, mindestens 6 Monate gereift, rotbraune, geschmierte Rinde, strohgelber Teig mit kompakter, geschmeidiger Textur, fein-aromatisch mit würzig-kraftiger Note, zartschmelzend am Gaumen. 50 % Fett i.Tr., Südtirol

Art.-Nr. 017801 ca. 9 kg x 1

Art.-Nr. 017808 ca. 4,8 kg x 1

Art.-Nr. 2440046 150 g x 8, Stückpreis

**Alpen Purist**

Hartkäse aus Schweizer Kuhmilch, mindestens 6 Monate gereift, geschlossener, mürber Käseteig mit zartem Schmelz und kräftig-samtigem Geschmack, welcher auf der Zunge zergeht. Mind. 56% Fett i. Tr., St. Gallen

Art.-Nr. 291104 ca. 6,5 kg x 1

Art.-Nr. 291107 ca. 3,25 kg x 1

Art.-Nr. 2430069 150 g x 8, Stückpreis

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

Hartkäse aus Kuhheurohmilch, mindestens 10 Monate Alpenreife, Rinde mit edler Rotkultur gepflegt, kompakter Teig mit feinen Reifungskristallen und zartem Schmelz, eine altgereifte Spezialität aus dem Kaiserwinkel, kräftig mit würziger Note. Mind. 45 % Fett i.Tr., Tirol

Art.-Nr. 270503 ca. 3,8 kg x 1

Art.-Nr. 2430083 150 g x 8, Stückpreis

**Feingold**

Hartkäse aus Kuhmilch, mindestens 12 Monate gereift, dunkle, leicht klebrige Naturrinde, gold-gelber Teig, zartschmelzende, kristalline Struktur, exquisit-kräftiger, vollmundiger Geschmack mit feinen Nuancen von Honig und Karamell und anhaltender Röstnote. Mind. 56 % Fett i. Tr., St. Gallen.

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

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

**Tiroler Adler**

Hartkäse aus Kuhmilch mit Premium Alpenreife, mindestens 9 Monate gereift, Rinde mit edler Rotkultur gepflegt, strohgelber Teig mit fein-kristalliner, fast parmesanartiger Textur und dennoch zartem Schmelz am Gaumen, vollaromatisch-würzig. 45 % Fett i. Tr., Tirol

Art.-Nr. 011315 ca. 6,4 kg x 1

Art.-Nr. 270001 ca. 1,6 kg x 1

Art.-Nr. 271909 150 g x 6, Stückpreis

**Urtyroler**

Hartkäse aus Kuhmilch, mindestens 12 Monate gereift, feste hellbraune, geschmierte Rinde, strohgelber kompakter Teig, kräftig-würziger Geschmack mit dem typischen Aroma eines gereiften Bergkäses. 45 % Fett i.Tr., Tirol

Art.-Nr. 270172 ca. 6 kg x 1

Art.-Nr. 270173 ca. 1,5 kg x 1

Art.-Nr. 271910 150 g x 6, Stückpreis



Frucht zum Käse

Marmelade? Nein, Frucht zum Käse!
Kein Wortspiel, sondern Grundphilosophie bei Alpe Pragas. So viel Frucht wie möglich soll ins Glas – und das von bester Qualität. Schonend verarbeitet gelangen die edlen Früchte von Alpe Pragas ins Glas – für einen feinen und reinen Genuß

Art.-Nr. 422265 220 g x 6 Feige

Art.-Nr. 422264 220 g x 6 Marille

Art.-Nr. 422266 220 g x 6 Birne-Limette, Stückpreise



Schwarzenstein



Hartkäse aus Kuhmilch, mindestens 6 Monate gereift, schwarze Rinde, hellelfenbeinfarbener Teig, feinkristalline Textur mit zartem Schmelz, feinwürzig mit dezenten Röstaromen. 50 % Fett i. Tr., Südtirol

Art.-Nr. 421581 ca. 9 kg x 1

Art.-Nr. 421582 ca. 4,5 kg x 1

Art.-Nr. 2440062 150 g x 8, Stückpreis



Pecorino Pastore Stagionato



Hartkäse aus Schafmilch, mindestens 5 Monate gereift, dunkelbraune Rinde, elfenbeinfarbener Teig mit kompakter, feinkörniger Textur, feinwürzig mit vollmundigem Schafmilcharoma, zartschmelzend am Gaumen. Mind. 50 % Fett i. Tr., Sardinien

Art.-Nr. 019536 ca. 2,8 kg x 1

Art.-Nr. 420514 200 g x 10, Stückpreis



Riserva del Fontadore



Hartkäse aus Schafmilch, mindestens 12 Monate im Keller gereift, rustikale Naturrinde, gelber Teig mit feinkörniger Textur und zartem Schmelz, kräftiger Geschmack mit ausgewogenen Schafmilchnuancen. Mind. 45 % Fett i. Tr., Toskana

Art.-Nr. 421016 ca. 18 kg x 1

Art.-Nr. 421001 ca. 2,5 kg x 1, Stückpreis



Queso Manchego DOP Don Juan



Hartkäse aus Schafmilch, mindestens 6 Monate gereift, braune Rinde, elfenbeinfarbener Teig mit kompakter, leicht blöckelige Textur, angenehm cremiges Mundgefühl, vollmundig-aromatisch, feine Schafmilchnote. Mind. 55 % Fett i. Tr., Kastilien-La Mancha

Art.-Nr. 330412 ca. 3 kg x 1

Art.-Nr. 330466 200 g x 16, Stückpreis



Tiroler Felsenkellerkäse



Hartkäse aus Kuhmilch, mindestens 7 Monate im Naturfelsenkeller gereift, gelber Teig mit geschmeidig-kompakter Textur, kräftig-aromatisch mit feinem karamellartigen Duft, zartschmelzend am Gaumen. 45 % Fett i. Tr., Tirol

Art.-Nr. 011193 ca. 6,5 kg x 1

Art.-Nr. 011194 ca. 1,5 kg x 1

Art.-Nr. 271908 150 g x 6, Stückpreis



Comté AOP

[komte]



Ein Comté mit großem Charakter, herzhaft und aromatisch ausgeprägt, Hartkäse aus Kuhrohmlch hergestellt, braune Naturrinde, mindestens 24 Monate gereift, gelber, kompakter Teig, buttrig-schmelzende und leicht kristalline Textur, komplexe Geschmacksvielfalt. Mind. 45 % Fett i. Tr., Franche Comté und Rhône-Alpes

Art.-Nr. 340003 ca. 5 kg x 1, 24 Monate





www.heiderbeck.com

Heiderbeck GmbH

Gewerbering 4

82140 Olching

Telefon +49 8142 44567-0

Telefax +49 8142 44567-211

info@heiderbeck.com

2021