



Gastronomie Gourmet Käseselektion

Wer die Wahl hat, hat die Qual.

Das ist angesichts der großen Käsevielfalt kein Wunder. Deshalb haben wir, inspiriert von der mediterranen Genusskultur, für Sie eine Auswahl an erlesenen Käsespezialitäten der großen Käsenationen zusammengestellt, die einerseits die Produktvielfalt des jeweiligen Landes widerspiegeln soll und anderseits Ihnen kreative Lösungsansätze für hochwertige Käsebuffets bieten.

Sorgfältig ausgewählte Artikel in kleinen Einheiten bieten Ihnen eine Produktvielfalt auf "kleinstem Raum", sorgen für einen hohen Frischegrad und schnelle Rotation. Produktbeschreibungen mit wertvollen Tipps und Hintergrundinformationen versorgen Sie mit dem notwendigen Wissen und die kleinen Produkt-Piker ermöglichen dem Gast die sichere Orientierung am Buffet. Kombinieren Sie diese Selektionen dann noch mit dem entsprechenden "Chesse Lovers – Feines zum Käse" Sortiment, sind Ihrer Kreativität kaum Grenzen gesetzt.





Französisches Sortiment







Ein Käsepaket für Feinschmecker oder Einsteiger gleichermaßen.

HEIDER BECK

Wer französische Käse kennenlernen möchte, findet in dieser Gourmet-Selektion zartschmelzende und aromatische Kuh- und Ziegenkäse. Ideal für eine feine Käseplatte oder für den Einbau in ein Buffet.

La Buchette Fleur, der mild-milchfrische Ziegenkäse und der aromatische Buchette de Chévre begeistern am Gaumen. Pierre Robert, Camembert Vieux Porche und der Chaource AOP glänzen durch ihre Cremigkeit. Der Reblochon AOP durch seinen zarten Schmelz. Munster AOP und Fourme d'Ampert AOP schmeicheln mit einer feinen Würze und einer süßlich-pikanten Note.

Nicht zu vergessen der "König der Käse" **Brie de Meaux AOP** – er duftet idealerweise nach feuchtem Laub und Pilzen und "flirtet" gern mit einem Jahrgangschampagner.





Spanisches Sortiment







Die Auswahl repräsentiert das Käseland Spanien, wo die Herstellung von Schaf- und Ziegenkäse ebenso eine große Tradition hat wie die Mischung von Kuh-, Schaf- und Ziegenmilch und damit für einen unverwechselbaren Geschmack sorgt.

Ein ganz besonderer Begleiter zu vielen Käsesorten ist das Feigen-Mandel oder das Dattel-Walnussbrot.

Die aromatisch-fruchtigen Käse aus Kuh- und Ziegenmilch **Rulito de Queso** Papaya und Ananas und der vollmundig-pikante **Queso de Valdeon IGP**, die aromatisch-vollmundigen Schafkäse **Queso Manchego DOP** und **Schafkäse mediterran**, die mild-aromatischen Ziegenkäse **Queso de Cabra** und **Ziegenkäse in Rotwein**, der Klassiker aus Kuhmilch **Mahón-Menorca DOP** und der traditionelle **Iberico** aus Kuh-, Schaf- und Ziegenmilch zusammengestellt zu einer erlesenen Käseauswahl.

Art.-Nr. 018460 2 kg x 1, Stückpreis





Italienisches Sortiment





Ein kulinarischer Streifzug durch das Land des Marco Polo von Südtirol im Norden bis nach Sardinien im Süden, mit bekannt-berühmten und noch etwas weniger bekannten Köstlichkeiten.

Probieren Sie den milden **Pagliavera** mit seiner besonderen Cremigkeit. **Taleggio DOP** aus dem Val de Taleggio überzeugt mit feiner Würze und **Gorgonzola DOP** mit seiner süß-pikanten Note.

Die saftigen Weiden der Bergbauern im Norden verleihen dem **Stilfser g.U.** seinen charakteristischaromatischen Geschmack, ebenso wie der sardische Schafkäse **Pecorino** mit seinem feinen Schmelz. Die fruchtige Prosecco-Note des **Aperitivo** schmeichelt der Nase und das zart-würzige Raucharoma des italienischen Klassikers **Scamorza affumicata** überzeugt am Gaumen.

Art.-Nr. 018400 2 kg x 1, Stückpreis





Erfahren Sie mehr über die Produktvielfalt von Casa di Pietro & Friends unter:



Heiderbeck TV Casa di Pietro



HEIDER BECK













Casa di Pietro & Friends Sortiment









Gorgonzola, Mozzarella, Parmigiano – das ist Belcanto in den Ohren von Feinschmeckern. Das Käseland Italien hat noch weitaus mehr berühmte Käseklassiker hervorgebracht und zählt mit über 48 DOP Käsen zu den wichtigsten Käseländern Europas. Heute zählt Italien mehr als 400 Sorten Käse, von denen wir feine Käsebotschafter für unser Casa di Pietro Sortiment ausgewählt haben.

Bufalina, Caprella, Dolce Crema Robiola und Pagliavera, ganz gleich, ob aus Büffel-, Ziegen- oder Kuhmilch, allen gemeinsam ist die milde, aromatische Würze und der besondere Schmelz am Gaumen.

Pecorino Fantasia, der Schafkäse aus Sizilien überzeugt durch sein buntes Farbenspiel und den vollmundigen Geschmack.

Tradizionali sind nicht nur optisch ein Highlight. Die Mischung aus Kuh- und Schafmilch verleiht ihnen einen unverwechselbar-feinwürzigen Geschmack und die kleinen, über Buchenholz geräucherten Scamorza-Perlen laden förmlich zum Zugreifen ein.







Capriz Sortimentskarton





Tauchen Sie ein in die wundersame Verwandlung von Milch und genießen Sie das geschmackvolle Ergebnis. Capriz ist mehr als ein handgeschöpfter Feinkäse von herausragender Qualität aus Südtirol. Capriz ist Handwerk, Brauchtum und Innovation – ein Erlebnis für alle Sinne und der Beginn einer Tradition.

FEINKÄSEREI FORMAGGI DI ALTA QUOTA

SAY "cheese" AND SMILE FOR ME Ganz gleich, ob der aus feiner Ziegenmilch hergestellte, rotgeschmierte **Goaserle**, der aromatische Weichkäse **Ziegello** mit dem leichten Pilzaroma und der mild-buttrige **Caprea** oder der vollmundige, mit Roggenkleie affiniere **Roggenkas** aus Kuhmilch, der auf Fichtenholzbrettern gereifte **Kasus** mit seinem zarten Schmelz und der mit Cognac und Südtiroler Schüttelbrot affinierte **Hofers Alptraum.**

So unterschiedlich sie auch sind – eins haben sie gemeinsam. Sie alle reifen aus der Milch Südtiroler Höfe und sind auf handwerkliche Weise hergestellt.

Art.-Nr. 421570 1,5 kg x 1, Stückpreis





Baldauf Gastro-Sortimentskarton



Baldauf Käse. Familiengeführt seit 5 Generationen.

Was 1862 mit dem Emmentalerhandel begann, wurde zu einem produzierenden Unternehmen für Baldauf Hart- und Schnittkäsespezialitäten-lokal-nachhaltigtraditionell und aus bester Allgäuer Heumilch.

Für eine exklusive Allgäuer Käseplatte aus tagesfrischer Allgäuer Heumilch von einer jahrhundertealten Kuhrasse haben wir für Sie die zartschmelzende "Baldauf Wildblume", den mit feurigen Chili affinierten "Baldauf Chilikäse", den feinwürzigen "Baldauf Zitronenpfeffer" und den mit einer ausgewählten Gewürzmischung ummantelten "Baldauf Bauerngarten" zusammengestellt.

Komplettiert wird das Sortiment durch die vollmundigen Hartkäse "Baldauf Der Allgäuer" mit seinem zarten Schmelz und dem charakter-voll-nuancenreichen "Baldauf 1862 Das Meisterstück" – eine Hommage an über 150 Jahre Erfahrung im Käsehandwerk.

Art.-Nr. 311930 1,8 kg x 1, Stückpreis







Baldauf Allgäuer Heumilchkiste Bio



Bioland



Baldauf Käse. Familiengeführt seit 5 Generationen. Was 1862 mit dem Emmentalerhandel begann, wurde zu einem produzierenden Unternehmen für Baldauf Hart- und Schnittkäsespezialitäten-lokal-nachhaltig-traditionell und aus bester Allgäuer Bio Heumilch.

Für eine exklusive Allgäuer Käseplatte aus bester Allgäuer Bio Heumilch haben wir für Sie die zartschmelzende "Baldauf Bio Wildblume", den mit feurigen Chili affinierten "Baldauf Bio Alpenfeuer", den fein-würzigen "Baldauf Bio Zitronenpfeffer" und den mit einer ausgewählten Gewürzmischung ummantelten "Baldauf Bio Bauerngarten" zusammengestellt. Komplettiert wird das Sortiment durch die vollmundigen Hartkäse "Baldauf Bio Der Allgäuer" mit seinem zarten Schmelz und dem würzigen "Baldauf Bio Alpkäse", der in seinem frischen Duft an Zitrusfrucht und Butter erinnert.



Vier-Länder-Alpensortiment



Die Alpenländer sind quasi ein historischer Entstehungsort feinaromatischer und charaktervoll-komplexer Käsesorten. Die artenreichen Bergwiesen sind ein Grund dafür, traditionelles Handwerk und Erfahrungen ein weiterer.

Mit unserer kleinen Schnitt- und Hartkäseselektion streifen wir die alpine Landschaft der Schweiz, Österreichs und Deutschlands.

Genießen Sie den vollmundigen **Wildererkäse**, den elegant würzigen **Felsenkeller** und den herzhaften, felsenhöhlengereiften **Steinsalzkäse**. **Alpen-Purist** überzeugt durch seinen zarten Schmelz und der **Almwiesenkäse** durch seine Affinage mit kräftigem Bergkräutersud. Und weil das Affinieren sprichwörtlich eine handwerkliche Kunst ist, komplettieren wir das Sortiment mit dem in Raboso-Wein affinierten **Bacchus**, dem mit einem Blüten-mix ummantelten **Wildblütenkäse** und dem **Dijonsenf-Käse** mit seiner herzhaften Rinde. Die buttrig-geschmeidige **Kräuterhexe** und der kernig-kräftige **Pfefferkäse** runden das Ganze ab.

Art.-Nr. 430010 1,5 kg x 1, Stückpreis









www.heiderbeck.com

