

HEIDER BECK

SOMMER- SPEZIALITÄTEN



2 Burrata & Burratina

Burrata Casa di Pietro

(burata)



Handgefertigte Käsezubereitung 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



Burrata di Bufala

(burata di bufala)



Handgefertigte Käsezubereitung aus Büffelmozzarella mit Kuhsahnefüllung, porzellanfarbene Oberfläche, hellelfenbeinfarbener Teig mit überaus locker-cremiger Textur, milchfrisch mit feiner Büffelmilchnote. Auch in Bio erhältlich!
Mind. 50 % Fett i. Tr., Kampanien

Art. Nr. 423260 125 g x 6 konventionell

Art. Nr. 423259 125 g x 6 Bio, Stückpreise



NEU

Burratina Casa di Pietro

(buratina)



Feine Käsezubereitung aus einem Mozzarella aus Kuhmilch und Kuhmilchsahne, porzellanfarbene glatte Oberfläche, sahnig-cremige Stracciatella im Inneren, milchfrisch und feinaromatisch. Ideale Größe für die Prepack-Theke oder das SB Regal.
Mind. 42 % Fett i. Tr., Marken

Art.-Nr. 424966 100 g x 6, Stückpreis



Burrata de Chèvre

[burrata dö Schäwre]



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



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. 423928 100 g x 6

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



Mozzarella di Bufala DOP*[mozzarella di bufala]*

Mozzarella aus Büffelmilch mit glattspiegelnder, porzellanfarbener Oberfläche, cremig-lockerer Teig, milchfrisch mit feiner Büffelmilchnote. Kugeln im idealen Snackformat. Mind. 52 % Fett i. Tr., Kampanien

Art.-Nr. 423217 250 g (50 g x 5) x 8**Art.-Nr. 423215** 500 g (50 g x 10) x 6, Stückpreise**Mozzarella di Bufala DOP***[mozzarella di bufala]*

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

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

TIPP

**Bio Spicy Fruits
Himbeer-Kardamom**

Fruchtig und pikant!
Feinstes Bio Fruchtpüree, gepaart mit erlesenen Bio Gewürzen - so entsteht eine außergewöhnliche Frucht-Gewürz-Kombination. Die markante Himbeere, ergänzt mit einem Hauch von Kardamom passt perfekt zum milchfrischen Aroma der Mozzarella.

Art.-Nr. 270242 120 g x 8, Stückpreis**Mozzarella di Bufala Stange Casa di Pietro***[mozzarella di bufala]*

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

Art.-Nr. 423221 1 kg x 2**Bio MozzaRisella Classic**

Pflanzliche Zubereitung auf der Basis von gekeimten Bio-Vollkornreis. Exzellent im Geschmack, schnittfest und mit guten Schmelzeigenschaften bietet der MozzaRisella eine tolle Alternative in der mediterranen Küche und bereichert durch seinen frischen Geschmack, Italien

Art.-Nr. 800103 200 g x 8**Art.-Nr. 800104** 500 g x 4, Stückpreise

NEU



Robiola Casa di Pietro
Robiola Ziege Casa di Pietro



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

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

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



Schafricotta Casa di Pietro
[schafrikotta]



Feinster Molkeneiweißkäse aus 100 % sardischer Schafmilchmolke mit schneeweißem Teig und lockerer Textur. Mild im Geschmack mit der aromatischen Würze feiner Schafmilch. Ideal zur Zubereitung von Desserts, der Füllung von Teigwaren oder zum Verfeinern von Nudelgerichten.
 Mind. 38 % Fett i. Tr., Sardinien

Art.-Nr. 017037 250 g x 6, Stückpreis



NEU

New Roots La Cotta



Cremig-locker!
 Pflanzliche Alternative zu Ricotta, hergestellt aus fermentierten Cashewkernen, natur oder mit nativen Olivenöl, Thymian und Lavendel verfeinert, locker und geschmeidig in der Textur, frisch und leicht aromatisch im Geschmack, ideal zur kreativen Verwendung in der Küche, Schweiz

Art.-Nr. 800611 120 g x 6 Natur
Art.-Nr. 800610 130 g x 6 Thymian / Lavendel,
 Stückpreis



NEU

Mascarpone Casa di Pietro
[maskarpone]



Frischkäse aus frischer Kuhsahne, schneeweiße und sahnige Textur, mild im Geschmack mit süßlicher Note. Die Casa di Pietro Mascarpone im Eindampfungsverfahren, anstatt des üblicherweise genutzten Filtrationsverfahren hergestellt, welches sie auf natürliche Weise süßer macht. 80 % Fett i. Tr., Südtirol

Art.-Nr. 421569 2 kg x 1
Art.-Nr. 269558 500 g x 6, Stückpreis



Bio MascaRice



Erstklassig cremig-dezent süß!
 Pflanzliche Alternative zu Mascarpone auf der Basis von gekeimtem, braunen Vollkornreis, hellbraune, cremige Textur mit angenehmer Süße, perfekt für die Herstellung von Süßspeise und anderen kreativen Ideen, Italien

Art.-Nr. 800102 150 g x 6, Stückpreis



Original italienische Butter Casa di Pietro



Feine Butter aus frischer Kuhmilch, porzellan- bis elfenbeinfarben und mit glatter, seidiger Textur, feine Säure eingebunden in zartem Schmelz und frische Noten nach Rahm machen diese Butter zu einem besonderen Geschmackserlebnis, traditionell in der italienischen Verpackung mit der Öse. 82 % Fett, Venetien

Art.-Nr. 425450 100 g x 20, Stückpreis



Gourmetkäse



Feine Käsekomposition aus einem Frisch- und Schnittkäse aus Kuhmilch, verfeinert mit fruchtigen Mango- und Papayastückchen, aromatischem Ananas-Kiwi-Mix oder pikant-scharfer Chili. Kleine Einheit für schnelle Rotation und hohen Frischgrad-perfekt für die Pre Pack Theke. Insgesamt mind. 57 % Fett i. Tr., St. Gallen

Art.-Nr. 291303 110 g x 5 Chili

Art.-Nr. 290345 110 g x 5 Ananas-Kiwi

Art.-Nr. 290380 110 g x 5 Mango-Papaya, Stückpreise



La Buchette – feine Ziegenkäserolle



Weichkäse oder Käsezubereitung aus Ziegenmilch mit affiner Oberfläche aus feinem Blüten-Mix oder roten Rosenblüten, schneeweißer Teig mit cremig-geschmeidiger Textur, milchfrisch mit feinaromatischer Ziegenmilchnote. Mind. 45 % Fett i. Tr., Centre

Art.-Nr. 340191 1 kg x 1 Fleurs

Art.-Nr. 340180 100 g x 6 Fleurs

Art.-Nr. 342020 100 g x 6 Rote Rosenblüten, Stückpreise



NEU

Robiola Kräuter

(robjola)



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

Art.-Nr. 042153 150 g x 6, Stückpreis



Blütenhof Frischcreme



Zartschmelzende Crème auf der Basis von Kuhmilch, sahnig-geschmeidige Konsistenz, verfeinert mit aromatischen Kräutern oder kleinen Käsewürfeln, feinfruchtiger Tomaten-Olivenmischung oder fruchtig-pikantem Meerrettich-Honig-Ingwer-Mix. Idealer Brotaufstrich, als Dip oder zur Verwendung in der kreativen Küche. 25 % Fett i. Tr im Milchanteil, Bayern

Art.-Nr. 316515 125 g x 6 Hirte

Art.-Nr. 316513 125 g x 6 Kräuter

Art.-Nr. 316514 125 g x 6 Tomate-Olive

Art.-Nr. 316512 125 g x 6 Meerrettich-Honig-Ingwer, Stückpreise



NEU

Büffelbutter



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

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





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 & Spinata Calabra



Weichkäse aus Kuhmilch in edler Weißschimmelrinde und mit pikant-scharfer Salsami 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



TIPP

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



Mostarda Apfel & Zwiebel

Würzig!

Milder Apfel trifft pikante Zwiebel. Eine fruchtige, feinsäuerliche und pikant-herzhafte Sauce die gern gereiften Käse begleitet aber auch sonst in der kreativen Küche Verwendung findet. Ideal als Dip zu Gegrilltem.

Art.-Nr. 422254 160 g x 12, Stückpreis



Backfertig!

1-2 Min

5-6 Min

7-8 Min

Hochwertige Spezialitäten aus dem Piemont
Ideal für Pfanne, Backofen & Grill
Mit wenigen Handgriffen zubereitet
Als Vorspeise, Hauptgang oder einfach als Snack
Einfach lecker genießen!

100% LATTE Italiano

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



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



Golosello

[golosello]



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

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



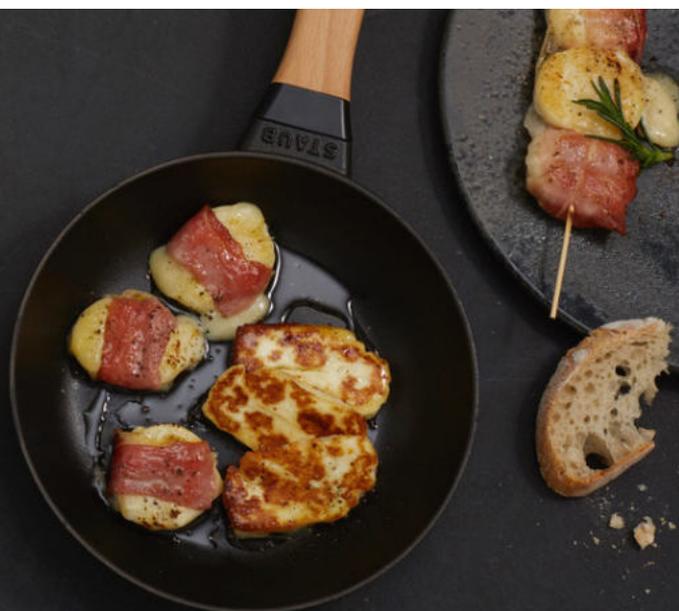
Tomino & Speck

[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. Mind. 52 % Fett i. Tr., Piemont

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



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



Rosticini

[rostischini]



Käsezubereitung aus einem Weichkäse aus Kuhmilch, zarte Weißschimmelrinde mit edlem Speck ummantelt, elfenbeinfarbener Teig mit geschmeidiger Textur und zartem Schmelz, feinaromatischer Bratkäse am Spieß für Pfanne und Grill.

Mind. 48 % Fett i. Tr., Piemont

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



Vinschgauer

TIPP

Vinschgauer, Vinschger Paarl oder Vinschgerle. Wer wissen will, wie das kleine Fladenbrot aus Südtirol schmeckt, der sollte es probieren. Ein herzhafter Beigleiter – auch zu Gebrühtem!

Art.-Nr. 270806 300 g x 12

Art.-Nr. 423409 300 g x 10, Stückpreis



Mini Scamorzine Casa di Pietro

[mini skamortsinie]



Pasta Filata Käse aus Kuhmilch über naturbelassenem Buchenholz geräuchert, hellgelber Teig mit elastischer Textur, aromatisch-würzig mit zart rauchiger Note, ideales Snackformat oder zur Verwendung als Topping für Salate. Mind. 41 % Fett i. Tr., Apulien

Art.-Nr. 423933 120 g (ca. 4 g x 30) x 8, Stückpreis



L'originale
tradizionale



Scamorzine affumicate 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



Perle di Scamorza

[perle di skamortsia]



Pasta Filata Käse aus Kuhmilch, hellbraune Naturrinde über naturbelassenem Buchenholz zart geräuchert, hellgelber Teig mit elastischer Textur, aromatisch-würzig mit zart rauchiger Note, ideales Snackformat. Mind. 33 % Fett i. Tr., Kampanien

Art.-Nr. 425101 200 g (ca. 20 g x 10) x 5, Stückpreis



Scamorza affumicata 150 g

Casa di Pietro *[skamortsia afumikata]*



Pasta Filata Käse aus Kuhmilch, goldgelbe Naturrinde über naturbelassenem Buchenholz zart geräuchert, hell-strohgelber Teig mit elastisch-kompakter Textur, mildaromatisch mit arttypisch zartwürziger Rauchnote. Mind. 33 % Fett i. Tr., Kampanien

Art.-Nr. 425100 150 g x 10, Stückpreis



Scamorza affumicata Casa di Pietro

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



Scamorza Stange Casa di Pietro

[skamortsia stange]



Pasta Filata Käse aus Kuhmilch, hellbraune Naturrinde über naturbelassenem Buchenholz zart geräuchert, hellgelber Teig mit elastischer Textur, aromatisch-würzig mit zart rauchiger Note, ideales Snackformat. Mind. 40 % Fett i. Tr., Kampanien

Art.-Nr. 425102 550 g x 6



Grill- und Pfannenkäse Kräuter



Halbfester Schnittkäse aus Kuhmilch in aromatisch-würziger Kräutermarinade, weißer bis rahmgelber Teig, optimal geeignet für die Pfanne oder als feinwürzige Grillspezialität. Saisonal verfügbar. 40 % Fett i. Tr., Bayern

Art.-Nr. 300569 ca. 900 g x 1



TIPP

Grillkäse



Halbfester Schnittkäse aus Kuhmilch, wenige Tage gereift, porzellan- bis helllelfenbeinfarbener Teig, kompakte, elastische Textur, milchfrisch mit dezent salziger Note, ideal für Pfanne und Grill. Mind. 43 % Fett i. Tr., Bulgarien

Art.-Nr. 307852 200 g x 10

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



Mostarda Paprika & Chili

Pikant!

Fruchtig roter Paprika trifft scharfe Chili. Eine fruchtig-pikante Sauce mit fein austarierter Schärfe die gern Grillspezialitäten begleitet und darüber hinaus in der kreativen Küche Verwendung findet.

Art.-Nr. 422259 160 g x 12, Stückpreis



Grill- und Pfannenkäse Paprika



Halbfester Schnittkäse aus Kuhmilch in würzig-pikanter Paprikamarinade, weißer bis rahmgelber Teig, optimal geeignet für die Pfanne oder als feinwürzige Grillspezialität. Saisonal verfügbar. 40 % Fett i. Tr., Bayern

Art.-Nr. 300570 ca. 900 g x 1



Bubalus



Halbfester Schnittkäse aus bulgarischer Büffelmilch, 25 Tage in Salzlake gereift, schnittfester Teig, aromatisch im Geschmack mit salzigen Nuancen und feiner Büffelmilchnote, ideal als Topping für Salate.

Art.-Nr. 307850 200 g x 12, Stückpreis



NEU

Petit Olivet Blüten



Weichkäse aus Kuhmilch mit feiner Blüten-affinage auf der Rinde, elfenbeinfarbener, cremig-zartschmelzender Teig, mild-aromatischer Geschmack.
Mind. 45 % Fett i. Tr., Centré

Art.-Nr. 342012 150 g x 8, Stückpreis



Crèmeux rouge & Crèmeux blanc

(kremö ruhsch - blank)



Weichkäse aus Kuhmilch in weißer oder rötlicher Naturrinde, elfenbeinfarbener Teig mit cremig-geschmeidiger Textur und sahnigem Mundgefühl, mild und milchfrisch mit fein-aromatischen oder feinwürzigen Nuancen. Jetzt auch im attraktiven Prepack-Format.
Mind. 50 % Fett i. Tr., Deutschland

rouge

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

Art.-Nr. 300591 125 g x 8, Stückpreis

blanc

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

Art.-Nr. 300590 125 g x 8, Stückpreis



NEU

NEU

Martins & Rebello Kuh und Schaf



Weichkäse aus Kuh- und Schafmilch, mindestens 20 Tage gereift, elfenbeinfarbener Teig mit buttriger Textur, mild mit fein-aromatischen Schafmilchnuancen.
Mind. 45 % Fett i. Tr., Portugal

Art.-Nr. 400100 ca. 1,1 kg x 6

Art.-Nr. 400107 ca. 250 g x 24



Martins & Rebello Kuh

Weichkäse aus Kuhmilch, und mindestens 20 Tage gereift, elfenbeinfarbener Teig mit geschmeidiger Textur und feinbuttrigem Geschmack. Mind. 45 % Fett i. Tr., Portugal

Art.-Nr. 400101 ca. 1,1 kg x 6



TIPP

Eins (A) rote Feige

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

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

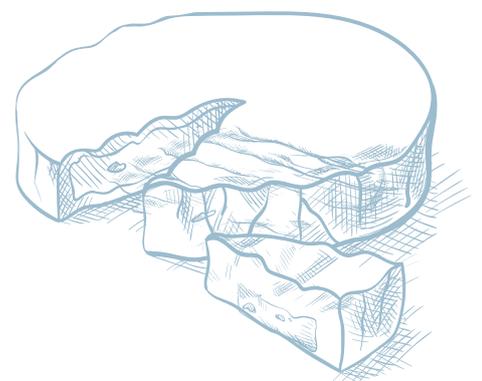


New Roots Soft White



Pflanzliche Alternative zu Weichkäse mit weißer Edelschimmelrinde, hergestellt aus fermentierten Cashewkernen, mindestens 3 Wochen gereift, porzellanfarbener Teig mit cremiger Textur, mild mit fein-aromatischer Note. Kanton Bern / Schweiz

Art.-Nr. 800601 120 g x 6, Stückpreis



NEU

Bufala Bianca Casa di Pietro

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

**Pagliavera Casa di Pietro***[pajavera]*

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

Art.-Nr. 424950 200 g x 8, Stückpreis

**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***[kapra bianca]*

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

Mind. 56 % Fett i. Tr., Lombardei

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

**Bufalina Casa di Pietro***[bufalina]*

Handwerklich hergestellter Weichkäse aus Büffelmilch, wenige Tage gereift, edle Weißschimmelrinde umgibt hellelfenbeinfarbenen Teig mit geschmeidig-cremiger Textur, vollaromatisch mit feinwürziger Büffelmilchnote.

Mind. 64 % Fett i. Tr., Lombardei

Art.-Nr. 424851 ca. 250 g x 4

Art.-Nr. 424854 150 g x 6

Art.-Nr. 424861 150 g x 6 Bio,
Stückpreise

**Robiola fiorita Casa di Pietro**

Weichkäse aus Kuhmilch mit feiner Naturrinde, ca. 2 Wochen gereift, hellelfenbeinfarbener Teig mit sahnig-weicher Textur, milchfrisch-mild mit feinaromatischer Note, typischer Weichkäse in lombardischer Tradition.

Mind. 58 % Fett i. Tr., Lombardei

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





Taleggio DOP
[taledscho]



Halbfester Schnittkäse aus Kuhmilch in edler Rotkulturrinde, mindestens 30 Tage gereift, elfenbeinfarbener Teig mit geschmeidig-buttriger Textur, feinaromatisch mit würziger Note, perfekt zu Risotto und Polenta. Mind. 48 % Fett i. Tr., Lombardei

Art.-Nr. 010003 ca. 2,4 kg x 1

Art.-Nr. 420446 180 g x 8, Stückpreis



Eins (A) Birnensenfauce

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

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



TIPP

Grissini Sesam

Einfach in der Form, aber nicht im Geschmack. Handgemacht sind sie, die fingerdicken mürben Brotstangen und kross gebacken. Verfeinert mit Sesam sind diese dünnen Appetithäppchen schon längst nicht mehr nur traditioneller Bestandteil der Küche Piemonts, sondern auch in der Welt zu Hause

Art.-Nr. 270809 200 g x 10, Stückpreis



Löffelgorgonzola DOP ohne Rinde
[löffelgorgonzola]



Weichkäse aus Kuhmilch, mindestens 50 Tage gereift, hellelfenbeinfarbener Teig mit feiner Edelpilzädung, 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 dolce Casa di Pietro
[gorgonzola doldsche]



Weichkäse aus Kuhmilch, mind. 50 Tage gereift, hellbraune rustikale Naturrinde und elfenbeinfarbener Teig mit feiner Blauschimmelädung 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



Pecorino Fantasia*[pecorino fantasia]*

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

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

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

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

**Pecorino mit Pistazien***[pecorino mit pistazien]*

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

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

**Spargelkäse**

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

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

**Tradizionali***[tradizionali]*

Käsezubereitung aus Kuh- und Schafmilch, hellgelber Teig, affinieren mit Peperoncino, Walnuss, Trüffel oder Oliven, geschmeidig-elastische Textur, zartschmelzend am Gaumen, mildaromatisch mit feinwürziger Note und eleganten Schafmilchnuancen. Mind. 45 % Fett i. Tr., Marken

Art.-Nr. 424955 160 g x 8 Peperoncino

Art.-Nr. 424956 160 g x 8 Walnuss

Art.-Nr. 424957 160 g x 8 Trüffel

Art.-Nr. 424958 160 g x 8 Olive,
Stückpreise

**Wasabi**

Schnittkäse aus Kuhmilch mit Wasabi verfeinert, mindestens 2 Monate gereift, mintgrüner Teig mit geschmeidiger Textur, mild-aromatisch mit feinwürzig-frischer Schärfe. Gute Schmelzeigenschaften für kreative Ideen in der Küche. Mind. 50 % Fett i. Tr., Niederlande

Art.-Nr. 380062 ca. 4,5 kg x 1

Art.-Nr. 2440064 150 g x 8,
Stückpreise

**Jalapeño Käse**

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

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



NEU

Baldauf Zitronenpfeffer

(schafrikotta)



Schnittkäse aus Kuh-Heumilch in feinwürziger Rinde aus Zitronenpfeffer, mindestens 8 Wochen gereift, goldgelber Teig mit geschmeidiger Textur, aromatisch mit feinwürziger Note. Mind. 50 % Fett i. Tr., Allgäu

Art.-Nr. 311912 ca. 3 kg x 1

Art.-Nr. 311921 180 g x 6, Stückpreis



Martins & Rebello Ziege



Halbfester Schnittkäse aus Ziegenmilch, mindestens 30 Tage gereift, elfenbeinfarbener Teig mit kompakter Textur, feinwürzig mit langanhaltendem Ziegenmilchgeschmack. Mind. 45 % Fett i. Tr., Portugal

Art.-Nr. 400102 ca. 1,1 kg x 6

Art.-Nr. 400103 ca. 250 g x 24



NEU

Martins & Rebello Ziege mit Paprika



Halbfester Schnittkäse aus Ziegenmilch, mindestens 30 Tage gereift, Rinde mit Paprikapulver affiniert, elfenbeinfarbener Teig mit kompakter Textur, feinwürzig mit langanhaltendem Ziegenmilchgeschmack. Mind. 45 % Fett i. Tr., Portugal

Art.-Nr. 400104 ca. 1,1 kg x 6

Art.-Nr. 400105 ca. 250 g x 24



Wildblütenkäse



Schnittkäse aus Kuhmilch, mindestens 3 Monate gereift, feste Rinde mit einem Kräuter-Blütenmix affiniert, strohgelber geschmeidiger Teig, kräuterwürziger Geschmack mit blumiger Note. Mind. 45 % Fett i. Tr., Vorarlberg

Art.-Nr. 270251 ca. 7,3 kg x 1

Art.-Nr. 270252 ca. 3,5 kg x 1

Art.-Nr. 2430045 150 g x 8, Stückpreis



NEU

Dijon Senfkäse



Käsezubereitung aus Schnittkäse aus Kuhmilch, Rinde mit feiner Dijonsenf-Auflage, hellelfenbeinfarbener Teig mit kompakter Textur, feinfruchtig-aromatisch mit edler Würze. Mind. 50 % Fett i. Tr., Deutschland

Art.-Nr. 300503 ca. 2 kg x 1

Art.-Nr. 2430095 150 g x 8, Stückpreis



Bio Kornblumenkaiser



Schnittkäse aus Kuh-Heumilch aus ökologischem Landbau, Rinde mit feinen Kornblüten affiniert, gelber Teig mit vereinzelter Lochung, geschmeidige Textur mit zartem Schmelz, aromatisch mit feinwürziger Note. Mind. 55 % Fett i. Tr., Tirol

Art.-Nr. 270554 ca. 4 kg x 1



NEU

Bio Gewürzblütenkaiser

Schnittkäse aus Kuh-Heumilch aus ökologischem Landbau, Rinde mit feinem Gewürzblüten-Mix affiniert, gelber Teig mit vereinzelter Lochung, geschmeidige Textur, zartschmelzend am Gaumen, aromatisch mit feinwürziger Note. Mind. 45 % Fett i. Tr., Tirol

Art.-Nr. 270553 ca. 4 kg x 1

**Alpzirler**

Hartkäse aus Kuhmilch, mindestens 6 Monate in feiner Naturrinde gereift, hellgelber Teig mit kompakter Textur, feinwürzig mit dem arttypischen Geschmack eines gereiften Bergkäses. 50 % Fett i. Tr., Tirol

Art.-Nr. 270161 ca. 6 kg x 1

Art.-Nr. 270183 ca. 1,5 kg x 1

Art.-Nr. 271907 150 g x 6, Stückpreis

**Eins (A) Feigensenfsauce**

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

Art.-Nr. 425300 120 g x 12,

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

**Bergdiamant**

Schnittkäse aus Kuhmilch in feiner Naturrinde, mindestens 3 Monate gereift, hellgelber Teig mit feinkristalliner Textur und zartem Schmelz, aromatisch-würzig. Mind. 50 % Fett i. Tr., St. Gallen

Art.-Nr. 270295 ca. 7 kg x 1

Art.-Nr. 270296 ca. 3,5 kg x 1

Art.-Nr. 2430105 150 g x 8, Stückpreise

**Gran d'Oro**

[gran doro]



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

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

Art.-Nr. 269515 200 g x 15

Art.-Nr. 424452 1 kg x 6 gerieben

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

Art.-Nr. 269509 500 g x 6 Flakes, Stückpreise





www.heiderbeck.com



Heiderbeck GmbH

Gewerbering 4
82140 Olching
Telefon +49 8142 44567-0
Telefax +49 8142 44567-211
info@heiderbeck.com

2022