

# HEIDERBECK

## KÄSE VOM FEINSTEN

FRISCHE  
SPEZIALITÄTEN  
NEUHEITEN  
KNOW-HOW  
SERVICE



## 2 Heiderbeck

### 4 Italien

- 5–6 Frischkäse
- 6 Molkeneiweißkäse
- 7–8 Büffelmozzarella
- 9–10 Burrata
- 7, 18 Butter
- 10–20 Weichkäse, Frischkäse
- 19, 20, 21, 24 Halbfester Schnittkäse, Schnittkäse
- 22–23 Pasta filata Käse
- 25–28 Pecorino aus Sardinien, Sizilien, der Toskana und der Emilia Romagna
- 30–31 Parmigiano Reggiano
- 32–34 Grana Padano, Hartkäse
- 35–36 Affinierte, Beschwipste Käse
- 37–38 Blauschimmelkäse

### 40 Italien | Südtirol

- 41 Schnittläse, Hartkäse
- 43 Sennerei Algund
- 44–45 Capriz
- 46–49 Degust

### 50 Österreich

- 50–51 Käse aus Schafmilch und Ziegenmilch
- 52–54 Tirol Milch
- 56–57 Schnittkäse, Hartkäse
- 60–62 Plangger
- 63 Senfsaucen

### 66 Schweiz

- 67–73 Käsespezialitäten  
Käse-Chips
- 74–81 Schnittkäse,  
Hartkäse
- 78 Weichkäse

### 82 Frankreich

- 84–85 Camembert, Brie
- 86 Coulommiers, Chaource, Fougereus
- 87–88 Doublecreme, Triplecreme
- 89 Käse mit rot-weißer Rinde
- 90–91 Weichkäse mit rotgeschmierter gewaschener Rinde
- 92–94 Weitere Weichkäse aus Kuhmilch
- 95–101 Käse aus Ziegenmilch
- 102–105 Käse aus Schafmilch
- 106–107 Käse mit blauem Edelpilz
- 108–109 Halbfester Schnittkäse und Schnittkäse aus Kuhmilch
- 110 Hartkäse aus Kuhmilch
- 111 Schnittkäse und Hartkäse aus Kuhmilch
- 112–113 Quiche, Traiteurspezialitäten

#### Zeichenerklärung

-  Büffelmilch
-  Kuhmilch
-  Schafmilch
-  Ziegenmilch
-  Rohmilch

#### Geschützte Ursprungsbezeichnung



##### Gemeinschaftszeichen der EU

- Österreich und Deutschland geschützte Ursprungsbezeichnung (g.U.)
- Italien Denominazione d'Origine Protetta (DOP)
- Frankreich Appellation d'Origine Protégée (AOP)
- Spanien Denominación de Origen Protegida (DOP)



##### Gütesiegel der Schweiz

Appellation d'Origine Protégée (AOP)





**114 England, Irland**

115–117 Käsespezialitäten

**118 Spanien**

- 119 Weichkäse, Frischkäse, Schnittkäse
- 120 Schnittkäse, Hartkäse
- 121 Feinkost, Delikatessen

**124 Deutschland**

- 125–131 Oberschwaben-Allgäu
- 132–133 Affinieren – die Kunst der Käseverarbeitung
- 134–137 Käsespezialitäten

**138 Niederlande**

139–145 Käse aus verschiedenen Provinzen

**146, 147 Griechenland, Bulgarien**

**148–152 Käsesortimente**

**153 Glossar**



## HEIDERBECK

Wir lieben Käse! Mit unserem neuen Hauptkatalog unterstreichen wir unsere Liebe und unsere Mission für feinste Käse aus ganz Europa.

Mittelpunkt unserer Philosophie ist die Förderung, die Verbreitung und der Erhalt jeweiliger landestypischer Käsekulturen. Regionalität, traditionelle Herstellungsverfahren, Geschmack und der damit verbundene Genuss machen die einzelnen Produkte zu Botschaftern ihrer Terroirs.

Artgerechte Viehzucht und traditionelles Lebensmittelhandwerk sind die Basis für regionale Geschmacksvielfalt, welche es zu verteidigen gilt. Nachhaltigkeit, der schonende Umgang mit unseren Ressourcen und der optimaler Kundenservice stehen im Mittelpunkt unseres Wirkens.

Bewusster Genuss und feines Essen und Trinken sind die Poesie des Lebens!

In den letzten Jahren haben viele tolle Neuheiten unser Sortiment bereichert, die wir nun erstmals in diesem Katalog vereint haben. Die Käsetheke lebt und blüht mit vielseitigen Top Spezialitäten und einer wachsenden Konsumentennachfrage nach hochwertigen Produkten auf. Auch die Prepack Theke ist in den letzten Jahren sehr viel wichtiger geworden und bietet mit einer Vielzahl von exquisiten Käsen einen Erlebniskauf in der Käsewelt im Kleinformat.

Wir bieten unseren Kunden ein schlagkräftiges, abwechslungsreiches und erfolgreiches Sortiment für die vielen unterschiedlichen Bereiche des Handels, ob für die Käsetheke, oder die Prepack Theke, das SB Regal oder das Großverbrauchersortiment.

Der Erfolg unserer Selected Brands und unserer Casa di Pietro Marke bestätigt uns, unseren Kunden zudem ein exklusives Sortiment mit einem überdurchschnittlichen Qualitäts- und Leistungsverhältnis, einer hohen Wiederkaufsrate und einem attraktiven Umsatz und Wertschöpfungspotential anzubieten.

Unsere Partner, wie die Bergmilch Südtirol oder die Berglandmilch aus Tirol sind mit ihren etablierten Premiumprodukten und einigen

Neuheiten, wie dem Dolomit, vertreten, wie auch mit innovativen Produkten im Hinblick auf den Löffelgorgonzola ohne Rinde des Herstellers Casarrigoni. Unser Hauptkatalog führt die wichtigsten Käsespezialitäten vieler europäischer Länder auf und vereint ein Sortiment von Klassikern, welche die Käsewelt seit vielen Jahrzehnten bereichern. Abgerundet wird unsere Käseschatzkiste von den außergewöhnlichen Gourmet- Delikatessen und Raritäten der renommierten Affineure.

Unsere Kompetenzen in den stärksten Käseländern Europas, wie Italien, der Schweiz, Frankreich und Österreich haben wir weiter ausgebaut und freuen uns auch, Ihnen aus unserer Heimat Deutschland viele vorzügliche Produkte vorstellen zu dürfen.

Auf die wachsende Nachfrage aus dem Bio Segment und dem Heumilch Sortiment haben unsere Käsescouts ebenso tolle Auswahlmöglichkeiten für unsere Kunden zusammengestellt.

Unsere Mission beinhaltet jedoch nicht nur unser Produktportfolio. In den verschiedensten Bereichen unseres Unternehmens haben wir uns mit viel Elan, Leidenschaft und Visionen fortschrittlich aufgestellt, um unseren Kunden eine konstante Top Serviceleistung zu bieten. So stehen unter anderem Innovation und Digitalisierung auf unserer Agenda. Unsere neue Webseite ist modern und übersichtlich gestaltet und wird wie unsere Heiderbeck App ständig aktualisiert. Unsere Social-Media-Kanäle bieten dazu neben Produktinformationen auch viel Know-How und unsere Heiderbeck TV Filme.

Mit den Schulungsprogrammen unserer Akademie haben wir auf die Umstände der Zeit reagiert und bieten mit unserem Partner WIFI Niederösterreich den Lehrgang zum Diplom Käsesommelier/ière erstmals im Blended Learning Format an. Auch der Lehrgang zur WIFI Käsethekenfachkraft erfreut sich wachsender Beliebtheit.

Mit unserer modernen EDV gesteuerten Lager- und Logistikkompetenz können wir unseren Kunden eine maßgeschneiderte Cross Docking Belieferung mit bester Betreuung und einem Sortiment von über 8.000 Produkten anbieten.

Wir freuen uns, Ihnen mit diesem Katalog unseren neuen Hauptkatalog vorzustellen, einem Katalog der deutlich zeigt: wir lieben Käse!

*Peter Heiderbeck*



# Italien

Das Käseland Italien zählt heute zu den wichtigsten Ländern der Käsewelt und bietet neben den weit über vierzig DOP Klassikern viele innovative Kreationen, welche die Bandbreite der italienischen l'arte del formaggio wesentlich erweitert haben und heute faszinierte Käseliebhaber zum staunen und schwärmen bringen. Die Tradition geht dabei viele Jahrhunderte weit in die Geschichte des Landes zurück

und bringt viele Anekdoten mit sich. Zu den traditionellen Käsen haben sich in den Jahren viele mit raffinierten Zutaten veredelte Spezialitäten gesellt. Mit der erstaunlichen Kreativität der italienischen Produzenten zählt das Käseland Italien heute etwa 500 Käsesorten.



## DOP Denominazione d'origine protetta

Aktuell gibt es in Italien 53 Käsesorten mit der geschützten Ursprungsbezeichnung „Denominazione d'Origine Protetta“ (DOP). Einer der berühmtesten ist sicherlich der Parmesan. Das gesetzliche EU-Qualitätssiegel garantiert, dass Milch und Käse tatsächlich aus der auf dem Produkt genannten Region kommen und dort auch verarbeitet wurden. Unabhängige regionale Konsortien überwachen die Vorschriften zur Gewinnung der Milch und zur Herstellung des jeweiligen Käses.

**Die geschützten Käse Italiens, DOP**

**Käse aus Kuhmilch**

- 4 5 Asiago
- 3 Bitto
- 14 15 16 17 18 Caciocavallo Silano
- 5 Casatella Trevigiana
- 2 Castelmagno
- 1 Fontina
- 3 Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana
- 2 3 Gorgonzola
- 2 3 4 5 8 Grana Padano
- 5 6 Montasio
- 5 Monte Veronese
- 16 17 Mozzarella di Gioia del Colle
- 3 Nostrano Valtrompia
- 2 Ossolano
- 3 8 Parmigiano Reggiano
- 5 Piave
- 20 Provola dei Nebrodi
- 15 Provolone del Monaco

- 3 4 5 8 Provolone Valpadana
- 4 Puzzone di Moena
- 3 Quartirolo Lombardo
- 20 Ragusano
- 2 Raschera
- 3 Salva Cremasco
- 3 Silter
- 4 Spresa delle Giudicarie
- 8 Squacquerone di Romagna
- 4 Stelvio; Stilfser
- 3 Strachitunt
- 2 3 5 Taleggio
- 2 Toma Piemontese
- 1 Valle d'Aosta Fromadzo
- 3 Valtellina Casera

**Käse aus Ziegenmilch**

- 3 Formaggella del Luinese
- 2 Robiola di Roccaverano

- 20 Piacentinu Ennese
- 20 Vastedda della valle del Belice

**Käse aus Schafmilch**

- 16 Canestrato Pugliese
- 19 Fiore Sardo
- 8 11 Formaggio di Fossa di Sogliano
- 2 Murazzano
- 18 Pecorino Crotonese
- 9 Pecorino delle Balze Volterrane
- 18 Pecorino del Monte Poro
- 17 Pecorino di Filiano
- 12 Pecorino di Picinisco
- 12 19 Pecorino Romano
- 19 Pecorino Sardo
- 20 Pecorino Siciliano
- 9 10 12 Pecorino Toscano

- 12 14 15 16 Mozzarella di Bufala Campana

**Käse aus Büffelmilch**

**Käse aus Schaf- und Kuhmilch**

- 11 Casciotta d'Urbino

**Käse aus Kuh-, Ziege und Schafmilch**

- 2 Bra

**Robiola**

[robjola]



Frischkäse aus Kuhmilch mit hellfeybeinfarbenen Teig und streichfähiger, locker-cremiger Textur. Sahnig-milchfrischer Geschmack mit aromatisch-leicht süßlicher Note. Nach lombardischer Tradition schonend gekäst, sodass der Käse sein reichhaltiges Aroma voll entfalten kann. Mind. 75 % Fett i. Tr., Lombardei

Art.-Nr. 424855 ca. 250 g x 5



**Robiola**

[robjola]



Frischkäse aus Ziegenmilch mit schneeweißem Teig und locker-cremiger Textur. Nach lombardischer Tradition schonend gekäst, sodass der Käse sein reiches herzhaftes Aroma voll entfalten kann. Milchfrisch mit leicht süßlicher Note und dezentem Ziegenmilcharomen. Mind. 55 % Fett i. Tr., Lombardei

Art.-Nr. 424856 ca. 250 g x 5



**Robiola Kräuter**

[robjola]



Frischkäsezubereitung aus Kuhmilch, cremige Textur, locker frisch, mit Kräutern verfeinert, leicht würzige mediterrane Note. Mind. 60 % Fett i. Tr. im Milchanteil, Piemont

Art.-Nr. 420864 Kräuter, 150 g x 4 x 2 Theke  
Art.-Nr. 042153 Kräuter, 150 g x 6 SB\*  
\*Stückpreis



**Robiola Osella**

[robjola osella]



Frischkäse aus Kuhmilch, cremig sahnige Konsistenz, milchfrisch, ideal zum Anmachen mit Kräutern und Öl. Mind. 60 % Fett i. Tr., Piemont

Art.-Nr. 420863 ca. 200 g x 4



**Robiola di Roccaverano DOP frisch**

[robjola di rocka'werano frisch]



Handgeschöpfter Frischkäse aus Ziegenrohnmilch, kleine Hofproduktion, zarte, elfenbeinfarbene Haut, mit der Reifung strohgelbe Färbung, Teig sehr cremig, frisch im Geschmack. Mind. 52 % Fett i. Tr., Piemont

Art.-Nr. 018007 ca. 250 g x 4



**Caprino di Pura Capra**

[kaprino di pura kapra]



Frischkäse aus Ziegenmilch, sahnig cremige Konsistenz, mild säuerlich, schmeckt am besten pur oder mit Kräutern und ein paar Tropfen kalt gepresstem Olivenöl aromatisiert. Mind. 48 % Fett i. Tr., Piemont

Art.-Nr. 420414 ca. 150 g x 10



**Schaf Ricotta**

[schafrikotta]



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

**Art.-Nr. 017037** 250 g x 6, Stückpreis



**Ricotta**

[rikotta]



Molkeneiweißkäse aus Kuhmolke, ganz-jährig verfügbar, ideal für Nudelgerichte und Füllungen, mild im Aroma, fein im Geschmack. Mind. 28 % Fett i. Tr., Lombardei

**Art.-Nr. 010016** ca. 1,5 kg x 1  
**Art.-Nr. 019989** 250 g x 6, Stückpreis



**Ricotta Salata**

[rikotta salata]



Molkeneiweißkäse aus Schafmolke, leicht brüchiger Teig, ideal für Salate, zartes, rundes Aroma. Mind. 40 % Fett i. Tr., Sardinien

**Art.-Nr. 012020** ca. 2,8 kg x 1



**Cannolo**

Die berühmte sizilianische Spezialität ist heute weit über die Grenzen Italiens hinaus bei Feinschmeckern von Süßspeisen beliebt. Die Geschichte dieses „kleinen Rohrs“, wie Cannolo vom italienischem übersetzt heißt, führt in die Zeit der arabischen Vorherrschaft im frühen Mittelalter auf der sizilianischen Insel zurück. Traditionell wurden die Cannoli zur Fastnachtszeit genossen, werden heute aber über das ganze Jahr hinaus gebacken, da Liebhaber des Cannolo wohl kaum ein Jahr auf die süßesten Röllchen der Welt verzichten können. Für diese kulinarische Sünde gibt es unzählige Rezeptvarianten, als Zutat ist die italienische Ricotta dabei ein absolutes Muss.

**Mascarpone**

[maskarpone]



Frischkäse aus frischer Kuhsahne, schneeweiße und sahnig-cremige Textur, mild im Geschmack und durch das spezielle Eindampfungsverfahren mit dezent süßlicher Note. 80 % Fett i. Tr., Südtirol

**Art.-Nr. 269558** 500 g x 6, Stückpreis



**Mascarpone**

[maskarpone]



Frischkäse aus frischer Kuhsahne, schneeweiße und sahnig-cremige Textur, mild im Geschmack und durch das spezielle Eindampfungsverfahren mit dezent süßlicher Note. 80 % Fett i. Tr., Südtirol

**Art.-Nr. 421569** 2 kg x 1, Stückpreis



**Mascarpone laktosefrei**

[maskarpone laktosefrei]



Laktosefreier Frischkäse mit frischer Kuhsahne, schonend hergestellt, cremige Konsistenz, mild süßlich im Geschmack, ideal für Desserts, ohne Zusatz von Zitronensäure. 80 % Fett i. Tr., Südtirol

**Art.-Nr. 421528** 250 g x 6, Stückpreis



**Mozzarella di Bufala Perlen**

[*modsarella di bufala perlen*]



Mozzarella aus Büffelmilch, lockerer, elastischer Teig, aromatisch milchfrisch, köstlich im Salat und auf Spießen. Mind. 52 % Fett i.Tr., Kampanien

**Art.-Nr. 423207** 250g (50 x 5 g) x 8 Stückpreis



**Mozzarella di Bufala DOP**

[*modsarella di bufala*]



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

**Art.-Nr. 423206** ca. 150 g x 12\*  
**Art.-Nr. 423208** ca. 1 kg (4 x 250 g) x 2\*  
**Art.-Nr. 423212** ca. 250 g x 8  
**Art.-Nr. 423210** ca. 1 kg (40 x 25 g) x 2  
 \*in Papier gewickelt



**Trüffel Mozzarella di Bufala**

[*trüffel modsarella di bufala*]



Käsezubereitung aus Büffelmilch mit Sommertrüffeln im elastischen Teig, edles Trüffelaroma, milchfrisch im Geschmack. Top-Spezialität für die gehobene SB-Theke. Mind. 52 % Fett i.Tr., Kampanien

**Art.-Nr. 423252** 125 g x 6, Stückpreis



**Bio Mozzarella di Bufala DOP**

[*modsarella di bufala*]



Handgezogene Mozzarella aus biologisch erzeugter Büffelmilch, porzellanfarbene Oberfläche, hellelfenbeinfarbener Teig mit elastisch-lockerer Textur, sehr cremiges Mundgefühl, milchfrischer Geschmack mit feinaromatischer Büffelmilchnote. Mind. 52 % Fett i.Tr., Kampanien.

**Art.-Nr. 423211** 125 g x 12, Stückpreis



**Bio Mozzarella di Bufala DOP**

[*modsarella di bufala*]



Handgezogene Mozzarella aus biologisch erzeugter Büffelmilch, porzellanfarbene Oberfläche, hellelfenbeinfarbener Teig mit elastisch-lockerer Textur, sehr cremiges Mundgefühl, milchfrischer Geschmack mit feinaromatischer Büffelmilchnote. Mind. 52 % Fett i.Tr., Kampanien.

**Art.-Nr. 423214** 125 g x 8, Stückpreis



**Büffelbutter**



Butter aus frischer Büffelmilchsahne, blassgelbe Farbe, cremige, luftige Konsistenz, angenehmes, mild säuerliches Aroma, Kampanien

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



**Ponte Reale**

Die Azienda Agricola Ponte Reale wurde im Jahr 1993 von Enrico Rega gegründet. Das Züchten von Wasserbüffeln wie auch die Herstellung von Mozzarella liegt seit eh und je im Blut der Familie, so hatte bereits Enricos Urgroßvater Pasquale eine große Leidenschaft für die Zucht der Büffelkühe und die Produktion des berühmten Büffelmozzarella. Heute setzt die Familie Rega bei der Produktion ihrer Büffelmozzarella weiterhin auf altbewährte Methoden, die sie mit neuesten Technologien weiterentwickelt haben und hiermit die Spitzenqualität ihrer Produkte weiter ausgebaut haben. Das Wohl ihrer rund 1.500 Büffeltiere steht bei Ihnen dabei an oberster Stelle, welches mit freiem Auslauf, bestem Futter und einer persönlichen und liebevollen Pflege garantiert wird.





### Mozzarella di Bufala Campana DOP

Neben dem Mozzarella aus Kuhmilch erfreuen sich Kenner weltweit an der Variante aus der Milch von Wasserbüffeln, die sich durch ihren elastischen porzellanfarbenen Teig und einem besonders vollmundigen, feinwürzigen Aroma auszeichnet. Die Geschichte des Mozzarella di Bufala Campana führt in das 15. Jahrhundert zurück, als ihn die Mönche des Klosters San Lorenzo ad Septimum in der Grafschaft Aversa schon hergestellt haben sollen. Heute wird der mit dem DOP Siegel geschützte Pasta Filata Käse in sieben Provinzen in der Region Kampanien produziert. In der italienischen Küche findet sich der Büffelmozzarella in vielen Formen wieder, wie im Insalata Caprese, in Pastagerichten und Aufläufen oder als Pizzabelag.

#### Mozzarella di Bufala DOP

[mozzarella di bufala]



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

**Art.-Nr. 423201** 125 g x 12

**Art.-Nr. 423203** 200 g x 5

**Art.-Nr. 423209** 250 g x 8

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. 423200** 125 g x 12

**Art.-Nr. 423202** 150 g x 12

**Art.-Nr. 423204** 250 g x 8

Stückpreise



#### Mozzarella di Bufala DOP

[mozzarella di bufala]



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

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

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

Stückpreise



#### Mozzarella di Bufala Stange

[mozzarella di bufala stange]



Handgezogene Mozzarella aus Büffelmilch, porzellanfarbene Oberfläche mit hellelfenbeinfarbenem Teig, elastisch-lockere Textur, milchfrisch-aromatisch mit der arttypischen Note feiner Büffelmilch, Stangenform, als ideale Variante für Gastronomie und Großverbraucher. Mind. 52 % Fett i. Tr., Kampanien

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



#### Mozzarella di Bufala DOP Zopf

[mozzarella di bufala zopf]



Mozzarella aus Büffelmilch, von Hand in hübsche Zöpfe geflochten, köstliche Kunstfertigkeit zum Verspeisen. Mind. 52 % Fett i. Tr., Kampanien

**Art.-Nr. 423213** 250 g x 8, Stückpreis



**Burrata**

[burata]



Käsezubereitung aus Mozzarella und Sahne aus Kuhmilch, Mozzarellateigfladen von Hand mit Sahne und Mozzarellastückchen gefüllt, frisch und sahnig im Geschmack. Eine Top-Spezialität. Mind. 53 % Fett i. Tr., Apulien

Art.-Nr. 423901 Burrata 200 g x 6

Art.-Nr. 423900 Burratina 120 g x 6

Art.-Nr. 423922 Burratina 100 g x 6 Stückpreise



**Burrata mit Blatt**

[burata mit blatt]



Käsezubereitung aus Mozzarella und Sahne aus Kuhmilch, von Hand mit Mozzarellastückchen und Sahne gefüllte Mozzarellateigfladen, frisch und sahnig im Geschmack. Eine Top-Spezialität. Mind. 53 % Fett i. Tr., Apulien

Art.-Nr. 423903 ca. 200 g x 4 Theke

Art.-Nr. 423902 200 g x 5, Stückpreis



**Burratina geräuchert**

[burata geräuchert]



Käsezubereitung aus Mozzarella und Kuhmilchsahne, Mozzarellateigfladen werden von Hand mit Mozzarellastückchen und Sahne gefüllt, über Buchenholz geräuchert, milchfrischer Geschmack, dezent rauchige Note, verfeinert jedes Pastagericht. Eine ganz besondere Spezialität aus Apulien. Mind. 53 % Fett i. Tr.

Art.-Nr. 423928 100 g x 6, Stückpreis

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



**Trüffelburratina**

[trüffelburatina]



Käsezubereitung aus Mozzarella und Kuhmilchsahne, Mozzarellateigfladen werden von Hand mit Mozzarellastückchen, Sahne und einer edlen Trüffelzubereitung gefüllt. Milchfrischer Geschmack, verfeinert jedes Pastagericht. Die feine Köstlichkeit aus Apulien. Mind. 57 % Fett i. Tr.

Art.-Nr. 423927 100 g x 6, Stückpreis



**Büffelburrata**

[büffelburata]



Handgefertigte Käsezubereitung aus Büffelmilch und Kuhsahne, porzellanfarbene Oberfläche, hellelfenbeinfarbener Teig mit überaus locker-cremiger Textur, milchfrisch mit aromatischer Büffelmilchnote. Mind. 50 % Fett i. Tr., Kampanien

Art. Nr. 423260 125 g x 6, Stückpreis



**Bio Büffelburrata**

[bio büffelburata]



Käsezubereitung aus Büffelmilch und einer feinen Stracciatella aus Kuhmilchsahne, schneeweiße, porzellanfarbene Oberfläche, locker, cremig frische Textur, milchfrisch mit feinwürziger Büffelmilchnote. Mind. 50 % Fett i. Tr., Kampanien

Art.-Nr. 423259 125 g x 6, Stückpreis



**Burrata**

[burata]



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

**Art.-Nr. 424951** 125 g x 6  
Stückpreis



**Mozzarella Fior di Latte**

[modsarella]



Mozzarellakugeln aus Kuhmilch, porzellanartige Oberfläche, hellelfenbeinfarbener Teig mit cremig geschmeidiger Textur und angenehm samtigen Mundgefühl, milchfrisch im Geschmack mit mild-säuerlicher Note. Mind. 44 % Fett i. Tr., Marken

**Art.-Nr. 424952** 1 kg (50 g x 20) x 2  
**Art.-Nr. 424953** 1 kg (100 g x 10) x 2,  
Stückpreise



**Mini Burrata**

[mini burata]



Handgefertigte Käsezubereitung aus Mozzarella und Sahnefüllung, porzellanfarbene Oberfläche mit elfenbeinfarbenem Teig und überaus lockerer Textur, milchfrisch im Geschmack mit sahnigem Mundgefühl. 3 Portionen à 50 g. Mind. 28 % Fett i. Tr., Venetien

**Art.-Nr. 421452** 150 g x 6



**Benvenuti alla Casa di Pietro**

Die italienische Käsekunst präsentiert sich in vielen abwechslungsreichen und delikaten Facetten und bereichert unser Sortiment seit mehreren Jahrzehnten. Mit unserem Casa di Pietro Sortiment vereinen wir die Käsebotschafter Italiens, rund um Burrata und Ricotta, über Scamorza bis hin zu Gorgonzola und vielen weiteren Gustoschätzen exklusiv unter einem Dach. In langjähriger Zusammenarbeit mit unseren italienischen Partnerproduzenten bringen wir diese erlesenen Produkte mit einem modernen und attraktiven Auftritt und in exzellenter Qualität auf den Markt. Casa di Pietro umfasst dabei vielseitige Varianten für den Verkauf in der Käsetheke, in der Prepack Theke oder im SB Regal. Wir wünschen „Buon Appetito“ mit den Produkten von Casa di Pietro!



**Pagliavera**

[pajawera]



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

**Art.-Nr. 424950** 200 g x 8, Stückpreis



**Robiola fiorita**

[robiola fiorita]



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



**Mucchina**

[mukkina]



Handwerklich hergestellter Weichkäse aus Kuhmilch mit edler Weißschimmelrinde, elfenbeinfarbener Teig mit cremig-geschmeidiger Textur, zartschmelzend am Gaumen, milchfrisch mit zarter Würze und Anklängen von Champignonpilzen. Mind. 58 % Fett i. Tr., Lombardei

**Art.-Nr. 424850** ca. 250 g x 4



**Caprella**

[kaprela]



Handwerklich hergestellter Weichkäse aus Ziegenmilch mit edler Weißschimmelrinde, porzellanfarbener Teig mit cremiger Textur und zartem Schmelz, aromatisch delikate Ziegenmilchnote mit Anklängen von hellem Karamell, Pilzen und Maroni.  
Mind. 56 % Fett i. Tr., Lombardei

Art.-Nr. 424853 ca. 250 g x 4



**Bufalina**

[bufalina]



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

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

Art.-Nr. 424854 150 g x 6, Stückpreis



**Bufalina al tartufo**

[bufalina al tartufo]



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

Art.-Nr. 424860 150 g x 6, Stückpreis



**Bufala bianca**

[bufala bianca]



Weichkäse aus Büffelmilch in weißer Naturrinde, handwerklich hergestellt und mindestens 2 Wochen gereift, hellelfenbeinfarbenen 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 (Variables Gewicht)



**Capra bianca**

[kapra bianca]



Handwerklich hergestellter Weichkäse aus Ziegenmilch mit weißer Naturrinde, mindestens 2 Wochen gereift, hellelfenbeinfarbenen 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



**Robiola di Roccaverano DOP**

[robjola di rocka'werano]



Weichkäse aus Ziegenrohmilch, zarte Weißschimmelrinde, mit der Reifung strohgelbe Färbung cremifizierend von außen nach innen, kräftig im Geschmack, ein Käseklassiker. Mind. 52 % Fett i. Tr., Piemont

Art.-Nr. 420408 ca. 300 g x 6



**Paglietta**

[pajetta]



Weichkäse aus Kuhmilch mit Weißschimmelkulturen, geschmeidiger, cremiger Teig, mild, fein im Geschmack. 50 % Fett i. Tr., Piemont

Art.-Nr. 019057 ca. 440 g x 2



**Dolce Crema Robiola**

[doltsche krema robjola]



Weichkäse aus Kuhmilch bzw. aus 70 % Kuh- und 30 % Ziegenmilch (Duetto) mit zarter Weißschimmelrinde, elfenbeinfarbenen Teig, besonders weiche und cremige Textur, delikat süßlich im Geschmack, Mind. 54 % Fett i. Tr. (Kuhmilch), Mind. 52 % Fett i. Tr. (Kuh-/Ziegenmilch), feine Spezialität aus der Lombardei

Art.-Nr. 421100 150 g x 6

Art.-Nr. 421101 140 g x 6, Duetto



**La Tur**

[la tur]



Weichkäse aus Kuh-, Schaf- und Ziegenmilch, in zarte Weißschimmelhaut gehüllt, leicht körnige Konsistenz, frisches Aroma, sahnig milchsäuerlich im Geschmack. Mind. 56 % Fett i. Tr., Piemont

**Art.-Nr. 018332** ca. 230 g x 6



**Toma della Rocca**

[toma della roka]



Weichkäse aus Kuh-, Schaf- und Ziegenmilch mit feiner Weißschimmelrinde, kompakte Konsistenz, mit zunehmender Reifung cremifizierend, sahnig und leicht milchsäuerlich. Mind. 50 % Fett i. Tr., Piemont

**Art.-Nr. 420413** ca. 1 kg x 1



**Rocchetta**

[roketta]



Weichkäse aus Kuh-, Schaf- und Ziegenmilch, zarte Haut mit feiner Weißschimmelbildung, mit zunehmender Reifung strohgelbe Haut, sahnig im Geschmack, köstlich in Kombination mit pikanter Konfitüre. Mind. 56 % Fett i. Tr., Piemont

**Art.-Nr. 018331** ca. 300 g x 6



**Camembert dell'Alta Langa**

[kamembär dell'alta langa]



Weichkäse aus Kuh-, Ziegen- und Schafmilch, in feiner Weißschimmelrinde, kompakter Teig, milchsäuerliches Aroma, eine vorzügliche Spezialität! Mind. 50 % Fett i. Tr., Piemont

**Art.-Nr. 420409** ca. 270 g x 6



**Fior di Langa**

[fijor di langa]



Weichkäse aus Kuh-, Schaf- und Ziegenmilch, in feiner Weißschimmelrinde, mit zunehmender Reifung strohgelbe Färbung der zarten Haut, sahnig im Geschmack. Mind. 51 % Fett i. Tr., Piemont

**Art.-Nr. 018958** ca. 320 g x 6



**Carboncino**

[karbontschino]



Weichkäse aus Kuh-, Ziegen- und Schafmilch, Rinde in Pflanzkohle gehüllt, heller, kompakter Teig, feinwürzig im Geschmack. Mind. 50 % Fett i. Tr., Piemont

**Art.-Nr. 420416** ca. 160 g x 6



**Il Nocciolo**

[il notschijolo]



Kleiner Weichkäsewürfel aus Kuh-, Schaf- und Ziegenmilch, sahnig cremige Konsistenz, mit der Reifung bildet sich eine feine, zarte Weißschimmelhaut, frisch und sahnig im Geschmack. Mind. 65 % Fett i. Tr., Piemont

**Art.-Nr. 2330128** ca. 110 g x 9



**Cravanzina**

[krawansina]



Weichkäse aus Kuh- und Schafmilch mit Weißschimmelrinde, einst traditionell auf Strohmatte gereift, mit der Reifung cremifizierender Teig, erlesene Aromen. Mind. 55 % Fett i. Tr., Piemont

Art.-Nr. 018955 ca. 230 g x 10



**Bosina**

[bosina]



Weichkäse aus Kuh- und Schafmilch, feine Weißschimmelrinde, mit zunehmender Reifung cremifizierend, reich an Aromen, rund im Geschmack. Mind. 57 % Fett i. Tr., Piemont

Art.-Nr. 018951 ca. 250 g x 8



**Bocconcini di Langhe**

[bokontschini di lange]



Weichkäse aus Ziegenmilch, mit Kuhsahne verfeinert, in Weißschimmelrinde gehüllt, mit zunehmender Reifung cremig schmelzend, zartes und ausgewogenes Ziegenmilcharoma. Mind. 52 % Fett i. Tr., Piemont

Art.-Nr. 018957 ca. 70 g x 18



**Bonus**

[bonus]



Weichkäse aus Kuh- und Schafmilch, zarte Weißschimmelrinde mit leicht rötlichem Schimmer, cremiger Teig, kräftig und markant im Geschmack.

Mind. 53 % Fett i. Tr., Piemont

Art.-Nr. 420418 ca. 225 g x 8



**Rosso di Langa**

[rosso di langa]



Weichkäse aus Kuh- und Schafmilch mit gewaschener rot weißer Rinde, geschmeidiger Teig, mit zunehmender Reifung kräftig im Aroma und würzig im Geschmack, Mind. 54 % Fett i. Tr., Piemont

Art.-Nr. 420411 ca. 250 g x 8



**Brunet**

[brunett]



Weichkäse aus Ziegenmilch, in zarte Weißschimmelhaut gehüllt, mit zunehmender Reifung strohgelbe Färbung der Haut, kompakte Konsistenz, elegantes Ziegenmilch-aroma. Mind. 56 % Fett i. Tr., Piemont

Art.-Nr. 420415 ca. 270 g x 6



**Alta Langa**

Die Langhe zählt zu den imposantesten Landschaften in der Region Piemont. Kleine malerische Ortschaften, umgeben von scheinbar endlosen Weinbergen, laden Besucher zu kulinarischen Höhepunkten ein. Mit der Verwendung von mehreren Milchsorten für einen Käse greift das Caseificio Alta Langa eine alte piemontesische Tradition auf. Seit Jahrhunderten basiert die bäuerliche Kultur der Langhe auf der kleinen Herdenhaltung von Ziegen, Schafen und Kühen. Schon damals wurde Käse aus gemischter Milch produziert. Heute wird diese feine Tradition mit moderner Technik kombiniert. Das Sortiment des Caseificio Alta Langa umfasst erlesene Weichkäse, die naturbelassen und nach überlieferten Rezepten gekäst werden. Komponiert aus der Milch von Kühen, Ziegen und Schafen erzählen die Käse mit einem unvergleichlich delikatem Geschmacksbild eine Geschichte von jahrhundertelanger Tradition im Piemont.





**Pezzana**

„Die Tradition ist der Fortschritt von gestern. Der Fortschritt ist die Tradition von morgen“. Das Zitat des Schriftstellers Gilbert Keith Chesterton zielt eine Broschüre von Il Pezzana. Und fortschrittlich ist der Hersteller der feinen kleinen Tomini und köstlich affinieren Weichkäsespezialitäten wahrlich. Gianfranco Lovera führt das Unternehmen, das im Jahr 1946 von seinen Großeltern gegründet wurde und heute an dem modern gestalteten Firmensitz im piemontesischen Frossasco nahe Turin produziert. Die für die Region typische cremifizierende Textur ihrer Weichkäse, ob natur oder mit Trüffeln, Pfeffer, geriebenem italienischen Hartkäse oder einem Kräutermantel verfeinert, haben die Erfolgsgeschichte von Il Pezzana geschrieben. Und ganz dem Zitat handelnd kreiert Lovera mit seinem Team immer wieder neue Varianten, die zum Kalt- oder Warmverzehr einladen und begeistern.

**Crembrì**

[krembrì]



Weichkäse aus Kuhmilch mit zarter Weißschimmelrinde, feiner cremiger Teig, unter der Rinde cremifizierend, feinwürzig und sahnig im Geschmack. Mind. 39 % Fett i. Tr., Piemont

**Art.-Nr. 423032** 140 g x 8, Stückpreis  
**Art.-Nr. 423017** ca. 150 g x 9



**Bacio Bianco**

[batscho bijanko]



Weichkäse aus Kuhmilch, in feinen Weißschimmel gehüllt, mit zunehmender Reifung cremifizierend unter der zarten Haut, feinwürzig. Mind. 51 % Fett i. Tr., Piemont

**Art.-Nr. 423035** 100 g x 8, Stückpreis  
**Art.-Nr. 423013** ca. 100 g x 9



**Bacio al Pepe**

[batscho al pepe]



Käsekomposition aus Weichkäse und geriebenem Hartkäse aus Kuhmilch mit feinem Weißschimmel und Pfeffermantel, feinwürzig und pfeffrig im Geschmack, insgesamt Mind. 45 % Fett i. Tr., Piemont

**Art.-Nr. 423031** 100 g x 8 Stückpreis  
**Art.-Nr. 423015** ca. 100 g x 9



**Prataiola**

[prataijola]



Flacher Weichkäse aus Kuhmilch mit zartem Weißschimmel, strohgelber Teig, cremifizierend, feine Aromen, mit der Reifung intensiver im Geschmack. Mind. 45 % Fett i. Tr., Piemont

**Art.-Nr. 018900** ca. 250 g x 6



**Prataiola Premium**

[prataijola]



Flacher Weichkäse aus Kuhmilch mit zartem Weißschimmel, strohgelber Teig, cremifizierend, feine Aromen, mit der Reifung intensiver im Geschmack. Mind. 45 % Fett i. Tr., Piemont

**Art.-Nr. 423048** ca. 250 g x 4



**Capriolo**

[kaprijolo]



Weichkäse aus Kuhmilch in zarte Weißschimmelhaut gehüllt, kompakte Konsistenz, mit zunehmender Reifung unter der Rinde cremifizierend, zart milchsäuerliches Aroma. Mind. 51 % Fett i. Tr., Piemont

Art.-Nr. 018901 ca. 400 g x 4



**Capriolo Rustico**

[kaprijolo rustiko]



Käsekomposition aus Kuhmilch in einer Hülle aus schwarzem Pfeffer und geriebenem Hartkäse gereift, kompakte Konsistenz, mit zunehmender Reifung unter der Rinde cremifizierend, leicht milchsäuerlich im Aroma, delikat, 45 % Fett i. Tr., Piemont

Art.-Nr. 018902 ca. 350 g x 4

Art.-Nr. 423039 ca. 350 g x 2



**Capriolo Mediterraneo**

[kaprijolo mediteraneo]



Käsekomposition aus Weichkäse aus Kuhmilch, ummantelt mit geriebenem Hartkäse und Basilikum, kompakte Konsistenz, mit zunehmender Reifung cremifizierend, leicht milchsäuerliches Aroma, feine Basilikumnote. Insgesamt mind. 45 % Fett i. Tr., Piemont

Art.-Nr. 423037 ca. 350 g x 4

Art.-Nr. 423040 ca. 350 g x 2



**Capriolo al Tartufo**

[kaprijolo al tartufo]



Käsezubereitung aus Kuhmilch mit gehobelten Trüffeln im weichen Teig, zarte Rinde, mit zunehmender Reifung cremifizierend, edle Trüffelnote, leicht säuerlich im Geschmack. Eine Spezialität, die auf keiner Käseplatte fehlen sollte!

Mind. 51 % Fett i. Tr., Piemont

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

Art.-Nr. 423041 ca. 350 g x 2



**Capriolo Premium**

[kaprijolo]



Weichkäse, Käsekomposition oder Käsezubereitung aus Kuhmilch mit weißer Edelschimmelrinde, teilweise mit schwarzem Pfeffer oder Basilikum affiniert, elfenbeinfarbener Teig mit cremifizierender Textur, teilweise mit Trüffelstückchen affiniert, milchfrisch und feinaromatisch im Geschmack.

Premiumpspezialitäten aus dem Piemont.

45 % Fett i. Tr., Capriolo Premium

mind. 51 % Fett i. Tr., Piemont

Capriolo Premium

Art.-Nr. 423059 ca. 175 g x 8

Capriolo Rustico Premium

Art.-Nr. 423051 ca. 175 g x 8

Capriolo Mediterraneo Premium

Art.-Nr. 423053 ca. 175 g x 8

Capriolo al Tartufo Premium

Art.-Nr. 423055 ca. 175 g x 8



**Tomino Classico**

[tomino classico]



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



**Rosticini**

[rosticini]



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



**Golosello**

[golosello]



Käsekomposition aus Kuhmilch im Speckmantel, mit Robiolaflocken und Rucolablättern gefüllt, kompakter Teig, feinwürziger Bratkäse für Pfanne und Grill, insgesamt 51 % Fett i. Tr., Piemont

Art.-Nr. 423008 ca. 220 g [2 x 110 g] x 6



### Mini Tomini mit Speck



Käsezubereitung aus Weichkäse aus Kuhmilch, zarte Weißschimmelhaut mit würzigem Speck ummantelt, hellelfenbeinfarbener Teig mit kompakter Textur, fein-aromatischer 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



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. 48 % 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



### Tomino & Jamón Serrano



Weichkäse aus Kuhmilch in edler Weißschimmelrinde und mit aromatischem Jamón 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



### Tomini Mix Natur-Speck-Bacon



Kleine Mix-Platte von Weichkäse aus Kuhmilch in edler Weißschimmelrinde, Natur, als Käsezubereitung mit Speck oder Bacon ummantelt, elfenbeinfarbener Teig mit elastisch-zartschmelzender Textur, milchfrisch mit aromatisch-würziger Note, ideal für Pfanne & Grill.

Natur: Mind. 52% Fett i.Tr.

Mit Speck oder Bacon:

Mind. 48% Fett i.Tr.,

Piemont

**Art.-Nr. 423065** 190 g x 6, Stückpreis



### Tomino & Spianata Calabra

[tomino & spianata 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



**Cora**

Aus dem kleinen Ort Monesiglio in der Provinz Cuneo im Piemont stammen die kleinen und weltweit geschätzten Robiole - Ziegenweichkäse von Paola und Gianni Cora. Seit 1998 leben sie hier auf ihrer Farm mit etwa 350 Ziegen zusammen. Alles liegt auch heute noch in Familienhand: von der Geburt der Ziegen, über die Pflege und Aufzucht, dem Melken, bis hin zur Produktion ihres köstlichen Ziegenkäses. Mit viel Liebe und Sorgfalt pflegen Paola und Gianni ihre Robiole. In ihrem Reifekeller beobachten sie die Entwicklungsstadien der kleinen Laibe bis hin zu ihrem Geschmackshöhepunkt, um sie anschließend nach alter piemontesischer Tradition in handgesammelte Blätter zu umhüllen, die den Käsen ihr finales Aroma verleihen.



**Robiola Mirtillo**

[robjola mirtijo]



Frischkäse aus Ziegenmilch mit Heidelbeeren affiniert, heller, fester Teig, gelungene Kombination aus frischen Käsearomen mit der süßlichen Note der Heidelbeeren. Mind. 48 % Fett i.Tr., Piemont

**Art.-Nr. 017998** ca. 350 g x 4

**Art.-Nr. 420717** ca. 200 g x 3



**Robiola Rosmarina**

[robjola rosmarina]



Frischkäse aus Ziegenmilch, in würzigem Rosmarinmantel gereift, unter der dünnen Haut cremifizierend, fester Kern, voller Kräuterduft, sehr harmonische Aromenverbindung. Mind. 48 % Fett i.Tr., Piemont

**Art.-Nr. 018012** ca. 250 g x 4



**Robiola La Rossa**

[robjola la rossa]



Frischkäse aus Ziegenmilch, 15 Tage in Kirschblättern affiniert, mit der Reifung cremifizierender Teig unter der sich entwickelnden, feinen, strohgelben Haut, delikates, dezentes Kirscharoma. Mind. 48 % Fett i.Tr., Piemont

**Art.-Nr. 017999** ca. 250 g x 4

**Art.-Nr. 420713** ca. 200 g x 3



**Robiola Fia**

[robjola fija]



Frischkäse aus Ziegenmilch, 15 Tage im Feigenblatt affiniert, mit der Reifung Bildung einer strohgelben Haut, sahnig dezentes Feigenaroma, nahezu buttrig im Geschmack. Mind. 48 % Fett i.Tr., Piemont

**Art.-Nr. 018011** ca. 250 g x 4

**Art.-Nr. 420715** ca. 200 g x 3



**Robiola Castagna**

[robjola kastanja]



Frischkäse aus Ziegenmilch, 25 Tage in Kastanienblättern affiniert, mit der Reifung cremifizierender Teig unter der feinen Haut, feines Kastanienaroma und sahnig buttrig im Geschmack. Mind. 48 % Fett i.Tr., Piemont

**Art.-Nr. 018017** ca. 250 g x 4

**Art.-Nr. 420714** ca. 200 g x 3





**BEPPINO OCCELLI**  
I sapori dell'eccellenza

### Beppino Occelli

Mit der Butter fing alles an: Beppino Occelli hat stets die geschmackliche Weiterentwicklung seiner Butter und Käsespezialitäten weiterverfolgt, wobei er immer darauf bedacht war, diese authentisch, aber auch unnachahmlich zu entwickeln.

Für die Butter muss die Milch erstklassig sein, denn nur dann entsteht auch allerbeste Sahne. Die wiederum ist die Grundvoraussetzung für eine Butter der Spitzenklasse. Und bei Beppino Occelli ist sie das Ergebnis eines konsequenten Anspruchs an herausragende Qualität. Das Relief auf dem Butterstück sowie die Verpackung und Versiegelung sind Zeichen einer unverfälschten Käse- und Bauertradition. Liebevoll bis ins kleinste Detail: In den traditionellen Modellen bekommt die Butter ihr charakteristisches Aussehen.

### Tuma dla Paja

[tuma dla paja]



Weichkäse aus Kuh- und Schafmilch mit Sahne in zarter Weißschimmelrinde, 2 Wochen gereift, sahniger Teig, feines Schafmilcharoma, mit der Reifung kräftiger, die empfindliche Rinde muss vor Austrocknung geschützt werden, 52 % Fett i. Tr., Piemont

Art.-Nr. 017154 ca. 270 g x 4

Art.-Nr. 422510 ca. 140 g x 8



### Robiola Occelli

[robjola otschelli]



Klassischer Weichkäse aus Kuhmilch mit feiner Weißschimmelrinde, reift von außen nach innen, fein säuerlich im Geschmack, intensiviert sich mit fortschreitender Reife, 50 % Fett i. Tr., Piemont

Art.-Nr. 017156 ca. 280 g x 4



### Tuma del Trifulau

[tuma del trifulau]



Käsezubereitung aus Kuhmilch mit Weißschimmelrinde und schwarzen Trüffeln im kompakten Teig, intensives Aroma nach schwarzen Trüffeln, milchfrisch, sahnig geschmeidig, 52 % Fett i. Tr., Piemont

Art.-Nr. 422523 ca. 120 g x 8



### Burro Occelli

[burro otschelli]



Butter aus frischer Sahne, von Hand in Holzmodellen geformt, Aroma von frisch gemolkenener Milch mit einem zart süßlichen Geschmack, Piemont

Art.-Nr. 017130 125 g x 12

Art.-Nr. 017131 250 g x 12

Stückpreise



### Crema di Burro con Tartufo nero

[krema di burro kon tartufo nero]



Butterzubereitung aus frischer Sahne, mit Stücken von schwarzen Trüffeln, mindestens 6 % Trüffelanteil, ohne künstliche Trüffelaromen, perfekt für Saucen, Piemont

Art.-Nr. 017132 80 g x 6, Stückpreis



### Casatica di Bufala

[kasatika di bufala]



Weichkäse aus Büffelmilch mit Weißschimmelmkulturen, geschmeidiger Teig, mit zunehmender Reifung cremifizierend, milchfrisch, sahnig, mit feiner Büffelmilchnote. Mind. 55 % Fett i. Tr., Lombardei

Art.-Nr. 422602 ca. 1,3 kg x 1



### Quadrello di Bufala

[kwadrello di bufala]



Halbfester Schnittkäse aus Büffelmilch, in rotgeschmierter Rinde gereift, geschmeidiger Teig, feinwürzig delikater mit Anklang von Waldaromen. Mind. 55 % Fett i. Tr., Lombardei

Art.-Nr. 422608 ca. 2,3 kg x 1



### Camembert di Bufala

[kamembert di bufala]



Handwerklich hergestellter Weichkäse aus edler Büffelmilch, wenige Tage gereift, edle Weißschimmelrinde umgibt hellelfenbein-farbenen Teig mit geschmeidig-cremiger Textur, vollaromatisch mit feinwürziger Büffelmilchnote. Mind. 55 % Fett i. Tr., Lombardei

Art. Nr. 422617 ca. 300 g x 4



### Quattro Portoni

In ihrer Hofkäserei in der Umgebung der Stadt Bergamo stellen die Brüder Alfio und Bruno Gritti zusammen mit ihren Familien seit Beginn der 2000er Jahre typisch lombardische Käsespezialitäten aus hofeigener Büffelmilch her. Ihre rund eintausend Wasserbüffel leben in offenen Ställen und werden mit selbst produzierten Futtermitteln nach einem Ernährungsplan gefüttert. Das Wohl der Tiere und ihre Gesundheit zählen zur Philosophie von Quattro Portoni, ebenso die Gewinnung und Verarbeitung ihrer hochqualitativen Milch zu erlesenen Käsespezialitäten. Mit handwerklicher Käsekunst und der schonenden Verarbeitung der Milch haben sie einen exzellenten Wiedererkennungswert ihrer Käse erreicht, für welchen sie bereits viele internationale Auszeichnungen erhalten haben. Mit dem authentischen Geschmack ihrer Büffelkäse erreichen sie heute Käseliebhaber auf der ganzen Welt.



### Surfin'Blu

[surfin blu]



Schnittkäse aus Büffelmilch, mindestens 90 Tage gereift und in italienischem Craft-Bier affinierter, kompakter, elfenbeinfarbener Teig mit feiner Blauschimmel-äderung, vollaromatisch mit kräftig-pikanter Note. Mind. 55 % Fett i. Tr., Lombardei

Art.-Nr. 422612 ca. 4 kg x 1



### Blu di Bufala

[blu di bufala]



Rustikaler Weichkäse aus Büffelmilch in Naturrinde gereift, heller kompakter Teig mit feiner Blauschimmel-äderung durchzogen, geschmeidige Textur mit zartem Schmelz, aromatisch kräftig mit zunehmender Reife arttypisch vollaromatisch-pikant. Mind. 55 % Fett i. Tr., Lombardei.

Art.-Nr. 422600 ca. 4 kg x 1





## Taleggio

Taleggio ist ein cremiger Käse aus der Lombardei und eine der ältesten Käsesorten Italiens überhaupt. Er reift im Keller bei Temperaturen zwischen fünf und sechs Grad und entwickelt dabei sein würziges Aroma und seine cremige Konsistenz. Temperatur und Luftfeuchtigkeit werden laufend kontrolliert. Per Hand wird der Käse mit Salzwasser und Rotschmiere-Kulturen gewaschen, um ihn vor dem Austrocknen zu schützen. So entsteht auch die typische rosa bis orange-rote Rinde mit den charakteristischen grünlichen und grauen Schimmelflecken. CasArrigoni ist einer der Betriebe, der das Käseerhandwerk für den besonderen Taleggio beherrscht. Der Familienbetrieb zählt als wichtiger Arbeitgeber in der Region und legt sehr viel Wert auf die Einhaltung der strengen Käseprinzipien des Val Taleggio.

### Taleggio DOP Vero

[taledscho wero]



Halbfester Schnittkäse aus Kuhmilch mit rotgeschmierter Naturrinde, mindestens 50 Tage im Leinentuch gereift, elfenbeinfarbener Teig mit buttrig-geschmeidiger Textur, vollaromatisch mit feinwürziger Note und nussigen Nuancen. Mind. 48 % Fett i. Tr., Lombardei

Art.-Nr. 017007 ca. 2,3 kg x 1

Art.-Nr. 420446 180 g x 8, Stückpreis



### Taleggio DOP

[taledscho]



Halbfester Schnittkäse aus Kuhrohnmilch, mindestens 50 Tage im Leinentuch gereift, rotgeschmierte Naturrinde und elfenbeinfarbener Teig mit buttrig-geschmeidiger Textur und zartem Schmelz, charktervollaromatisch mit feinwürziger Rohmilch Note und nussigen Nuancen. Mind. 48 % Fett i. Tr., Lombardei

Art.-Nr. 420454 ca. 2 kg x 1



### Bio Taleggio DOP

[bio taledscho]



Halbfester Schnittkäse aus Kuhmilch aus ökologischem Landbau, mindestens 50 Tage im Leinentuch gereift, rotgeschmierte Naturrinde, elfenbeinfarbener Teig mit zartschmelzender Textur, vollaromatisch im Geschmack mit feinwürziger Note. Mind. 48 % Fett i. Tr., Lombardei.

Art.-Nr. 012041 ca. 2,2 kg x 1

Art.-Nr. 420460 ca. 1,1 kg x 2

Art.-Nr. 420478 180g x 8 Stückpreis



### Tartù

[tartu]



Käsezubereitung aus Kuhmilch, mindestens 50 Tage gereift, geschmierte Naturrinde, elfenbeinfarbener Teig mit feinen Trüffelstückchen affinert, buttrig-zartschmelzend mit fein-aromatischer Trüffelnote. Mind. 48 % Fett i. Tr., Lombardei

Art.-Nr. 420458 ca. 1 kg x 2

Art.-Nr. 420477 180 g x 8 Stückpreis



### Nababbo

[nababo]



Weichkäse aus Ziegenmilch, ähnlich dem Taleggio, mindestens 45 Tage im Leinentuch gereift, rotgeschmierte Rinde, elfenbeinfarbener Teig mit zartschmelzender Textur, feinwürzig mit edlen Ziegenmilchnuancen. Mind. 58 % Fett i. Tr., Lombardei

Art.-Nr. 420442 ca. 1 kg x 2



### Domitilla

[domitilla]



Weichkäse aus Ziegenmilch, mind. 2 Monate im Keller gereift, gelb-braune Rinde, schneeweißer, geschmeidig schmelzender Teig, fein-milder Geschmack mit dezenter Ziegenmilchnote. Hergestellt und gereift im Val Taleggio. Mind. 58 % Fett i. Tr., Lombardei

Art.-Nr. 420465 ca. 300 g x 4



**Roccolo**

[rokolo]



Schnittkäse aus Kuhmilch, mindestens 6 Monate im feuchten Naturkeller gereift, arttypische buntflorierende Naturrinde, elfenbeinfarbener Teig mit geschmeidiger Textur und bröckeligem Kern, vollmundig-würzig mit nussigen Nuancen. Mind. 55 % Fett i. Tr., Lombardei

**Art.-Nr. 018415** ca. 2,8 kg x 1



**Roccolo di Vino**

[rokolo di vino]



Käsezubereitung aus Schnittkäse aus Kuhmilch, mindestens 7 Monate gereift, 2 Monate davon in Raboso-Wein, violette Naturrinde mit Weintrester bedeckt, geschmeidige Textur und bröckeliger Teig, aromatisch-feinwürzig, dezente Weinnote. Mind. 62 % Fett i. Tr., Lombardei

**Art.-Nr. 420437** ca. 2,6 kg x 1



**Bio Roccolo**

[bio rokolo]



Rustikaler Schnittkäse aus bester Bio-Kuhmilch, reift 6 Monate im feuchten Naturkeller wodurch die typische weißgelbe bis rötliche Flora auf der Naturrinde entsteht, elfenbeinfarbener Teig mit kompakter Textur und festem Käsekern, am Rand leicht cremifizierend, würzig mit ausgeprägt nussigen und pilzigen Aromen. Mind. 55 % Fett i. Tr., Lombardei

**Art.-Nr. 012717** ca. 2,3 kg x 1



**Roccolo**

Der Name Roccolo stammt von den charakteristischen, im Taleggio Tal liegenden zylinderförmigen Gebäuden mit Trockenmauern ab, die einst als Zuflucht für Jäger dienten. Der Roccolo wird aus der hochwertigen Milch der ansässigen Alpenkühe hergestellt, die ausschließlich mit Futter aus dem Valtallegio ernährt werden.

Der Käse wird sechs Monate lang behutsam auf Holzbohlen in feuchten Naturkellern, reich an Schimmelpilzen aller Farben und Aromen ausgereift, welches gemeinsam mit der charakteristischen zylindrischen Form zu seinem cremigen Teig beiträgt. Der Roccolo glänzt am Gaumen durch sein ausgewogen würziges Pilz und Waldaroma.

In der Lombardei serviert man den Roccolo mit rohem, aber auch mit gegrilltem Gemüse, oder mit in Senfsirup eingelegten Früchten.



**Rocolini**

[rokolini]



Attraktive Roccolo Minilaibe in verschiedenen Rokolini Variationen affinieren, ob verfeinert mit edlen Trüffeln, aromatischen Rosmarin, mit süß-säuerlicher Note durch Balsamicoessig, oder das Original ohne Affinage – Die Rocolini bestechen durch köstlichen Geschmack handliches Format in ansprechender Optik. Mind. 48–62 % Fett i. Tr., je nach Sorte, Lombardei.

**Art.Nr. 420470** Roccolino al Tartufo

**Art.Nr. 420471** Roccolino

**Art.Nr. 420472** Roccolino Nero Imperiale

**Art.Nr. 420474** Roccolino del Mediterraneo

ca. 350g x 5



**Scamorza Affumicata**

[skamortsza afumikata]



Pasta Filata Käse aus Kuhmilch, mit naturbelassenem Holz fein aromatisch geräuchert, elastischer Teig, zart rauchig und mild im Geschmack, kalt und warm ein Genuss, aufgeschnitten ideal zum Rösten in der Pfanne. Mind. 40 % Fett i. Tr., Lombardei

**Art.-Nr. 019985** 1,2 kg (4 x 300 g) x 1, in der Schale



**Scamorzine Affumicate Snack**

[skamortsine afumikate snäk]



Pasta Filata Käse aus Kuhmilch, fein aromatisch mit naturbelassenem Buchenholz geräuchert, elastischer Teig, zart rauchig, würzig im Geschmack. Pur ein unwiderstehlicher Snack. Köstlich im Salat und auf Spießen. Mind. 40 % Fett i. Tr., Venetien

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



**Perle di Scamorza**

[perle di skamortsza]



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

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



**Scamorza Affumicata 150g**

[skamortsza afumikata]



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

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



**Scamorza Stange**

[skamortsza stange]



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

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



**Scamorza Schweinchen, geräuchert**

[skamortsza schweinchen, geräuchert]



Pasta Filata Käse aus Kuhmilch, fein aromatisch geräuchert, in Schweinchenform am Band, handwerklich hergestellt, zart rauchig, mild im Geschmack, in transparenter Schale, ideal als Deko in der Theke. Mind. 50 % Fett i. Tr., Apulien

**Art.-Nr. 423908** ca. 120 g x 10



**Scamorza Affumicata**

[skamortsza afumikata]



Pasta Filata Käse aus Kuhmilch, fein aromatisch mit naturbelassenem Buchenholz geräuchert, elastischer Teig, zart rauchig, mild im Geschmack, für die kalte und warme Küche, ideal zum Rösten in der Pfanne. Mind. 42 % Fett i. Tr., Lombardei

**Art.-Nr. 420112** ca. 250 g x 6 im Displaykarton, Stückpreis



**Provolone Dolce**

[prowolone doltsche]



Pasta Filata Käse aus Kuhmilch, heller, elastischer, kompakter Teig, mild im Geschmack, köstlich im Salat oder auf Spießen. Mind. 52 % Fett i. Tr., Lombardei

**Art.-Nr. 420528** ca. 900 g x 1 Salami

**Art.-Nr. 420529** ca. 800 g x 1 Birne



**Mandarino Piccante**

[mandarino pikante]



Pasta Filata Käse aus Kuhrohmilch mit Zickleinlab gekäst, 6 Monate gereift, heller, elastischer Teig, leicht pikant, Mind. 54 % Fett i. Tr., Lombardei

**Art.-Nr. 018172** ca. 10 kg x 2

**Provolone**

Provolone zählt zu den klassischen Käsespezialitäten Italiens.

Die Provolone Dolce mit einer kurzen Reifung von etwa zwei Monaten wird mit Kälberlab dickgelegt und ist für sein fein würziges und leicht süßliches Aroma bekannt.

Die Provolone Piccante wird mehrere Monate ausgereift und mit Lamm oder Zickleinlab dickgelegt und wird für das kräftig würzige Aroma mit pikanten Noten geschätzt. Dieser Vertreter hat viele Formen, wie die große Provolone Salami oder die Provolone Glocke hervorgebracht, mit welchen sich besondere Aktionen inszenieren lassen.

Die Provolone von Gennaro Auricchio, der im Jahr 1877 einst seinen Betrieb in der Nähe von Neapel gründete, ist weltweit berühmt für beste Spitzenqualität.



**Provolone Piccante**

[prowolone pikante]



Pasta Filata Käse aus Kuhrohmilch mit Zickleinlab gekäst, 6 Monate gereift, heller, elastischer Teig, leicht pikant, Lombardei

**Art.-Nr. 018170** ca. 30 kg x 1 Salami, Mind. 54 % Fett i. Tr.

**Art.-Nr. 018437** ca. 1 kg x 1 Halbmond, Mind. 52 % Fett i. Tr.



**Provolone Glocke**

[prowolone glocke]



Pasta Filata Käse aus Kuhrohmilch, mit Zickleinlab gekäst, 6 Monate gereift, in traditioneller Form einer Kirchenglocke geformt, heller, elastischer Teig, leicht pikant, mind. 45% Fett i. Tr., Lombardei

**Art.-Nr. 420525** ca. 16 kg x 1



**Provolone Stravecchio**

[prowolone strawekijo]



Extra lang gereifter Pasta Filata Käse aus Kuhrohmilch, 12 Monate gereift, brüchiger, blättriger, fester Teig, kräftiges Aroma, vollaromatisch pikant, Lombardei

**Art.-Nr. 018166** ca. 10 kg x 1, Mind. 54 % Fett i. Tr.

**Art.-Nr. 420516** ca. 20 kg x 1, Mind. 45 % Fett i. Tr.



**Toma del Monte Regale**

[toma dei monte regale]



Halbfester Schnittkäse aus Kuhmilch mit Naturrinde, 45 Tage gereift, frischer Geschmack, cremig weiche Konsistenz, 49 % Fett i. Tr., Piemont

Art.-Nr. 017144 ca. 6,5 kg x 1



**Losa di Vacca**

[losa di waka]



Schnittkäse aus Kuhrohmilch, Bildung von Edelschimmelblüten auf der Naturrinde möglich, Duft nach Milch und Butter, cremiger Teig. 49 % Fett i. Tr., Piemont

Art.-Nr. 017142 ca. 2,5 kg x 1



**Raschera DOP**

[raskera]



Traditioneller Schnittkäse aus Kuhrohmilch mit Naturrinde, aus verschiedenen Produktionen lieferbar, mindestens 30 Tage gereift, aromatisch, würzig. Mind. 57 % Fett i. Tr., Piemont

Art.-Nr. 423047 ca. 7 kg x 1



**Losa con Capra**

[losa kon kapra]



Schnittkäse aus Kuh- und Ziegenrohmilch, 2 Monate in Naturkellern gereift, Bildung von Edelschimmelblüten auf der Rinde möglich, buttrige und schmelzende Konsistenz, zart würziges Aroma, 48 % Fett i. Tr., Piemont

Art.-Nr. 017172 ca. 2,5 kg x 1



**Toma Piemontese DOP**

[toma pijemontese]



Schnittkäse aus Kuhrohmilch mit Naturrinde, mindestens 2 Monate in Grotten gereift, heller, elastischer Teig, angenehm mild süßlich im Geschmack, Mind. 52 % Fett i. Tr., Piemont

Art.-Nr. 423043 ca. 6 kg x 1



**Asiago Fresco DOP**

[asjago fresko]



Schnittkäse aus Kuhmilch, 40 Tage gereift, buttriger Teig mit unregelmäßiger Lochung, zart süß. Mind. 44 % Fett i. Tr., feiner Tafelkäse aus Venetien

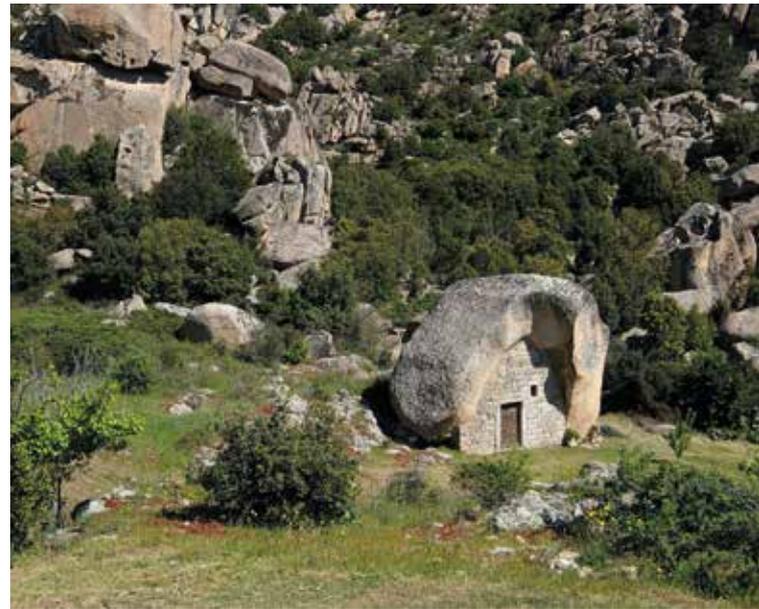
Art.-Nr. 017010 ca. 12 kg x 1

Art.-Nr. 423957 ca. 3 kg x 1



**Pecorino Sardo**

Mit dem Pecorino Romano, dem Pecorino Sardo und dem Fiore Sardo weist Sardinien drei mit dem DOP Siegel ur-sprungsgeschützte Käse auf. Die Herstellung des kräftig-salzigen Pecorino Romano geht, wie der Name vermuten lässt, auf die Römer zurück, als der Käse Bestandteil der Verpflegung der Soldaten war und wird heute gerne als Schafmilchvariante zum Parmesan verwendet. Der Pecorino Sardo ist eine der ältesten Käsesorten der Insel und blickt auf eine lange Geschichte zu den Zeiten der Nuragher zurück. Er ist als junge oder bis zu sechs Monaten gereifte Variante erhältlich, während der Fiore Sardo (deutsch: die Blume Sardinien) ein gereifter und kräftiger Käse aus Schaf-rohmilch ist. Was die sardischen Käse verbindet, ist eine feine und unverkennbare Würze.

**Pecorino Tenero***[pekorino tenero]*

Hartkäse aus Schafmilch, mindestens 2 Monate gereift, heller und kompakter Teig, mildes Schafmilcharoma, Sardinien

**Art.-Nr. 019517** ca. 3,3 kg x 1,  
Mind. 52 % Fett i. Tr.,

**Art.-Nr. 420515** 200 g x 10, Stückpreis  
Mind. 48 % Fett i. Tr.,

**Pecorino Pastore***[pekorino pastore]*

Hartkäse aus Schafmilch, 5 Monate gereift, heller, kompakter Teig, vollmundiges Aroma. Ob gerieben oder am Stück: Immer ein Genuss. Mind. 50 % Fett i. Tr., Sardinien

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

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

**Susardu***[susardu]*

Rustikaler Hartkäse aus Schafmilch, mindestens 6 Monate in mit Olivenöl gepflegter Naturrinde gereift, heller, leicht körniger Teig, kräftiges Aroma, vollmundig, Mind. 53 % Fett i. Tr., Sardinien

**Art.-Nr. 420512** ca. 2,8 kg x 2

**Pecorino Romano DOP***[pekorino romano]*

Hartkäse aus Schafmilch, 8 Monate gereift, brüchiger, blättriger Teig, gerieben ideal als Würzkäse, salzig pikant, Mind. 48 % Fett i. Tr., Sardinien

**Art.-Nr. 017024** ca. 3 kg x 1

**Pecorino Pepato***[pekorino pepato]*

Hartkäse aus Schafmilch mit schwarzen Pfefferkörnern im bröckeligen, körnigen Teig, 6 Monate gereift, kräftiger Geschmack, Mind. 51 % Fett i. Tr., Sardinien

**Art.-Nr. 017046** ca. 1,5 kg x 1



**Pecorino Sardo Graziola DOP**

[*pekorino sardo gratsijola*]



Schnittkäse aus Schafmilch, 1 Monat gereift, helle Rinde, geschmeidiger Teig, mild-aromatisch im Geschmack mit feinen Noten von Kräutern und frischer Schafmilch. Mind. 51 % Fett i. Tr., Sardinien

**Art.-Nr. 018650** ca. 2 kg x 1



**Costa Dorata**

[*kosta dorata*]



Hartkäse aus Schafmilch, 2 Monate gereift, kompakter Teig, mildwürziger Tafelkäse. Mind. 50 % Fett i. Tr., Sardinien

**Art.-Nr. 017050** ca. 3 kg x 2



**Pecorino Mediterraneo**

[*pekorino mediteraneo*]



Hartkäse aus Schafmilch, mindestens 2 Monate gereift, kompakter Teig, milder Tafelkäse. Mind. 50% Fett i. Tr., Sardinien

**Art.-Nr. 017045** ca. 2,3 kg x 2



**Pecorino Sardo Maturo Galluradoro DOP**

[*pekorino sardo maturo galluradoro*]



Hartkäse aus Schafmilch, mind. 6 Monate in geölter Rinde gereift, vollmundiges Schafmilcharoma. Mind. 48 % Fett i. Tr., Sardinien

**Art.-Nr. 018192** ca. 3 kg x 1



**Casu Sardu**

[*kasu sardu*]



Bäuerlicher Hartkäse aus Schaf- und Ziegenmilch, Rinde mit Olivenöl und Asche gepflegt, 5 bis 8 Monate gereift, kräftig und würzig, ein echter Sardo! Mind. 50 % Fett. i. Tr., Sardinien

**Art.-Nr. 017049** ca. 3 kg x 1



**Crabu**

[*krabu*]



Hartkäse aus Ziegenmilch, 3 Monate gereift, rustikale, braune Rinde mit Olivenöl gepflegt, heller, körniger Teig, würzig feines Ziegenmilcharoma, wahrnehmbarer Duft der sardischen Macchia. Mind. 50 % Fett i. Tr., Sardinien

**Art.-Nr. 421701** ca. 3 kg x 1



**Sardinien**

Sardinien punktet bei den mehr als zwei Millionen Besuchern, die jährlich auf die Insel kommen, nicht nur mit seinen – umgeben von smaragdgrünem Meer – karibisch anmutenden Stränden, sondern auch mit seiner vorzüglichen kulinarischen Kultur. Im Landesinnern herrscht eine eher deftige Hirtenküche, die sich mit formidablen Fischgerichten an der Küste abwechselt. Die mediterrane Insel bietet das ideale Klima für den Anbau von Obst und Gemüse oder für den Weinbau. Dazu wird etwa die Hälfte Sardiniens als Weideland genutzt. Mit etwa 4,7 Millionen Schafen lebt ein Drittel aller italienischen Schafherden auf der Insel. So ist es nicht verwunderlich, dass die sardischen Schafskäse einen bedeutenden Bestandteil der sardischen Genusskultur darstellen.

## Sizilien

Die Vorliebe für kulinarische Genüsse hat auf Sizilien eine lange Tradition, denn unter Lebenskunst fällt hier neben Werten wie Geselligkeit und Familiensinn vor allem die Kunst des Genießens. Die sizilianische Küche zu erleben, bedeutet sich auf eine Zeitreise in die Kultur vergangener Epochen zu begeben, denn die Einflüsse, wie die der Griechen, Römer, Byzantiner oder Spanier sind der Inselkultur noch präsent. Seit der Zeit der Griechen hat die Insel auch eine Schafskäsekultur, die im ursprungsgeschützten Pecorino Siciliano oder in jungen Primo Sale Käsen, die gerne mit vielerlei Zutaten der Insel wie Safran, Chili, Pistazien, oder Trüffel verfeinert werden, erlebbar sind. Eine Käsekultur mit Tradition und feinen Innovationen.



### Tartufino

[tartufino]



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

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



### Pecorino Montanaro

[pekorino montanaro]



Rustikaler Hartkäse aus Schafmilch, 7 Monate im Korb gereift, weißer bis strohgelber, fester Teig, vollmundig würziger Geschmack. Für Käsekenner! Mind. 50 % Fett i. Tr. Das Spitzenprodukt aus den Bergen Siziliens

Art.-Nr. 422736 ca. 3 kg x 1



### Pecorino Fantasia

[pekorino fantasia]



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

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

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



### Pecorino mit Pistazienstreusel

[pekorino]



Käsezubereitung aus Schafmilch. Mind. 15 Tage gereift, Rinde mit feingeschroteten Pistazienkernen umhüllt, elfenbeinfarbener Teig mit aromatischen Pistazienstücken affinert, geschmeidige Textur, delikater Schafmilchgeschmack mit nussiger Pistaziennote. Mind. 47 % Fett i. Tr., Sizilien

Art.-Nr. 422739 ca. 3,3 kg x 1



**Pecorino Toscano DOP Fresco**

[pekorino toskano]



Schnittkäse aus Schafmilch, mindestens 20 Tage gereift, zart-cremige Textur mit angenehm schmelzendem Teig, ausgewogener Schafmilchgeschmack, verfügbar von Dezember bis Juli  
Mind. 55 % Fett i.Tr., Toskana

Art.-Nr. 421003 ca. 2 kg x 1



**Pecorino mit Pistazien**

[pekorino mit pistazien]



Käsezubereitung aus Schafmilch, mindestens 1 Monat gereift, mit sizilianischen Bronte-Pistazien im kompakten Teig, delikater, ausgewogener Schafmilchgeschmack, köstliches Pistazienaroma, angenehm cremiges Mundgefühl,  
Mind. 45 % Fett i.Tr., Toskana

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



**Bio Pecorino Fior di Natura**

[pekorino fior di natura]



Hartkäse aus Bio-Schafmilch in Naturrinde und mit pflanzlichen Lab gekäst, mind. 2 Monate gereift, elfenbeinfarbener Teig mit geschmeidiger Textur und angenehm cremigen Mundgefühl, aromatisch mit feiner Würze und ausgeglichenem Schafmilcharoma.  
Mind. 55 % Fett i.Tr., Toskana.

Art.-Nr. 421017 ca. 2 kg x 1



**Toskana**

Die kulinarische Kultur der Toskana, deren Grundwerte sich auf Einfachheit, Klarheit und Natürlichkeit stützen, präsentiert sich mit vielen bekannten Botschaftern. Berühmt sind neben dem toskanischen Olivenöl, Fleischspezialitäten wie das Bistecca Fiorentina oder die Weinsuperstars Chianti und Brunello di Montalcino und natürlich die Pecorini Schafskäse, die, wie die Toskaner behaupten, durch die würzigen Kräuter der Region ihr unvergleichliches Aroma gewinnen. Die Region ist zudem für ihre landschaftliche Idylle mit sanften grünen Hügeln, Zypressen, Olivenhainen und Weinbergen bekannt, wie auch für die Touristenmagnete Pisa und Florenz, die mit ihren historischen Sehenswürdigkeiten auch zu den bedeutendsten Kunststädten Italiens zählen.

**Pecorino Toscano DOP Stagionato**

[pekorino toskano stadschionato]



Hartkäse aus Schafmilch, mindestens 4 Monate gereift, feine strukturierte Textur, kompakter Teig, würzig im Geschmack, ein Genuss für Käseliebhaber.  
Mind. 50 % Fett i.Tr., Toskana

Art.-Nr. 421012 ca. 2 kg x 1



**Cacio di Caterina**

[Katscho di Katerina]



Hartkäse aus Schafmilch, 5 Monate höhlengereift, eine Hommage an Fiorini Pandolfi, der Mutter des Käsegründers Ferrero Fiorini. Intensiver Duft nach Heu mit fruchtigen Nuancen, kompakter Teig, kräftig intensiver Geschmack, langer Abgang mit Kakaonote.  
Mind. 45 % Fett i.Tr., Toskana

Art.-Nr. 421023 ca. 5 kg x 1



**Riserva del Fondatore**

[riserwa del fondatore]



Hartkäse aus Schafmilch, mindestens 12 Monate kellergereift, kompakter fester Teig, leicht brüchige Textur, kräftig-intensiver Geschmack mit deutlichen Schafmilchnuancen, ein Genuss der Sonderklasse, der auf der Zunge zergeht.  
Mind. 45 % Fett i.Tr., Toskana

Art.-Nr. 421016

ca. 18 kg x 1\*

\*in der Holzkiste, limitierte Auflage

Art.-Nr. 421001

ca. 2,5 kg x 1





FEINES ZUM KÄSE

# CHEESE LOVERS

Seite 63

## Parmigiano Reggiano DOP

Als ein italienischer Käsemeister nach den Zutaten für den Parmigiano Reggiano gefragt wurde, sagte dieser: „Milch, Salz, Lab... und Zeit“. Der König der italienischen Käse, wie der Parmigiano Reggiano gerne genannt wird, braucht eben

mindestens zwölf Monate Reifezeit, bis er auf den Markt kommen darf. Für die gereiften Varianten, die gerne als Solist zu einem Glas Wein genossen werden, bedarf es dabei gerne einer Reifung von mehr als zwei Jahren. Für einen Laib Parmigiano Reggiano benötigt man etwa 550 Liter Milch und die traditionelle Handwerkskunst, die heute mit modernen Methoden gepaart wird. Das Produktionsgebiet umfasst die Provinzen Bologna, Mantua, Modena, Parma und Reggio Emilia. Der Parmigiano Reggiano zählt zu den ältesten und bekanntesten Käseklassikern des Landes und erfreut sich heute einer weltweiten Beliebtheit. Aus der italienischen Küche ist er nicht mehr wegzudenken, wo die Klassiker von Pasta bis Risotto nicht ohne ihn auskommen und Vielfalt seiner Verwendungsmöglichkeiten schier unbegrenzt scheint. Und wenn man einen Käseliebhaber begeistern will, darf ein gereifter Parmigiano Reggiano niemals fehlen.



### Parmigiano Reggiano DOP

[parmidschano redschano]



Hartkäse aus Kuhrohmilch, gesetzlich geschütztes Original, in zwei Reifegraden erhältlich, aromatisch, mit zunehmendem Alter pikant. Mind. 32 % Fett i. Tr., Emilia Romagna

22 Monate

Art.-Nr. 017016 ca. 39,5 kg x 1

Art.-Nr. 424450 ca. 38 kg x 1

Art.-Nr. 269573 ca. 18 kg x 1

Art.-Nr. 425401 ca. 2,2 kg x 1

Art.-Nr. 017019 250 g x 20, Stückpreis

Art.-Nr. 269583 250 g x 20, Stückpreis

30 Monate

Art.-Nr. 018452 ca. 32 kg x 1



### Parmigiano Reggiano DOP, 3 Jahre

[parmidschano redschano]



Hartkäse aus Kuhrohmilch, mindestens 3 Jahre gereift, Naturrinde, strohgelber Teig mit feinkörniger Textur und zartem Schmelz, charaktervoll-komplex und vollmundig, ein Reggiano der Extraklasse – ideal als Aperitif. Mind. 32 % Fett i. Tr., Emilia-Romagna

Art.-Nr. 424103 ca. 2,3 kg x 1



### Parmigiano Reggiano DOP, 5 Jahre

[parmidschano redschano]



Hartkäse aus Kuhrohmilch, mindestens 5 Jahre gereift, Naturrinde, strohgelber Teig mit feinkörniger Textur und zartem Schmelz, charaktervoll-komplex und vollmundig, ein Reggiano der Extraklasse – ideal als Aperitif. Mind. 32 % Fett i. Tr., Emilia-Romagna

Art.-Nr. 424105 ca. 2,3 kg x 1



**Parmigiano Reggiano DOP***[parmidschano redschano]*

Hartkäse aus Kuhrohmilch, mindestens 22 Monate gereift, feste, etwas ölige Rinde, edler strohgelber Teig mit kristalliner, feinkörniger Textur, angenehm geschmeidiges Mundgefühl, frischer Geschmack mit aromatischer Würze und komplexen Nuancen nach Heu, Butter und Sahne. Mind. 32 % Fett i. Tr., Emilia Romagna

**Art.-Nr. 424455** ca. 4 kg x 1

**Art.-Nr. 424453** ca. 2 kg x 1

**Art.-Nr. 424454** ca. 1 kg x 1

**Parmigiano Reggiano DOP la Traversetolese***[parmidschano redschano la trawersetolese]*

Hartkäse aus Kuhrohmilch, aus einer Berglandwirtschaft am Fuß des Apennins, mindestens 2 Jahre gereift, körniger Teig, vollaromatisch kräftig mit Bergkräuternote, Mind. 32 % Fett i. Tr., Emilia Romagna

**Art.-Nr. 420160** ca. 32 kg x 1

**Art.-Nr. 420161** ca. 1 kg x 1

**Parmesan: Salzkristalle im Käse**

Die sogenannten Salzkristalle, die sich in lang gereiften Käse finden, sind gar keine Salzkristalle. Wenn man ein kleines Körnchen unter die Lupe nimmt oder darauf beißt, dann merkt man, dass es kein Salz ist. Sie bestehen hauptsächlich aus Aminosäuren und manchmal auch aus Calciumlactat. Die wissenschaftliche Bezeichnung lautet: Tyrosine-Kristalle. Sie entstehen durch den Abbau des Eiweißes bis zu Aminosäuren während der Reifung. Diese Aminosäuren bilden die Kristalle bei speziellen Faktoren (Luftfeuchte, Temperatur, ph – Wert) durch Kristallisation der oben genannte Bausteine. Weil die Aminosäure Tyrosin schlecht wasserlöslich ist, und während der Reifung meistens der Käse an Wasser verliert, kristallisieren diese aus.





### Grana Padano DOP

Wenn man an italienische Käseklassiker denkt, kommt man an Grana Padano kaum vorbei. Denn neben dem Parmigiano Reggiano, dem Gorgonzola, dem Pecorino oder Mozzarella ist auch der Grana Padano eine feste Größe in der italienischen Käsewelt. Der Name „Grana“ (ital. grano bedeutet Korn) bezieht sich auf die körnig-kristalline Textur des Padano.

Die Geschichte des traditionsreichen Käses reicht bis in das Jahr 1135 in die Benediktiner Abtei von Chiaravalle zurück. Das Produktionsgebiet des ursprungsgeschützten Rohmilchkäses erstreckt sich auf 32 Provinzen in den fünf Regionen Piemont, Lombardei, Venetien, Emilia Romagna und Trentino-Südtirol. Nach einer Reifung von neun Monaten und einer Qualitätsprüfung, die mit einem kleinen Hämmerchen ausgeführt wird, erhält der Käse sein Brandzeichen mit der Raute des Consorzio Grana Padano und darf auf dem Markt verkauft werden. In der italienischen Küche glänzt er als beliebter Reibekäse und ist als Zutat in schier unzähligen Rezepten vermerkt. Als Solist wird er gerne in einem reiferen Stadium genossen, seine Ausreifung kann über zwanzig Monate hinausgehen.



**Trentingrana DOP***[trentingrana]*

Hartkäse aus Bergrohnmilch, mindestens 22 Monate gereift, strohgelber, körniger Teig, vollmundig aromatisch, feinnussige Note. Mind. 32 % Fett i. Tr., Trentino

**Art.-Nr. 421201** ca. 35 kg x 1

**Art.-Nr. 421200** ca. 4 kg x 4

**Art.-Nr. 421203** ca. 2,2 kg x 1

**Art.-Nr. 421202** ca. 300 g x 18

**Grana Padano DOP***[grana padano]*

Hartkäse aus Kuhrohnmilch, mindestens 9 Monate gereift, feste, etwas ölige Rinde, strohgelber Teig mit feinkörniger Textur und angenehm cremigen Mundgefühl, aromatisch-fruchtig mit feiner Würze, Mind. 32 % Fett i. Tr., Lombardei

**Art.-Nr. 420210** ca. 2,5 kg x 1

**Art.-Nr. 420211** ca. 1 kg x 1

**Grana Padano DOP frisch gerieben***[grana padano]*

Hartkäse aus Kuhrohnmilch, fein gerieben, strohgelber Teig mit feinkörniger Textur und angenehm cremigen Mundgefühl, aromatisch-fruchtig mit feiner Würze, ideal zur Verwendung in der warmen Küche, Mind. 32 % Fett i. Tr., Lombardei

**Art.-Nr. 420209** 500 g x 5, Stückpreis

**Grana Padano DOP Flakes***[grana padano fleiks]*

Hartkäse aus Kuhrohnmilch, zu feinen Flakes gehobelt, strohgelber Teig mit feinkörniger Textur und angenehm cremigen Mundgefühl, aromatisch-fruchtig mit feiner Würze, ideal zur Verwendung in der warmen Küche. Mind. 32 % Fett i. Tr., Lombardei

**Art.-Nr. 420208** 500 g x 4, Stückpreis



**Gran d'oro**

[gran doro]



Hartkäse aus Kuhmilch, mindestens 12 Monate gereift, feste goldgelbe Rinde, strohgelber Teig mit feinkörniger Textur, feinaromatisch mit fruchtigen Nuancen, ideal zur Verwendung in der warmen Küche. Mind. 32 % Fett i. Tr., Trentin

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



**Gran d'oro**

[gran doro]



Hartkäse aus Kuhmilch, mindestens 12 Monate gereift, feste goldgelbe Rinde, strohgelber Teig mit feinkörniger Textur, feinaromatisch mit fruchtigen Nuancen, ideal zur Verwendung in der warmen Küche. Mind. 32 % Fett i. Tr., Trentin

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



**Gran d'oro Flakes**

[gran doro]



Hartkäse aus Kuhmilch, zu feinen Blättchen gehobelt, strohgelber Teig mit feinkörniger Textur, feinaromatisch mit fruchtigen Nuancen, ideal zur Verwendung für Carpaccio oder Salate. Mind. 32 % Fett i. Tr., Emilia Romagna

**Art.-Nr. 269509** 500 g x 6, Stückpreis



**Gran d'oro frisch gerieben**

[gran doro]



Hartkäse aus Kuhmilch, frisch gerieben, strohgelb in der Farbe, feinaromatisch mit fruchtigen Nuancen, ideal zur Verwendung in der warmen Küche. Mind. 32 % Fett i. Tr., Italien

**Art.-Nr. 424451** 500 g x 4, Stückpreis



**Gran d'oro gerieben**

[gran doro]



Hartkäse aus Kuhmilch, gerieben, getrocknet, strohgelb in der Farbe, und fein in der Textur, feinaromatisch mit fruchtigen Nuancen, ideal zur Verwendung in der warmen Küche. Mind. 32 % Fett i. Tr., Italien

**Art.-Nr. 424452** 1 kg x 6, Stückpreis



**Tradizionali**

[traditionali]



Halbfester Schnittkäse bzw. Käsezubereitung aus halbfestem Schnittkäse aus Kuh- und Schafmilch, hellgelber Teig, affinert mit Peperoncino, Walnüssen, 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



**Aperitivo Käse**

[aperitivo käse]



Käsezubereitung aus Kuhmilch, nach fünfmonatiger Reifung mit circa 48 Löchern versehen und für weitere 2 Monate in Prosecco affinert, strohgelber und körniger Teig, würzig mit kräftiger Weinnote, optimal zum Aperitif, Mind. 40 % Fett i. Tr., Venetien

Art.-Nr. 421603 ca. 3,3 kg x 1

Art.-Nr. 2430004 175 g x 8, Stückpreis



**Ocelli al Barolo**

[odscheli al barolo]



Käsezubereitung aus Kuh- und Schafmilch, Rinde und Teig mit Barolowein gepflegt, mind. 4 Monate gereift, danach für weitere 2 Monate in Traubentrester und Barolowein affinert, hellgelber Teig mit geschmeidiger Textur, vollmundig-kräftig mit feiner Weinnote, Rinde mit Traubentrester des Barolo bedeckt. Mind. 37 % Fett i. Tr., Piemont

Art.-Nr. 017170 ca. 3,5 kg x 1

Art.-Nr. 017148 ca. 1,9 kg x 1

Art.-Nr. 422520 ca. 200 g x 7



**Ocelli al malto d'Orze e Whisky**

[odscheli al maltodorso e wiski]



Käsezubereitung aus Kuh- und Schafmilch, mind. 12 Monate gereift, Rinde mit Gerstenmalz und Whisky affinert, hell-elfenbeinfarbener Teig mit kompakter leicht körniger Textur und zartem Schmelz, aromatisch-fruchtig mit feiner Würze und edler Whiskynote. 50 % Fett i. Tr., Piemont.

Art.-Nr. 422502 ca. 1,4 kg x 1



**Rosso Imperiale**

[rosso imperijale]



Käsezubereitung aus Kuhmilch mit intensiven Blauschimmeladern, 4 Monate gereift, davon 2 Monate unter Süßweintrester der Moscato-Traube aus Pantelleria affinert, kompakter Teig, kräftiges und zartsüßes Aroma. Mind. 48 % Fett i. Tr., Lombardei

Art.-Nr. 012621 ca. 2 kg x 1



**Nero Imperiale**

[nero imperjale]



Käsezubereitung aus Kuhmilch, mindestens 3 Monate in Naturkellern gereift, einen weiteren Monat in Balsamico Essig affinert, heller und fester Käsekern, reift von außen nach innen, süß aromatisch, Mind. 57 % Fett i. Tr., Lombardei

Art.-Nr. 420447 ca. 1,5 kg x 2



**Sampietrino del Mediterraneo**

[sampietrino del mediteraneo]



Schnittkäse aus Kuhmilch, ca. 3 Monate in rötlicher, mit Olivenöl gepflegter Naturrinde gereift und mit Rosmarin ummantelt, bröckelig, krümelig im Kern, etwas weicher unter der Rinde, runder, fein aromatischer Geschmack mit mediterraner Note. Mind. 55 % Fett i. Tr., Lombardei

**Art.-Nr. 420461** ca. 1,6 kg x 1



**Ocelli Foglie di Castagno**

[otscheli folie di kastanjo]



Hartkäse aus Schaf- und Kuhmilch, bis zu 3 Jahre unter Kastanienblättern im Barriquefass gereift, goldgelber und fester Teig, intensives Aroma, eine echte Rarität, 56 % Fett i. Tr., Piemont

**Art.-Nr. 017151** ca. 2,5 kg x 1



**Ocelli nel fieno Maggengo**

[otscheli nel fieno matschengo]



Schnittkäse aus Kuhmilch, mindestens 5 Monate mit Heu bedeckt gereift, Rinde mit Bier affiniert, hellelfenbeinfarbener Teig mit kompakter Textur und feinem Schmelz, aromatisch, intensiv-würzig. Mind. 57 % Fett i. Tr., Emilia-Romagna

**Art.-Nr. 422514** ca. 1,75 kg x 1



**Ocelli Frutta e Grappa**

[odscheli frutta e grappa]



Schnittkäse aus Kuh- und Schafmilch, mindestens 12 Monate gereift, Oberfläche mit in Grappa getränkten Trauben, Aprikosen, Beeren und Feigen affiniert, leicht körniger Teig, köstlich saftig, fruchtig mit feiner Grappanote im Geschmack, 56 % Fett i. Tr., Piemont

**Art.-Nr. 422503** ca. 875 g x 2



**Crutin**

[krutin]



Käsezubereitung aus Kuhmilch mit schwarzen Trüffeln im Teig, 2 Monate in Naturkellern gereift, handgebrochener Teig mit sandiger Konsistenz, Edelschimmelbildung auf der dünnen Rinde möglich, kräftiges Trüffelaroma. 45 % Fett i. Tr., Piemont

**Art.-Nr. 017191** ca. 1,1 kg x 1

**Art.-Nr. 017147** ca. 300 g x 5



**Ocelli Pecora e Vacca**

[odscheli pekora e vaka]



Traditioneller Schnittkäse aus Schaf- und Kuhmilch, mind. 4 Monate gereift, farbige Aufblühungen auf der Naturrinde sind ein Qualitätsmerkmal, kompakter Teig, Duft nach Edelschimmel, vollendet kräftiger Geschmack. Mind. 56 % Fett i. Tr., Piemont

**Art.-Nr. 017149** ca. 6 kg x 1

**Art.-Nr. 017146** ca. 1,5 kg x 1



**Castelmagno DOP**

[kastelmanjo]



Rustikaler Hartkäse aus Kuhrohmilch, zwei Mal von Hand gebrochener Käsebruch, mindestens 30 Tage gereift, Edelschimmeladern im Teig sind ein besonderes Qualitätsmerkmal. Mind. 52 % Fett i. Tr., Piemont

**Art.-Nr. 423046** ca. 6 kg x 1



### Gorgonzola dolce DOP

[gorgonzola doldsche]



Weichkäse aus Kuhmilch mit hellbrauner, rustrikaler Naturrinde, mind. 50 Tage gereift, elfenbeinfarbener Teig mit feiner Blauschimmeläderung, cremig-geschmeidiger Textur und zartem Schmelz, aromatisch mit würzig-pikanter Note und süßlichen Nuancen. Mind. 48 % Fett i.Tr., Piemont.

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



### Gorgonzola dolce DOP gewürfelt

[gorgonzola doldsche]



Weichkäse aus Kuhmilch im praktischen Würfelformat, mind. 50 Tage gereift, elfenbeinfarbener Teig mit feiner Blauschimmeläderung, cremig-geschmeidiger Textur und zartem Schmelz, aromatisch mit würzig-pikanter Note und süßlichen Nuancen, Mind. 48 % Fett i.Tr., Piemont.

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



### Pon Gorgonzola Mascarpone

[pon gorgonzola maskarpone]



Sahnige Käsekomposition aus feinem Gorgonzola und frischem Mascarpone geschichtet, insgesamt Mind. 70 % Fett i. Tr., Piemont

**Art.-Nr. 017001** ca. 1,7 kg x 4

**Art.-Nr. 017074** ca. 1,2 kg x 1



### Gorgonzola DOP Dolce Baruffaldi

[gorgonzola doldsche baruffaldi]



Weichkäse aus Kuhmilch mit Blauschimmelkulturen, Typ „Milano“, aromatisch, cremig. Mind. 48 % Fett i. Tr., ein echter Genuss, Piemont

**Art.-Nr. 016993** ca. 12 kg x 1

**Art.-Nr. 016990** ca. 6 kg x 1

**Art.-Nr. 016991** ca. 3 kg x 2

**Art.-Nr. 016992** ca. 1,5 kg x 4



### Gorgonzola DOP Dolce Casarrigoni

[gorgonzola doldsche kasaarrigoni]



Weichkäse aus Kuhmilch, mindestens 50 Tage gereift, strohweißer, besonders cremiger Teig, mit feinen Blauschimmeladern durchzogen, zart süßlich im Geschmack, der Klassiker, Typ Milano! Mind. 48 % Fett i. Tr., Lombardei

**Art.-Nr. 420456** ca. 6 kg x 1

**Art.-Nr. 420455** ca. 1,5 kg x 1



## Gorgonzola

In vielen genussvollen Facetten glänzt der Gorgonzola als einer der bedeutendsten Käsebotschafter Italiens und begeistert Käseliebhaber und Feinschmecker auf der ganzen Welt. Seinen Namen erhielt der Käse von der kleinen Stadt Gorgonzola in der Lombardei, nahe der Hauptstadt Mailand, wo er zu Anfang des 20. Jahrhunderts noch als „Stracchino di Gorgonzola“ auf den Märkten verkauft wurde. Ob als Piccante mit intensiven Blauschimmeladern, oder als Dolce in einer weicheren und milderen Variante und sogar als Gorgonzola Creme, welcher sich heute einer stetig wachsenden Beliebtheit erfreut, bezaubert der Käse mit einer Bandbreite von mild-süßlichen bis hin zu pikant-herben Aromen.



**Gorgonzola DOP zum Löffeln**

[gorgonzola]



Weichkäse aus Kuhmilch mit Blauschimmel, Gorgonzola Typ Milano, extra cremig und ohne Rinde, zum Löffeln, Verpackung mit wiederverschließbarer Abdeckhaube, ein erlesen köstlicher Genuss. Mind. 48 % Fett i. Tr., Lombardei

Art.-Nr. 420452 ca. 6 kg x 1  
Art.-Nr. 420467 ca. 3 kg x 1  
in der Halbmondschale



**La Crème de la Crème al Tartufo**



Käsezubereitung aus Weichkäse aus Kuhmilch, mindestens 50 Tage gereift, hellfelfenbeinfarbener Teig mit feiner Edelpilzäderung und edlen Trüffelstücken 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



**Bio Gorgonzola**

[bio gorgonzola]



Weichkäse aus Bio-Kuhmilch, mindestens 60 Tage gereift, cremiger schneeweißer Teig, mit deutlichen Blauschimmeladern, zart süßlich bis würzig im Geschmack. Der Gorgonzola Dolce aus rein biologischer Herstellung. Mind. 48 % Fett i. Tr., Lombardei

Art.-Nr. 012039 ca. 1,5 kg x 4  
Art.-Nr. 420476 180 g x 8, Stückpreis



**Belzeblu**

[beltseblu]



Weichkäse aus Kuhmilch mit Blauschimmelkulturen und scharfer Chili im Teig, 2 Monate gereift, cremiger Teig, klassisches Blauschimmelaroma mit kräftig pikanter Note. Mind. 54 % Fett i. Tr., Lombardei

Art.-Nr. 012627 ca. 1,5 kg x 1



**Blu di Capra**

[blu di kapra]



Halbfester Schnittkäse aus Ziegenmilch, mindestens 2 Monate gereift, heller kompakter Teig mit intensiven Blauschimmeladern durchzogen, kräftig pikantes Ziegenmilcharoma, vollmundig. Mind. 52 % Fett i. Tr., Lombardei

Art.-Nr. 420457 ca. 1,5 kg x 1



**Gorgonzola DOP piccante**

[gorgonzola pikante]



Edles aus Norditalien! Feiner Weichkäse aus Kuhmilch, mindestens 90 Tage gereift, faltige, rötlich-graue Naturrinde, weißer bis strohgelber Teig mit edlen Blauschimmeladern durchzogen, geschmeidige Textur, aromatischer, würzig-pikanter Geschmack. Vielseitige Verwendung, auch in der warmen Küche. Mind. 48 % Fett i. Tr., Piemont

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



# FEINES ZUM KÄSE | Eins (A) Feigensenfsauce



Außergewöhnlich vortrefflich!

Honigsüß und saftig ist die „älteste Frucht der Welt“, wenn sie zum richtigen Zeitpunkt geerntet wird. Hier harmoniert die milde Süße der Feige oder die elegante Süße ausgereifter Birnen mit der fein austarierten Schärfe des Senfs. Eine fruchtig-pikante Kombination von ausgezeichneter Qualität die gern ausgesuchte Käsespezialitäten begleitet aber auch sonst in der kreativen Küche Verwendung findet, jeweils 120 g x 12, Stückpreise

Art.-Nr. 425300 Feige  
Art.-Nr. 425303 Birne

Art.-Nr. 425304 Rote Feige  
Art.-Nr. 425306 Bio Feige

# Italien | Südtirol

Landwirtschaftlich geprägte Gebiete, traditionsreiche Sehenswürdigkeiten, eine Vielzahl von vielseitigen touristischen Zielen und auch ein großer Reichtum an kulinarischen Schätzen unterstreichen die Bedeutung der wirtschaftlich starken Region im Norden Italiens. Für Gourmets ist die Südtiroler Küche immer einen Besuch wert. Neben Äpfeln, Wein, Speck, Schüttelbrot und so vielen Spezialitäten mehr spielen auch Käse und Milchprodukte eine große kulinarische Rolle. Bemerkenswert ist die naturnahe und nachhaltige Landwirtschaft, die oft im Nebenerwerb mit durchschnitt-

lich 14 Kühen im Stall ausgeführt wird und traditionell von den Generationen weitergegeben wird. Südtirol steht mit seinen kräuterreichen Weiden und Almen für eine intakte Natur mit beherztem Tierwohl. Gelebte Werte und Traditionen spiegeln sich in der Qualität der Produkte wider. Heumilch- und biologisch erzeugte Produkte sind auch hier im Vormarsch, genau wie die innovativ und ideenreich affinierten Käse.



## Stilfser g. U.



Schnittkäse aus Kuhmilch, 2 Monate gereift, geschmeidig weicher Teig, intensiv im Aroma, würzig herzhaft im Geschmack, 50 % Fett i. Tr., Südtirol

Art.-Nr. 017067 ca. 8,5 kg x 1

Art.-Nr. 269596 ca. 4,5 kg x 1

Art.-Nr. 017809 ca. 2,3 kg x 1



## Pustertaler



Schnittkäse aus Kuhmilch, 2 Monate gereift, unregelmäßige, erbsengroße Lochung, geschmeidiger Teig, fein im Aroma, zart würzig im Geschmack, 50 % Fett i. Tr., Südtirol

Art.-Nr. 017068 ca. 9,7 kg x 1

Art.-Nr. 017804 ca. 5 kg x 1

Art.-Nr. 421506 ca. 2,3 kg x 1



## Dolomitenkönig



Schnittkäse aus Kuhmilch, 2 Monate gereift, geschmeidiger Teig, kirschgroße Lochung, intensives Aroma, zart süßlich im Geschmack, 45 % Fett i. Tr., Südtirol

Art.-Nr. 017065 ca. 9 kg x 1

Art.-Nr. 017806 ca. 4,5 kg x 1



## Meraner Weinkäse



Schnittkäse aus Kuhmilch, 3 Monate gereift, während der Reifung Veredelung mit dem regionalen Weinklassiker „Lagrein“ und selektierten Gewürzen, schnittfester Teig mit unregelmäßiger Bruchlochung, ausgewogen aromatisch, 50 % Fett i. Tr., Südtirol

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



## Ortler



Schnittkäse aus Kuhmilch, nach altem Rezept gekäst, 2 Monate gereift, braune Rinde, geschmeidiger Teig mit unregelmäßiger Lochung, zart aromatische Würze, 50 % Fett i. Tr., Südtirol

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



**Pfefferkäse**



Schnittkäse aus Kuhmilch, mit schwarzem Pfeffer bedeckte Rinde, elastischer Teig mit bunter Pfeffermischung verfeinert, kräftig pikantes Aroma, ein kerniger Brotzeitkäse, 45 % Fett i. Tr., Südtirol

**Art.-Nr. 421514** ca. 2,7 kg x 1



**Kräuter Hexe**



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

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



**Alta Badia**



Hartkäse aus Kuhmilch, mindestens 6 Monate gereift, rotbraune, geschmierte Rinde, fein geschmeidiger Teig, würzig kräftig im Geschmack, 50 % Fett i. Tr., eine Spezialität ersten Ranges aus Südtirol

**Art.-Nr. 017801** ca. 9 kg x 1  
**Art.-Nr. 017808** ca. 4,8 kg x 1



**Südtiroler Spezialitäten in attraktiven Kleinverpackungen**



Sechs Südtiroler Spezialitäten in 150-g-Fixgewicht in moderner Flowpack-Verpackung mit maximaler Frischegarantie, im Tray-Karton optimal für das SB-Regal oder für Cabrio-Theke

Kräuter Hexe

**Art.-Nr. 2440044** 150 g x 8, 45 % Fett i. Tr.

Pfefferkäse

**Art.-Nr. 2440045** 150 g x 8, 45 % Fett i. Tr.

Alta Badia

**Art.-Nr. 2440046** 150 g x 8, 50 % Fett i. Tr.

Dolomitenkönig

**Art.-Nr. 2440041** 150 g x 8, 45 % Fett i. Tr.

Pustertaler

**Art.-Nr. 2440042** 150 g x 8, 50 % Fett i. Tr.

Stilfser D.O.P.

**Art.-Nr. 2440043** 150 g x 8, 50 % Fett i. Tr.

Stückpreise

Ortler

**Art.-Nr. 2440060** 150 g x 8, 50 % Fett i. Tr.

Meraner Weinkäse

**Art.-Nr. 2440061** 150 g x 8, 50 % Fett i. Tr.

Dolomit

**Art.-Nr. 2440063** 150 g x 8, 50 % Fett i. Tr.



**Bio Vigilus**



Schnittkäse aus Bio-Kuhheumilch und mindestens 2 Monate in edler Rotkulturrinde gereift, hellgelber Teig mit geschmeidiger Textur und unregelmäßig-erbsengroßer Lochung, aromatisch mit feiner Würze. Mind. 50% Fett i. Tr., Südtirol

**Art.-Nr. 421575** ca. 4,5 kg x 1



**Schwarzenstein**



Hartkäse aus Kuhmilch, mindestens 6 Monate gereift, schwarze Rinde, hellfelfenbeinfarbener 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



**Dolomit**



Hartkäse aus Kuhmilch, mindestens 8 Monate gereift, hellfelfenbeinfarbener Teig mit unregelmäßiger erbsengroßer Lochung und feinkristalliner Textur, zartschmelzend am Gaumen und vollmundig-würzig, charaktervoll-komplex im Geschmack. 50 % Fett i. Tr., Südtirol

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

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



# Dolomit

Südtirol Alto Adige



Gehüllt in eine rustikale Rinde, reift der „Dolomit“ in Ruhe zur Perfektion. Auf der Zunge schmilzt der Hartkäse cremig weich und lässt einzelne Salzkristalle spürbar werden, die an seinen Ursprung in den Südtiroler Bergen erinnern. Sehr aromatisch, mit malzigen Röstnoten und einer leicht pikanten Würze, hinterlässt der „Dolomit“ einen bleibenden Eindruck.



KÄSE AUS  
SÜDTIROL

## Sennerei Algund

Im Alter von 16 Jahren begann Stefan Haller eine Lehre als Molkereitechniker bei der Sennerei Algund. Dies war zugleich auch der Beginn seiner Laufbahn in der Sennerei, die er heute als Geschäftsführer führt. Die Sennerei Algund wurde im Jahr 1899 gegründet und ist heute der kleinste der insgesamt neun Milchverarbeitungsbetriebe in Südtirol. 52 Bergbauernhöfe zwischen 800 und 1500 m ü.d.M. liefern täglich ihre Milch, die zu Butter, Weichkäsen und Frischkäsen aus Kuh- und Ziegenmilch verarbeitet wird. In vier Reifekellern veredeln Haller und sein Team feine Spezialitäten, wie den Heukäse oder den Wacholderkäse, die sich in der Region großer Beliebtheit erfreuen und auch gerne in der Südtiroler Gastronomie eingesetzt werden. Die Sennerei Algund verarbeitet jährlich knapp 3 Millionen Liter Kuhmilch und über 300.000 Liter Ziegenmilch.



### Sauerrahmbutter



Frische Butter nach traditioneller Rezeptur aus Sauerrahm hergestellt, besonders cremig und streichfähig, angenehmes, mild säuerliches Aroma, voller Geschmack, Südtirol

**Art.-Nr. 421530** 250 g x 20  
Stückpreis



### Heukäse



Halbfester Schnittkäse aus Kuhmilch, elastischer, hellgelber Teig mit Kräutern und Bockshornkleesaat, aromatisch, nach frischen Heublumen duftend, leicht herbe Note. Mind. 48 % Fett i. Tr., Südtirol

**Art.-Nr. 421509** ca. 500 g x 2



### Ziegencamembert



Weichkäse aus Ziegenmilch mit feinem Weißschimmel, cremig geschmeidiger Teig, würziges Ziegenmilcharoma, Mind. 46 % Fett i. Tr., Südtirol

**Art.-Nr. 421513** ca. 270 g x 6



### Wacholderkäse



Schnittkäse aus Kuhmilch, 2 Wochen gereift, dann über Wacholderholz geräuchert, glatter, strohgelber Teig, charakteristische Wacholderrrauchnote, Mind. 50 % Fett i. Tr., Südtirol

**Art.-Nr. 421512** ca. 450 g x 3



**Giniz**

[tschiniz]



Weichkäse aus Kuhmilch von Südtiroler Höfen, mit Wacholder aromatisiert, mind. 4 Wochen im Ziegelkeller gereift, Rinde mit edlem Blu Gin affiniert, geschmeidig und feinwürzig im Geschmack mit köstlicher Gin-Note. Mind. 50 % Fett i. Tr., Südtirol.

Art. Nr. 421534 ca. 200 g x 6



**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



**Ziegello**



Weichkäse aus Ziegenmilch von Südtiroler Höfen, mind. 4 Wochen im Schieferkeller gereift, Rinde mit edlem Weißschimmel, schneeweißer, cremiger Teig, mildwürzig mit eleganter Ziegenmilchnote. Mind. 50 % Fett i. Tr., Südtirol

Art.-Nr. 421542 ca. 200 g x 6



**Morgentau**



Weichkäse aus Kuhmilch von Südtiroler Höfen, mit Weißschimmelrinde überzogen, vier Wochen im Schieferkeller gereift, gelblich-weißer Teig mit vereinzelter Lochung, Duft nach Pilzen und Joghurt, mild-würziger Geschmack mit köstlichen Champignon-Noten. Mind. 50 % Fett i. Tr., Südtirol

Art. Nr. 421561 ca. 200 g x 6



**Goaserle**

[gohserle]



Weichkäse aus Ziegenmilch von Südtiroler Höfen, mind. 4 Wochen im Ziegelkeller gereift, Rinde mit Rotkultur gepflegt, schneeweißer, cremiger Teig, feinwürzig mit eleganter Ziegenmilchnote. Mind. 50 % Fett i. Tr., Südtirol

Art.-Nr. 421536 ca. 200 g x 6



**Sapperlot**



Weichkäse aus Kuhmilch, vier Wochen im Ziegelkeller gereift, gelblich-orange Rinde mit Rotkulturen gewaschen, hellgelber cremiger Teig mit vereinzelter Lochung, würzig-vollmundiges Aroma mit der Reifung kräftiger. Mind. 50 % Fett i. Tr., Südtirol

Art. Nr. 421558 ca. 200 g x 6



**Capriz steht für 100 % Passion**

Capriz ist typisch Südtirol. Im Jahr 2013 erfüllte sich der Bozener Sportartikelhersteller Heiner Oberrauch einen Traum und setzte mit der Feinkäserei Capriz neue Maßstäbe. Das Bekenntnis zur Heimat, gepaart mit kulinarischer Innovationsfreude legten damals den Grundstein für den Erfolg der hochwertigen und handgeschöpften Kuh-, und Ziegenkäse, welche nach französischem Vorbild gekäst und mit raffinierten und zumeist Südtiroler Zutaten veredelt wurden.

Die Feinkäserei Capriz bietet neben einem superben und innovativen Sortiment an affinierten Weichkäsespezialitäten auch höhlengereifte hochwertige Schnittkäse an. Das Team um Käsemeister Georg Jud überzeugt und überrascht dabei immer wieder aufs Neue mit kreativen Ideen und erstklassigen Käsen, die sie in der Schaukäserei in Vintl in Handarbeit herstellen.

**Brasii**

Käsezubereitung aus einem Weichkäse aus Kuhmilch von Südtiroler Höfen, Rinde mit edler Rotkultur und dunklem Südtiroler Bier affiniert, hellelfenbeinfarbener Teig mit feinen Malzkörnern durchzogen und cremifizierender Textur, feinwürzig mit edler Biernote. Mind. 50 % Fett i.Tr., Südtirol.

**Art.-Nr. 421548** ca. 200 g x 6

**Ziegello in Canapiz**

Weichkäse aus Ziegenmilch mit feiner Weißschimmelrinde überzogen mit Hanfblättern im Teig und auf der Oberfläche, 4 Wochen unter sorgfältiger Pflege gereift und jeden zweiten Tag gewendet. Schnee weißer, geschmeidiger Teig mit cremiger Textur und delikatem Ziegenmilcharoma. Charakteristischer Duft nach Hanf. Mind. 50 % Fett i.Tr., Südtirol

**Art. Nr. 421560** ca. 200 g x 6

**Heiderbeck TV mit der Feinkäserei Capriz**

Bei Heiderbeck TV stellt Florian Molling die Feinkäserei Capriz und ihr vielseitiges Käsesortiment vor.

**Roggenkas**

Weichkäse aus Kuhmilch von Südtiroler Höfen, mind. 4 Wochen im Ziegelkeller gereift, Rinde mit Südtiroler Roggenkleien affiniert, geschmeidiger Teig mit der Reifung zerfließend, feinwürzig und zart säuerlicher Geschmack.

Mind. 50 % Fett i.Tr., Südtirol

**Art. Nr. 421557** ca. 200 g x 6

**Roggenkas Ziege**

Weichkäse aus Ziegenmilch von Südtiroler Höfen, mind. 4 Wochen im Ziegelkeller gereift, Rinde mit Südtiroler Roggenkleien affiniert, geschmeidiger Teig mit der Reifung zerfließend, feinwürzig mit feiner Ziegenmilchnote. Mind. 50 % Fett i.Tr., Südtirol

**Art. Nr. 421537** ca. 200 g x 6

**Carbonito**

Weichkäse aus Ziegenmilch von Südtiroler Höfen, mind. 4 Wochen gereift, mit Rotkulturen gewaschen, zum Ende seiner Reifung wird die Rinde mit Asche affiniert, schneeweißer, geschmeidiger Teig mit der Reifung cremifizierend, erdiger Duft mit Anklängen an Holzkohle, mild und leicht säuerliches Aroma mit erdigen Noten, mit der Reifung pikanter.

Mind. 50 % Fett i.Tr., Südtirol

**Art. Nr. 421559** ca. 200 g x 6



**Naturalis**

Schnittkäse aus Kuhmilch von Südtiroler Höfen, während seiner 1-monatigen Reifezeit wird der Käse mit Rotkulturen gewaschen, welche ihm seine gelblich orange Rinde verleiht. Der Käse besticht durch seinen feinen Schmelz, abgerundet durch seinen milchig-butterigen Geschmack. Mind. 50 % Fett i.Tr., Südtirol.

**Art. Nr. 421567** ca. 450 g x 4

**Naturalis in Fiordaliso**

Schnittkäse aus Kuhmilch von Südtiroler Höfen, während seiner 1-monatigen Reifezeit wird der Käse mit Rotkulturen gewaschen und am Ende der Reifung mit Ringel- und Kornblumen affiniert. Der Käse besticht durch seinen feinen Schmelz, abgerundet durch seinen milchig-butterigen Geschmack. Mind. 50 % Fett i.Tr., Südtirol.

**Art. Nr. 421568** ca. 450 g x 4

**Naturalis in Papaver**

Schnittkäse aus Kuhmilch von Südtiroler Höfen, während seiner 1-monatigen Reifezeit wird der Käse mit Rotkulturen gewaschen und am Ende der Reifung mit Mohn affiniert. Der Käse besticht durch seinen feinen Schmelz, abgerundet durch seinen milchig-butterigen Geschmack mit Noten von Mohn. Mind. 50 % Fett i.Tr., Südtirol.

**Art. Nr. 421566** ca. 450 g x 4

**Hofers Alptraum**

Extravagant! Weichkäse aus Kuh- bzw. Ziegenmilch von Südtiroler Höfen, mindestens 4 Wochen gereift, Rinde mit französischem Cognac und Südtiroler Schüttelbrot affiniert, elfenbeinfarbener Teig mit geschmeidiger Textur, edelwürzig. Mind. 50 % Fett i.Tr., Südtirol

**Art.-Nr. 421543** Kuh ca. 200 g x 6

**Art.-Nr. 421541** Ziege ca. 200 g x 6

**Caprea**

Schnittkäse aus Ziegenmilch von Südtiroler Höfen, mind. 3 Monate auf Fichtenholz gereift und mit Rotkultur gepflegt, hellgelber, butteriger Teig, Duft nach Rahm und Buttermilch, mildwürziger Geschmack mit eleganter Ziegenmilchnote. Mind. 50 % Fett i.Tr., Südtirol

**Art. Nr. 421551** ca. 6 kg x 1

**Art. Nr. 421549** ca. 3 kg x 1

**Schüttler**

Schnittkäse aus Kuhmilch von Südtiroler Höfen, mind. 3 Monate auf Fichtenholz gereift, feste Rinde mit Rotkultur gepflegt, hellgelber Teig, mit den für Schüttelbrot typischen Gewürzen: Fenchel, Kümmel, Anis und Koriander affiniert, einzigartiger und aromatisch würziger Geschmack, ein Unikat für Genießer. Mind. 50 % Fett i.Tr., Südtirol

**Art. Nr. 421539** ca. 6 kg x 1

**Art. Nr. 421546** ca. 3 kg x 1

**Trüffel**

Käsezubereitung aus Kuhmilch von Südtiroler Höfen, mind. 3 Monate auf Fichtenholz gereift, feste Rinde mit Rotkultur gepflegt, hellgelber Teig mit schwarzen Trüffeln affiniert, aromatisch würzig und mit intensiv- aromatischer Trüffelnote. Ein Käse für Feinschmecker. Mind. 50 % Fett i.Tr., Südtirol

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

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

**Ziegiz Caverna**

Schnittkäse aus Ziegenmilch von Südtiroler Höfen, mind. 8 Monate auf Fichtenholz in einem Naturstollen gereift, rustikale Rinde mit blühender Edelschimmelflora, elfenbeinfarbener Teig mit zartem Schmelz, kräftig würziger Geschmack. Mind. 50 % Fett i.Tr., Südtirol

**Art. Nr. 421553** ca. 6 kg x 1

**Art. Nr. 421552** ca. 3 kg x 1



**Degust**

Hansi Baumgartner wurde mit seinem Restaurant im kleinen Ort Mühlbach Anfang der 90er Jahre vom Guide Michelin zu Südtirols jüngstem Sternekoch gekürt. Im italienischen Fernsehen trat er in Kochshows auf und wurde so auch in ganz Italien bekannt.

Seine kulinarische Mission, immer mehr auf regionale Produkte zu setzen, führte ihn zu einem lokalen Käseproduzenten, von dem er einen eigenen Käse für sein Restaurant bekam. Um diesen Käse zum einen zu konservieren und zum anderen auch eine Vielfalt für seine Käsekarte zu schaffen, begann er mit der Präzision, Liebe fürs Detail und Leidenschaft eines Sternekochs zu affinieren.

Heute bietet seine Manufaktur Degust Affineur eine wahre Spielwiese für Käseliebhaber mit einer unglaublichen Vielfalt.



Hansi Baumgartner

**Kloaznkas**

Käsezubereitung aus Kuhrohmilch, ca. 30 Tage gereift, affiniert mit gemahlene Dörrbirnen (Kloazn-Birnen), feine Weißschimmelrinde, weich-cremiger Teig mit süßem Geschmack sowie den Aromen nach Pilzen, Birnen und gerösteten Trockenfrüchten. Mind. 45 % Fett i. Tr., Südtirol

**Art.-Nr. 420315** ca. 300 g x 6

**Melus**

Käsezubereitung aus Weichkäse aus Kuhrohmilch, ca. 30 Tage gereift, affiniert mit Dörräpfeln und Haselnüssen, feine Weißschimmelrinde und weich-cremiger Teig mit süßem, leicht säuerlichem Geschmack sowie Aromen nach Sahne, weißen Pilzen, Apfel und Trockenfrüchten. Mind. 45 % Fett i. Tr., Südtirol

**Art.-Nr. 420321** ca. 300 g x 6

**Grace**

Käsezubereitung aus Weichkäse aus Kuhrohmilch, ca. 30 Tage gereift, gefüllt mit einer Orangencreme, feine Weißschimmelrinde und cremiger Teig umhüllt mit Mandelmehl, süß-säuerlicher leicht bitterer Geschmack, Aromen nach frischer Sahne, Zitrusfrüchten und Marzipan. Saison: Dezember bis März. Mind. 51 % Fett i. Tr., Südtirol

**Art.-Nr. 420324** ca. 400 g x 6

**Campi Mignon**

Käsezubereitung aus Kuhrohmilch, ca. 30 Tage gereift, Weißschimmelrinde und weichcremiger Teig mit süßem, leicht säuerlichem Geschmack, gefüllt mit einer Pistaziencreme, Aromen von Sauerrahm, weißen Pilzen und Pistazien charakterisieren den Käse. Mind. 45 % Fett i. Tr., Südtirol

**Art.-Nr. 420328** ca. 200 g x 6

**Orsino**

Weichkäse aus Kuhrohmilch, ca. 40 Tage gereift, dekoriert mit Bärlauchblättern die sich im Aroma widerspiegeln, weichelastischer Teig, mit einem ausgewogenem, süß-salzigen Geschmack und Noten von wildem Knoblauch und Unterholz. Mind. 50 % Fett i. Tr., Südtirol

**Art.-Nr. 420320** ca. 230 g x 6

**Chocobert**

Käsezubereitung aus Weichkäse aus Ziegenmilch, ca. 20 Tage gereift, Weißschimmelrinde und cremiger Teig mit süß-salzigem, leicht bitterem Geschmack, ein Bitterschokoladenblättchen in der Mitte, Aromen nach Ziege, weißen Pilzen und Bitterschokolade. Mind. 45 % Fett i. Tr., Südtirol

**Art.-Nr. 420327** ca. 150 g x 6



### Romarino



Weichkäse aus Kuhrohmilch, ca. 30 Tage gereift, rotgeschmiente Rinde mit Gewürzen, Rosmarin, Chili und Wacholder affiniert, die dem Käse seine pikante Note verleihen, weich-buttrige Textur, süß-herber Geschmack mit Aromen nach Harz und mediterranen Pflanzen. Mind. 50 % Fett i. Tr., Südtirol

**Art. Nr. 420318** ca. 250 g x 6



### Zias



Weichkäse aus Ziegenrohmilch, 45 Tage gereift, affiniert mit Holzkohle, porzellanweißer Teig, cremifizierend unter der Rinde, weiche Textur mit süßem, leicht säuerlichem Geschmack und Aromen nach Ziege und Hefe. Mind. 45 % Fett i. Tr., Südtirol

**Art. Nr. 420316** ca. 250 g x 6



### Bärenbart



Schnittkäse aus Ziegenrohmilch, ca. 30 Tage gereift, rotgeschmiente Rinde, weich-buttrige Textur mit süß-salzigem Geschmack, der Geruch erinnert an tierische sowie pflanzliche Noten, intensives Aroma nach Ziege und Bergkräutern. Mind. 45 % Fett i. Tr., Südtirol

**Art. Nr. 420330** ca. 300 g x 5



Hansi Baumgartner

Mit seinem kulinarischen Know-How und hingebungsvollem Perfektionismus bis ins kleinste Detail veredelt Hansi Baumgartner seine Käserohlinge. Seinem Ideenreichtum sind dabei keine Grenzen gesetzt.

Auch das Auge genießt mit. Baumgartners Kreationen werden im Bunker mit gekonnter und passionierter Pflege auf ihren Genusshöhepunkt gereift und durch die Veredelung mit ausgewählten Zutaten vollendet. Die Philosophie der Veredelung mit feinen Zutaten liegt in der Tradition und der phantasievollen Kreativität, einem Käse einen vielschichtgen Geschmack zu geben.

### Rosy



Käsezubereitung aus Schnittkäse aus Ziegenmilch, ca. 60 Tage gereift, dunkelviolette Farbe der Rinde durch die Lagerung im Rosenmuskateller Weintrester, porzellan-weißer Teig mit elastischer Textur, süß zarter Geschmack mit Aromen nach Rosen und Wein, leichte alkoholische Hefenoten begleiten den Käse. Mind. 45 % Fett i. Tr., Südtirol.

**Art. Nr. 420317** ca. 1,1 kg x 2



### Latemar



Hartkäse aus Kuhrohmilch, ca. 6 bis 8 Monate gereift, mit angetrockneter Rotschmierrinde, auffallend zart-mürber, schmelzender Teig mit intensiv-anhaltendem Geschmack, süß-salzig im Abgang, das Aroma erinnert an geschmolzene Butter, reife Früchte, Nüsse und Karamell. Mind. 45 % Fett i. Tr., Südtirol.

**Art. Nr. 420313** ca. 3,6 kg x 1



### BergLagrein



Käsezubereitung aus Kuhrohmilch, ca. 12 bis 24 Monate gereift, dunkelrot gefärbte Rinde durch die Lagerung im Lagrein-Weintrester, mürbe Textur und intensiv, schmackhaft mit pikanten Noten und Aromen wie Nuss, Schokolade, Wein und grüner Pfeffer. Mind. 50 % Fett i. Tr., Südtirol.

**Art. Nr. 420329** ca. 3,6 kg x 1



**Otello**

Schnittkäse aus Büffelmilch, ca. 120 Tage gereift, die rillige Rinde wird mit Holzkohle affiniert, elfenbeinfarbener kompakt-schmelzender Teig mit Aromen nach Büffel, Keller, Unterholz und Balsamico, süßer und dezent säuerlicher Geschmack. Mind. 61 % Fett i.Tr., Südtirol

**Art. Nr. 420319** ca. 500 g x 4

**Lord**

Hartkäse aus Kuhrohnmilch, ca. 12 Monate gereift, Naturrinde mit Holzkohle eingerieben, kompakte schmelzende Textur, gereift im Inneren frisch geleerter Whiskyfässer, intensive alkoholische Noten, Aromen von exotischen Früchten, Torf und Malz. Mind. 50 % Fett i.Tr., Südtirol

**Art. Nr. 420311** ca. 4,5 kg x 1

**CitrusBlu**

Käsezubereitung aus Kuhrohnmilch, ca. 90 Tage gereift, dunkelbraune Rinde durch Veredelung mit gequetschten Kakaobohnen, buttrig-schmelzende Textur, affiniert mit kandierten Zitrusfrüchten, Pistazien und Gewürznelken, vollmundig-aromatisch. Mind. 50 % Fett i.Tr., Südtirol

**Art. Nr. 420326** ca. 1,855 kg x 1

**Golden Gel**

Käsezubereitung aus Kuhmilch, ca. 90 Tage gereift, mit Süßweintrester affiniert, buttrig-schmelzende Textur, die Affinage mit Süßwein-Trester 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



# Österreich

Wenn man an Österreich denkt, hat man sofort saftige Bergwiesen, grüne Täler und sonnige Höhen im Kopf. Sowohl in den Bergregionen als auch in den restlichen Teilen Österreichs ist die Landschaft geprägt von Weideflächen. Durch saftiges Gras und frisches Heu entsteht besonders hochwertige Milch, die den österreichischen Käse zu einer beliebten Köstlichkeit macht. Die ursprüngliche Art der Milchgewinnung, die Heumilchwirtschaft, wird auch hierzulande immer beliebter,

denn aus der silagefrei gewonnenen Milch lassen sich besonders hochwertige Käsespezialitäten ohne Zusatz von Konservierungsstoffen herstellen. Dazu ist Österreich, gemessen am Anteil der Anbaufläche von biologischen Produkten, das Bioland Nr. 1 in der Europäischen Union. Jeder fünfte Landwirtschaftsbetrieb arbeitet bereits biologisch. Neben den geschätzten Bergkäse bietet die Käsekultur der Alpenrepublik eine Vielzahl von erstklassigen Spezialitäten.



## g.U. Käse

Die geschützte Ursprungsbezeichnung, in Österreich abgekürzt g. U., garantiert, dass der Käse tatsächlich aus der genannten Region stammt.

## Die geschützten Käse Österreichs, g. U.

### Käse aus Kuhmilch

- ③ Gailtaler Almkäse
- ② Tiroler Almkäse/Tiroler Alpkäse
- ② Tiroler Bergkäse
- ② Tiroler Graukäse
- ① Vorarlberger Alpkäse
- ① Vorarlberger Bergkäse
- ④ Ennstaler Steirerkas

## Ziegenkäseröllchen



Frischkäsezubereitung aus Ziegenmilch, weißer, cremig-geschmeidiger Teig, je nach Sorte ummantelt mit Pfeffer, Schnittlauch oder edlen Wildkräutern, dezente Ziegenmilchnote. Mind. 45 % Fett i. Tr. im Milchanteil, Waldviertel/Niederösterreich

- Art.-Nr. 011163 100 g x 5 Pfefferschrot
- Art.-Nr. 011164 100 g x 5 Schnittlauch
- Art.-Nr. 268356 100 g x 5 Wildkräuter

Stückpreise



## Ziegenkäsetorte



Frischkäsezubereitung aus Ziegenmilch, weißer, cremig-geschmeidiger Teig, ummantelt mit feinen Wildkräutern, dezente Ziegenmilchnote mit würzigem Wildkräuteraroma. Mind. 45 % Fett i. Tr. im Milchanteil, Waldviertel/Niederösterreich

- Art.-Nr. 011171 ca. 1 kg x 1



**Ziegenkäsetorte Steinpilz und Kräuter**



Frischkäsezubereitung aus Ziegenmilch umhüllt mit einem Mantel aus Steinpilzen und Kräutern, hellelfenbeinfarbener Teig mit cremig-zartschmelzender Textur, aromatisch-feinwürzig und pikant im Geschmack. Mind. 45 % Fett i. Tr. im Milchanteil, Niederösterreich

**Art.-Nr. 271019** 1 kg x 1



**Ziegenkäsetorte Paprika-Chili**



Frischkäsezubereitung aus Ziegenmilch umhüllt mit einem Mantel aus Paprika und Chiliflocken, hellelfenbeinfarbener Teig mit cremig-zartschmelzender Textur, aromatisch-feinwürzig und pikant im Geschmack. Mind. 45 % Fett i. Tr. im Milchanteil, Niederösterreich

**Art.-Nr. 271020** 1 kg x 1



**Ziegenkäsetorte mit Kürbiskern-Honig**



Frischkäsezubereitung aus Ziegenmilch umhüllt mit einem Mantel aus knackigen Kürbiskernen, verfeinert mit einem „Schuss“ Honig, hellelfenbeinfarbener Teig mit zartschmelzender Textur, honig-süße Nuancen, kombiniert mit dem nussigen Aroma der Kürbiskerne. Mind. 45 % Fett i. Tr. im Milchanteil, Niederösterreich

**Art.-Nr. 271016** Kürbiskern-Honig 1 kg x 1



**Ziegenkäsetorte mit Cranberry-Honig**



Frischkäsezubereitung aus Ziegenmilch umhüllt mit einem Mantel aus fruchtiger Cranberry, verfeinert mit einem „Schuss“ Honig, hellelfenbeinfarbener Teig mit zartschmelzender Textur, honig-süße Nuancen, kombiniert mit der fruchtigen Cranberry. Mind. 45 % Fett i. Tr. im Milchanteil, Niederösterreich

**Art.-Nr. 271017** Cranberry-Honig 1 kg x 1



**Ziegenkäsetorte mit Haselnuss-Honig**



Frischkäsezubereitung aus Ziegenmilch umhüllt mit einem Mantel aus Haselnuss-splintern, verfeinert mit einem „Schuss“ Honig, hellelfenbeinfarbener Teig mit zartschmelzender Textur, honig-süße Nuancen, kombiniert mit dem nussigen Aroma der Haselnuss. Mind. 45 % Fett i. Tr. im Milchanteil, Niederösterreich

**Art.-Nr. 271018** Haselnuss-Honig 1 kg x 1



**Waldviertler Selchkäse**



Schnittkäse aus Schafmilch, über Buchenholz geräuchert, mindestens 2 Monate gereift, elfenbeinfarbener Teig, feste, brüchige Textur, aromatisch-würzig im Geschmack mit zarten Räuchernoten. Mind. 45 % Fett i. Tr., Österreich

**Art.-Nr. 269948** ca. 1 kg x 2



**Weinkäse**



Weichkäse aus Kuhmilch, reift im Zweigeltgeläger, dadurch dunkle Naturrinde, typischer Milchsimmel überzieht die Rinde mit weißem Flaum, geschmeidiger Teig, mild fruchtiger Geschmack, Mind. 65 % Fett i. Tr., Steiermark

**Art.-Nr. 270159** ca. 1,3 kg x 1



**Graukäse g. U.**



Sauermilchkäse aus Kuhmilch, mindestens 2 Wochen gereift, dünne, rissige Rinde, weißlich-gelber, trockener bis speckiger Teig, würzig-säuerlich, mit zunehmender Reife kräftig im Geschmack, Max. 10 % Fett i. Tr., Tirol

**Art.-Nr. 011301** ca. 0,95 kg x 1



**Weinzirler**



Hartkäse aus Kuhmilch, mind. 6 Monate gereift, mit Rotwein affiniert, geschmeidiger Teig, würzig-kräftig im Geschmack. Ein Genuss für Käseliebhaber! Mind. 50 % Fett i. Tr., Wörgl/Nordtirol

**Art.-Nr. 270197** ca. 1,7 kg x 2



**Alpzirler**



Hartkäse aus Kuhmilch, mindestens 6 Monate gereift, feste Rinde mit Rotkulturen gepflegt, hellgelber geschmeidiger, zart schmelzender Teig, herzhaft-würzig und vollmundig im Geschmack. Mind. 50 % Fett i. Tr., Tirol

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



**Kaiser Max**

Nach alter Tradition und großem handwerklichen Können gekästete Schnittkäsespezialität aus Kuhmilch und mindestens 6 Wochen gereift, Rinde mit edler Rotkultur gepflegt, goldgelber Teig mit kompakt-geschmeidiger Textur, feinwürzig-aromatisch. Mind. 55 % Fett i. Tr., Tirol

**Art.-Nr. 011209** ca. 2,4 kg x 1

**Tiroler Bergkäse g. U.**

Hartkäse aus Kuhrohmilch, 6 Monate gereift, feste Rinde mit Rotkulturen gepflegt, strohgelber, elastischer und geschmeidiger Teig, aromatisch im Geschmack mit charakteristischer Würze. Mind. 45 % Fett. i. Tr., Tirol

**Art.-Nr. 270105** ca. 6,5 kg x 1

**Feiner Tiroler**

Schnittkäse aus Kuhmilch, mindestens 1 Monat gereift, Rinde mit Rotkultur gepflegt, strohgelber, kompakter Teig mit typische Schlitzlochung, vollmundiger Geschmack, feinwürzig-aromatischer Geschmack. Mind. 55 % Fett i. Tr., Tirol

**Art.-Nr. 011190** ca. 3 kg x 1

**Kitzbüheler Bergkäse**

Hartkäse aus Kuhmilch, mindestens 3 Monate gereift, feste Rinde mit Rotkultur gepflegt, strohgelber, elastischer Teig, geschmeidige Textur, aromatisch feinwürziger Geschmack. Mind. 45 % Fett i. Tr., Kitzbühel/Tirol

**Art.-Nr. 270108** ca. 6 kg x 1

**Tiroler Felsenkeller Käse**

Die Geschichte des Felsenkellers führt bereits in das Jahr 1658 zurück. Zu Zeiten des Grafen Max Lambert wurde er von der Kitzbühler Brauerei als Eiskeller zum Kühlen von Bier genutzt. Heute dient dieser Felsenkeller in Kitzbühl als optimales Reifungslager für den Tiroler Felsenkellerkäse aufgrund seines Mikroklimas, der konstanten, kühlen Temperatur und seiner hohen Luftfeuchtigkeit, welches ihm seinen geschmeidigen Teig verleiht und sein edles Aroma krönt.

Hartkäse aus Kuhmilch, mit Premium Alpenreife, mindestens 7 Monate im Naturfelsenkeller gereift, feste Rinde mit Rotkultur gepflegt, gelber, elastischer Teig, aromatisch, feinwürzig-kräftiger Geschmack. Mind. 45 % Fett i. Tr., Tirol

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

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





## Käse aus Tirol

Ein guter Käse aus Tirol vereint artgerechte Tierhaltung, beste Futterqualität aus den Tälern und Almen mit der Handwerkskunst der Käseerzeugung. Natürlich darf die Liebe zum Produkt nicht fehlen, was viele kleine und größere Käsereien in Tirol jeden Tag unter Beweis stellen. Geprägt durch wunderschöne Gebirgszüge, Almen und Täler ist natürlich die Haltung der Tiere nicht so einfach wie in anderen Regionen. Jedoch werden wir mit einer qualitativ hochwertigen Milch belohnt die zu einem großen Teil zu Weichkäse, Schnittkäse, Hartkäse oder Sauermilchkäse veredelt wird. Bergbauern, die mit einfachen Mitteln arbeiten, Heumilchmilchregionen mit nachhaltiger Landwirtschaft tragen wesentlich dazu bei, dass wir eine intakte Kulturlandschaft in einer modernen Gesellschaft erleben dürfen.

### Tiroler Adler



Hartkäse aus Kuhmilch mit Premium Alpenreife, mindestens 9 Monate gereift, feste Rinde mit Rotkultur gepflegt, strohgelber, fast parmesanartiger Teig, dennoch geschmeidig, aromatisch-würzig, Mind. 45 % Fett i. Tr., Tirol

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

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



### Urtyroler



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

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

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



### Tiroler Spezialitäten in attraktiven Kleinverpackungen



Attraktive Tiroler Käsespezialitäten aus Kuhmilch in verschiedenen Reifestufen, vom aromatisch-mild bis vollmundig-würzig, in moderner Flowpack-Verpackung für optimale Frisch, in kleiner Einheit für schnelle Rotation. Ideal für das SB-Ragel und die Prepack-Theke.

**Art.-Nr. 271906** Weinzirler

**Art.-Nr. 271907** Alpzirler

**Art.-Nr. 271908** Tiroler Felsenkeller

**Art.-Nr. 271909** Tiroler Adler

**Art.-Nr. 271910** Urtyroler

150 g x 6, Stückpreise





# TIROLER KÄSESPEZIALITÄTEN

In diesen Käsespezialitäten verbindet sich die **Tirol Milch** Käsetradition, das Können unserer Käsemeister sowie die einzigartige Bergbauernmilch-Qualität aus der Alpenregion Tirol.

[www.tirolmilch.at](http://www.tirolmilch.at)



### Wäldergold

Im Frühjahr 2009 rief Stefan Fessler seine Marke Wäldergold ins Leben. Sein Ziel dabei war es, die seit etwa dem Jahr 1880 gepflegte Käsereitradition im Bregenzerwald zu erhalten, zu pflegen und noch weiter auszubauen. Seit jeher gehören die Käsespezialitäten zu den wertvollsten Erzeugnissen des Bregenzerwaldes, zu den Goldstücken der Region. Lange kennt Stefan Fessler die Senner und Käsemeister der 12 Dorfsennereien und 4 Alpsennereien, welche er für die Marke Wäldergold selektiert hat, persönlich und achtet stets auf die konstant höchste Qualitätsstufe seiner hergestellten Käsegoldstücke. Das Wäldergold Käsespezialitätensortiment deckt dabei die gesamte Bandbreite der Bregenzerwälder Käsekultur ab. Wäldergold steht für die Genusskultur von langer Tradition.

### Dorfkäse



Schnittkäse aus Kuhmilch, 3 Monate gereift, Rinde mit Rotkultur gepflegt, kompakter Teig mit unregelmäßiger Rundlochung, würzig im Geschmack. Mind. 45 % Fett i. Tr., Voralberg

**Art. Nr. 011111** ca. 6 kg x 1



### Rässkäse



Schnittkäse aus Kuhmilch, 5 Monate gereift, feste Rinde mit Rotkultur und Sulz gepflegt, gelber Teig, kräftig würzig mit pikantem Rotkulturaroma, ideal für Käsespätzle. Mind. 35 % Fett i. Tr., Voralberg

**Art. Nr. 011114** ca. 5,6 kg x 1



### Bierkäse



Schnittkäse aus Kuhmilch, 3 Monate gereift, Rinde mit Rotkultur gepflegt, geschmeidiger Teig mit Schlitzlochung, zart nussiger, aromatischer Geschmack, der Käse wird traditionell zum Bier gereicht. Mind. 45 % Fett i. Tr., Voralberg

**Art. Nr. 011108** ca. 5,6 kg x 1



### Weinkäse



Käsezubereitung aus Kuhmilch, 3 Monate gereift, der Käse wird in Rotwein für einen weiteren Monat affinert, dunkelviolette Rinde, hellgelber und cremiger Teig, mild-würziger Geschmack mit süßlich-fruchtiger Weinnote. Mind. 50 % Fett i. Tr., Voralberg

**Art. Nr. 011116** ca. 6 kg x 1

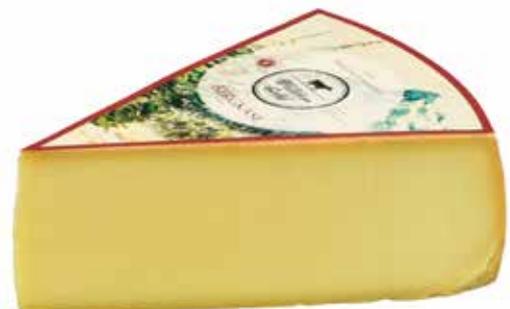


### Wäldergold Bergkäse



Hartkäse aus Kuhrohmilch, mindestens 8 Monate gereift, feste und trockene Rinde, hellgelber und elastischer Teig mit erbsengroßer Lochung, schmelzendes Mundgefühl, intensiv würzig mit Anklängen an Malz und geröstete Erdnüsse. Mind. 45 % Fett i. Tr., Voralberg

**Art. Nr. 011119** ca. 3,3 kg x 2



### Bacchus



Käsezubereitung aus Kuhmilch, nach dreimonatiger Reife für einen weiteren Monat in Rotwein affiniert, dunkel-violette Rinde, hellgelber und cremiger Teig, delizios süß im Geschmack mit edler Weinnote. Mind. 50 % Fett i. Tr., Vorarlberg

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



### Holunderkäse



Schnittkäse aus Kuhmilch, ca. 3 Monate gereift, feste Rinde mit Rotkultur gepflegt und Holunderblüten affiniert, hellgelber, geschmeidiger Teig, vollaromatisch und blumig im Geschmack.

Mind. 45 % Fett i. Tr., Vorarlberg

**Art.-Nr. 270259** ca. 7 kg x 1

**Art.-Nr. 2430079** 150 g x 8, Stückpreis



### Orangenv Pfeffer Käse Classic Zitronenpfeffer Käse Classic



Käsezubereitung aus Kuhmilch, mindestens 3 Monate gereift, Rinde mit geschroteten Orangen- oder Zitronenstückchen affiniert, abgerundet mit erlesenen Gewürzen, gelber, zartschmelzender Teig, aromatisch-fruchtig. Mind. 45 % Fett i. Tr., Vorarlberg

**Art.-Nr. 270279** Orangenv Pfeffer ca. 6 kg x 1

**Art.-Nr. 270280** Zitronenpfeffer ca. 6 kg x 1



### 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



### Zitronen-Pfeffer Käse



Käsezubereitung aus Kuhmilch, mindestens 3 Monate gereift, Rinde mit Zitronenöl, Pfeffer, Curcuma und Gewürzen affiniert, geschmeidiger Teig, leicht pfeffrig und zart zitronig im Geschmack, Mind. 45 % Fett i. Tr., Vorarlberg

**Art.-Nr. 270272** ca. 7,5 kg x 1

**Art.-Nr. 270275** ca. 3,6 kg x 1



### Glühweinkäse



Schnittkäse aus Kuhmilch, mindestens 3 Monate gereift, Rinde mit Glühwein und Gewürzen affiniert, 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



### Steinpilzkäse



Schnittkäse aus Kuhmilch, mindestens 3 Monate gereift, Rinde mit Steinpilzgranulat affiniert, 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





**LAND  
DER BERGE**  
AGRARMARKT AUSTRIA

# GUT ZU WIESEN

Das Geheimnis der einzigartigen Milch aus dem Land der Berge ist die naturnahe Bewirtschaftung einer reichhaltigen und vielfältigen Vegetation. Bis zu sechzig unterschiedliche Pflanzenarten wachsen hier auf nur einem Quadratmeter Wiese. Und so wie keine Alm der anderen gleicht, so hat auch jede Milch ihren ganz und gar einmaligen Geschmack.

[WWW.AMA.GLOBAL](http://WWW.AMA.GLOBAL)

# RAUE LANDSCHAFT. FEINE PRODUKTE.

AMA.GLOBAL



Gerade im alpinen Raum sind die Lebensbedingungen für Mensch und Tier oft rau. Die Berge sind schroff und die Hänge steil. Selbst im Sommer wechselt das Wetter innerhalb von Stunden, sogar Schneefall ist möglich. In dieser rauen Landschaft hoch über dem Meeresspiegel entstehen traditionelle, natürliche Produkte.

## 100 % GENTECHNIKFREI

Ein Drittel der Fläche wird landwirtschaftlich genutzt – doch kein Quadratmeter für Gentechnikpflanzen. Österreich hat sich von Beginn an gegen Gentechnik ausgesprochen. Daher sind Futtermittel, Milch, Milchprodukte und Käse, sowie Eier und Geflügel zu 100 Prozent gentechnikfrei.

## VORREITER IM BIO-LANDBAU

26 Prozent der Agrarfläche wird biologisch bewirtschaftet. Auf den Verpackungen sind EU-Bio-Logo und AMA-Biosiegel staatlich geregelte Hinweise auf diese spezielle Form der Bewirtschaftung. Die gesetzliche Basis ist die EU-Bio-Verordnung 2018/848, für das AMA-Biosiegel gelten noch strengere Richtlinien. Deshalb sind Bio-Nahrungs-

mittel aus dem Land der Berge gefragte Botschafter von Natürlichkeit und Nachhaltigkeit.

## WO AUF TIERWOHL GEACHTET WIRD

Auf Tierwohl wird im Land der Berge ganz besonders geachtet. Die tägliche Stallarbeit, der laufende Kontakt mit den Tieren, z. B. bei der Fütterung und den Hygienemaßnahmen, sind dabei wesentlich.

## DER GESCHMACK DER ALMEN

Das Land der Berge ist seit Jahrtausenden auch das Land der Almen. Es gibt etwa 8 000 dieser Berglandschaften mit Grasflächen, die bewirtschaftet werden. Dort weiden Tiere, die sich frei bewegen können. Aus ihrer Milch werden oft direkt auf den Almen Käsespezialitäten hergestellt. Feinschmecker schätzen die besonderen Geschmacksnuancen, die Milch und Käse durchklingen lassen.

## KLEINSTRUKTURIERT UND FAMILIÄR

Im Land der Berge ist die Landwirtschaft klein strukturiert und traditionell verwurzelt. Mehr als 90 Prozent der Betriebe sind familiär geführt. Zumeist leben und arbeiten

mehrere Generationen auf einem Hof. Hier zählen Nachhaltigkeit und Tradition mehr als schneller Profit.

## HEUMILCH G.T.S

Im Land der Berge wird Heumilch schon seit jeher produziert. Es ist eine ursprüngliche und traditionelle Art der Milchgewinnung. Heumilchkühe fressen Gräser und Kräuter: entweder frisch auf der Weide oder getrocknet als Heu. Seit 2016 ist Heumilch als „garantiert traditionelle Spezialität“ geschützt. So entstehen natürliche Lebensmittel.

Im Land der Berge gibt es zwei behördlich anerkannte Gütezeichen – das AMA-Gütesiegel und das AMA-Biosiegel. Sie stehen für höchste Qualität, österreichische Herkunft und strenge Kontrollen.



### Korkkäse weiss



Weichkäse aus Kuh-Heumilch g.t.S. mit edler Weißschimmelrinde, elfenbeinfarbener Teig geschmeidige Textur mit zunehmender Reifung cremifizierend, feinwürziger Geschmack mit dezent champignonartiger Note. Mind. 50 % Fett i.Tr., Tirol

**Art.-Nr. 270529** ca. 1,9 kg x 1

**Art.-Nr. 270532** Bio 1,9 kg x 1



### Korkkäse rot



Weichkäse aus Kuh-Heumilch g. t. S., feste Rinde mit feinem Paprikapulver affiniert, elfenbeinfarbener Teig, geschmeidige Textur, mit zunehmender Reifung cremifizierend, feinwürzig aromatischer Geschmack. Mind. 50 % Fett i.Tr., Tirol

**Art.-Nr. 270530** ca. 1,9 kg x 1



### Käserei Plangger

Plangger in Kaiserwinkel in Tirol zählt zu den Bio Pionieren Österreichs. Zu ihrer Philosophie gehört neben der Herstellung von erstklassigen Produkten der Schutz von Umwelt und Natur. Der Einsatz von effektiven Mikroorganismen im Stall, auf dem Feld und in der Käserei garantieren dabei die hohe Qualität des Rohstoffes Milch sowie des Käses. Die Milch stammt von Kühen, die im Sommer auf der Alm weiden und im Winter mit vor Ort erzeugtem Heu gefüttert werden. Die Verwendung von Heumilch, die zeitaufwendige Schmierreinigung, für welche Bergkräuter und Steinsalz aus den Karpaten verwendet werden, die pflanzliche Artenvielfalt der Tiroler Alpen, sind neben der jahrzehntelangen Erfahrung die Grundlage der herausragenden Qualität der Plangger Käsespezialitäten.

### Tiroler Pfefferbeißer



Käsezubereitung aus Kuh-Heumilch, 3 Monate in Naturrinde gereift, mit ganzen grünen Pfefferkörnern im rahmigen Teig, feinwürzig pikant. Mind. 55 % Fett i.Tr., kerniger Brotzeitkäse aus Tirol

**Art.-Nr. 270513** ca. 4 kg x 1



### Kaiserkäse



Schnittkäse aus Kuh-Heumilch, 3 Monate in rotgeschmierter Rinde gereift, edel geschmeidiger Teig, fein im Aroma, zart im Geschmack, mind 45 % Fett i.Tr., Tirol

**Art.-Nr. 270500** ca. 4,5 kg x 1

**Art.-Nr. 2430028** 150 g x 8, Stückpreis



### Steinsalzkäse



Schnittkäse aus Kuhheumilch, Rinde mit Kräutern und Käsekulturen gepflegt, 5 Monate in der Felsenhöhle gereift, geschmeidiger Teig, aromatisch-würziger Geschmack. Mind. 45 % Fett i.Tr., Tirol

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

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



### Bio Steinsalzkäse



Schnittkäse aus Biokuhheumilch, mindestens 5 Monate gereift, Rinde mit Bergkräutern und Käsekulturen gepflegt, geschmeidiger Teig, aromatisch im Geschmack. Mind. 45 % Fett i. Tr., Tirol

**Art. Nr. 264290** ca. 4 kg x 1



### Bio Steinsalztaler



Hartkäse aus Bio-Kuhheurohmilch, mindestens 5 Monate in der Felsenhöhle gereift, Rinde mit Kräutern und Steinsalzmehl affiniert, elastisch mit feinem Schmelz, aromatisch-feinwürzig mit nussiger Note. Mind. 45 % Fett i. Tr., Tirol

**Art.-Nr. 270538** ca. 3,7 kg x 1



### Bio Gewürzblütenkaiser



Schnittkäse aus Kuhheumilch g. t. S., mindestens 3 Monate gereift, Rinde edler Rotkultur und feiner Gewürzblütenmischung affiniert, gelber Teig mit geschmeidiger Textur und zartem Schmelz, sahnig-mild mit aromatisch-feinblumiger Note. Mind. 45 % Fett i. Tr., Tirol

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



### Bio Kornblumenkaiser



Schnittkäse aus Kuhheumilch g. t. S., mindestens 3 Monate gereift, Rinde mit edler Rotkultur und feiner Kornblütenmischung affiniert, gelber Teig mit aromatischem Bockshornkleesamen verfeinert, sahnig-mild mit feinwürzig-nussiger Note. Mind. 55 % Fett i. Tr., Tirol

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



### Bio Naturfelskäse 3 Monate



Hartkäse aus Bio-Kuhheurohmilch, mindestens 3 Monate in der Felsenhöhle gereift, edle Rotkulturrinde, zartschmelzend am Gaumen und vollmundig im Geschmack. Mind. 45 % Fett i. Tr., Tirol

**Art.-Nr. 270539** ca. 4 kg x 1

**Art.-Nr. 270542** ca. 2 kg x 1

**Art.-Nr. 270546** 125 g x 8, Stückpreis



### Bio Naturfelskäse 6 Monate



Hartkäse aus Bio-Kuhheurohmilch, mindestens 6 Monate in der Felsenhöhle gereift, zartschmelzende Textur und samtiges Mundgefühl, aromatisch-herzhafte Note. Mind. 45 % Fett i. Tr., Tirol

**Art.-Nr. 270540** ca. 4,5 kg x 1

**Art.-Nr. 270543** ca. 2 kg x 1

**Art.-Nr. 270547** 125 g x 8, Stückpreis



### Bio Naturfelskäse 9 Monate



Hartkäse aus Bio-Kuhheurohmilch, mindestens 9 Monate in der Felsenhöhle gereift, kompakte Textur mit feinem Schmelz, aromatisch-feinwürzige Note. Mind. 45 % Fett i. Tr., Tirol

**Art.-Nr. 270541** ca. 4 kg x 1

**Art.-Nr. 270548** 125 g x 8, Stückpreis





### Genuss aus dem Felsen

Die Alpen im Geschmack – das bieten die Kaiseralm Bergkäse. Gekäst aus silofreier Kuhroh-Heumilch und ausgereift in der einzigartigen Atmosphäre der Felsenhöhle der Käserei Plangger. Die hochwertige Heumilch für diesen außergewöhnlichen Bergkäse stammt von den Almen rund um den Zahmen Kaiser.

Besucher erwartet hier eine atemberaubende Naturkulisse mit einer traditionellen Heuwirtschaft. Die Kaiseralm-Linie wird in fünf Reifestufen ausgereift. Jede von ihnen spiegelt die Komplexität im Geschmack und die Individualität wider.

Tiroler Premiumkäse aus der Felsenhöhle.

#### Kaiseralm 4 Monate Tiroler Bergkäse g. U.



Hartkäse aus Kuhrohheumilch, 4 Monate Premium-Felsenhöhlenreifung, kompakter, elfenbeinfarbener Teig, Duft nach Joghurt und geröstetem Weißbrot, edel- mild-würziger Geschmack mit Anklängen von Buttermilch und Rahm, Mind. 45 % Fett i. Tr., Tirol

Art Nr. 011452 ca. 3,6 kg x 1  
Art Nr. 269773 ca. 30 kg x 1



#### Kaiseralm 6 Monate Tiroler Bergkäse g. U.



Hartkäse aus Kuhrohheumilch, 6 Monate Premium-Felsenhöhlenreifung, kompakter, hellgelber Teig, Duft nach Heu und Malz, samtiges Mundgefühl, aromatisch würziger Geschmack mit feinen Noten nach geröstetem Weißbrot. Mind. 45 % Fett i. Tr., Tirol

Art. Nr. 270515 ca. 30 kg x 1  
Art. Nr. 270516 ca. 4 kg x 1



#### Kaiseralm 10 Monate Tiroler Bergkäse g. U.



Hartkäse aus Kuhrohheumilch, 10 Monate Premium-Felsenhöhlenreifung, kompakter, gelber und elastischer Teig mit Reifungskristallen, zarter Schmelz, kräftig-würziger Geschmack, Mind. 45 % Fett i. Tr., Tirol

Art. Nr. 270504 ca. 30 kg x 1  
Art. Nr. 270503 ca. 3,8 kg x 1



#### Kaiseralm 15 Monate Tiroler Bergkäse g. U.



Hartkäse aus Kuhrohheumilch, 15 Monate Premium-Felsenhöhlenreifung, rustikale Naturrinde, kristalliner und schmelzener Teig, Duft nach Honig und Vanille, superb-würziges und lang anhaltendes Aroma mit vollmundiger Karamellnote, ein genussreiches Meisterwerk. Mind. 45 % Fett i. Tr., Tirol

Art. Nr. 270520 ca. 30 kg x 1  
Art. Nr. 270522 ca. 3,7 kg x 1



#### Bio Kaiseralm 6 Monate Tiroler Bergkäse g. U.



Hartkäse aus Bio-Kuhrohheumilch, mindestens 6 Monate in der Felsenhöhle gereift, feste Rinde mit edler Rotkultur gepflegt, hellgelber Teig mit kompakter, zertschmelzender Textur, herzhaft aromatisch mit feinen Röstaromen. Mind. 45 % Fett i. Tr, Tirol

Art. Nr. 270533 ca. 4 kg x 1  
Art. Nr. 2430014 175 kg x 8, Stückpreis



#### Kaiseralm 9 Monate Tiroler Bergkäse g. U.



Hartkäse aus Bio-Kuhrohheumilch, mindestens 9 Monate in der Felsenhöhle gereift, feste Rinde mit edler Rotkultur gepflegt, goldgelber Teig mit kompakter, zertschmelzender Textur und feinen Reifungskristallen, vollmundig-würzig mit herzhafter Note. Mind. 45 % Fett i. Tr, Tirol

Art. Nr. 270536 ca. 4 kg x 1



## Apfel Senfsaucen

Feinkostsauce aus kleinen aromatisch-süßen Apfelstückchen, verfeinert mit Calvados oder süß-herben Granatapfelkernen und harmonisch abgestimmt mit feinwürzigem Senföf. Perfekt zu würzigem Weichkäse

**Art.-Nr. 270206** 180 g x 8 Apfel-Calvados

**Art.-Nr. 270226** 180 g x 8 Apfel-Granatapfel, Stückpreise



## Feigensenfsaucen

Feinkostsauce aus feinpürrierter aromatisch-süßer Feige, verfeinert mit herb-aromatischem Holunder, der fruchtigen Schärfe des rosa Pfeffers oder der exzellenten Kombination aus aromatischem Ingwer und fruchtig-feinsäuerlicher Limone

**Art.-Nr. 270204** 180 g x 8 Feige

**Art.-Nr. 270224** 180 g x 8 Feige-Rosa Pfeffer

**Art.-Nr. 270219** 180 g x 8 Feige-Limone-Ingwer

**Art.-Nr. 270225** 180 g x 8 Feige-Holunderbeeren, Stückpreise



## Frucht Senfsaucen

Feinste Feinkostsaucen aus sonnenverwöhnten Früchten und edlen Senfessenzen. Subtil verarbeitet und harmonisch abgestimmt. Eine willkommene Begleitung zu ausgesuchten Käsespezialitäten

**Art.-Nr. 270209** 180 g x 8 Birne

**Art.-Nr. 270217** 180 g x 8 Orange

**Art.-Nr. 270200** 180 g x 8 Weintraube

**Art.-Nr. 270205** 180 g x 8 Quitte-Sesam

**Art.-Nr. 270202** 180 g x 8 Marille-Mandel

**Art.-Nr. 270216** 180 g x 8 Amarena-Kirsch

**Art.-Nr. 270203** 180 g x 8 Mango-Maracuja, Stückpreise



## Bio Spicy Fruits

Fruchtig und pikant!

Feinstes Bio Frucht-pürree, gepaart mit erlesenen Bio Gewürzen, so entstehen außergewöhnliche Frucht-Gewürz-Kombinationen. Die unverwechselbar süß-aromatische Feige, die feinen Aromen der Johannisbeere und der vollmundig-süße Geschmack der Brombeer fein abgerundet mit Piemont – sie alle passen perfekt zu Käsespezialitäten ebenso wie die saftig-süße Marille, die markante Himbeer mit einem Hauch von Kardamom oder die Liaison aus süß-verführerischem Pflirsich mit der milden Schärfe des grünen Pfeffer.

**Art.-Nr. 270246** 120g x 8 grüne Feige

**Art.-Nr. 270241** 120 g x 8 Brombeer Piemont

**Art.-Nr. 270245** 120 g x 8 Johannisbeere

**Art.-Nr. 270243** 120 g x 8 Marille Goij-Beere

**Art.-Nr. 270242** 120 g x 8 Himbeer Kardamom

**Art.-Nr. 270244** 120 g x 8 Pflirsich grüner Pfeffer, Stückpreise



## Bio Senfsaucen

Ausschließlich Früchte und Zutaten aus kontrolliert ökologischem Anbau sind der Garant für die feine Qualität dieser Feinkostsaucen. Fruchtig-süße Feige oder Marille und herb-aromatische Johannisbeere exzellent kombiniert mit edler Senfessenz begleiten gern ausgesuchte Käsespezialitäten

**Art.-Nr. 270240** 100 g x 6 Bio Feige

**Art.-Nr. 270238** 100 g x 6 Bio Marille

**Art.-Nr. 270239** 100 g x 6 Bio Johannisbeere, Stückpreise



# Heumilch

EINFACH URGUT.

Heumilch schmeckt, weil so viel  
Artenvielfalt in ihr steckt.



Traditionelle Heuwirtschaft fördert durch ihre nachhaltige Wirtschaftsweise die Artenvielfalt auf Wiesen, Weiden und Almen. So genießen Heumilchkühe im Sommer viele frische Gräser und Kräuter sowie schmackhaftes Heu im Winter. Gleichzeitig wird wertvoller Lebensraum für Bienen und Schmetterlinge erhalten. Vergorene Futtermittel sind bei dieser jahrhundertealten Tradition strengstens verboten. Mehr auf [heumilch.com](http://heumilch.com).

Ausgezeichnet als „garantiert traditionelle Spezialität“.



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

GARANTIERT GENTECHNIKFREI UND SILAGEFREI

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

 Bundesministerium  
Landwirtschaft, Regionen  
und Tourismus

**LE 14-20**  
Entwicklung für den Ländlichen Raum

Europäischer  
Landwirtschaftsfonds für  
die Entwicklung des  
ländlichen Raums.  
Hier investiert Europa in  
die ländlichen Gebiete.



VORBEREITET SEIN AUF DIE TRENDS DER ZEIT | Profitieren Sie von unserer fachlichen Kompetenz und der unserer Kooperationspartner. | Nutzen Sie unser technisches Know-how. Investieren Sie in Ihre Aus- und Weiterbildung. | Steigern Sie Ihre fachliche und soziale Kompetenz durch Qualifizierung.



## Unser Leistungsprofil

### Ausbildung

Diplom Käsesommelier (WIFI)  
(Abschluss mit Diplom und Zeugnis)  
Käsethekenfachkraft (WIFI)  
(Abschluss mit Zeugnis)

### Weiterbildung

Grundlagen- und Fachseminare

### Schulungswerk

Mitarbeiterqualifizierung

### Workshop-Veranstaltungen

Fachliche und soziale Kompetenz erhöhen

### Plattform für Wissenstransfer

Nutzung des technischen Know-how  
und unserer fachlichen Kompetenz durch  
externe Unternehmen

Erfolgreiche Partnerschaft



Melden Sie sich einfach hier an.  
[www.heiderbeck.com/ausbildung](http://www.heiderbeck.com/ausbildung)

# Schweiz

Als Schweizer ist man stolz auf viele Erfindungen. Nur das typischste aller typischen Schweizer Lebensmittel wurde nicht in der Schweiz erfunden, der Käse. Der Schweizer Käse gehört dabei definitiv zu den beliebtesten Käsesorten Europas, insbesondere die Hart- und Schnittkäse. Tradition, aber auch Innovation und konstante Top Qualität werden von kleinen Dorfkäsereien bis hin zu großen Industriebetrieben gelebt. In der Schweiz werden jährlich rund 1,5 Millionen Kilogramm Milch zu 195.000 Tonnen Käse, von welchen rund 75.000 Tonnen exportiert werden, von etwa 600 Schweizer Käsereien verarbeitet. Käse hat in der Schweizer Gesellschaft mit 22 Kilogramm Konsum pro

Jahr und Einwohner einen hohen Stellenwert. Von ca. 700 Schweizer Käsesorten tragen 12 das AOP Siegel, das Siegel der EU für eine geschützte Herkunftsbezeichnung. Zu den bekanntesten Schweizer Käsen gehören der Appenzeller, Emmentaler, Le Gruyère, Tête de Moine oder Sbrinz. Besonders in den Wintermonaten gehören Raclette, Fondue oder Vacherin Mont d'Or zu den beliebtesten Genüssen für Käsefeinschmecker. Neben den bekannten Käsebotschaftern des Landes haben unsere Käse Scouts feine Top Spezialitäten für unser Selected Brands Sortiment gefunden, die ebenso für die hohe Genussqualität stehen, wie die renommierten Käsesorten der Schweiz.



## AOP+

Appellation d'Origine Protégée  
Die geschützte Ursprungsbezeichnung AOP bietet die Gewähr dafür, dass die Qualitätsprodukte im Ursprungsgebiet erzeugt, verarbeitet und veredelt wurden.



## Die geschützten Käse der Schweiz, AOP

### Käse aus Kuhmilch

- |                |                                  |            |                                      |
|----------------|----------------------------------|------------|--------------------------------------|
| 12             | Berner Alp- und Berner Hobelkäse | 1 12 14 16 | Gruyère/Le Gruyère d'Alpage          |
| 8              | Bloderkäse/Sauerkäse             | 14         | L'Etivaz                             |
| 2 3 4 6 8 9    | Emmentaler AOC                   | 17         | Raclette du Valais/Walliser Raclette |
| 10 11 12 16 20 |                                  | 11 18      | Sbrinz                               |
| 21             | Formaggio di Alpe Ticinese       | 1 13 14 15 | Tête de Moine                        |
| 20             | Glarner Alpkäse                  | 16         | Vacherin Fribourgeois                |
|                |                                  | 1 13 14 15 | Vacherin Mont d'Or                   |

## Gefüllter Weichkäse



Käsekomposition aus Kuhmilch, dichte Weißschimmelrinde, mit Aromen gefüllt, geschmeidige Textur, schnittfester Teig, insgesamt Mind. 54 % bis 59 % Fett i. Tr., St. Gallen

### Brie Mini Schnittlauch

mit Frischkäse und Schnittlauch gefüllt, mild, zarte Zwiebellauchnote

Art.-Nr. 290322 150 g x 6

### Brie Mini Nuss

mit Walnussfrischkäsezubereitung gefüllt, mild, aromatische Nussnote

Art.-Nr. 290321 150 g x 6

### Brie Mini Bärlauch

mit Bärlauchfrischkäse gefüllt, von März bis Mai verfügbar, mild, aromatische Knoblauchnote

Art.-Nr. 290318 150 g x 6

### Brie Mini Chili

mit Thai-Chilifrischkäse gefüllt, mildwürzig, feurige Geschmacksnote

Art.-Nr. 290319 150 g x 6

### Brie Mini Trüffel

mit feinem Trüffelfrischkäse gefüllt, milchfrisch-mild, aromatische Trüffelnote

Art.-Nr. 290324 150 g x 6

Stückpreise





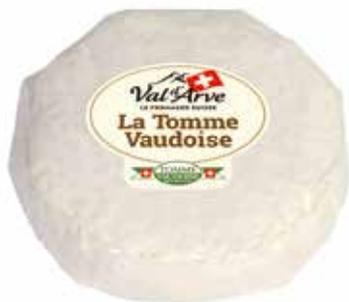
### Tomme Vaudoise

[tom woduas]



Kleiner, traditioneller Weichkäse aus Kuhmilch, dichte Weißschimmelrinde, cremiger Teig, mild im Geschmack, Vollfettstufe, Waadt

**Art.-Nr. 268785** 100 g x 8, Stückpreis



### Brie Walnuss gefüllt



Käsekompositionen aus Kuhmilch mit Weißschimmelrinde und mit Walnussfrischkäsezubereitung gefüllt, aromatische Nussnote, geschmeidige Textur, schnittfester Teig, mild im Geschmack, insgesamt

Mind. 65 % Fett i. Tr., St. Gallen

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



### Brie Chili gefüllt



Käsekompositionen aus Kuhmilch mit Weißschimmelrinde und mit Thai-Chili-frischkäsezubereitung gefüllt, mildwürzig feurig, geschmeidige Textur, schnittfester Teig, mild im Geschmack, insgesamt

Mind. 63 % Fett i. Tr., St. Gallen

**Art.-Nr. 290313** ca. 700 g x 1



### Brie Trüffel gefüllt



Käsekompositionen aus Kuhmilch mit Weißschimmelrinde und mit Frischkäse und Sommertrüffeln gefüllt, aromatisch, insgesamt

Mind. 65 % Fett i. Tr., St. Gallen

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



### Brie Kräuter gefüllt



Käsekompositionen aus Kuhmilch mit Weißschimmelrinde und mit Kräuterfrischkäsezubereitung gefüllt, feines Kräuteraroma, geschmeidige Textur, schnittfester Teig, mild im Geschmack, insgesamt

Mind. 65 % Fett i. Tr., St. Gallen

**Art.-Nr. 290314** ca. 700 g x 1



### Brie Steinpilz gefüllt



Käsekompositionen aus Kuhmilch mit Weißschimmelrinde und mit Steinpilzfrischkäsezubereitung gefüllt, köstliche Pilznote, geschmeidige Textur, schnittfester Teig, mild im Geschmack, insgesamt

Mind. 64 % Fett i. Tr., St. Gallen

**Art.-Nr. 290316** ca. 700 g x 1



## Gourmet Käse



Feine Käsekomposition aus einem Frisch- und Schnittkäse aus Kuhmilch, verfeinert mit fruchtigen Mango- und Papayastückchen, aromatischem Bärlauch oder pikant-scharfer Chili. Edler Trüffel rundet die Range ab und der Klassiker mit herzhaftem Schnittlauch komplettiert das Ganze. Kleine Einheit für schnelle Rotation und hohen Frischegrad – perfekt für die Prepack-Theke.

Insgesamt mind. 56–61 % Fett i. Tr., St. Gallen

**Art.-Nr. 291303** 110 g x 5 Chili

**Art.-Nr. 291306** 110 g x 5 Bärlauch

**Art.-Nr. 290380** 110 g x 5 Mango-Papaya

**Art.-Nr. 290378** 110 g x 5 Trüffel

**Art.-Nr. 291307** 110 g x 5 Baumnuss

**Art.-Nr. 291304** 110 g x 5 Schnittlauch, Stückpreise



## Schweizer Fruchtkäse



Schweizer Käsekomposition aus Kuhmilch, verfeinert mit honigsüßen Datteln, fruchtigen Aprikosen und knackigen Haselnüssen, geschmeidiger, schnittfester Teig, milchfrisch und fruchtig mit süßer Note. Insgesamt mind. 48 % Fett i. Tr., St. Gallen

**Art.-Nr. 290366** ca. 1,1 kg x 1, Laib

**Art.-Nr. 290300** ca. 575 g x 2, vorgeschritten

**Art.-Nr. 290302** 125 g x 8 SB

**Art.-Nr. 290301** 100 g x 8 SB, Stückpreise



## Schweizer Nusskäse



Edler Schmelzkäse aus Kuhmilch, verfeinert mit erlesenen Walnüssen im elfenbeinfarbenen Teig, geschmeidig-cremig in der Textur und dennoch schnittfest, mild mit sahniger Note und feinwürzigen Nussnuancen. 45–55 % Fett i. Tr.; St. Gallen/Schweiz

**Art.-Nr. 290303** ca. 930 g x 1, Laib

**Art.-Nr. 290365** ca. 600 g x 2, vorgeschritten

**Art.-Nr. 290304** 150 g x 6 SB

**Art.-Nr. 290305** 200 g x 6 SB, Stückpreise



**Tarte Suisse Frisches Basilikum**

*(tart suisse)*



Schweizer Käsezubereitung aus Schnittkäse, 4 Monate gereift, mit vier Schichten aus einer Basilikumkomposition und feinen Käsestückchen gemischt, in Handarbeit gefüllt; zart schmelzende Käsepraline. Mind. 57 % Fett i. Tr., St. Gallen

**Art.-Nr. 290359** ca. 1,6 kg x 1



**Tarte Suisse Frischer Bärlauch**

*(tart suisse)*



Schweizer Käsezubereitung aus Schnittkäse, 4 Monate gereift, mit vier Schichten aus einer Bärlauchkomposition und feinen Käsestückchen gemischt, in Handarbeit gefüllt; zart schmelzende Käsepraline. Mind. 53 % Fett i. Tr., St. Gallen

**Art.-Nr. 290368** ca. 1,6 kg x 1



**Tarte Suisse Chili**

*(tart suisse)*



Schweizer Käsezubereitung aus Schnittkäse, 4 Monate gereift, mit vier Schichten aus einer Chilikomposition und feinen Käsestückchen gemischt, in Handarbeit gefüllt; zart schmelzende Käsepraline. Mind. 53 % Fett i. Tr., St. Gallen

**Art.-Nr. 290367** ca. 1,6 kg x 1



**Eberle**

Die Idee, eine Käsekonditorei zu gründen stammte von Vater Max, welcher als gelernter Konditor an einer Mehlstauballergie litt. Am heimischen Herd fing er damals an, Konfitüren zu kochen sowie Fruchtekäse und Nusskäse herzustellen. Im Jahr 1978 wurden dann in Gossau die ersten Produktionsräume bezogen. Heute beschäftigt die Manufaktur fünfzig Mitarbeiter, die Käse in präziser Handarbeit mit feinsten Zutaten veredeln. Mit viel Leidenschaft, Kreativität, Experimentierfreude, besten Zutaten und Know How haben die Gebrüder Eberle nach jahrelangen Versuchen ein unvergleichliches Sortiment an Käsekreationen geschaffen.

**EBERLE**   
**SPEZIALITÄTEN**  
 Die Käsekonditorei  
 Die Konfitekerie

**Tarte Suisse Espresso**

*(tart suisse)*



Schweizer Käsezubereitung aus Schnittkäse, 4 Monate gereift, mit vier Schichten aus einer Esspressokomposition und feinen Käsestückchen gemischt, in Handarbeit gefüllt; zart schmelzende Käsepraline. Mind. 50 % Fett i. Tr., St. Gallen

**Art.-Nr. 290369** ca. 1,6 kg x 1



**Tarte Suisse Sommertrüffel**

*(tart suisse)*



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

**Art.-Nr. 290360** ca. 1,6 kg x 1



## Zu jedem Anlass ein Apéro

Der Apéro ist ein fester Bestandteil der Schweizer Genussskultur. Er wird zu vielen Anlässen gereicht und eröffnet eine Mahlzeit, ob zum Mittagessen oder Abendessen. In einem legeren Rahmen begleitet der Apéro auch festliche Anlässe, wie Feiern oder Ausstellungen. Ob zu offiziellen Anlässen, zu Firmenfeiern oder im privaten Rahmen, in der Schweiz wird überall ein Apéro gereicht. Er erinnert an das französische Amuse-Gueule und bietet die Gelegenheit, ganz ohne Hektik in einen wunderbaren Abend zu starten. Genuss und Geselligkeit gehören beim Apéro nämlich unbedingt zusammen. So ist es nicht verwunderlich, dass die Schweizer vorwiegend ihre Schinken- und Wurstspezialitäten wie auch ihre Käsespezialitäten servieren. Neben Brot, Gurken, Cocktailtomaten und Oliven passt auch etwas crunchiges, wie die Eberle Käsechips hervorragend dazu. En gute!



### Käse-Chips natur

Ein erstklassiges Apérogebäck aus 100% Schweizer Käse. In aufwendiger Handarbeit zu feinen Blättchen krokant gebacken, herzhaft-würzig mit dem typischen Käsegeschmack.

**Art.-Nr. 290354** 100 g x 3  
Stückpreis



### Käse-Chips Chili

Ein erstklassiges Apérogebäck aus 100% Schweizer Käse und feurig-pikanter Chili. In aufwendiger Handarbeit zu feinen Blättchen krokant gebacken, herzhaft-würzig mit dem typischen Käsegeschmack.

**Art.-Nr. 290353** 100 g x 3  
Stückpreis



### Käse-Chips Wildkräuter

Ein erstklassiges Apérogebäck aus 100% Schweizer Käse mit aromatischen Wildkräutern verfeinert. In aufwendiger Handarbeit zu feinen Blättchen krokant gebacken.

**Art.-Nr. 290388** 100 g x 3  
Stückpreis



### Käse Chips Zwiebeln

Ein erstklassiges Apérogebäck aus 100% Schweizer Käse und feinen Zwiebelstückchen. In erstklassiger Handarbeit zu feinen Blättchen krokant gebacken, mediterran-würzig mit dem typischen Käsegeschmack und feinwürziger Zwiebelnote. Ein genussvoller Snack aus der Schweiz und ein idealer Begleiter feinaromatischer Käsesorten

**Art.-Nr. 290355** 100 g x 3 Stückpreis



### Berg Purist



Schnittkäse aus Schweizer Kuhmilch, mindestens 3 Monate gereift, geschlossener, rahmig-cremiger Teig mit feinem Schmelz und köstlich delikatem und milchfrischem Aroma.

Mind. 55 % Fett i. Tr., St. Gallen

**Art.-Nr. 291103** ca. 6,5 kg x 1

**Art.-Nr. 291106** ca. 3,3 kg x 1

**Art.-Nr. 2430068** 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. 55 % Fett i. Tr., St. Gallen

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

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

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



### Gipfel Purist



Edler Hartkäse aus Schweizer Kuhmilch, mindestens 8 Monate gereift, edler, zartschmelzender Teig mit kristallinen Strukturen. Köstlich würziger und aromatischer Geschmack mit feiner Röstnote.

Mind. 55 % Fett i. Tr., St. Gallen

**Art.-Nr. 291105** ca. 6,5 kg x 1

**Art.-Nr. 291108** ca. 3,3 kg x 1

**Art.-Nr. 2430070** 150 g x 8, Stückpreis



### Bio Purist



Hartkäse aus Bio-Kuhmilch, mindestens 6 Monate gereift, geschmeidig in der Textur mit zartem Schmelz am Gaumen überzeugt der Purist mit einer fein aromatischen Würze. Mind. 55 % Fett i. Tr., St. Gallen

**Art.-Nr. 291124** ca. 6,5 kg x 1



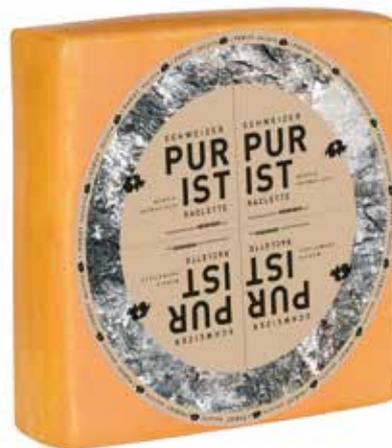
### Schweizer Purist Raclette



Schnittkäse aus Kuhmilch von regionalen Bergbauernhöfen über 900 m über dem Meeresspiegel, leicht feuchte, gewaschene Rinde und feiner elfenbeinfarbener Teig mit geschmeidiger, zartschmelzender Textur, vollmundig-würzig mit aromatischer herzhafter Note, ausgezeichnete Schmelzeigenschaften. 45 % Fett i. Tr., Appenzell

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

**Art.-Nr. 290814** ca. 1,67 kg x 1



### Fondue Töpfl Purist



Fondue Käsemischung aus Kuhrohmilch in hochwertiger Keramikschale, einfach im Ofen oder der Mikrowelle 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 alt gereiftem Schweizer Käse mit ausgezeichneten Schmelzeigenschaften, cremige Konsistenz, charaktervoller, herzhafter, würziger Geschmack. St. Gallen

**Art.-Nr. 291116** 600 g x 6,

Stückpreis



## Raclette – wer hat's erfunden?

Neben dem Käsefondue ist Raclette eines der Schweizer Nationalgerichte, die aus geschmolzenem Käse zubereitet werden. Raclette ist nach Greyerzer der zweitmeist konsumierte Käse von Frau und Herrn Schweizer. Dank seinem feinen Geschmack und zarten Schmelz wird dieser Käse oft in der Küche zum Schmelzen und Überbacken eingesetzt. Traditionellerweise reicht man zum Raclette Pellkartoffeln, Brot und weitere Zutaten, wie Pilze oder Früchte. Neben den traditionellen Sorten erfreuen sich Raclettes Fans auch hierzulande über eine Vielzahl von affinierter Raclette Käsen. Die Hauptsaison für Raclette liegt klar in den Wintermonaten, jedoch haben kreative Outdoor Raclette-Geräte auch einen Trend zum Raclette Genuss im Sommer hervorgerufen.



### Seiler Raclette Knoblauch



Schnittkäse aus Kuhmilch, mindestens 3 Monate im Höhlenkeller gereift, hellbraune, gewaschene Rinde, strohgelber Teig mit zartschmelzender Textur und pikantem Knoblauch affinierter, 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



### Seiler Raclette Röstzwiebel



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

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





## Schweiz

Die Käseherstellung hat in der Schweiz eine jahrhundertelange Tradition. Produkte wie der Tête de Moine wurden bereits im 11. Jahrhundert urkundlich erwähnt. Schon die Milch der einzelnen Regionen hat ihren eigenen und typisch würzigen Geschmack, der für ihre bekanntesten Käsesorten wie Gruyère, Appenzeller, Emmentaler oder Sbrinz steht. Hohe Qualität, natürliche Zutaten und guter Geschmack sind Merkmale des Schweizer Käses. Neben den Klassikern entstehen neue Produkte, die nicht nur Ausdruck des Ideenreichtums der Käser sind, sondern auch der besonderen Qualität ihrer Genusserzeugnisse. Wir freuen uns, unseren Kunden brandneue Produkte wie Purist, Bergrausch oder Feingold, aber auch affinierte Spezialitäten wie den Schweizer Trüffel in unserem Selected Brands Sortiment anzubieten.

### Grüezi Chäs'

(grüzi ches)



Schnittkäse aus Kuhmilch, mindestens 5 Monate gereift, dunkle Naturrinde, elfenbeinfarbener bis hellgelber Teig, geschmeidige Textur mit vereinzelter Lochung, rahmig-edelwürzig im Geschmack. Mind. 50 % Fett i. Tr., St. Gallen

**Art.-Nr. 270278** ca. 7 kg x 1

**Art.-Nr. 270288** ca. 3,5 kg x 1



### Wildererkäse



Schnittkäse aus Kuhmilch, 3 Monate gereift, rotgeschmierte Rinde, kompakter zarter Teig, feinwürziger, vollmundiger Geschmack. Ein schmackhaft kerniger Brotzeitkäse. Mind. 48 % Fett i. Tr., Graubünden

**Art.-Nr. 290007** ca. 4,8 kg x 1

**Art.-Nr. 2430012** 150 g x 8, Stückpreis



### Schwyzergold



Hartkäse aus Kuhrohmilch, mindestens 8 Monate gereift, geschmeidiger, zartschmelzender Teig mit kristalliner Einlagerung und pikant kräftigem Geschmack. Zergeht köstlich zart auf der Zunge. Mind. 45 % Fett i. Tr., Schwyz

**Art.-Nr. 290751** ca. 33 kg x 1

**Art.-Nr. 290750** ca. 4 kg x 1



### Bergdiamant



Schnittkäse aus bester Schweizer Milch, mind. 3 Monate gereift, dunkle feste Naturrinde, hellgelber geschmeidiger Teig, vereinzelter Lochung, harmonisch-cremige Textur, delikat-würzig im Geschmack, 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, Stückpreis



**Schweizer Kräutermäxli**

Hartkäse aus Kuhmilch, 3 Monate gereift, rotgeschmierte Rinde mit Kräutern, kompakter Teig mit feinem Schmelz, blumig und kräuterwürzig im Geschmack, Mind. 48 % Fett i. Tr., Graubünden

**Art.-Nr. 290006** ca. 4,8 kg x 1

**Art.-Nr. 2430008** 150 g x 8, Stückpreis

**Felsenkeller**

Hartkäse aus Kuhmilch, 5 Monate in feuchten Felsenkellern gereift, geschmeidiger Teig, kräftig geschmierte Rinde, zartschmelzende Textur, elegant würziger Geschmack. Mind. 50 % Fett i. Tr., Graubünden

**Art.-Nr. 020042** ca. 4,7 kg x 1

**Art.-Nr. 2430021** 150 g x 8, Stückpreis

**Schweizer Nussi**

Käsezubereitung aus Kuhrohmilch, mindestens 3 Monate gereift, Naturrinde mit Kräutern gewaschen, geschmeidiger Teig, edles Walnussaroma, Mind. 50 % Fett i. Tr., Luzern

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

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

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

**Almwiesenkäse**

Schnittkäse aus Kuhrohmilch, 6 Monate gereift, mit kräftigem Bergkräutersud affiniert, Kräuterstücke auf der braunen Rinde, feiner und weicher Teig, aromatisch und zart würzig. Mind. 45 % Fett i. Tr., St. Gallen

**Art.-Nr. 020002** ca. 5,6 kg x 1

**Art.-Nr. 020011** ca. 3 kg x 1

**Art.-Nr. 2430020** 150 g x 8, Stückpreis

**Schweizer Trüffel**

Käsezubereitung aus edler Schweizer Kuhmilch, mindestens 3 Monate gereift, hellbraune Rinde, hellgelber Teig mit gehobeltten italienischen Trüffelstückchen affiniert, cremig-zartschmelzende Textur, Duft nach Sauerrahm und edlen Trüffeln, herzhaft rahmig mit vollmundig exquisiter Trüffelnote. Mind. 56 % Fett i. Tr., St. Gallen

**Art.-Nr. 291117** ca. 6,5 kg x 1

**Art.-Nr. 291137** ca. 3,5 kg x 1

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

**Feingold**

Hartkäse aus Kuhmilch, mindestens 12 Monate gereift, dunkle, leicht klebrige Naturrinde, gold-gelber Teig, zartschmelzende, kristalline Struktur, exquisit-kraftiger, vollmundiger Geschmack mit feinen Nuancen von Honig und Karamell und anhaltender Röstnote, Mind. 55 % Fett i. Tr., St. Gallen

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

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



### Original Chas' so nussig

[original ches]



Schnittkäse aus Kuhmilch, mindestens 2 Monate gereift, Naturrinde mit Urkräutern gewaschen, geschmeidiger Teig, nussiges Aroma, milder Geschmack, Mind. 50 % Fett i. Tr., Aargau

Art.-Nr. 269890 ca. 4 kg x 1



### Schweizer Hornkuhkäse



Schweizer Schnittkäse aus 100 % Milch von Hornkühen, 5 Monate gereift, feiner cremiger Teig mit sparsamer Rundlochung, feinwürzig mit köstlicher Röstnote, authentischer Schweizer Brauchtumskäse, Mind. 55 % Fett i. Tr., Appenzell

Art.-Nr. 290241 ca. 7 kg x 1

Art.-Nr. 290242 ca. 3,3 kg x 1



### Uriger Sântis



Hartkäse aus Kuhmilch, mindestens 8 Monate gereift, rötliche Naturrinde, gelber Teig mit geschmeidiger, leicht mürber Textur und feinen Reifungskristallen, vollmundig-würzig mit feinen Röstaromen. Eine Spezialität vom Fuße des Sântis-Masiv. Mind. 50 % Fett i. Tr., Appenzell

Art.-Nr. 290801 ca. 6,5 kg x 1

Art.-Nr. 290802 ca. 3,3 kg x 1



### Wilhelm Tell



Hartkäse aus Kuhrohmilch, mindestens 10 Monate gereift, kompakter Teig mit Reifekristallen, edler Schmelz, harmonisch würzig, feines Muskataroma, vollendete Käsekunst. Mind. 50 % Fett i. Tr., Thurgau

Art.-Nr. 290401 ca. 3,7 kg x 1



### Bergjuwel



Schnittkäse aus Kuhrohmilch, 5 Monate gereift, rotgeschmierte Rinde mit Reliefprägung des Matterhorns, schmelzender Teig, feinwürzig, edel im Geschmack. Ein Schweizer Genussgipfel. Mind. 53 % Fett i. Tr., Thurgau

Art.-Nr. 290410 ca. 6,5 kg x 1

Art.-Nr. 290413 ca. 3,2 kg x 1



**Berghof Raclette höhlengereift**

Schnittkäse aus Kuhmilch, geschmierte Naturrinde, mindestens 3 Monate in Höhlen gereift, geschmeidiger Teig, mild und mit zunehmender Reifung würziges Aroma. Mind. 48 % Fett i. Tr., Obwalden

**Art.-Nr. 269714** ca. 3,2 kg x 2

**St.Galler Klosterkäse**

Schnittkäse aus Kuhmilch, 3 Monate gereift, elastischer und langer Teig, vollmundiger, feinwürziger Geschmack. Mind. 52 % Fett i. Tr., St.Gallen

**Art.-Nr. 269722** ca. 6 kg x 1

**Sennenkäse**

Hartkäse aus Kuhrohmilch, 2 Monate gereift, gelbbraune, geschmierte Rinde, geschmeidiger, elfenbeinfarbener Teig mit kleiner, spärlicher Rundlochung, edel aromatisch. Mind. 48 % Fett i. Tr., Thurgau Appenzell / St.Gallen

**Art.-Nr. 020001** ca. 6,3 kg x 1

**Der scharfe Max**

Schnittkäse aus Kuhrohmilch, 5 Monate in rotgeschmierter Rinde gereift, zart schmelzender Teig, feine Textur, extra-würzig pikant. Topseller an der Theke. Mind. 58 % Fett i. Tr., Thurgau

**Art.-Nr. 290403** ca. 6,8 kg x 1

**Art.-Nr. 290404** ca. 3,3 kg x 1

**Maxx 365**

Hartkäse aus Kuhrohmilch in rotgeschmierter Rinde, 1 Jahr gereift, schmelzender Teig mit feiner Textur, extrawürzig, vollmundig pikant. Rarität für Käsekenner. Mind. 58 % Fett i. Tr., Thurgau

**Art.-Nr. 290409** ca. 6,5 kg x 1

**Le Marechal**

*(lö mareschall)*



Hartkäse aus Kuhrohmilch, mindestens 2 Monate gereift, mit Kräutern auf der Rinde, schnittfester Teig, würziges Aroma mit Kräuter- und Nussnote im Geschmack. Mind. 50 % Fett i. Tr., Ost-Schweiz

**Art.-Nr. 269889** ca. 6,5 kg x 1



### Goldinger Gourmet Surchoix

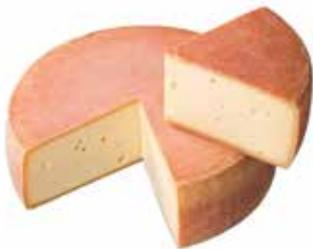
[goldinger gurmeh sürschoa]



Schnittkäse aus Kuhrohmilch, mindestens 5 Monate in geschmierter Naturrinde gereift, Feuchtreifung in Tonsteingewölbekellern, feiner Teig mit Lochung, vollmundig und würzig. Mind. 45 % Fett i. Tr., St. Gallen

Art.-Nr. 290500 ca. 6,5 kg x 1

Art.-Nr. 290501 ca. 3,5 kg x 1



### Girenbader Ur-Eiche



Hartkäse aus Kuhrohmilch, mindestens 10 Monate in geschmierter Naturrinde gereift, Reliefprägung, mit Sulz von der Eichenrinde gepflegt, kompakter Teig mit vereinzelter Lochung, kräftig, vollmundig, leichte Holznote. Mind. 47 % Fett i. Tr., Zürcher Berggebiet

Art.-Nr. 290504 ca. 6 kg x 1



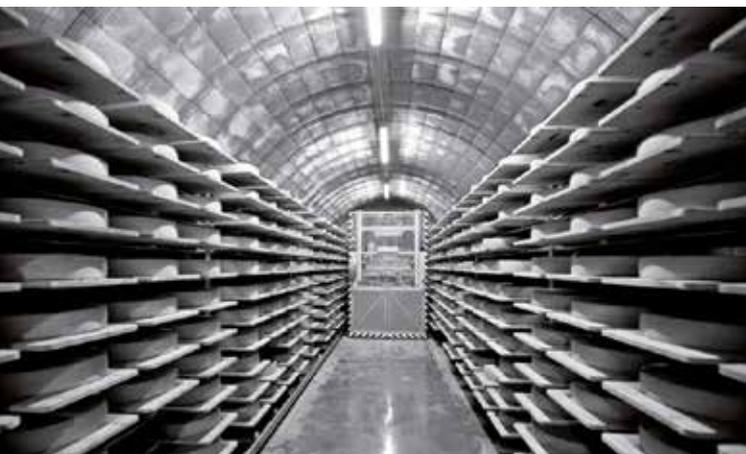
### Girenbader Bach-Thal-Käse Surchoix

[girenbader bach tal käse sürschoa]



Hartkäse aus Kuhrohmilch, mindestens 9 Monate gereift, kompakter Teig mit Reifekristallen, feine Textur, kräftig gehaltvolles Aroma. Mind. 50 % Fett i. Tr., Zürcher Berggebiet

Art.-Nr. 290517 ca. 4,2 kg x 1



### Natürli

Die „natürli Zürioberland“ AG verspricht höchste Kompetenz bei Käse. Und das schon seit über 25 Jahren mit Spitzenprodukten und Raritäten aus der Schweiz von regionalen Kleinkäsereien. Mit der Girenbader Ureiche, einer Rarität aus der Käserei seines Bruders Paul startete Bieri seine Berufung. Heute arbeitet natürli mit siebzehn kleinen Dorfkäsereien zusammen, deren Käse in ausgeklügelten Tonstein Reifekellern in Saland im Tösstal ausgereift werden. Seltene Rohmilchkäse, wie der Rostige Ritter, der Goldinger Gourmet oder die Raritäten vom Käsezauberer Willy Schmid sind nur einige Käse- Kostbarkeiten im Portfolio von natürli. Heute wird das Unternehmen von Marc Heller nach wie vor mit erstaunlichem Traditions- und Innovationsgeist geführt und steht nach wie vor für edelsten Genuss mit Herkunft.



### Waldsberger Salzträne



Hartkäse aus Kuhrohmilch, in geschmierter Naturrinde gereift, Feuchtreifung in Tonsteingewölbekellern, Rinde mit dunkel brauner Patina, mürber Teig mit Salztränen in der Lochung, kräftig, in zwei Reifestufen, Mind. 45 % Fett i. Tr., Zürcher Berggebiet

11 – 13 Monate

Art.-Nr. 290508 ca. 2,5 kg x 1

16 – 20 Monate

Art.-Nr. 290507 ca. 2,5 kg x 1



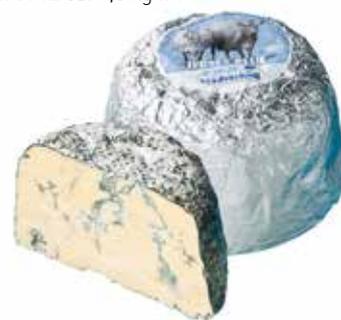
### Jersey Blue

[dschörse blue]



Weichkäse aus Rohmilch der Jersey Kuh, mit Blauschimmelkulturen, mindestens 5 Wochen gereift, geschmeidiger Teig mit schöner Marmorierung, feinwürzig, Mind. 55 % Fett i. Tr., Toggenburg

Art.-Nr. 290512 ca. 1,6 kg x 1





**Strenge Tierschutzgesetze**  
und hochwertiges Futter



**Nachhaltige** und  
faire **Produktion**



Traditionell **hand-**  
**werkliche Herstellung**



**Frei von** Gentechnik und  
**frei von** Zusatzstoffen



**Garantierte**  
Schweizer Qualität



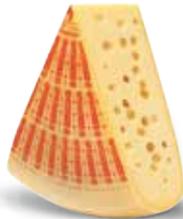
Erlasene **Genussvielfalt**  
mit würzigem Geschmack

# Was heute Trend ist, ist bei uns Tradition.

Seit Jahrhunderten werden die großen Schweizer Käsesorten nach den Werten hergestellt, die heute für die Verbraucher und den Handel maßgeblich sind.



**Appenzeller**  
SWITZERLAND



**EMMENTALER**  
SWITZERLAND



**LE GRUYÈRE**  
SWITZERLAND



**TÊTE DE MOINE**  
FROMAGE DE BELLELAY



**SWIZZROCKER**



Switzerland Cheese Marketing GmbH, Neue Poststraße 17, D-85598 Baldham  
Tel.: 0 81 06/89 87 0, Fax: 0 81 06 / 89 87 10, info@schweizerkaese.de

Schweiz. Natürlich.

**Käse aus der Schweiz.**  
www.schweizerkaese.de



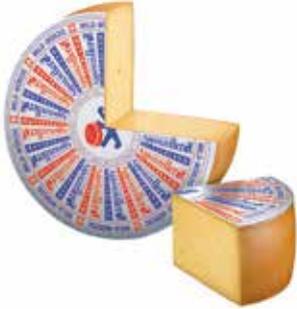
**Appenzeller mild würzig**



Hartkäse aus Kuhrohmilch, Rinde mit Kräutersulz gepflegt, schmelzender Teig, mild würzig im Geschmack, Mind. 48 % Fett i. Tr., Appenzell

**Art.-Nr. 269702** ca. 6,5 kg x 1

**Art.-Nr. 269703** ca. 1,6 kg x 1



**Appenzeller kräftig würzig**



Hartkäse aus Kuhrohmilch, Rinde mit Kräutersulz gepflegt, schmelzender Teig, kräftig würzig im Geschmack, Mind. 48 % Fett i. Tr., Appenzell

**Art.-Nr. 269859** ca. 6,6 kg x 1



**Appenzeller Rahmkäs**



Schnittkäse mit Kuhrohmilch, mindestens 3 Monate gereift, Rinde mit erlesenem Kräutersulz geschmiert, elfenbeinfarbener Teig mit geschmeidiger-zartschmelzender Textur, feinrahmig mit aromatisch-würziger Note. Mind. 55 % Fett i. Tr., Appenzell

**Art.-Nr. 290812** ca. 6,4 kg x 1



**Appenzeller edel würzig**



Hartkäse aus Kuhrohmilch, Rinde mit Kräutersulz gepflegt, schmelzender Teig, Je nach Reifung edel bis extra würzig, Mind. 48 % Fett i. Tr., Appenzell

**Art.-Nr. 269702** ca. 6,5 kg x 1

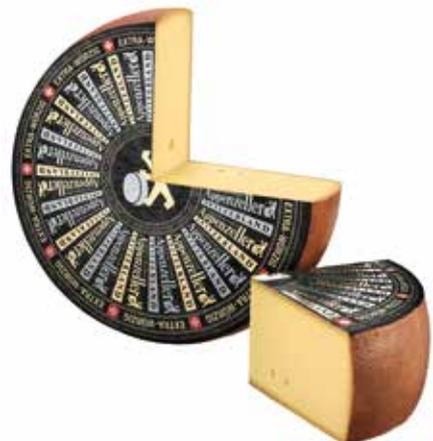


**Appenzeller extra würzig**



Hartkäse mit Kuhrohmilch, mindestens 6 Monate gereift, Rinde mit erlesenem Kräutersulz geschmiert, elfenbeinfarbener Teig mit geschmeidiger-zartschmelzender Textur, vollmundig mit kräftig-würziger Note. Mind. 48 % Fett i. Tr., Appenzell

**Art.-Nr. 269723** ca. 6,5 kg x 1



**Tete de Moine AOP***(tät dö muahn)*

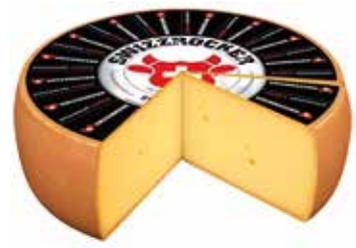
Schnittkäse aus Kuhrohmilch, mindestens 3 Monate gereift, Rinde mit Salz und Wasser behandelt, elfenbeinfarbig bis hellgelber Teig, würzig im Geschmack, der Käse wird klassischerweise mit der „Girolle“ geschabt. Mind. 51% Fett i. Tr., Jura

**Art.-Nr. 269710** ca. 900 g x 4**Art.-Nr. 290238** ca. 450 g x 8**Vacherin Fribourgeois AOP***(wascherä friburjoa)*

Schnittkäse aus Kuhrohmilch, 3 Monate gereift, cremiger Teig, mild und mit zunehmendem Alter würzig im Geschmack. Mind. 45 % Fett i. Tr., Kanton Freiburg

**Art.-Nr. 269721** ca. 7,5 kg x 1**Swizzrocker**

Schnittkäse mit Kuhrohmilch, mindestens 4 Monate gereift, hellbraune Naturrinde, hellgelber Teig mit geschmeidiger Textur, vollmundig mit kräftiger Note. Mind. 45 % Fett i. Tr., Nordostschweiz

**Art.-Nr. 291402** ca. 4,4 kg x 1**CH Emmentaler AOP**

Hartkäse aus Kuhrohmilch, 5 oder 8 Monate gereift, hellgelber Teig, typische Kirschlochung nussiger und würziger Geschmack, als Super Cut oder King Cut erhältlich. Mind. 49 % Fett i. Tr., Bern/Luzern

**Art.-Nr. 269701** Super Cut ca. 4,9 kg x 1**Art.-Nr. 268466** King Cut ca. 2,8 kg x 4**Art.-Nr. 264274** BIO Super Cut ca. 3,0 kg x 1**Emmentaler höhlengereift AOP**

Hartkäse aus Kuhrohmilch, mindestens 1 Jahr höhlengereift, goldgelbe Rinde, fein mürber Teig mit großer Lochung, vollaromatisch im Geschmack, Mind. 49 % Fett i. Tr., Bern/Luzern

**Art.-Nr. 268707** ca. 2,6 kg x 4**Le Gruyère AOP höhlengereift***(lö grüjär)*

Hartkäse mit Kuhrohmilch, mindestens 12 Monate in der Höhle gereift, dunkle Naturrinde, elfenbeinfarbener Teig, kompakte Textur mit feinen Reifungskristallen, zartschmelzend am Gaumen, charaktervoll komplex-vollmundig-würzig. Mind. 49 % Fett i. Tr., Schweiz

**Art.-Nr. 290235** ca. 4,5 kg x 1**Le Gruyère AOP feuchtgereift***(lö grüjär)*

Hartkäse aus Kuhrohmilch, mindestens 1 Jahr feuchtgereift, dunkelbraun geschmierte Rinde, kompakter Teig, aromatisch, kräftiger Geschmack, Mind. 50 % Fett i. Tr., Freiburg

**Art.-Nr. 268706** ca. 4,2 kg x 1**Le Gruyère AOP 1655***(lö grüjär)*

Edler Hartkäse aus Kuhrohmilch und mit Sel des Alpes hergestellt, mindestens 12 Monate Premiumreife, elfenbeinfarbiger geschmeidiger Teig, kräftig würziger Charakter. Gekröntes Meisterstück. Mind. 45 % Fett i. Tr., La Gruyère

**Art.-Nr. 290900** ca. 36 kg x 1**Art.-Nr. 290901** ca. 4,5 kg x 1

# Frankreich

Frankreich ist die führende Käsenation. Charles de Gaulle fand daran nicht nur Gefallen, denn er wird wie folgt zitiert: „Wie soll man ein Land regieren, in dem es mehr Käsesorten als Tage im Jahr gibt?“ Und eigensinnig, wie die berühmtesten Feinschmecker der Welt sind, essen sie den Käse nicht am Ende des Menüs – in Frankreich schließt nicht der Käse den Magen, sondern das abschließende Dessert. Es soll übrigens knapp 1000 französische Käsesorten geben.



## AOP

### Appellation d'Origine Protégée

Die Appellation d'Origine Contrôlée (AOC) ist die offizielle französische geschützte Herkunftsbezeichnung, die den Ursprung traditioneller französischer Lebensmittel garantiert. Seit 2009 wird sie durch das europäische Gütesiegel Appellation d'Origine Protégée (AOP) ersetzt. Beide Labels behalten jedoch ihre Funktion.

## Die geschützten Käse Frankreichs, AOP

### Käse aus Kuhmilch



	Käse aus Kuhmilch	Herkunft/Heimat	Politische Region
9	Abondance de Savoie	Haute-Savoie	Auvergne-Rhône-Alpes
9	Beaufort	Savoyen	Auvergne-Rhône-Alpes
9	Bleu d'Auvergne	franz. Zentralmassiv	siehe Bleu de Causse
8	Bleu de Gex	Jura	Bourgogne-Franche-Comté
9	Bleu des Causses	franz. Zentralmassiv	Teile von: Auvergne-Rhône-Alpes Aquitaine-Limousin-Poitou-Charentes Languedoc-Roussillon-Midi-Pyrénées
9	Bleu du Vercors-Sassenage	Massif du Vercors	Auvergne-Rhône-Alpes
5	Brie de Meaux	Ile de France	Ile de France
5	Brie de Melun	Ile de France	Ile de France
2	Camembert de Normandie	Normandie	Normandie
9	Cantal	Xaintrie im Mont du Cantal	Auvergne-Rhône-Alpes
4 8	Chaource	Champagne, Burgund	Grand Est/Bourgogne-Franche-Comté
8	Comté	Jura, Doubs, Ain	Bourgogne-Franche-Comté, östlicher Teil
4 8	Époisses	Bourgogne, Champagne-Ardenne	Grand Est/Bourgogne-Franche-Comté
9	Fourme d'Ambert	Monts du Forez, Zentralmassiv	Auvergne-Rhône-Alpes
9	Fourme de Montbrison	Hautes Chaumes du Forez, Zentralmassiv	Auvergne-Rhône-Alpes
9	Laguiole	Aubrac, südwestliches Zentralmassiv	Auvergne-Rhône-Alpes
4	Langres	Champagne, Ardenne	Grand Est
2	Livarot	Normandie	Normandie
3	Maroilles	Nord-Pas-de-Calais	Hauts-de-France
8	Morbier	ura, Doubs, Ain	Bourgogne-Franche-Comté, östlicher Teil
4	Munster-Géromé	Hochvogesen, elsässisches Munstertal	Grand Est
8	Mont d'Or/Vacherin du Haut-Doubs	Haut-Doubs	Bourgogne-Franche-Comté, östlicher Teil
2	Neufchâtel	Normandie	Normandie
2	Pont l'Évêque	Normandie	Normandie
9	Reblochon	Savoyen	Auvergne-Rhône-Alpes
9	Saint-Nectaire	Départ. Puy-de-Drôme, Départ. Cantal	Auvergne-Rhône-Alpes, westlicher Teil
9	Salers	Xaintrie im Mont du Cantal	Auvergne-Rhône-Alpes
9	Tome des Bauges	Massif des Bauges, Haute-Savoie, Savoie	Auvergne-Rhône-Alpes, westlicher Teil

### Käse aus Ziegenmilch



12	Brousse du Rove	Bouches-du-Rhône	Provence-Alpes-Côte d'Azur
10	Chabichou du Poitou	Haute-Poitou	Nouvelle-Aquitaine
8	Charolais	Charolais Burgund	Bourgogne-Franche-Comté
9	Chevroton	Savoyen	Auvergne-Rhône-Alpes
7	Crottin de Chavignol	Centre-Val de Loire	Centre-Val de Loire
8	Mâconnais	Burgund	Bourgogne-Franche-Comté
11	Pélarion des Cévennes	Cévennes, südöstl. Teil franz. Zentralmassiv	Okzitanien
9	Picodon	Départ. Ardèche, Départ. Drôme-Gebirgstiel	Auvergne-Rhône-Alpes südl. der Rhône
7	Pouligny-Saint-Pierre	Départ. Indre, westlicher Teil	Centre-Val de Loire
9	Rigotte de Condrieu	Massif du Pilat	Auvergne-Rhône-Alpes, östlicher Teil
11	Rocamadour	Haut-Quercy	Okzitanien
7	Sainte-Maure de Touraine	Touraine an der Loire	Centre-Val de Loire
7	Selles-sur-Cher	Départ. Loir-de-Cher, Départ. Cher, Départ. Indre	Centre-Val de Loire
7	Valençay	Haute Berry, Bas Berry	Centre-Val de Loire

### Käse aus Schafmilch



10	Ossau-Iraty	Béarn, Baskenland	Nouvelle-Aquitaine
11	Roquefort	Roquefort-sur-Soulzon, Midi-Pyrénées	Okzitanien

### Käse aus Schaf- oder Ziegenmilch



13	Brocciu Corse	Korsika	Korsika
----	---------------	---------	---------

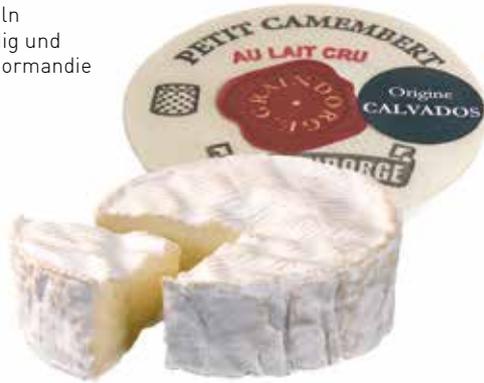
**Camembert Origine Calvados**

*(kamangbähr orischin kalwadoss)*



Weichkäseklassiker aus Kuhrohnmilch, edle Weißschimmelrinde, elfenbein-farbener Teig mit geschmeidiger Textur, später cremifizierend, zu Beginn milchfrischer Geschmack mit Nuancen von Äpfeln und Champignons, später vollmundig und aromatisch. Mind. 45 % Fett i.Tr., Normandie

**Art.-Nr. 311112** 250 g x 1  
Stückpreise



**Camembert au lait cru**

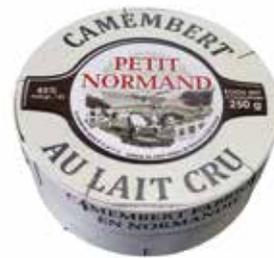
*(kamangbähr o lä krü)*



Weichkäse mit Kuhrohnmilch hergestellt in edler Weißschimmelrinde, elfenbeinfarbener Teig mit cremig-geschmeidiger Textur, mit zunehmender Reife cremifizierend, feinaromatisch-herzhaft.

Mind. 45 % Fett i.Tr., Normandie

**Art.-Nr. 342031** 250 g x 6,  
Stückpreis



**Kleiner, aber feiner Unterschied**

Oberflächlich betrachtet sind sich Camembert und Brie sehr ähnlich. Doch der Geschmack offenbart: Jeder Käse für sich ist einzigartig. Brie hat seinen Ursprung in der Île-de-France und gelangte im Gepäck eines vor der Revolution fliehenden Priesters aus Meaux in die Normandie. Eine Bäuerin gewährte ihm Unterschlupf und zum Dank weihte er sie in die Kunst der Käseherstellung ein. Der Camembert war geboren. Dafür, dass er berühmt wurde, sorgten Napoleon, der ihn auf die kaiserliche Tafel setzte, und die Erfindung der Spanholzsachtel. Der sichtbare Unterschied zwischen Brie und Camembert liegt in der Größe, die auch den Geschmack bedingt, vor allem durch das Verhältnis Teig zu Käserinde. Die Kühe, das Futter, die Vegetation und das Klima tun ihr Übriges und prägen so den jeweiligen Charakter.

**Camembert Four**

*(kamangbähr fur)*



Kleiner Weichkäse aus Kuhmilch in edler Weißschimmelrinde, hellelfenbeinfarbener Teig mit cremiger Textur, milchfrisch mit aromatischen Nuancen. Verpackt in kleiner Holzsachtel-ideal für den warmen Genuss aus dem Backofen. Insgesamt 45 % Fett i.Tr., Île- de-France

**Art.-Nr. 342009** 150 g x 8, Stückpreis



**Camembert Vieux Porche**

*(kamangbähr wiö porsch)*



Weichkäse aus Kuhmilch mit edler Weißschimmelflora, elfenbeinfarbener, cremig-geschmeidiger Teig, für Camembert typische, nussige und champignonartige Nuancen. Ausgeprägt aromatischer Geschmack mit nach und nach zunehmender Würze. Mind. 50 % Fett i.Tr., Normandie

**Art.-Nr. 340197** 250 g x 6, Stückpreis



**Brie de Meaux AOP***(bri dö moh)*

Handgeschöpft, Karl der Große genoss ihn schon und 1814 zum „König der Käse“ erklärt. Eine beeindruckende Geschichte für einen außergewöhnlichen Weichkäse aus Kuhrohml Milch mit samtiger Weißschimmelrinde, strohgelbem, cremifizierenden Teig und aromatisch-würzigem Geschmack mit feinem Pilzaroma.  
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

**Französischer Tortenbrie**

Weichkäse aus Kuhmilch mit feiner Weißschimmelrinde, elfenbeinfarbener Teig mit elastisch-geschmeidiger Textur, milchfrisch im Geschmack mit fruchtiger Note und dezentem Pilzaroma. Bretagne

**Art.-Nr. 269234** ca. 3 kg x 1

Mind. 50 % Fett i. Tr.

**Art.-Nr. 340328** ca. 3 kg x 1

Mind. 60 % Fett i. Tr.

**Normanville Origine Calvados***(normangwil orischin kalwadoss)*

Weichkäse aus Kuhrohml Milch mit edler Weißschimmelrinde, elfenbeinfarbener, Teig, geschmeidige Textur, milchfrischer Geschmack, später vollmundig-aromatisch, Duft nach frischen Äpfeln und Champignon.  
Mind. 45 % Fett i. Tr., Normandie

**Art.-Nr. 311114** ca. 1 kg x 2

**Petit Duo de Brie***(pöti duo dö bri)*

Raffiniert veredelter Weichkäse aus Kuhmilch mit samtiger Weißschimmelrinde, elfenbeinfarbener Teig mit einer feinen Schicht aus Kräutern, Cranberries oder Trüffeln, cremig in der Textur und würzig-aromatisch im Geschmack.  
Insgesamt 55 % Fett i. Tr. Lorraine/Grand Est

**Art.-Nr. 340177** Trüffel ca. 1,3 kg x 2,

**Art.-Nr. 340176** Cranberries ca. 1,3 kg x 2



### Chaource AOP

(schaurress)



Weichkäse aus Kuhmilch mit edler Weißschimmelrinde, mindestens 2 Wochen gereift, unter der Rinde cremig mit quarkigem Kern, später cremifizierend, jung leicht säuerlich, mit zunehmender Reife Aromen nach Pilzen, passt hervorragend zu Schwarzbrot und Champagner. Mind. 50 % Fett i. Tr., Champagne

Art.-Nr. 269224 ca. 500 g x 6

Art.-Nr. 269213 250 g x 6, Stückpreis



### Fougerus

(fuschörüss)



Weichkäse aus Kuhrohnmilch, mindestens 4 Wochen gereift. Typisch für diesen aus der Brie-Familie stammenden Käse ist das Farnblatt auf der edlen Weißschimmelrinde. Einerseits dient das Farnkrautblatt zur Dekoration, andererseits auch der Aromatisierung. Mind. 45 % Fett i. Tr., Île-de-France

Art.-Nr. 342001 ca. 700 g x 1



Foto: Barbara Bonisolli

### Coulommiers

Seinen Ursprung hat der Brie aus Coulommiers oder einfach auch nur Coulommiers genannte Käse im gleichnamigen Städtchen in der historischen Provinz Brie östlich von Paris. Die wildromantische Schönheit der Natur und die charmannten Dörfer im Tal des Flüsschens Grand Morin, auch „Tal der Maler“ genannt, inspirierten schon bedeutende Künstler wie Toulouse-Lautrec und van Gogh zu großen Werken. Ruhm erlangt hat die französische Kleinstadt aber vor allem durch seine Käse, die noch immer handwerklich produziert werden. Den cremigen Coulommiers mit seiner elegant buttrigen Note und dem feinen Pilzaroma genießt man am besten mit einem ofenfrischen Baguette, einem jungen Roséwein oder einem Gläschen Champagner. Bon Appétit.

### Coulommiers „Graindorge“ auf Stroh

(koulommie grändorsch)



Ein Coulommiers mit Charakter! Weichkäse aus der Brie-Familie, hergestellt aus Kuhrohnmilch und mindesten 2 Wochen gereift, edle Weißschimmelrinde und besonders geschmeidiger, zartschmelzender Teig, anfangs mild aromatisch, später würzig im Geschmack. Mind. 45 % Fett i. Tr., Normandie

Art.-Nr. 314141 380 g x 6, Stückpreis



### Coulommiers auf Stroh

(koulommie)



Weichkäse in edler Weißschimmelrinde, mindestens 2 Wochen gereift, hellgelber Teig mit feiner Bruchlochung und geschmeidig-zartschmelzender Textur, milchfrisch-mild mit aromatischen Nuancen im weiteren Reifestadium vollaromatisch-würzig. Insgesamt 45 % Fett i. Tr., Champagne

Art.-Nr. 269216 ca. 350 g x 1



**Le Cremeux de Bourgogne***(lö kremö dö burgonj)*

Weichkäse aus Kuhmilch, äußerst cremiger Teig unter der dichten Weißschimmelrinde, mind. 2 Wochen gereift. Zartschmelzender, buttriger Teig und ein milchfrischer, leicht Sauerrahm-ähnlicher Geschmack, mit leichter Note nach Champignons. Mind. 72 % Fett i. Tr., Burgund

**Art.-Nr. 264827** ca. 1,5 kg x 1**Le Vignoble***(lö winjoble)*

Weichkäse aus Kuhmilch, feiner Weißschimmel auf der Oberfläche, mind. 2 Wochen gereift, Teig wird mit Crème fraîche angereichert, jung cremiger milder Geschmack, mit zunehmender Reifung pikant-aromatisch. Perfekt zu frischem Baguette. Mind 72 % Fett i. Tr., Champagne

**Art.-Nr. 314112** ca. 1,5 kg x 1**Boursault***(buhrsoh)*

Weichkäse aus Kuhmilch mit elfenbeinfarbener Weißschimmelrinde. Zarter, schmelzender Teig, der bei fortgeschrittener Reifung einen vollmundig aromatischen Geschmack und eine goldgelbe Rinde entwickelt. Nach traditioneller Rezeptur. Doppelrahmstufe, Val de Loire

**Art.-Nr. 268634** 200 g x 8, Stückpreis**Saint André***(säng andre)*

Weichkäse aus Kuhmilch mit seidiger Weißschimmelrinde, welcher im Küstengebiet gegenüber dem berühmten Mont Saint-Michel hergestellt wird. Cremiger, buttriger Teig unter der Rinde und ein säuerlicher, bröckeliger Kern im Inneren. Mind. 75 % Fett i. Tr., Normandie

**Art.-Nr. 268882** ca. 2 kg x 1**Délíce de Argent***(deliss darschantal)*

Weichkäse aus Kuhmilch, mind. 10 Tage gereift. Die Milch wird vor dem Gerinnen mit Crème fraîche angereichert, was dem Käse seine cremige Textur verleiht. Zart und rahmig bei jungem Käse, mit zunehmender Reifung wird der Geschmack intensiver. Burgund

**Art.-Nr. 265135** ca. 1 kg x 2,  
Mind. 75 % Fett i. Tr.**Art.-Nr. 702986** 180 g x 6, Stückpreis  
Mind. 72 % Fett i. Tr.**Petit Délice de Bourgogne***(pöti deliss de burgonje)*

Ein Weichkäse aus Kuhmilch mit edler Weißschimmelrinde, mind. 7 Tage gereift, elfenbeinfarbener Teig, seidig-weiche Textur, fein-cremiger, leicht süßlicher Geschmack. Ein gehaltvoller Käse, der vor allem mit Schaumweinen harmonisiert. Mind. 72 % Fett i. Tr. Burgund

**Art.-Nr. 314114** 200 g x 6, Stückpreis

**Brillat Saverin & Délice**

*(brija sawaräng)*



Dieser Frischkäse, der seit den 1930er Jahren weit über die Grenzen Frankreichs hinaus beliebt ist, überzeugt durch seinen frischen, mild-säuerlichen Geschmack, der ihn schon immer zu einem perfekten Käse für viele verschiedenen Arten der Affinage machte. Die fremden Aromen harmonisieren ideal mit dem klassischen Geschmack dieser traditionsreichen Spezialität und machen ihn zu einem Genuss für Auge und Gaumen. Mind. 72 % Fett i. Tr., Burgund

- Art.-Nr. 314143** Natur, 200 g x 4
- Art.-Nr. 314135** Papaya, 200 g x 4
- Art.-Nr. 314136** Cranberry, 200 g x 4
- Art.-Nr. 314144** Trüffel, 200 g x 4

Stückpreise



**Brillat Saverin gereift**

*(brija sawaräng)*



Triple-Creme-Weichkäse aus Kuhmilch mit einer zarten, dichten Weißschimmelrinde ca. 2 Wochen gereift, cremiger, elfenbeinfarbiger Teig mit milchfrischer, cremiger Textur und mild-säuerlichem Geschmack. Leichte Nuancen von Champignons. Mind. 75 % Fett i. Tr., Burgund

**Art.-Nr. 314115** ca. 500 g x 3



**Jean Anthelme Brillat-Savarin**

Mit seinem Werk „Physiologie des Geschmacks oder Betrachtung über das höhere Tafelvergnügen“, an welchem er über 25 Jahre lang gearbeitet haben soll, galt der französische Schriftsteller Jean Anthelme Brillat-Savarin als einer der bedeutendsten Gastrosophen des 18. Jahrhunderts. Seine Texte und Aphorismen sind auch heute noch beliebt und werden gerne zitiert. So schrieb er über Käse: „Ein Dessert ohne Käse ist wie eine einäugige Schönheit“. Ihm zu Ehren wurden eine Reihe von Speisen benannt sowie einige Schulen für die Gastronomie und eine Plakette, die als Auszeichnung von Gastronomen verliehen wird. Nicht zu vergessen ist der feine Weichkäse, den ein Pariser Markthändler als Hommage an ihn benannt hat.



**Petit Gres Champenois**

*(pöti gräh dö schampenoa)*



Weichkäse aus Kuhmilch, mind. 14 Tage gereift. Mit Crème fraîche angereichert Feine Weißschimmelschicht auf der Oberfläche, sahniger, leicht säuerlicher Geschmack. Buttergelber Teig mit cremiger, lockerer Textur. Verpackt in der typischen ovalen Holzkiste. Mind. 72 % Fett i. Tr., Champagne

**Art.-Nr. 340607** 150 g x 5, Stückpreis



**Pierre Robert**

*(pjähr robähr)*



Weichkäse aus Kuhrohmilch, mindestens 3 Wochen gereift, abgewaschene Rinde, leichte weiß-bräunliche Schimmelbildung möglich, feiner, sahnig-cremiger Teig, salziger, buttriger Geschmack und je nach Reifegrad mild bis kräftig im Aroma. Mind. 75 % Fett i. Tr., Île-de-France

**Art.-Nr. 340115** 100 g x 9, Stückpreis



**Bourguignon Truffe**



Weichkäse aus Kuhmilch mit einer feinen Schicht aus Sommertrüffeln gefüllt, mind. 7 Tage gereift, fließende, cremige Textur. Ausgewogener, milchfrischer Geschmack mit leicht säuerlicher Note und einem sehr feinen Trüffelaroma. Mind. 72 % Fett i. Tr., Burgund

**Art.-Nr. 340164** 200 g x 6, Stückpreis



**L'Affiné Saint Albray***(laffineh sang albrä)*

Weichkäse aus Kuhmilch mit weiß-rötlicher Rinde, in der klassischen Blütenform, hellgelber, elastischer Teig, bei jungem Käse mild-buttriger Geschmack mit leichter Pilznote, bei fortgeschrittener Reifung ein würzig-aromatischer bis kräftiger Genuss Midi-Pyrénées

**Art.-Nr. 269228** ca. 2,1 kg x 2, 56 % Fett i. Tr.  
**Art.-Nr. 268892** 500 g x 6, 52 % Fett i. Tr., Stückpreis

**Au Bouchon***(obuschong)*

Ein ringförmiger Weichkäse aus Kuhmilch mit weiß-roter Rinde, heller Teig, cremige Textur, mild-würziger Geschmack. In der Mitte sitzt der traditionelle Weinkorken, der für die homogene Reifung sorgt. Aus der Feinschmeckerregion Périgord. 63 % Fett i. Tr., Aquitanien

**Art.-Nr. 380146** 290 g x 4, Stückpreis

**La Baguette***(la bagett)*

Weichkäse aus Kuhmilch mit gelb-weißer Rinde, 2 Wochen gereift, zarter und cremiger Teig, mild-aromatisch im Geschmack. Geformt wie ein kleiner Brotlaib, mit zunehmender Reifung fließender Teig und würzigeres Aroma. 45 % Fett i. Tr., Bretagne

**Art.-Nr. 269358** 200 g x 6, Stückpreis

**Le Montagnard***(lö montanjar)*

Weichkäse aus reichhaltiger vogesischer Kuhmilch mit weiß-roter Rinde, zartschmelzender cremiger Teig, würzig-kräftig im Geschmack mit leichter Pilznote. Eine klassisch französische Spezialität. Passt perfekt zu Weißbrot und Cidre. 58 % Fett i. Tr., Burgund

**Art.-Nr. 269374** 200 g x 1, Stückpreis

**Le Brin***(lö brah)*

Ein kleiner Weichkäse aus Kuhmilch, 2 Wochen gereift, gleichmäßige, cremig-weiche Struktur, subtiler, fruchtiger Geschmack mit feinen nussigen Aromen. Ein milder Käsegenuss aus dem Herzen der französischen Alpenregion. 50 % Fett i. Tr., Rhône-Alpes

**Art.-Nr. 269323** 150 g x 8, Stückpreis

**Vacherousse d'Argental***(Waschruss darschangtal)*

Weichkäse aus Kuhmilch, 14 Tage gereift, entwickelt eine feine Weißschimmelschicht auf der gewaschenen, orangefarbenen Rinde. Der Käse wird mit Sahne verfeinert und erhält dadurch seine besonders cremige Textur und seinen mild-buttrigen Geschmack. Mind. 60 % Fett i. Tr., Rhône-Alpes

**Art.-Nr. 7912642** ca. 2 kg x 2

**Cremoulin***(kremulin)*

Weichkäse aus Kuhmilch mit weiß-roter Rinde, elastischer, sehr cremiger Teig, mit fortgeschrittener Reifung sehr flüssig, am besten zum Löffeln. Mild-würzig, aromatisch im Geschmack, warm serviert ein Genuss zu frischem Ofenbaguette. 50 % Fett i. Tr.; Aquitanien

**Art.-Nr. 269386** ca. 400 g x 1



**Berthaut Epoisses AOP**

*(berto epoas)*



Ideal zum Probieren. Weichkäse aus Kuhmilch, mindestens 6 Wochen gereift, leuchtend orange-rote Rinde neun 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



**Berthaut Epoisses AOP**

*(berto epoas)*



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

**Art.-Nr. 269329** 250 g x 1, Stückpreis



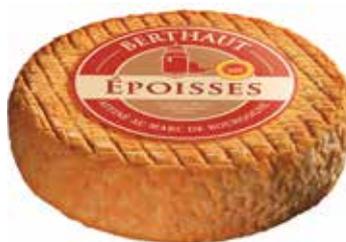
**Berthaut Epoisses AOP**

*(berto epoas)*



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

**Art.-Nr. 380132** ca. 850 g x 1, Stückpreis



**Ein Käse für Fortgeschrittene**

Der Epoisses ist einer der berühmtesten Weichkäse aus Frankreich. Der Legende nach wurde er Anfang des 16. Jahrhunderts von Zisterzienser-Mönchen im Burgund erfunden. Kennzeichnend für diesen würzigen Käse ist das Waschen mit Marc de Bourgogne während seines Reifeprozesses. Zunächst wird der Käse nur mit Salzlake eingerieben, während der Reifezeit wird der Anteil des Tresterbrands in der Lake jedoch stetig erhöht. Ab dem Zweiten Weltkrieg geriet der Epoisses fast in Vergessenheit, bis Robert und Simon Berthaut 1954 ihre Fromagerie Berthaut gründeten und 1956 wieder mit seiner Produktion begannen. Weine aus dem Burgund oder Süßweine wie ein Sauternes passen hervorragend zum Epoisses.

**Langres AOP**

*(langr)*



Weichkäse aus Kuhmilch, mindestens 3 Wochen gereift, nie gewendet, dadurch typische Muldenform, mit Marc de Campagne gewaschene orange Rinde, cremefarbener Teig, vollmundig-kraftig. Mind. 50 % Fett i. Tr., Champagne

**Art.-Nr. 264824** 180 g x 8, Stückpreis



**Petit Livarot AOP**

*(liwaro)*



Liebevoll der „Colonel“ genannt. Weichkäse aus Kuhmilch, gewaschene leicht klebrige Rinde mit fünf Streifen aus Riedgras oder Papier umwickelt, hellgelber Teig, würzig-kraftiger Geschmack. Mind. 40 % Fett i. Tr., Normandie

**Art.-Nr. 314119** 250 g x 6, Stückpreis



**Pont l'Eveque AOP**

*(pong lewäk)*



„Bischofsbrücke“, ist die freie Übersetzung dieses Weichkäses mit edler Weißschimmelrinde, mindestens 2 Wochen gereift entwickelt sich ein hellgelber Teig mit geschmeidig-cremiger Textur und leicht süßlichen Noten. Insgesamt 45 % Fett i. Tr., Normandie

**Art.-Nr. 342004** 220 g x 1, Stückpreis



**Le Vigneron, Marc de Gewürztraminer**  
(lö winerong)

Klassisch-mit Tresterschnaps. Weichkäse aus Kuhmilch mit gewaschener Rinde, mindestens 2 Wochen gereift, mit Marc de Gewürztraminer affinierter, elfenbeinfarbener, geschmeidiger Teig, aromatisch-kraftig. Mind. 50 % Fett i.Tr., Elsass

**Art.-Nr. 314120** 125 g x 6, Stückpreis

**Le Vigneron, Himbeerkonfitüre**  
(lö winerong)

Beliebt-mit Confiture de framboise. Käsezubereitung aus Weichkäse aus Kuhmilch mit gewaschener Rinde, mindestens 2 Wochen gereift, mit Himbeerkonfitüre affinierter, elfenbeinfarbener geschmeidiger Teig, aromatisch-fruchtig. Mind. 50 % Fett i.Tr., Elsass

**Art.-Nr. 314121** 125 g x 6, Stückpreis

**Le Vigneron, Trüffel**  
(lö winerong)

Edel-mit Trüffel affinierter. Käsezubereitung aus Kuhmilch mit gewaschener Rinde, mindestens 2 Wochen gereift, elfenbeinfarbener, geschmeidiger Teig mit Sommertrüffel affinierter, aromatisch-würzig. Mind. 50 % Fett i.Tr., Elsass

**Art.-Nr. 314122** 125 g x 6, Stückpreis

**Munster AOP**  
(mängstär)

Der Klassiker aus dem Elsass. Weichkäse aus Kuhrohmilch der Vogesenkühe, mindestens 5 Wochen gereift, feuchte Rinde mit edler Rotkultur gepflegt, elfenbeinfarbener, cremig-geschmeidiger Teig, jung mild-milchig, später vollmundiger, kräftig-aromatischer Geschmack. Mind. 50 % Fett i.Tr., Elsass

**Art.-Nr. 314168** ca. 800 g x 1

**Art.-Nr. 340189** 500 g x 4 (pasteurisiert), Stückpreis

**Art.-Nr. 314138** 200 g x 12, Stückpreis

**Winzerkäse**

Weichkäse aus Kuhmilch mit weicher, gewaschener orangefarbener Rinde, elfenbeinfarbener Teig mit geschmeidiger cremig-weicher Textur, vollmundig, herzhaft-würziger Geschmack. Mind. 50 % Fett i.Tr., Vogesen

**Art.-Nr. 268656** ca. 1,8 kg x 1

**Petit Grès d'Alsace**  
(pöti gräh dalsass)

Weichkäse mit gewaschener Rinde aus Kuhrohmilch, typisch das Farnblatt auf der feuchten, orangefarbenen Oberfläche, hellgelber, geschmeidiger Teig, ausgeprägt würziger Geschmack mit süßlicher Note. Mind. 50 % Fett i.Tr., Elsass

**Art.-Nr. 269202** 125 g x 8, Stückpreis

**Carre du Père Antoine Mirabell**  
(kahr dü per anto'an mirabell)

Weichkäse aus Kuhmilch, feuchte orangefarbene Rinde mit Mirabellenschnaps gewaschen, elfenbeinfarbener, zartschmelzender Teig, vollmundig-aromatischer Geschmack. 45 % Fett i.Tr., Lothringen

**Art.-Nr. 264825** 200 g x 6, Stückpreis



**Peyrigoux**

*(päriguh)*



Weichkäse aus Kuhmilch in Ringform mit Weißschimmelrinde, der anfangs feste, topfige Teig reift von außen nach innen durch und wird zunehmend geschmeidiger. Sein mild-würziger Geschmack macht ihn zu einem sehr beliebten Käse aus dem Périgord. 60 % Fett i.Tr., Aquitanien

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



**Le Paillé**

*(lö paje)*



Weichkäse aus Kuhmilch mit Weißschimmelkulturen, besonders harmonische Kombination aus feiner Rinde mit cremigem Teig und quarkig-festem Kern, fein aromatischer, frischer Geschmack mit milchiger und pilziger Note. Idealer Aperitifkäse. 62 % Fett i.Tr., Burgund

**Art.-Nr. 268780** 185 g x 6, Stückpreis



**Crèmeux d'Argental**

*(kremö darschangtal)*



Weichkäse aus Kuhmilch, 14 Tage gereift, mit weißer Schimmelrinde, geschmeidiger Teig, mild-rahmiger leicht säuerlicher Geschmack, typische Pilzaromen. Mind. 60 % Fett i.Tr., Lyonnais

**Art.-Nr. 702990** ca. 2 kg x 2



**Bio Saint Jaques**

*(Sähn Schak mit Salbei)*



Weichkäse aus Kuhmilch, die Oberfläche wird mit Salbei bestreut, zart schmelzender Teig, wird mit der Nachreifung fließend, köstlich würziges Aroma mit fein abgestimmter Salbeinote. Unverwechselbare Spezialität aus Rambouillet. Mind. 50 % Fett i.Tr., Île-de-France

**Art.-Nr. 380177** ca. 400 g x 6



**Pie d'Angloys**

*(lö pi'je danglo'a)*



Ein kleiner Weichkäse aus Kuhmilch mit zarten Rotschimmelkulturen und leichter Weißschimmelbildung, cremifiziert während der Reifung von außen nach innen, feine Textur, milder, milchfrischer Geschmack und vereinzelte Camembertartige Lochung. 62 % Fett i.Tr., Burgund

**Art.-Nr. 269379** 200 g x 1, Stückpreis



**Le Rustique**

*(lö rustik)*



Weichkäse aus Kuhmilch mit weicher Weißschimmelrinde. Der anfangs topfige, säuerlich-milchig schmeckende Teig reift von außen nach innen und wird cremiger und würziger. Zeichnet sich durch seine vielfältigen Anwendungsmöglichkeiten aus. 45 % Fett i.Tr., Normandie

**Art.-Nr. 269392** ca. 1,1 kg x 1



**L'Affiné au Champagne rosé***(laffine o champagne rosé)*

Ein cremiger Weichkäse aus Kuhmilch, 40 Tage gereift, die edle Weißschimmelrinde ist mit Champagner rosé affinert, elfenbeinfarbener Teig, cremige Textur, feinfruchtiger milder Geschmack, durch die leuchtend rosafarbene Rinde ein unverkennbares Produkt.  
50 % Fett i. Tr., Champagne-Ardenne

**Art.-Nr. 340165** 180 g x 6, Stückpreis

**Cantorel Géant***(kantorel scho)*

Ein Weichkäse aus Kuhmilch mit dichter Weißschimmelrinde, ca. 14 Tage gereift, heller bis buttergelber Teig. Seine leicht elastische, sehr cremige Textur und der rahmig-frische Geschmack mit leichter Pilznote sind typisch für dieses Produkt.  
Mind. 60 % Fett i. Tr., Okzitanien

**Art.-Nr. 340709** ca. 2,2 kg x 1

**P'tit Grey***(pöti grä)*

Ein Weichkäse aus Kuhmilch, 10 Tage gereift, Rinde wird während der Reifung mit Pflanzenasche eingerieben, wodurch die typische graue Färbung entsteht. Hellgelber Teig mit weicher, cremiger Textur und fein-aromatischem Geschmack.  
Mind. 55 % Fett i. Tr., Franche-Comté

**Art.-Nr. 360075** 125 g x 6, Stückpreis

**Géramont***(sche.ra.mong)*

Ein Weichkäse aus Kuhmilch, überzogen mit einer feinen Weißschimmelrinde. Elastischer, cremiger Teig, mit zunehmender Reifung weichere, fließende Textur. Feiner, rahmiger, leicht salziger Geschmack mit der typischen Note von Champignons.  
Doppelrahmstufe, Lorraine

**Art.-Nr. 269391** ca. 1,85 kg x 1

**Art.-Nr. 269380** ca. 1,4 kg x 1

**Fromager d'Affinois**

Eine Weichkäsetorte aus Kuhmilch, die Oberfläche ist mit einer weißen Edelpilzflora überzogen. Schneeweißer bis gelber Teig und cremig nachreifende Textur. Der mild-aromatische Geschmack mit der leicht pilzigen Note macht den Käse sowohl in natur, als auch zusätzlich mit Paprika/Chili oder Trüffel verfeinert, zu einem frischen und vielfältigen Geschmackserlebnis.  
60 % Fett i. Tr., Auvergne

**Art.-Nr. 269321** ca. 2 kg x 1, Natur

**Art.-Nr. 360093** ca. 2 kg x 1, Trüffel

**Art.-Nr. 360087** ca. 2 kg x 1, Paprika Chili

**l'Ortolan***(lortolan)*

Camembertähnlicher Weichkäse aus Kuhmilch, 2 Wochen gereift, mit weißer Edelpilzflora. Buttergelber Teig mit mildem, leicht nussigem Geschmack und zartcremiger Textur. Benannt nach einer einheimischen Singvogelart.  
55 % Fett i. Tr., Franche-Comté

**Art.-Nr. 269233** 250 g x 6, Stückpreis



**Maxi Calvados**

*(maxi kalwados)*



Ein Weichkäse aus Kuhmilch mit blühender Rinde aus Weißschimmel, 3 Wochen gereift, weißer bis buttergelber Teig mit cremiger Konsistenz. Feiner, aromatischer Geschmack mit zarter Note von Calvados und Pilzen, einer der bekanntesten Weichkäse Frankreichs.

Mind. 45 % Fett i. Tr., Normandie

**Art.-Nr. 265097** ca. 1,2 kg x 1



**Saint Marcellin**

*(säng marsöläng)*



Ein kleiner Weichkäse aus Kuhmilch, 2 Wochen gereift, weiche, dünne Weißschimmelrinde auf der Oberfläche. Weicher Teig, mit zunehmender Reifung cremifizierend. Feiner, cremiger Geschmack mit leicht säuerlicher Note. Ein französischer Liebling. Mind. 45 % Fett i. Tr., Lyonnais

**Art.-Nr. 706325** 80 g x 8, Stückpreis



**Pavé d’Affinois**

*(pave dafinoa)*



Ein kleiner Weichkäse aus Kuhmilch mit einer Rinde aus weißem Edelpilz, hellem, cremigem Teig und einer angenehm weichen Textur. Der Name Pavé bedeutet übersetzt „Pflasterstein“, passend zur quaderförmigen Optik der Käse. Der Milch wird Sahne zugemischt, was dem Käse sein zartschmelzendes Mundgefühl und seinen typisch milden Geschmack verleiht. Ein Käse, der sich hervorragend für die Affinage eignet.

60 % Fett i. Tr., Rhône-Alpes

**Art.-Nr. 269468** 150 g x 8 Crème

**Art.-Nr. 360024** 150 g x 8 Kräuter

**Art.-Nr. 360074** 150 g x 8 Trüffel

**Art.-Nr. 360089** 150 g x 8 Paprika/Chili

**Art.-Nr. 269313** 150 g x 8 Leicht. 25 % Fett i. Tr.

Stückpreise



**Lingot d’Argental**

*(längoh darschangtal)*



Weichkäse mit weißer Schimmelrinde, 14 Tage gereift, wird mit weiterer Reifung zunehmend geschmeidig und schmelzend. Der schneeweiße Teig hat eine streichfähige, sehr cremige Textur. Zarter, mild-buttriger bis aromatischer Geschmack. Mind. 60 % Fett i. Tr., Rhône-Alpes

**Art.-Nr. 702999** ca. 1 kg x 2



**Mont d’Or AOP**

*(mo dor)*



Weichkäse aus Kuhrohmilch mit rötlich-brauner Oberfläche, reift nach traditionellem Verfahren ca. 3 Wochen in einer Ummantelung aus echter Fichtenrinde. Cremiger, geschmeidiger Teig, fließende Textur und vereinzelte Lochung. Aromatisch-vollmundiger Geschmack mit einer charakteristischen Note von Fichtenholz. Ideal zur Zubereitung im Ofen, erwärmt mit frischem Brot ein Genuss! Mind. 45 % Fett i. Tr., Franche-Comté

**Art.-Nr. 340168** ca. 2,5 kg x 1

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



**Picandou Frais***(pikangdu)*

Frischkäse aus Ziegenmilch, wenige Tage gereift, schneeweißer Teig, cremige und zartschmelzende Textur, milchfrischer, leichter Geschmack, delikates Ziegenmilcharoma. Mind. 45 % Fett i. Tr., Périgord

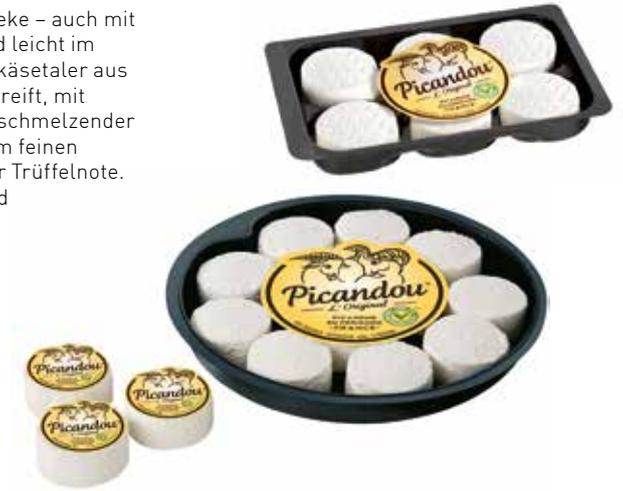
**Art.-Nr. 706564** (40 g x 2) x 8, Stückpreis

**Picandou***(pikangdu)*

Der kleine Frische für die Theke – auch mit Trüffel. Mild, rein, delikät und leicht im Geschmack ist dieser Frischkäsetaler aus Ziegenmilch. Wenige Tage gereift, mit schneeweißem Teig und zartschmelzender Textur überzeugt er mit einem feinen Ziegenmilcharoma und feiner Trüffelnote. Mind. 45 % Fett i. Tr., Périgord

**Art.-Nr. 706504** 40 g x 48

**Art.-Nr. 340615** (40 g x 6) x 4

**Land am Meer**

Aquitanien. Schon mal gehört? Im Südwesten Frankreichs, begrenzt von Atlantik und Pyrenäen, liegt die schon seit römischer Zeit so bezeichnete Region. Das nördlichste der fünf aquitanischen Départements ist das Périgord. Und das kennt nun fast jeder: Das Périgord verbinden Feinschmecker vor allem mit einer so auserlesenen wie teuren Knolle: Dem schwarzen Trüffel. Erlesen, aber weitaus erschwinglicher ist eine andere Spezialität: Der Ziegenkäse aus der Region. Über Frankreichs Grenzen hinaus bekannt sind zum Beispiel der Frischkäse Picandou und der reifere Crottin. Er lässt sich hervorragend im Backofen erhitzen, mit Honig beträufeln und auf einem feinen Kräutersalat servieren. Ein Sauvignon Blanc macht den Genuss perfekt.

**Pico Affiné***(piko afine)*

Weichkäse aus Ziegenmilch, wenige Tage gereift, leicht gelbliche, faltige dünne Rinde, zartschmelzende Textur, ausgeprägt aromatischer Geschmack mit deutlicher Ziegenmilchnote. Mind. 45 % Fett i. Tr., Périgord

**Art.-Nr. 264770** 125 g x 6, Stückpreis

**Olivade***(oliwad)*

Kleine Ziegenkäse aus dem Périgord! Frischkäse oder Weichkäse aus feiner Ziegenmilch, schneeweißer, cremig-zartschmelzender Teig, gefüllt mit Oliven, Kräutern der Provence oder Trüffel, aromatischer Geschmack mit feiner Ziegenmilchnote. Mind. 50 % Fett i. Tr., Périgord

**Art.-Nr. 265095** 80 g x 6

**Art.-Nr. 702299** 80 g x 6, Provençale

**Art.-Nr. 707014** 80 g x 6, Trüffel

Stückpreise



### Cours Gourmands

*(kôr gurmang)*



Kleine handgeschöpfte Spezialität. Frischkäse aus Ziegenmilch, wenige Tage gereift, schneeweißer, cremig-geschmeidiger Teig, gefüllt mit Erdbeer- oder Feigenkonfitüre, aromatischer Ziegenmilchgeschmack mit fein-süßer Note. Mind. 45 % Fett i. Tr. im Milchanteil, Périgord

**Art.-Nr. 702541** 80 g x 8, Feige  
Stückpreise



### Mini Gourmandises de Chèvre

*(gurmagdís dö schäwr)*



Selection kleiner Ziegenkäsehäppchen, ummantelt mit Thymian, Asche, Estragon, Pfeffer, Curry, Paprika, Kümmel oder Rosinen, schneeweißer, geschmeidiger Teig, milchfrischer, aromatischer Geschmack. Mind. 50 % Fett i. Tr., Périgord

**Art.-Nr. 706534** 125 g x 6, Stückpreis



### Micro-Pics Chèvre



Frischkäse aus Ziegenmilch, in kleiner dekorativer Kugelform mit verschiedenen Gewürzen ummantelt, schneeweißer Teig mit geschmeidiger Textur, milchfrischer Geschmack mit aromatischer Note. Mind. 50 % Fett i. Tr., Périgord

**Art.-Nr. 7911796** 115 g x 6, Stückpreis



### Tomette aux Baies en Cave

*(tomet s'ó bä en kaw)*



Frischkäse aus Ziegenmilch in der Holzschachtel, leichte Weißschimmelrinde mit Kräutern der Provence, Lorbeer und rotem Pfeffer affiniert, cremefarbener, geschmeidiger Teig, feinwürziger Geschmack mit angenehmer Ziegenmilchnote. Mind. 45 % Fett i. Tr., Alpes-de-Haute-Provence

**Art.-Nr. 268659** 100 g x 8, Stückpreis



### Crottins de Chèvre

*(krottäng de schäwr)*



Frischkäse aus Ziegenmilch, schneeweißer, geschmeidig-cremiger Teig mit Papaya, Cranberry oder Ingwer ummantelt, fruchtig-aromatischer Geschmack. Mind. 50 % Fett i. Tr., Périgord

**Art.-Nr. 702297** 80 g x 6, Papaya

**Art.-Nr. 706621** 80 g x 6, Ingwer

**Art.-Nr. 706543** 80 g x 6, Cranberry

Stückpreise



### Carré du Berry mit feinen Kräutern

*(kareh dü berrie)*



Französischer Frischkäse aus Ziegenmilch, Oberfläche mit einer aromatisch-provenzalischen Gewürzmischung bestreut, cremefarbener, geschmeidiger Teig, milchfrisch mit dezenter Ziegenmilchnote, aromatisch-würzig nach feinen Kräutern. Mind. 45 % Fett i. Tr.

**Art.-Nr. 314130** ca. 250 g x 6  
Stückpreis



**Ziegenkäsepyramide Mini**

Weichkäse aus Ziegenmilch, wenige Tage gereift, Oberfläche teilweise mit Paprika, Pflanzenkohleasche dekorativ bestreut, schneeweißer, geschmeidiger Teig, mild-aromatischer Ziegenmilchgeschmack. Mind. 45 % Fett i. Tr., Centre-Val de Loire

**Art.-Nr. 340154** (30 g x 3) x 6, Stückpreis

**La Buchette rote Rosenblüten***(la büschet)*

Käsezubereitung aus einem Frischkäse aus Ziegenmilch, Oberfläche mit zarten Rosenblüten affiniert, schneeweißer Teig mit cremiger, zartschmelzender Textur, milchfrisch-aromatisch. Mind. 45 % Fett i. Tr., Centre-Val de Loire

**Art.-Nr. 342020** 100 g x 6, Stückpreis

**La Buchette Fleurs***(la büschet flörs)*

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

**Art.-Nr. 340191** ca. 1 kg x 1

**Art.-Nr. 340180** 100 g x 6, Stückpreis

**La Buchette***(la büschet)*

Weichkäse oder Käsezubereitung aus Ziegenmilch in praktischer Rollenform, Oberfläche teilweise mit Pfeffer, Feinen Kräutern, Trüffel oder Pflanzenkohleasche bestreut, schneeweißer, cremiger Teig, aromatischer Ziegenmilchgeschmack. Mind. 45 % Fett i. Tr., Centre

**Art.-Nr. 342021** 100 g x 6, Honig

**Art.-Nr. 342022** 100 g x 6, Pfeffer

**Art.-Nr. 342019** 100 g x 6, Trüffel, Stückpreis

**Ziegenfrischkäserolle Natur & Honig**

Frischkäse aus Ziegenmilch, wenige Tage gereift, schneeweißer Teig mit cremig-geschmeidiger Textur, milchfrischer Geschmack mit aromatischer Ziegenmilchnote. Poitou-Charentes

**Art.-Nr. 340348** ca. 1 kg x 1, Natur  
Mind. 45 % Fett i. Tr.

**Art.-Nr. 340347** ca. 1 kg x 1, Honig  
Mind. 38 % Fett i. Tr. im Milchanteil



### Chevrot gereift



Traditioneller Weichkäse, hergestellt mit Ziegenrohmilch, hellgelbe leicht faltige Rinde, sogenannte „Krötenhaut“, natur oder mit Asche bestreut, elfenbeinfarbener, geschmeidiger Teig, aromatisch mit deutlicher Ziegenmilchnote.

Mind. 50 % Fett i. Tr., Poitou-Charentes

**Art.-Nr. 311101** 200 g x 6

**Art.-Nr. 311102** 200 g x 6, geascht

Stückpreise



### Valencay AOP

(wallongssäh)



Weichkäse mit Ziegenrohmilch hergestellt, wenige Tage gereift, Naturrinde mit dünnem Weißschimmel, und Aschemantel, elfenbeinfarbener Teig, glatte geschmeidige Textur, milchfrisch, leicht säuerlich mit nussigen Nuancen, ausgewogener Ziegenmilchgeschmack.

Mind. 45 % Fett i. Tr., Centre-Val de Loire

**Art.-Nr. 314124** 220 g x 6, Stückpreis



### Ziegenkäse aus dem Loiretal

Mehr als 888 000 Ziegen liefern in Frankreich ihre Milch für die Käseproduktion. Und die konzentriert sich im Wesentlichen auf acht Regionen, die alle südlich der Loire liegen. Es gibt rund 100 Sorten Ziegenkäse, die meisten davon sind Weichkäse, und alle stehen für traditionelle Herstellung und authentischen Geschmack. Von mild bis intensiv, als Rolle, Pyramide oder in Streichform. Zu den bekanntesten zählt der Valencay, der ursprünglich die Form einer Pyramide gehabt haben soll. Doch als Napoleon nach seiner verheerenden Niederlage aus Ägypten im Schloss Valencay Halt machte und den Käse sah, der ihn an die Pyramiden erinnerte, habe er sein Schwert gezogen und die Spitze abgehackt. Fast jede Familie im Loiretal hielt sich früher ein paar Ziegen, aus deren Milch ein Ziegenkäse zum Eigenbedarf hergestellt wurde. Zur besseren Konservierung wurde die Oberfläche mit Asche und Salz bestreut.



### Selles-Sur-Cher AOP

(ssellsühr. schehr)



Handgeschöpfter Weichkäse aus Ziegenrohmilch, mindestens 10 Tage gereift, Oberfläche mit Pflanzenkohleasche bestreut und natürlicher Schimmelflora, elfenbeinfarbener, glatter und feinporiger Teig, milchfrisch, ausgewogen mit nussigen Nuancen, feines Ziegenmilcharoma.

Mind. 45 % Fett i. Tr., Centre-Val de Loire

**Art.-Nr. 314127** 150 g x 6

**Art.-Nr. 340161** 150 g x 6

PP Variante im Blister

Stückpreise



**Bûchettes de Chèvre***(büschät dö schäwr)*

Kleiner Aperitif-Stick, vielseitig verwendbar. Kleine Weichkäse-Sticks aus Ziegenmilch mit dünner Rinde und leichtem Weißschimmelanflug, glatter und kompakter Teig mit geschmeidiger Textur, aromatisch mild mit zart feinem Ziegenmilchgeschmack. Tipp: Warm serviert auf frischem Salat mit Toast. Mind. 45 % Fett i. Tr., Périgord

**Art.-Nr. 706545** 25 g x 18**Chabichou du Poitou AOP***(scha.bi.schu dü poatuh)*

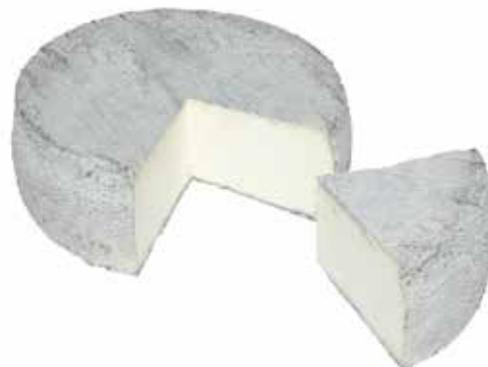
Weichkäse aus Ziegenrohmilch in typischer Kegelstumpfform, mindestens 10 Tage gereift, weiß blühende Flora auf der Rinde, hellelfenbeinfarbener, geschmeidiger Teig, aromatisch würziger Geschmack mit feiner Ziegenmilchnote. Mind. 45 % Fett i. Tr., Poitou-Charentes

**Art.-Nr. 314126** 150 g x 6, Stückpreis**Saint Maure de Touraine AOP***(sännt mohr dö turähn)*

Die berühmteste französische Ziegenrolle ist der Sainte-Maure de Touraine. Sein sicherstes Erkennungszeichen ist der Strohalm. Er dient unter anderem dazu, den rollenförmigen Käse zusammenzuhalten und den Kern zu durchlüften. Das macht ihn einzigartig. Nur ein Sainte-Maure mit dem Zusatz „de Touraine“ im Namen garantiert die geschützte Ursprungsbezeichnung (AOP). Weichkäse aus Ziegenrohmilch, mindestens 10 Tage gereift, faltige Rinde mit Pflanzenkohleasche bestreut und natürlicher Schimmelflora, elfenbeinfarbener, geschmeidiger Teig, zitronen-frischer, leicht nussiger Geschmack, später mit deutlicher Ziegenmilchnote. Mind. 45 % Fett i. Tr., Poitou-Charentes

**Art.-Nr. 340355** ca. 250 g x 6**Tomme du Fouzon affiné***(tomm dö fuson affine)*

Weichkäse aus Ziegenrohmilch, mindestens 60 Tage gereift, feste Rinde mit Pflanzenkohleasche bestreut, hellelfenbeinfarbener, glatter geschmeidiger Teig, milchfrisch ausgewogen mit nussigen Nuancen, feines Ziegenmilcharoma. Mind. 45 % Fett i. Tr., Val de Loire

**Art.-Nr. 340192** ca. 900 g x 1

### Quatre Feuille

*(katr föj)*



Der „Vierblättrige“ aus dem Loiretal! Edler Weichkäse aus Ziegenmilch mit feiner Weißschimmelrinde, mindestens 2 Wochen gereift, schneeweißer, zartschmelzender Teig, aromatischer Geschmack, dezente Ziegenmilchnote. Mind. 45 % Fett i. Tr., Poitou-Charentes

**Art.-Nr. 340121** ca. 800 g x 2



### Chèvre d'Argental

*(schäwr darschangtal)*



Weichkäse aus Ziegenmilch mit edler Weißschimmelrinde, mindestens 2 Wochen gereift, cremefarbener Teig mit geschmeidiger Textur, milchfrisch im Geschmack mit feiner Ziegenmilchnote, später aromatischer. Mind. 45 % Fett i. Tr., Lyonnais / Auvergne-Rhône-Alpes

**Art.-Nr. 265074** ca. 1 kg x 1



### Le Fleuret

*(lö flöree)*



Weichkäse aus Ziegenmilch mit sehr dünner elfenbeinfarbener Rinde, schneeweißer cremiger Teig mit äußerst zartschmelzender Textur, milch-frischer Geschmack mit feiner Ziegenmilchnote, später aromatischer und mit deutlichen Ziegenmilchnuancen. Ideal zum Löffeln mit frischem Baguette. Mind. 45 % Fett i. Tr., Poitou-Charentes.

**Art.-Nr. 340167** 150 g x 6, Stückpreis



### Crottin de Chavignol AOP

*(krottäng dö scha.wi.njoll)*



Hat seinen Ursprung im 16. Jahrhundert. Kleiner Weichkäse aus Ziegenrohmilch, faltige Rinde mit typisch weißen und blauen Flecken der Microflora, elfenbeinfarbener glatter Teig, mild im Geschmack mit süßen Nuancen und nussiger Note, später aromatisch und würzig-pikant. Gerieben sehr gut in der warmen Küche verwendbar. Mind. 45 % Fett i. Tr., Centre

**Art.-Nr. 314158** 60 g x 6



### Bonde de gatine

*(bond dö gata)*



Weichkäse aus Ziegenrohmilch in faltiger weiß-grauer Naturrinde, mindestens 30 Tage gereift, hellelfenbein-farbener Teig mit kompakter Textur zum Rand hin feinspeckig, aromatisch mit feinwürziger Ziegenmilchnote. Mind. 45 % Fett i. Tr., Poitou

**Art.-Nr. 7925096** 240 g x 6, Stückpreis



**Florette***(florett)*

Kleiner Weichkäse aus Ziegenmilch mit dünner Weißschimmelrinde, schneeweißer geschmeidiger Teig, zartschmelzende Textur, angenehm mild-aromatischer Geschmack mit dezenter Ziegenmilchnote. Mind. 45 % Fett i. Tr., Auvergne-Rhône-Alpes

**Art.-Nr. 269310** 125 g x 8, Stückpreis

**Buchette de Chèvre***(buschet dö schäwr)*

Kleiner Weichkäserolle aus Ziegenmilch mit edler Weißschimmelrinde, cremefarbener, geschmeidiger Teig mit zunehmend zartschmelzender Textur, milchfrischer Geschmack mit feiner Ziegenmilchnote. Mind. 50 % Fett i. Tr., Poitou Charentes

**Art.-Nr. 340187** 200 g x 15, Stückpreis

**Cabrissac***(kabrisak)*

Kleiner Weichkäse aus Ziegenmilch in Kuppelform, dünne Rinde mit einer Schicht aus Pflanzenkohleasche bestreut, glatter, schneeweißer Teig mit zartschmelzender Textur, milchfrischer Geschmack mit aromatischer Ziegenmilchnote. 54 % Fett i. Tr., Val de Loire

**Art.-Nr. 268199** 150 g x 6, Stückpreis

**Ziegenbrie**

Weichkäse mit edler Weißschimmelrinde aus Ziegenmilch, hellelfenbeinfarbener Teig mit geschmeidig-cremiger Textur, anfangs milchfrisch und mild im Geschmack, später aromatisch mit feiner Ziegenmilchnote. 50 % Fett i. Tr., Nouvelle-Aquitaine

**Art.-Nr. 340350** ca. 1 kg x 1

**Caprinelle***(kaprinel)*

Halbfester Schnittkäse aus Ziegenmilch und mindestens 60 Tage gereift, hellbraune, feste Rinde, glatter elfenbeinfarbener Teig mit elastisch-geschmeidiger Textur, zartschmelzend am Gaumen, aromatisch im Geschmack mit den arttypischen Nuancen feiner Ziegenmilch. Mind. 45 % Fett i. Tr., Midi Pyrénées

**Art.-Nr. 340716** ca. 4,2 kg x 1



**Breirousse d'Argental**

*(brebiruss darschengtal)*



Weichkäse aus Schafmilch mit rotweißer Schimmelrinde, mindestens zwei Wochen gereift, elfenbeinfarbener, durchgehend cremig-geschmeidiger Teig, milder, milchiger Geschmack mit feinen Schafmilchnuancen, später aromatischer mit deutlicher Schafmilchnote, praktische Rechteckform. Mind. 50 % Fett i. Tr., Lyonnais/Auvergne-Rhône-Alpes

**Art.-Nr. 265136** ca. 1 kg x 1



**Breiricet**

*(breirise)*



Weichkäse aus Schafmilch, dünne Rinde mit edlem Weißschimmel, elfenbeinfarbener Teig mit sehr cremiger Textur, mild-milchiger Geschmack mit dezenten Nuancen der Schafmilch. 50 % Fett i. Tr., Auvergne-Rhône-Alpes

**Art.-Nr. 269301** 125 g x 8, Stückpreis



**Ausgezeichnete Weidenwirtschaft**

Und noch eine interessante Neuigkeit: Okzitanien (frz. Occitanie) ist eine französische Region, die es erst seit 2016 gibt, entstanden durch den Zusammenschluss von Languedoc-Roussillon und Midi-Pyrénées. Selbstverständlich gibt es auch hier ausgezeichneten Käse – den liefern vor allem die Schafe, die sich besonders im Nationalpark Grands Causses wohlfühlen. Dessen Herzstück ist der Larzac, seit 2011 UNESCO-Welterbe, nicht nur wegen seiner Bedeutung als Naturerbe, sondern auch wegen der naturnahen, seit Jahrhunderten überlieferten Weidewirtschaft. Schaf, und oft auch der Käse aus Schafmilch, heißt im Französischen Brebis, den gibt es in diversen Varianten. Und eine ist ganz besonders: Der rotgeschmierte Breirousse. Außen kräftig, innen cremig. Schon der einmalige Genuss kann unmittelbar in die Abhängigkeit führen.

**Breir d'Argental**

*(breir darschangtal)*



Weichkäse aus Schafmilch mit edler Weißschimmelrinde, schneeweißer bis elfenbeinfarbener Teig, überaus geschmeidige und nachreifende Textur, mild-milchiger, Geschmack mit aromatischer Schafmilchnote. Lyonnais/Auvergne-Rhône-Alpes

**Art.-Nr. 702991** ca. 1 kg x 1

Mind. 50 % Fett i. Tr.

**Art.-Nr. 707076** 150 g x 8 Petit

Mind. 52 % Fett i. Tr., Stückpreis



**Pérrail**

*(perairj)*



Weichkäse aus Schafmilch mit dünner Weißschimmelrinde, mindestens 2 Wochen gereift, elfenbeinfarbener, cremiger Teig, aromatischer Geschmack mit feinen Schafmilchnuancen. Mind. 55 % Fett i. Tr., Causses/Zentralmassiv

**Art.-Nr. 702255** 100 g x 10, Stückpreis



**Brebis du Vivarois***(brebi dü wiwarua)*

Weichkäse aus Schafmilch mit dünner Weißschimmelrinde, elfenbeinfarbener geschmeidiger Teig, cremig-sahnige Textur, mild-milchiger Geschmack mit feiner Schafmilchnote. 50 % Fett i. Tr.

**Art.-Nr. 360092** 100 g x 8, Stückpreis

**Brebiou***(bröbij)*

Weichkäse aus Schafmilch mit edler Weißschimmelrinde und leichter Rotkultur, schneeweißer bis elfenbeinfarbener Teig mit geschmeidiger Textur, später schön cremifizierend, angenehm mild-milchiger Geschmack mit feiner Säure und aromatischen Schafmilchnuancen. Mind. 50 % Fett i. Tr., Midi-Pyrénées

**Art.-Nr. 269388** ca. 1,5 kg x 1

**Art.-Nr. 268642** 150 g x 6, mini, Stückpreis

**Brin d'Amour***(bräng damur)*

Weichkäse, hergestellt aus roher Schafmilch, Rinde mit korsischen Wildkräutern affiniert, Schimmelbildung darauf möglich, heller Teig, cremige Textur, leicht bröckelig, aromatischer Geschmack. Mind. 54 % Fett i. Tr., Korsika

**Art.-Nr. 706064** ca. 750 g x 6

**Salakis**

Weichkäse in Salzlake, hergestellt aus Schafmilch, hellelfenbeinfarbener Teig, geschmeidige, leicht bröckelige Textur, aromatischer Geschmack der Schafmilch, deutlich salzige Note, ideal für Salate. Mind. 48 % Fett i. Tr.

**Art.-Nr. 269764** ca. 1,8 kg x 1

**Valbreso Schafskäse**

Weichkäse in Salzlake, hergestellt aus Schafmilch, weißer Teig mit geschmeidiger leicht bröckeliger Textur, aromatischer Geschmack der Schafmilch, deutlich salzige Note, ideal zur Weiterverarbeitung. Mind. 48 % Fett i. Tr.

**Art.-Nr. 269758** ca. 8 kg x 1

**Myrtis**

Halbfester Schnittkäse aus Schafmilch, hergestellt nach „Feta-Art“, hellelfenbeinfarbener kompakter Teig, geschmeidige, mitunter leicht bröckelige Textur, mild-milchiger aromatischer Geschmack, dezente Salznote. Mind. 50 % Fett i. Tr.

**Art.-Nr. 300353** ca. 1,4 kg x 1



**Petit Basque**

*(peti bask)*



Schnittkäse aus Schafmilch, mindestens 5 Monate in Naturrinde gereift, elfenbeinfarbener Teig mit kompakter Textur, zart-schmelzend am Gaumen mit aromatisch-würziger Note und feinen Schafmilch-nuancen. Mind. 50 % Fett i. Tr., Midi-Pyrénées

**Art.-Nr. 268564** ca. 600 g x 1



**Baskeriu**

*(baskerij)*



Schnittkäse aus Schafmilch, mindestens 60 Tage gereift, rustikale dunkle Rinde, elfenbeinfarbener Teig, kompakte Textur, geschmeidig am Gaumen, aromatisch-würzig. Mind. 50 % Fett i. Tr., Midi-Pyrénées

**Art.-Nr. 340715** ca. 4,5 kg x 1



**Etchola**

*(etschola)*



Halbfester Schnittkäse aus Kuh- und Schafmilch, mindestens 60 Tage gereift, gelbe Rinde, hellgelber, kompakter Teig, geschmeidige Textur, aromatisch mit fruchtiger Note und leichter Süße. Mind. 50 % Fett i. Tr., Midi-Pyrénées

**Art.-Nr. 340714** ca. 4,5 kg x 1



**Itchebai**

*(itschebei)*



Halbfester Schnittkäse aus Schaf- und Ziegenmilch, mindestens 60 Tage gereift, hellbraune Rinde, hellgelber kompakter Teig, geschmeidige Textur, aromatisch durch die Schafmilch, würzig durch die Ziegenmilch. Mind. 50 % Fett i. Tr., Midi-Pyrénées

**Art.-Nr. 268855** ca. 4,5 kg x 1



**Traditionell und eigenwillig**

Baskeriu, Itchebai, Etorki oder Etchola – klingt nicht gerade Französisch. Wer schon einmal im Baskenland Urlaub gemacht hat, dem sind diese Käsesorten, meistens aus Schafmilch, manchmal aber auch gemischt mit Kuh oder Ziege, allerdings vertraut. Im äußersten Südwesten des Landes hat sich allen Widerständen zum Trotz die baskische Sprache Euskara, übrigens die älteste Europas, bis heute erhalten. Und auch sonst pflegen die Basken zwischen Bayonne und Biarritz ihre kulturelle Identität. In jedem Dorf findet sich eine Pelotawand, der Fronton, meistens gegenüber der Kirche. Und wer gerne kocht, der kennt den „baskischen Pfeffer“, besser bekannt als Piment d'Espelette. Nur zehn Dörfer dürfen den milden Chili rund um Espelette herstellen. In Handarbeit werden die reifen Früchte geerntet und an den Häusern in der Sonne getrocknet.



**Osseau Iraty AOP***(osso irati)*

Schnittkäse aus der Milch der Manech-Schafe, mindestens 3 Monate gereift, feste, dunkle Rinde, hellgelber kompakter Teig, geschmeidig am Gaumen, aromatisch-würziger Geschmack mit feiner nussiger Note, später pikant-würzig.  
Mind. 50 % Fett i. Tr.,  
Baskenland/Midi-Pyrénées

Art.-Nr. 268655 ca. 4,5 kg x 1

**Rondin de Brebis***(rongdäng dö brebi)*

Schnittkäse aus Schafmilch, mindestens 2 Monate gereift, hellbraune Naturrinde, elfenbeinfarbener Teig mit kompakter, zartschmelzender Textur, aromatischer und ausgewogener Geschmack.  
Mind. 58 % Fett i. Tr., Midi-Pyrénées

Art.-Nr. 702226 ca. 900 g x 2

**Corsu Vecchju***(korsu wäckiu)*

Schnittkäse aus Schafmilch, mindestens 1 Monat gereift, hellsteingraue Naturrinde mit typischer Microflora, strohgelber, geschmeidiger Teig, würzig mit dezenter Süße, leicht salzig.  
Mind. 48 % Fett i. Tr., Korsika

Art.-Nr. 301223 ca. 1,6 kg x 2

**Esquirrou Osseau Iraty AOP***(osso irati)*

Schnittkäse aus Schafmilch und mindestens 6 Monate gereift, dunkle Rinde, hellgelber kompakter Teig, zartschmelzend am Gaumen, herzhaft mit aromatischer Schafmilchnote.  
Mind. 50 % Fett i. Tr., Baskenland/Midi-Pyrénées

Art.-Nr. 380140 ca. 2,3 kg x 2

**Etorki**

Schnittkäse aus Schafmilch, mindestens 3 Monate gereift, gelb-orange Rinde, elfenbeinfarbener Teig mit kompakter und sehr geschmeidiger Textur, mild mit aromatischen Nuancen der Schafmilch.  
54 % Fett i. Tr., Baskenland/Midi-Pyrénées

Art.-Nr. 269376 ca. 2,3 kg x 1





### Köstliches Zufallsprodukt

Der gleichzeitig zarte und kräftige Roquefort entsteht im Süden des Departements Aveyron. Er erhielt als erster Käse die geschützte Herkunftsbezeichnung AOC in Frankreich. Im 17. Jahrhundert erging ein Erlass, der den Roquefort vor Nachahmung schützen sollte. Er reift nur in den Felsenkellern des Kalkfelsens Combalou und es wird ausschließlich die Milch der Lacaune-Schafe verwendet. Die Natur lässt sich mehrere Monate Zeit, bis die Käselaike ihre typischen grünen Adern bekommen und der Roquefort die zehnstöckigen unterirdischen Reifekeller verlässt. Besuchern in Roquefort wird die Legende vom Hirten erzählt, der einem Mädchen nachstellte, darüber seinen Käse vergaß und ihn lecker verschimmelt wieder fand: die Geburt der Blauschimmel-Käse. Er sollte, wie ein guter Wein bei Zimmertemperatur gegessen werden. Dazu passen kräftige Gegenstücke mit Restsüße wie Sauternesboder Muskateller.

### Roquefort AOP

(rockfohr)



Halbfester Schnittkäse aus Schafmilch, mindestens 3 Monate gereift, feuchte elfenbeinfarbene Naturrinde, weicher Teig mit feiner Edelpilzädern, leicht bröckelig, frisch und aromatisch im Geschmack, leichte Salznote. Mind. 52 % Fett i. Tr., Midi-Pyrénées

Art.-Nr. 314132 ca. 1,4 kg x 1



### Roquefort AOP Papillon

(rockfohr papijong)



Ein gereifter Roquefort – vollmundig & würzig! Halbfester Schnittkäse aus Schafrohnmilch, mindestens 5 Monate gereift, feuchte elfenbeinfarbene Naturrinde, geschmeidiger Teig mit feiner Edelpilzädern, vollmundig und würzig im Geschmack. Mind. 52 % Fett i. Tr., Midi-Pyrénées

Art.-Nr. 269320 ca. 1,4 kg x 1



### Roquefort AOP

(rockfohr)



Halbfester Schnittkäse aus roher Schafmilch, mindestens 3 Monate gereift, feuchte, hell-elfenbeinfarbene Naturrinde, weicher Teig, leicht bröckelig mit feiner, Edelpilzmarmorierung, frisch und aromatisch mit dezenter Süße der Schafmilch, deutlich salzige Note. Mind. 52 % Fett i. Tr., Midi-Pyrénées

Art.-Nr. 300364 ca. 1,4 kg x 1



**Rochebaron***(roschbaro)*

Weichkäse aus Kuhmilch mit edlem Blauschimmel, Rinde mit einer Schicht aus Pflanzenkohleasche bestäubt, hellgelber, cremiger Teig mit feiner Edelpilzädung, milder Geschmack mit angenehmen Edelpilznuancen. Mind. 55 % Fett i. Tr., Auvergne

**Art.-Nr. 269381** ca. 600 g x 1

**Bleu des Basques***(blö de bask)*

Edle Kombination! Schnittkäse aus aromatischer Schafmilch und edlem Blauschimmel, mindestens 3 Monate gereift, hellbraune Naturrinde, geschmeidiger, elfenbeinfarbener, mit edlen Blauschimmeladern durchzogener Teig, vollmundig und fruchtig im Geschmack mit pikanter Note. Mind. 54 % Fett i. Tr., Midi-Pyrénées

**Art.-Nr. 702338** ca. 3 kg x 1

**Bleu d'Auvergne AOP***(blö dowernj)*

Halbfester Schnittkäse aus Kuhmilch, mindesten 30 Tage gereift, dünne feuchte Rinde mit natürlicher Schimmelflora, elfenbeinfarbener cremiger Teig mit feiner Edelpilzmarmorierung, ausgeprägt aromatisch-kraftiger Geschmack, hervorragende Saucenbasis für frische, heiße Pasta. Mind. 50 % Fett i. Tr., Auvergne

**Art.-Nr. 314133** ca. 2,5 kg x 1

**Saint Agur***(sang agür)*

Weichkäse aus Kuhmilch, mit edlen Blauschimmelkulturen, feuchte, leicht klebrige Oberfläche mit feiner Edelpilzflora, heller Teig mit feiner Blauschimmelädung, geschmeidige Textur, dezente Würze, 60 % Fett i. Tr. Auvergne

**Art.-Nr. 269316** ca. 2,3 kg x 1

**Bleu des Neiges***(blö dö näsch)*

Halbfester Schnittkäse aus Kuhmilch mit edler Weißschimmelrinde, hellgelber Teig mit feiner Edelpilzädung, cremig-geschmeidige Textur, mild-milchiger Geschmack mit zarten Edelpilznuancen. 55 % Fett i. Tr., Auvergne

**Art.-Nr. 340194** 250 g x 6, Stückpreis

**Fourme d'Ambert AOP***(furm d'angbert)*

Halbfester Schnittkäse aus der Milch der Salers-Kühe und mindestens 30 Tage gereift, faltig graue und trockene Naturrinde mit leichtem Anflug von Milchsimmel und Edelpilz, cremig-fester mit Edelpilzadern durchzogener Teig, später cremig-buttrig, feinstwürziger Geschmack mit leicht nussiger Note. Mind. 50 % Fett i. Tr., Auvergne

**Art.-Nr. 340199** ca. 2,3 kg x 1

**Art.-Nr. 300362** 150 g x 10, Stückpreise



### Morbier AOP Jura

*(mor.bijeh)*



Ein junger Morbier-mild & feinwürzig!  
Halbfester Schnittkäse aus roher Kuhmilch mit feuchter, dünner, hellgrau-beiger bis orangefarbener Naturrinde mit typischem Milchschemelanflug, mindestens 45 Tage gereift, elfenbeinfarbener bis hellgelber Teig mit dem typische Streifen aus Pflanzkohleasche, elastisch-weiche Textur mit zartem Schmelz, mild, milchig und feinwürzig im Geschmack, idealer Tafelkäse. Mind. 45 % Fett i. Tr., Massif du Jura/France-Comté

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

**Art.-Nr. 340021** ca. 3 kg x 2



### Schlaue Bauern

Zum ersten Mal hergestellt wurde der Morbier vor rund 200 Jahren. Damals war es den abgelegenen Bauernhöfen der Franche-Comté oft nicht möglich, ihre Milch ins nächste Dorf zu transportieren. Zur Herstellung eines großen Comté-Käses reichte die Milch eines einzelnen Hofes jedoch nicht aus. Also produzierten die Bauern im Winter kleinere Käse. Sie vermischten dazu die morgens gemolkene Milch mit der Abendmilch. Die am Morgen angesetzte Käsemasse bestreuten die Bauern mit Asche, damit sie nicht austrocknet und sich keine Keime bilden. Das war auch die Trennschicht für die folgende zweite Käseschicht aus der Abendmilch. So kam es zu dem typischen Aschestreifen in der Mitte, der typisch ist für den Morbier. Die Ascheschicht heute ist pflanzlicher Natur und kann selbstverständlich mitgegessen werden.

### Morbier AOP

*(mor.bijeh)*



Ein junger Morbier-mild & feinwürzig!  
Halbfester Schnittkäse aus Kuhrohmilch und mindestens 60 Tage gereift, dünne, hellgrau-beige Naturrinde mit dem typischen Anflug von Milchschemel, elfenbeinfarbener bis hellgelber Teig mit dem charakteristischen Streifen aus Pflanzkohleasche, geschmeidig weiche, zartschmelzende Textur, mild, milchig, feinwürzig im Geschmack. Mind. 45 % Fett i. Tr., Massif du Jura/France-Comté

**Art.-Nr. 340174** ca. 3,4 kg x 1



**Gaperon***(gapörong)*

Halbfester Schnittkäse aus Kuhmilch, mindestens 3 Wochen gereift, dünne Weißschimmelrinde, elastischer Teig mit gemahlenem Pfeffer und Knoblauch, später leicht krümelig, würzig mit feiner Pfefferschärfe und Knoblauchnote. Mind. 47 % Fett i. Tr., Auvergne

Art.-Nr. 269247 ca. 350 g x 1

**Reblochon AOP***(röbloschong)*

Halbfester Schnittkäse aus Kuhrohnmilch, mindestens 6 Wochen gereift, grau-rosa Rinde mit typischem Milchsimmel, elfenbeinfarbener Teig mit cremig-schmelzender Textur, milchfrischer, vollmundig-buttiger Geschmack, später nach Walnüssen und Bergblumen. 45 % Fett i. Tr., Rhône-Alpes

Art.-Nr. 269244 ca. 500 g x 1

**Saint Nectaire AOP***(säng nektär)*

Halbfester Schnittkäse aus der Milch der Salers-Kühe, mindestens 28 Tage gereift, grau-braune Rinde mit den Spuren der Microflora, hellgelber, geschmeidiger Teig, milchfrischer nussiger Geschmack.

Mind. 45 % Fett i. Tr., Auvergne

Art.-Nr. 342000 ca. 1,8 kg x 2

**Timanoix mit Nusslikör***(timano'a)*

Schnittkäse aus Kuhmilch, reift mindestens 2 Monate, dunkelbraune mit Walnusslikör gepflegte Rinde, gelber geschmeidiger Teig, mild-fruchtig, einzigartig nussiges Aroma, klösterliche Herstellung, Mind. 50 % Fett i. Tr., Périgord

Art.-Nr. 268639 300 g x 1, Stückpreis

**Le Chartreux***(lö schartrö)*

Halbfester Schnittkäse aus Kuhrohnmilch, mindestens 3 Monate gereift, feste bräunliche Rinde, hellgelber, kompakter Teig mit erbsengroßer Lochung, zart und geschmeidig am Gaumen, mild-würziger Geschmack mit fruchtig-floralen Anklängen. Mind. 50 % Fett i. Tr., Savoie/Rhône-Alpes

Art.-Nr. 311103 ca. 6,6 kg x 1

**Tomme de Savoie g. g. A.***(tom dö sawoa)*

Schnittkäse aus Kuhrohnmilch, mindestens 6 Wochen gereift, samtig graue Rinde mit rotgelben Flecken der Microflora, kompakter, elfenbeinfarbener Teig, milchfrischer Geschmack mit nussiger Note. Mind. 45 % Fett i. Tr., Haute-Savoie/Rhône-Alpes

Art.-Nr. 269284 ca. 1,7 kg x 1



**Comté AOP 6 Monate**

*(kongte)*



Ein junger Comté-zart und mild! Hartkäse mit Kuhrohmilch und mindestens 6 Monate in Naturrinde gereift, hellgelber Teig mit kompakter Textur und zartem Schmelz am Gaumen, aromatisch-feinfruchtig. Mind. 45 % Fett i. Tr., France-Comté

Art.-Nr. 269357 ca. 38 kg x 1

Art.-Nr. 269351 ca. 4,8 kg x 1



**Comté AOP 15-18 Monate**

*(kongte)*



Ein ausgereifter Comté-reichhaltig und vollmundig! Hartkäse mit Kuhrohmilch, mindestens 15 Monate in Naturrinde gereift, gelber Teig mit kompakter, zart-schmelzender Textur, ausgeprägt reichhaltige Aromen, vollmundig. Mind. 45 % Fett i. Tr., France-Comté

Art.-Nr. 340008 ca. 10 kg x 1



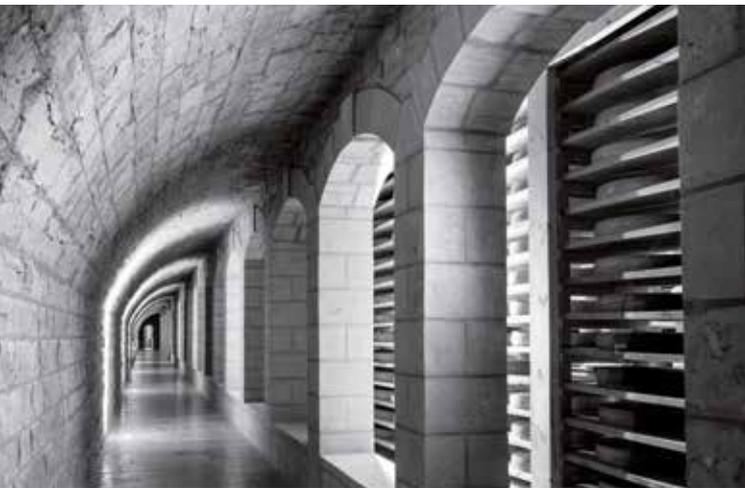
**Bio Comté AOP**

*(kongte)*



Ein gereifter Comté-fruchtig und aromatisch! Hartkäse mit Bio-Kuhrohmilch, mindestens 9 Monate in Naturrinde gereift, gelber Teig mit kompakter Textur, feinbuttrig-aromatisch mit Nuancen reifer Früchte. Mind. 45 % Fett i. Tr., France-Comté

Art.-Nr. 264204 ca. 4,5 kg x 1



**Gipfel des Geschmacks**

Comté ist ein Bergkäse aus dem Département Franche-Comté, der in einer Festung hoch oben in den Bergen des französischen Jura bei hoher Luftfeuchtigkeit ausreift. Die Milch für den Comté liefert die Milchkuhrasse Montbéliard, die es hier in den Hochebenen seit mehr als 100 Jahren gibt, und die sich dem typischen Bergklima mit seinen großen Temperaturunterschieden und häufigen Nachtfrierten bestens angepasst haben. Sie geben reichlich Milch, die reich an Eiweißstoffen und relativ fettarm ist. Ausschlaggebend für den charakteristischen Geschmack des Comté ist die Nahrung der Kühe, denn sie dürfen ausschließlich die Gräser und Kräuter der Weiden und im Winter das Heu der Jurawiesen fressen. Der Comté eignet sich hervorragend fürs Fondue. Trockene Weißweine, natürlich aus dem Jura, aber auch aus dem Elsass, harmonieren bestens mit dem Bergkäse.



**Comté AOP „Extra“ 24 Monate**

*(kongte)*



Ein Comté mit großem Charakter herzhaft und aromatisch ausgeprägt! Hartkäse aus roher Kuhmilch mit goldgelber bis brauner Naturrinde, mindestens 24 Monate gereift, gelber, kompakter Teig mit sehr feiner buttrig-schmelzender und leicht kristalliner Textur, ausgeprägter Geschmack, lang-anhaltend mit buttrigen Nuancen und floraler Note, ein außergewöhnlicher Comté-perfekt als Begleiter zu einem außergewöhnlichen Wein. Mind. 45 % Fett i. Tr., östliche France-Comté und Rhône-Alpes

Art.-Nr. 340003 ca. 5 kg x 1



**Comté AOP „Premium“ 30 Monate**

*(kongte)*



Ein Comté mit Premiumreife-exquisit und subtil! Hartkäse mit Kuhrohmilch und mindestens 30 Monate in dunkler Naturrinde ausgereift, goldgelber Teig mit kompakter, feinkristalliner Textur, überaus zart-schmelzend am Gaumen, charaktervoll ausgeprägt mit fruchtig-floralen Aromen und dezenten Röstnuancen. Mind. 45 % Fett i. Tr., France-Comté

Art.-Nr. 340006 ca. 5 kg x 1



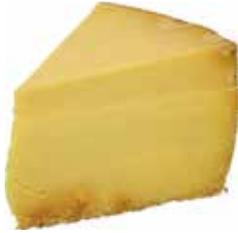
**Cantal AOP entre deux lait cru***(kangtal)*

Hartkäse aus Kuhrohmilch der Salers-Rinder, feste, tiefgelbe Rinde mit rot-orangefarbenen Flecken, kompakter, goldgelber Teig mit zartschmelzender Textur. Halbfester Schnittkäse.

Thermis. Milch. Mind. 45 % Fett i. Tr.

**Art.-Nr. 340184** ca. 5 kg x 1,  
Mind. 90 Tage gereift

**Art.-Nr. 340185** ca. 5 kg x 1,  
360 Tage gereift

**Abondance AOP***(abongdanss)*

Schnittkäse aus roher Kuhmilch der Rinderrassen Montbéliard, Tarine und Abondance, mindestens 3 Monate gereift, feste, gelbe bis braune Naturrinde die vor dem Verzehr entfernt werden sollte, typisch ist der konkav geformte Rand, elfenbeinfarbener bis hellgelber Teig mit geschmeidiger Textur, ausgeprägter, pikanter Geschmack mit kräftigem Aroma. Mind. 48 % Fett i. Tr. Haute Savoie/Rhône-Alpes

**Art.-Nr. 340181** ca. 10 kg x 1

**Grand Cru Jurassic***(grang krü dü schüra)*

Hartkäse mit geschmierter Rinde, hergestellt aus Rohmilch der Montbéliard-Kühe, mindestens 6-10 Monate gereift, braune Naturrinde, stroh-buttermilchgelber, kompakter Teig mit geschmeidiger Textur, in jungem Reifestadium butterfruchtig, später dann fruchtig-floral mit komplexen Noten von geröstetem Brot, ideal als Aperitif mit einem fruchtigen Weißwein. Mind. 50 % Fett i. Tr., Jura-gebiet

**Art.-Nr. 702606** ca. 10,5 kg x 1,  
10-12 Monate gereift

**Mimolette***(mimolät)*

Schnitt- bzw. Hartkäse aus Kuhmilch, von 3 bis 12 Monaten gereift, orange-farbener, fester bis leicht bröckeliger Teig, zartschmelzend, von mild mit delikater Milchnote bis zu kräftig-würzig. Mind. 40 % Fett i. Tr., Normandie

**Art.-Nr. 705715** ca. 3,6 kg x 2, 3 Monate gereift

**Art.-Nr. 269359** ca. 3 kg x 2, 6 Monate gereift

**Art.-Nr. 705724** ca. 2,7 kg x 2, 12 Monate gereift

**Französischer Emmentaler**

Hartkäse aus Kuhmilch, mindestens 42 Tage gereift, hellgelber Teig mit kirschgroßer Lochung, geschmeidige Textur, mild-aromatischer Geschmack mit süßlicher Note, leicht nussig, vielseitig verwendbar, auch in der warmen Küche, 45 % Fett i. Tr.

**Art.-Nr. 268857** ca. 79 kg x 1

**Beaufort AOP***(bofohr)*

Schnittkäse aus roher Kuhmilch der Salers-Rinder, feste, tiefgelbe Rinde mit rot-orangefarbenen Flecken, kompakter, goldgelber Teig mit zartschmelzender Textur, anfangs mild und milchfrisch im Geschmack mit nussigen Nuancen, später vollaromatisch-kräftig mit feiner Salznote, ein fruchtig-leichter Wein aus dem Weinbaugebiet Côtes d'Auvergne unterstreicht seinen Charakter. Mind. 61 % Fett i. Tr., Auvergne

**Art.-Nr. 340183** ca. 5 kg x 2,  
d'Alpage, mind. 12 Monate gereift

**Art.-Nr. 340182** ca. 5 kg x 2,  
d'Été, mind. 5 Monate gereift

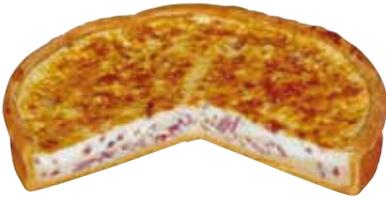


**Strasbourger Quiche Lorraine**

*(straßburger kisch lorän)*

Zarte Butter-Mürbeteigtorte, gefüllt mit saftigem Schinken und feinwürzigem Käse, gebunden mit frischer Sahne und Ei, fertig gebacken. Herzhaftes, cremig-weiche Füllung im knusprigen Teig. Elsass

**Art.-Nr. 311155** ca. 2,8 kg x 1



**Strasbourger Lauch-Quiche**

*(straßburger lauch kisch)*

Zarte Butter-Mürbeteigtorte, gefüllt mit frischem Lauch, gebunden mit Rahm, Milch und Ei, verfeinert mit Gewürzen und fertig gebacken. Zart-buttrig, pikant-aromatischer Geschmack. Elsass

**Art.-Nr. 311151** ca. 2,6 kg x 1



**Strasbourger Gemüse-Quiche**

*(straßburger gemüse kisch)*

Zarte Butter-Mürbeteigtorte, gefüllt mit frischem Gemüse, gebunden mit Käse, Sahne, Ei, verfeinert mit Basilikum und fertig gebacken. Zart-buttriger, pikant-aromatischer Geschmack. Elsass

**Art.-Nr. 311150** ca. 2,6 kg x 1



**Spezialitäten aus dem Elsass**

Ob Winstub oder Sterne-Restaurant – das Elsass hat kulinarisch viel zu bieten und zieht die Feinschmecker aus aller Welt an. Zu den auch bei uns sehr beliebten Spezialitäten unserer französischen Nachbarn zählen die Quiches, die ohne Käse gar nicht denkbar wären. Wer die herzhaften Mürbteigkuchen spontan und ohne großen Aufwand zum Wein genießen möchte, kann auf Phillip Kirn zählen. Der Traiteur aus Straßburg, der das seit mehr als 100 Jahren bestehende Unternehmen Kirn führt, stellt in seiner Manufaktur zahlreiche Quiche-Varianten nach überlieferten Familienrezepten her. Natürlich ist alles Handarbeit und das schmeckt man. Die Quiche ist wandelbar wie kaum ein anderer Kuchen: Spinat, Lauch, Zucchini, Lachs oder Spargel sind nach Saison ideale Begleiter zu Eiersahne und Käse.

**Strasbourger Lachs-Quiche**

*(straßburger lachs kisch)*

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

**Art.-Nr. 311156** ca. 2,9 kg x 1



**Strasbourger Zucchini-Quiche**

*(straßburger zucchini kisch)*



Zarte Butter-Mürbeteigtorte, gefüllt mit mildem Ziegenkäse, Tomaten und Zucchini, gebunden mit Rahm, Milch und Ei, verfeinert mit Gewürzen und fertig gebacken. Fein-aromatischer Geschmack. Elsass

**Art.-Nr. 311153** ca. 2,8 kg x 1



**Strasbourger Käse-Quiche**

*(Gemüse Quiche)*



Zarte Butter-Mürbeteigtorte, zubereitet mit pikantem Ziegen- und würzigen Munsterkäse, gebunden mit Rahm, Milch und Ei, verfeinert mit Gewürzen und fertig gebacken. Fein-aromatischer und zart-cremiger Genuss im knusprigen Teig. Elsass

**Art.-Nr. 311152** ca. 2,6 kg x 1



**Elsässer Quiche mit Lauch***(elsässer kisch)*

Kleine zarte Butter-Mürbeteigtorte, gefüllt mit frischem Lauch, gebunden mit Rahm, Milch und Ei. Verfeinert mit Gewürzen und fertig gebacken. Zartbuttriger, pikant-aromatischer Geschmack. Elsass

**Art.-Nr. 311157** 150 g x 12, Stückpreis**Elsässer Quiche mit Champignon***(elsässer kisch)*

Kleine zarte Butter-Mürbeteigtorte, gefüllt mit Champignons, gebunden mit Käse und Ei. Verfeinert mit Gewürzen und fertig gebacken. Buttriger, pikant-aromatischer Geschmack mit feinem Pilzaroma. Elsass

**Art.-Nr. 311158** 150 g x 12, Stückpreis**Elsässer Quiche Lorraine***(elsässer kisch lorän)*

Kleine zarte Butter-Mürbeteigtorte, gefüllt mit saftigem Schinken und feinwürzigen Käse, gebunden mit frischer Sahne und Ei und fertig gebacken. Herzhaft im Geschmack mit cremige Füllung im mürben Teig. Elsass

**Art.-Nr. 311160** 150 g x 12, Stückpreis**Elsässer Quiche mit Lachs***(elsässer kisch)*

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

**Art.-Nr. 311161** 150 g x 12, Stückpreis**Strasbourger Tarte Provenzale***(straßburger tart prowonsal)*

Kleine runde Tarte aus zartem Blätterteig, belegt mit frischen Tomaten, Zucchini und Mozzarella. Fein abgestimmt mit einem Pesto aus provenzialischen Gewürzen, fruchtig-pikanter Geschmack. Elsass

**Art.-Nr. 311162** 170 g x 8, Stückpreis**Strasbourger Tarte Chèvre***(straßburger tart schäwre)*

Kleine runde Tarte aus zartem Blätterteig, belegt mit frischen Tomaten, Olivenpesto und aromatischem Ziegenkäse. Pikant und aromatisch im Geschmack mit feiner Ziegenmilchnote. Elsass

**Art.-Nr. 311163** 170 g x 8, Stückpreis**Elsässer Zwiebelkuchen**

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

**Art.-Nr. 311159** 150 g x 12, Stückpreis**Strasbourger Zwiebelkuchen***(straßburger zwiebelkuchen)*

Zarte Butter-Mürbeteigtorte, gefüllt mit geräucherter Speck und herzhafter Zwiebel, gebunden mit Rahm, Milch und Ei, fertig gebacken. Würzig, pikant-aromatisch nach Speck und Zwiebel. Elsass

**Art.-Nr. 311154** ca. 2 kg x 1

# England

# Irland

Fish and Chips und Full English Breakfast, typisch für das kulinarische England. Ebenso typisch aber wahrscheinlich weniger bekannt der Yorkshire Pudding als Beilage zum traditionellen Sunday roast.

Und wie sieht es beim Käse aus? Cheddar und Blue Stilton gehören zweifelsfrei zu den bekanntesten Käsesorten Englands und haben längst ihren Platz auf unserem Speisezettel gefunden. Aber kennen Sie auch einen Wensleydale?

Wir nehmen Sie auf einen kulinarischen Streifzug durch die feine Welt englischer Käsespezialitäten. Lassen Sie sich inspirieren!



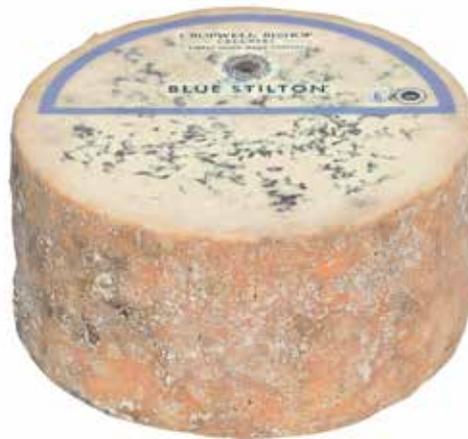
## Die bekanntesten Käsesorten Englands und Irlands

- ① Beacon Fell traditional Lancashire cheese
- ④ Blue Stilton cheese PDO
- ④ Buxton blue
- ⑤ Dorset Blue Cheese
- ④ Dovedale cheese
- ⑤ Exmoor Blue Cheese
- ③ ⑤ Single Gloucester
- ④ Staffordshire cheese
- ② Swaledale cheese
- ② Swaledale ewes' cheese
- ③ ⑤ West Country Farmhouse Cheddar cheese PDO
- ④ White Stilton cheese PDO
- ② 2 Yorkshire Wensleydale

**Blue Stilton PDO***[blu stiltzn]*

Edelpilzkäse aus Kuhmilch, mindestens 6 Wochen gereift, graubraune, faltige Naturrinde, äußerst cremiger, mit blauen Edelpilzadern durchzogener Teig, geschmeidige Textur, mildbuttrig-würziger Geschmack. Mind. 48 % Fett i. Tr., Nottinghamshire, Östliche Midlands / England

**Art.-Nr. 311170** ca. 8 kg x 1

**Stilton – der König der englischen Käse**

Die Geschichte des Stilton kann bis ins frühe 18. Jahrhundert zurückverfolgt werden. Als das kleine mittelenglische Städtchen Stilton eine wichtige Poststation an der bedeutenden Straße von London nach York in Schottland war, wurde im Gasthaus Bell Inn ein weicher, blaugeädertter Käse serviert. Die Kunde von dieser Gaumenfreude verbreitete sich in Windeseile, so dass der Käse bald bis nach London geschickt wurde. Als Hommage an das Städtchen, in dem er berühmt geworden war, erhielt er dessen Namen, obwohl man ihn hier gar nicht herstellte. Und obwohl klar ist, dass sich das ursprüngliche Rezept im Laufe der Jahre verändert hat, bleibt er einer der bekanntesten und beliebtesten Käsesorten der Welt.

**Blue Stilton PDO***[blu stiltzn]*

Edelpilzkäse aus Kuhmilch, mindestens 6 Wochen gereift, graubraune, faltige Naturrinde, äußerst cremiger, mit blauen Edelpilzadern durchzogener Teig, geschmeidige Textur, mildbuttrig-würziger Geschmack. Mind. 48 % Fett i. Tr., Nottinghamshire, Östliche Midlands / England

**Art.-Nr. 311108** ca. 1,25 kg x 1



### Farmhouse Cheddar Mild

[farmhaus tschedda]



Traditionell hergestellter Hartkäse aus Kuhmilch, mindestens 4 Monate gereift, Rinde rot gewachst, fester Teig mit kompakter, gelb-oranger Textur, mild-buttriger Geschmack mit dezent nussiger Note. Mind. 48 % Fett i. Tr., Lancashire, Nordwestengland / England

Art.-Nr. 311104 ca. 3 kg x 1



### Cheddar Mild-red coloured

[tschedda maild red kalerd]



Klassischer Hartkäse aus Kuhmilch, mindestens 4 Monate gereift, kompakter, goldgelb-oranger Teig, zartschmelzende Textur mit dem typisch milden Geschmack eines jungen Cheddar und einer dezent nussigen Note. Mind. 48 % Fett i. Tr., Lancashire, Nordwestengland / England

Art.-Nr. 311165 ca. 2,25 kg x 1



### Cheddar

Die Wurzeln des Cheddar lassen sich zwar bis zu den Römern zurückverfolgen, doch erst im 16. Jahrhundert wurde, der unweit der Cheddar Gorge in der Grafschaft Somerset erzeugte Käse als Cheddar bekannt. Seither hat sich dieser facettenreiche und wohl bekannteste englische Käse über die ganze Welt verbreitet. Aber wenn es um Farmhouse Cheddar geht, gibt es keinen Ersatz. Käse von Bauernhöfen der West Country, hergestellt aus der Milch von Kühen der West Country, handwerklich gereift und gepflegt, sind diese Produkte tief mit ihrer Region verwurzelt und spiegeln den authentischen Geschmack in eindrucksvoller Weise wieder.

### Cheddar mit Jalapeño & Knoblauch

[tschedda]



Hartkäse, hergestellt aus Kuhmilch, mindestens 4 Monate gereift, geschmeidiger Teig mit feurigem Jalapeno und würzigem Knoblauch verfeinert, cremige, gelbfarbene Textur, würzig-pikanter Geschmack. Mind. 48 % Fett i. Tr., Lancashire, Nordwestengland / England

Art.-Nr. 311180 ca. 1,1 x 1



### Cheddar mit Portwein

[tschedda]



Käsezubereitung aus einem Farmhouse Cheddar, hergestellt aus Kuhmilch, mit Portwein affinert, mindestens 4 Monate gereift, cremig-kompakter Teig mit roter Marmorierung, fruchtiger Geschmack, pikante Note. Mind. 48 % Fett i. Tr., Lancashire, Nordwestengland / England

Art.-Nr. 311178 ca. 1,1 x 1



### Cheddar Mexicana

[tschedda]



Käsezubereitung aus einem Cheddar, hergestellt aus Kuhmilch, affinert mit fruchtiger Paprika, feuriger Chili und grünem Pfeffer, geschmeidiger Teig, zartschmelzende Textur, pikant-würzig mit deutlicher Schärfe. Mind. 49 % Fett i. Tr., Somerset, Südwestengland / England

Art.-Nr. 360010 ca. 1,5 kg x 1



**Wensleydale Apricot***[wenslädäil]*

Käsezubereitung aus einem Wensleydale, hergestellt aus Kuhmilch, mindestens 3 Wochen gereift, kompakter Teig mit Aprikosenstückchen affiniert, typisch feucht-krümelige Textur, fruchtig-süßer Geschmack. Mind. 48 % Fett i. Tr., Lancashire, Nordwestengland / England

**Art.-Nr. 311183** ca. 1,1 kg x 1**Wensleydale Cranberry***[wenslädäil]*

Käsezubereitung aus einem Wensleydale, hergestellt aus Kuhmilch, mindestens 3 Wochen gereift, kompakter Teig mit Cranberry affiniert, typisch feucht-krümelige Textur, fruchtig, süß-pikanter Geschmack. Mind. 48 % Fett i. Tr., Lancashire, Nordwestengland / England

**Art.-Nr. 311181** ca. 1,1 kg x 2**Wensleydale Mango & Ingwer***[wenslädäil]*

Käsezubereitung aus einem Wensleydale, hergestellt aus Kuhmilch, mindestens 3 Wochen gereift, kompakter Teig mit Mango und Ingwer affiniert, typisch feucht-krümelige Textur, fruchtig, süß-scharfer Geschmack. Mind. 35 % Fett i. Tr., Lancashire, Nordwestengland / England

**Art.-Nr. 360006** ca. 1,5 kg x 2**Wensleydale**

Das Rezept für diese Spezialität kam wahrscheinlich Anfang des 12. Jahrhunderts mit französischen Mönchen des Zisterzienser-Ordens nach England. Rievaulx Abby in North Yorkshire war die erste große Ordensabtei. Die Ruinen sind heute noch teilweise zu sehen. In dieser dünnbesiedelten, felsig-kargen, offenen Hügellandschaft der Yorkshire Dales wurde der Wensleydale anfangs aus Schafmilch, ab dem 17. Jahrhundert dann aus Kuhmilch hergestellt. Zu den bekanntesten Käsen Englands gehörend, hat ein guter Wensleydale eine arttypisch krümelig-feuchte Struktur und erinnert in seinem Grundaroma an Honig. Auf dieser Basis, kombiniert mit süß-pikanten Früchten, entstehen geschmackvolle Käsezubereitungen mit eindrucksvollen Nuancen.

**Apple Pie Cheese***[äppl Pai Tschiis]*

Käsezubereitung aus einem Wensleydale, hergestellt aus Kuhmilch, mindestens 3 Wochen gereift, kompakter Teig mit Äpfeln und Rosinen affiniert, typisch feucht-krümelige Textur, süß-fruchtiger Geschmack. Mind. 48 % Fett i. Tr., Lancashire, Nordwestengland / England

**Art.-Nr. 314171** ca. 1,1 kg x 1**Sage Derby***[saysch Dörbi]*

Käsezubereitung aus einem Hartkäse, hergestellt aus Kuhmilch, mit Salbei affiniert, mindestens 4 Monate gereift, fester Teig, hellgelbe Textur, grüne Marmorierung, mild-buttriger Geschmack, feine Salbeinote. Mind. 48 % Fett i. Tr., Lancashire, Nordwestengland / England

**Art.-Nr. 311195** ca. 2 kg x 1



# Spanien

Obwohl das Käseland Spanien weit über einhundert Käsesorten hervorgebracht hat, sind hierzulande nur wenige bekannt. Spanien hat eine lange Käsetradition, die man bis heute in allen Regionen Spaniens bewahrt hat. Die Einflüsse der unterschiedlichen Landschaften und Klimazonen Spaniens machen sich in der Vielfalt an verschiedenen Käsesorten bemerkbar, die vorwiegend aus Schaf- und Ziegenmilch hergestellt werden. Der Superstar Spaniens ist dabei sicher der Manchego aus Kastilien-La Mancha, der Heimat der weltweit berühmten Romanfigur Don Quijote. Für Käseliebhaber bietet das Land eine feine

Vielfalt an ausgefeilten Spezialitäten. Ob rund, zylindrisch, quadratisch oder in einer ausgefallenen Form, wie bei dem Tetilla, lassen die Spanischen Käsemeister ihrer Kreativität freien Lauf, genau wie auch bei der Affinage mit unterschiedlichsten heimischen Gewürzen, Ölen, Weinen und Kräutern. So haben der Weinkäse aus Murcia oder die Schafskäse im Rosmarinmantel ihre köstliche Beachtung erlangt. Besonders sind auch die Mischmilchkäse, wie der Iberico. So nimmt das Käseland Spanien in der Kulinarik des Landes einen hohen Stellenwert ein. Und letztendlich darf auf einem Tapas Teller niemals ein Stück Käse fehlen.



## Kanarische Inseln



## DOP Denominación de Origen Protegida

In Spanien produzieren mehr als 900 Betriebe etwa 120 Käsespezialitäten. Derzeit dürfen 26 Käsesorten die von der EU anerkannte geschützte Herkunftsbezeichnung „Denominación de Origen Protegida“ (DOP) führen. Dieses Etikett ist der Garant dafür, dass die Milch wie auch der Käse tatsächlich aus der genannten Region stammt.

## Die geschützten Käse Spaniens, DOP

### Käse aus Kuhmilch

- 10 Afuega'l Pitu
- 6 Arzúa-Ulloa
- 8 Mahón-Menorca
- 10 Queso Casín
- 14 Queso de l'Alt Urgell y la Cerdanya
- 7 Queso Nata de Cantabria
- 6 Queso Tetilla
- 6 San Simón da Costa
- 6 Cebreiro

### Käse aus Kuh- und Schafmilch

- 16 Queso de Flor de Guía/ Quesom de Media Flor de Guía/Queso de Guía

### Käse aus Schafmilch

- 4 3 Idiazábal
- 5 Queso de La Serena
- 1 Queso Manchego
- 2 Queso Zamorano
- 4 Roncal
- 5 Torta del Casar

### Käse aus Ziegenmilch

- 15 Queso Camerano
- 13 Queso de la Palma
- 12 Queso de Murcia
- 12 Queso de Murcia al vino
- 5 Queso Ibores
- 9 Queso Majorero

### Käse aus Kuh-, Schaf- und Ziegenmilch

- 10 Cabrales
- 10 Gamoneu; Gamonedo
- 7 Picón Bejes-Tresviso
- 7 Quesucos de Liébana

**Ziegenrolle**

Weichkäserolle aus Ziegenmilch mit edler Weißschimmelrinde, in Blisterverpackung, mindestens 1 Woche gereift, weißer, fein-strukturierter geschmeidiger Teig, zart-schmelzende Textur, delikater Ziegenmilchgeschmack. Mind. 53 % Fett i. Tr., Valencia

**Art.-Nr. 330400** ca. 1 kg x 1

**Rulito de Queso**

[rulljito de keso]



Frischkäsezubereitung aus Kuh- und Ziegenmilch, schneeweißer Teig mit cremig-weicher Textur, gefüllt mit Feigenmarmelade oder mit fruchtigen Papayastückchen, mild-fruchtig mit süßlicher Note. Mind. 56 % Fett i. Tr. im Milchanteil, Valencia

**Art.-Nr. 330471** Feige 70 g x 6

**Art.-Nr. 330472** Papaya 85 g x 6

Stückpreise

**Käsetradition**

Spanien ist im Vergleich zu den großen Käsenationen in Europa noch ein relativ unbekanntes Käseland, hat jedoch eine lange Tradition, die stark von regionalen Spezialitäten geprägt ist. Die Einflüsse der jeweiligen Landschaft und des unterschiedlichen Klimas kann man schmecken. Queso, so die spanische Übersetzung für Käse, wird aus Schafmilch, Ziegenmilch, Kuhmilch oder einer Mischung davon hergestellt. Dabei überwiegen Ziegen- und Schafskäse und Mischmilchkäse. Schon in ihrer Form sind die spanischen Käse charakteristisch: die Käselaike sind oft in zylindrischer, konischer, quadratischer oder runder Form erhältlich. Die Rinde wird häufig eingeeilt, mit Wein oder Paprika eingerieben, mit Edelschimmel überzogen oder in Kräutern gewälzt.

Der Queso Manchego, ein Hartkäse aus Schafmilch, ist die wohl berühmteste Käsesorte Spaniens. Er stammt aus La Mancha (Kastilien), einem Ort, der durch den im 17. Jahrhundert von Miguel de Cervantes verfassten Roman Don Quijote berühmt geworden ist.

**Cabra al Romero**

[kabra al romero]



Schnittkäse aus Ziegenmilch, 40 bis 60 Tage in einem Mantel aus Rosmarinblättern gereift, fein aromatischer Geschmack mit intensiver Kräuternote, elfenbeinfarbener, weicher und cremiger Teig, Mind. 53 % Fett i. Tr., Kastilien-La Mancha

**Art.-Nr. 330458** ca. 1 kg x 1

**Rulito de Queso**

[rulljito de keso]



Frischkäsezubereitung aus Kuh- und Ziegenmilch, schneeweißer Teig mit cremig-weicher Textur, gefüllt mit fruchtigen Ananasstückchen oder knackigem Mandelkrokant ummantelt, mild-fruchtig mit süßlicher Note. Mind. 56 % Fett i. Tr. im Milchanteil, Valencia

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

**Art.-Nr. 330474** Krokant 85 g x 6,

Stückpreise



**Cabra**

[kabra]



Schnittkäse aus Ziegenmilch in roter geriffelter Rinde, mindestens 2 Monate gereift, elfenbeinfarbiger elastischer Teig, zartschmelzende Textur, mild-aromatischer Geschmack. Mind. 45 % Fett i. Tr., Kastilien-La Mancha

Art.-Nr. 330414 ca. 3 kg x 1

Art.-Nr. 330467 200 g x 16, Stückpreis



**Ibérico**

[iberiko]



Schnittkäse zu je einem Drittel aus Schaf-, Ziegen- und Kuhmilch, mindestens 2 Monate gereift, fein aromatisch im Geschmack, geschmeidige Textur mit cremigem Mundgefühl. Mind. 47 % Fett i. Tr., Kastilien-La Mancha

Art.-Nr. 330423 ca. 2,9 kg x 1

Art.-Nr. 330468 200 g x 16, Stückpreis



**Queso Manchego DOP**

[keso mantschego]



Hartkäse aus Schafmilch, elfenbeinfarbener fester Teig, mild-aromatisch, mit leicht salziger Note, angenehm cremiges Mundgefühl. Je nach Reifung kräftig bis würzig. Kastilien-La Mancha

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

Mind. 55 % Fett i. Tr.

6 Monate Art.-Nr. 330466 200 g x 16,

Stückpreis. Mind. 55 % Fett i. Tr.

12 Monate Art.-Nr. 330413 ca. 3 kg x 1



**Oveja al Romero**

[owecha al romero]



Schnittkäse aus Schafmilch, 5 Monate in einem Mantel aus Rosmarinblättern gereift, fein aromatischer Geschmack mit intensiver Kräuternote, mürber elfenbeinfarbener Teig. Mind. 55 % Fett i. Tr., Kastilien-La Mancha

Art.-Nr. 330422 ca. 1 kg x 1



**Mahón-Menorca DOP**

[maon menorca]



Hartkäse aus Kuhmilch, 2-5 Monate gereift, glatte, traditionell orange Rinde, kompakter heller Teig, bei längerer Reifung mit kleiner Lochung, aromatisch, leicht säuerlicher Geschmack. Mind. 50 % Fett i. Tr., Balearen/Menorca

Art.-Nr. 330420 ca. 3 kg x 1



**Queso Tetilla DOP**

[keso tetija]



Schnittkäse aus Kuhmilch, mindestens 1 Monat gereift, glatte feste Rinde, geschmeidiger goldgelber Teig, milder angenehm butteriger Geschmack, traditionell typische Birnenform, idealer Tafelkäse. Mind. 46 % Fett i. Tr., Galicien

Art.-Nr. 330428 ca. 1 kg x 2



## Knusperbrot

Traditionelle, handgeformte, fladenförmige Knusperbrote, mit Olivenöl bestrichen, sehr kross und blättrig, in diversen Geschmacksvarianten. Das salzige Knusperbrot (Rosmarin) ist ideal zum Käse und Aperitif, die süßlichen Sorten (mit Olivenöl, Orange oder Zimt-Zitrone) passen vorzüglich zu Blauschimmel- und Rotschmierkäse. Eine Spezialität aus Andalusien

**Art.-Nr. 330006** mit Olivenöl  
**Art.-Nr. 330008** mit Rosmarin  
**Art.-Nr. 330011** mit Orange  
 180 g x 10, Stückpreise



## Spanisches Früchtebrot

Sonnenverwöhnt und handverlesen! Das sind sie alle – die Datteln und Walnüsse, die Feigen und Mandeln, die zu naturreinen, saftigen Trockenfrüchtebrotchen geformt werden. Handwerklich und natürlich ganz ohne Farb- und Konservierungsstoffe, wie eh und je. Seit hunderten von Jahren begleiten die süßen Früchte den Menschen als Mundvorrat auf seinen Reisen und sind heute beliebter denn je. Sei es als wertvoller Energiespender oder als genussvoller Begleiter zu auserwählten Käsespezialitäten.

Süßes aus der Wüste trifft wertvollen Kern!

### Dattel- und Walnussbrot

**Art.-Nr. 330130** 2 kg x 1  
**Art.-Nr. 330118** 200 g x 12, Stückpreis

### Dattel- und Mandelrolle

**Art.-Nr. 330131** 180 g x 15, Stückpreis

Honigsüß mit kerngesundem Knabberspaß!

### Feigen- und Mandelbrot

**Art.-Nr. 330129** 2 kg x 1  
**Art.-Nr. 330117** 200 g x 12, Stückpreis

### Feigen- und Mandelrolle

**Art.-Nr. 330120** 180 g x 15, Stückpreis



## Klassiker aus Spanien

Hervorragende, spanische Klassiker aus sonnengereiften Quitten oder Feigen. Fein strukturiert, schnittfest und geliert, bieten diese Spezialitäten aus Valencia ein honigsüßes Genusserlebnis. Ein idealer Begleiter zu geschmackvollen Käsesorten.

### Quitte zum Käse

**Art.-Nr. 330136** 200 g x 12

### Feige zum Käse

**Art.-Nr. 330137** 200 g x 12

Stückpreise



## Feinstes Fruchtgelee

Die Quitten- oder Feigenpaste ist eine erfrischende Delikatesse, die in Spanien fast immer zu einer Scheibe Manchego gereicht wird. Passt gut zu allen kräftigen Käsesorten. Valencia

**Art.-Nr. 330142** Feigenpaste 115 g x 12

**Art.-Nr. 330128** Quittenpaste 115 g x 12

Stückpreise



# HEIDERBECK

# SELECTED BRANDS



# HEIDERBECK.com NEWS

**Neuigkeiten  
Veranstaltungen  
Produktneuheiten**  
[www.heiderbeck.com](http://www.heiderbeck.com)

**Erfahren Sie  
noch mehr.**  
Wir sind auch auf YouTube!  
Unter heiderbeck TV halten  
wir Sie immer am Laufenden.



**HEIDERBECK**

## Stay in Touch with us!

Heiderbeck App im  
App Store erhältlich.

## Warum Heiderbeck Selected Brands?

### Geschmacksvielfalt

Wir lieben Käse! Eine artgerechte Viehzucht, das traditionelle Handwerk und die Verwendung von besten Zutaten sind die Basis für eine regionale Geschmacksvielfalt, mit der unsere Selected Brands überzeugen.

### Wertschöpfung

Die Heiderbeck Selected Brands sind mit einem attraktiven Qualitäts-Leistungs-Verhältnis versehen, durch welches sich ein hohes Wertschöpfungspotential für unsere Kunden ergibt.

### Alleinstellung

Der neue Style der Produkte setzt Maßstäbe und spricht den modernen, kaufkräftigen Verbraucher an. Sämtliche Artikel dieser Marke werden exklusiv für uns produziert und auch von uns angeboten.

### Verkaufsförderung

Wir stellen attraktives Informationsmaterial für die Bedientheke und den Take Away-Bereich zur Verfügung, was wiederum den Verkauf unterstützt. Heiderbeck TV, unser Onlinekanal auf [www.heiderbeck.com](http://www.heiderbeck.com), liefert ebenso wertvolle Produkt- und Hintergrundinfos für Ihre Verkäufer und die Konsumenten.

### Qualität

Die herausragende Produktqualität, die wir Ihnen bieten, ist unser Erfolgsrezept.

### Nachhaltigkeit

Wir führen das Sortiment mit dem Ziel, unseren Kunden ein kontinuierlich erfolgreiches Produkt anzubieten.

### Blockplatzierung

Das Sortiment ist in Produktlinien aufgeteilt, die optisch aufeinander abgestimmt sind. Bei einer Blockplatzierung der Artikel wird eine verkaufsattraktive Fokussierung erzielt.

### Sicherheit

Als IFS Broker und Logistics – Higher Level zertifiziertes Unternehmen bieten wir unseren Kunden einen höchstmöglichen Sicherheitsstandard und Qualitätskompetenz.

### Verpackung

Die Produkte sind in Laib-, Halblaib- und Flowpack-Variante für jeden Kundenbedarf verfügbar – ob für die Theke, Prepack-Theke oder das SB Regal.



# Deutschland

Ein Land, in dem so viel, so gutes Brot gebacken wird, kommt ohne ein umfangreiches Angebot an Käse nicht aus. Deutschland ist dennoch weniger bekannt als Käsenation, wie seine Nachbarn Frankreich oder vor allem die Niederlande. Diese Länder haben auf dem Gebiet zwar den eindeutigeren Ruf als Käse-Nation, dennoch steht Deutschland ihnen in nichts nach, vor allem wenn es um Vielfalt und Qualität geht. Käse wird in allen Regionen Deutschlands hergestellt, im hohen Norden wie in der südlichen Alpen-

region. Von exzellenten Frischkäsen bis hin zu ausgereiften Hartkäsen ist die Sortenvielfalt enorm. Neben Klassikern, wie Tilsiter oder Allgäuer Bergkäse, wächst auch die Zahl der affinierten Kreationen. Erfreulich ist, dass Käse bei den Konsumenten in Deutschland stark im Trend liegt. So werden nach einem stetigen Wachstum der vergangenen Jahrzehnte hierzulande rund 25 Kilogramm Käse pro Kopf und pro Jahr konsumiert, was wiederum sehr viel Platz für neue Käsesorten bietet.



## Die geschützten Käse Deutschlands

### Geschützter Ursprung (g.U.)

- ① Allgäuer Sennalpkäse
- ② Allgäuer Weißlacke
- ③ Odenwälder Frühstückskäse
- ④ Allgäuer Emmentaler
- ⑤ Allgäuer Bergkäse
- ⑥ Altenburger Ziegenkäse

### Geschützte geographische Angabe (g.g.A.)

- ③ Hessischer Handkäse
- ⑦ Holsteiner Tilsiter
- ⑧ Nieheimer Käse

### Blütenzauber



Weichkäse aus Kuhmilch, 14 Tage gereift, zarte Weißschimmelrinde, mit der Reifung cremifizierend, mit Bockshornklee-samen und Blüten auf der Rinde affiniert, aromatisch-würzig im Geschmack.  
Mind. 50 % Fett i. Tr., Bayern

**Art.-Nr. 300559** ca. 140 g x 6



### 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** 500 g x 2  
Stückpreis



### Crémieux blanc

[kremö blank]



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

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



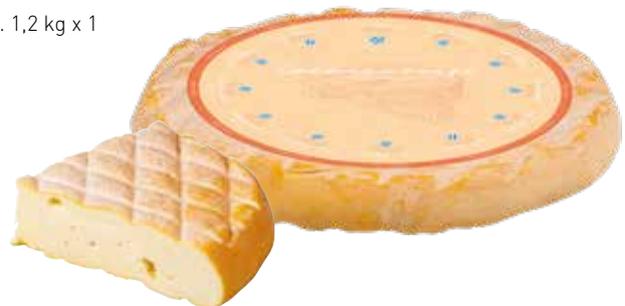
### Crémieux rouge

[kremö ruhsch]



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

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



### Ziegenamembert Kräuter



Edler Weichkäse aus Ziegenmilch, mindestens 2 Wochen gereift, feine Weißschimmelrinde mit Kräutern affiniert, porzellanfarbener Teig mit cremig-zartschmelzender Textur, mild-aromatisch mit feinen Ziegenmilchnuancen.  
Mind. 45 % Fett i. Tr., Deutschland

**Art.-Nr. 264780** ca. 140 g x 6



### Ziegenamembert Feige



Käsekomposition aus Ziegenmilch mit Edelschimmelrinde, 4 Wochen gereift, je nach Reifestadium cremige bis leicht feste Textur, handgekäst, mit sizilianischer Feige, mild-fruchtiger Geschmack, insgesamt mindestens 40 % Fett i. Tr., Bayern

**Art.-Nr. 300554** ca. 165 g x 6



### Ziegenamembert Orange



Käsekomposition aus Ziegenmilch mit Weißschimmelrinde, sizilianische Orangen im geschichteten Teig, fruchtiges Aroma, insgesamt mindestens 40 % Fett i. Tr., Bayern

**Art.-Nr. 300553** ca. 165 g x 6



## Ziegen-Traum



Weichkäse aus Ziegenmilch im Weißschimmelmantel, 3 Wochen gereift, cremifizierender Teig, mild aromatisch mit feinem Ziegenmilchgeschmack, Mind. 45 % Fett i. Tr., Bayern

**Art.-Nr. 300552** 140 g x 6, Stückpreis



## Im Allgäu steht die Ziege im Mittelpunkt

Kuhweiden, schneebedeckte Berggipfel, Schloss Neuschwanstein und Käse – so dürfte das Allgäu jedem ein Begriff sein. Aber Ziegen und Allgäu?

Tatsächlich stehen hier nicht nur Milchkühe auf den Weiden und Almen. Einige der Betriebe halten zur Milchproduktion auch Ziegen, denn Produkte aus Ziegenmilch erfreuen sich zunehmender Beliebtheit. So ist die Umstellung auf Ziegen eine Nische, die Erfolg für die Allgäuer Landwirte verspricht.

In der alpinen Region eignen sich Ziegen ganz nebenbei auch gut für die natürliche Landschaftspflege und werden deshalb zusammen mit Kühen für den Erhalt der Kulturlandschaft in schwer zugänglichen Gebieten eingesetzt.

## Ziegencamembert Blüten



Weichkäse aus Ziegenmilch, edle Weißschimmelrinde mit einem Blüten-Mix affiniert, mindestens 2 Wochen gereift, porzellanfarbener Teig mit Bockshornkleesamen verfeinert, zartschmelzende Textur, aromatisch mit fein-nussiger Note. Mind. 40 % Fett i. Tr., Deutschland

**Art.-Nr. 264789** ca. 140 g x 6



## Ziegencamembert Pfeffer



Käsekomposition aus Ziegenmilch mit Edelschimmelrinde, 4 Wochen gereift, je nach Reifestadium cremige bis leicht feste Textur, handgekäst, mit grünem, brasilianischen Pfeffer, milde Schärfe, insgesamt mindestens 45 % Fett i. Tr., Bayern

**Art.-Nr. 300555** ca. 165 g x 6



### Wilhelm Ziegenbrie



Handgeschöpfter Weichkäse aus Ziegenmilch, mit dichter Weißschimmelrinde, mindestens 2 Wochen gereift, schneeweißer Teig mit cremig-zartschmelzender Textur, milchfrisch-sahnig und feinaromatisch. Mind. 45 % Fett i.Tr., Deutschland

**Art.-Nr. 264785** ca. 1 kg x 1



### Obazi-Käs



Käsekomposition aus einem Weichkäse mit weißem Edelschimmel gefüllt mit einer Schicht Obatzda g.g.A., mindestens 2 Wochen gereift, elfenbeinfarbener Teig mit cremiger Textur, mild mit aromatisch-herzhafter Note. Insgesamt 60 % Fett i.Tr., Deutschland

**Art.-Nr. 300581** ca. 160 g x 6



### Bio Ziegenkaiser



Edler Schnittkäse aus Bio-Ziegenmilch, mindestens 3 Monate gereift, Rinde mit edler Rotkultur affiniert, hellelfenbeinfarbener Teig mit feiner Bruchlochung und geschmeidig-zartschmelzender Textur, mild mit feinaromatischer Ziegenmilchnote. 40 % Fett i.Tr., Deutschland

**Art.-Nr. 300586** ca. 3,2 kg x 1



### Kaisers Genussjuwel



Hartkäse aus Ziegenfrischkäsezubereitung, 45 Tage gereift, weißer Teig, mit Pfeffer ummantelt, kräftig pikant mit Ziegenkäse- und feinem Knoblauch-Pfeffer-Aroma. 40 % Fett i.Tr., Bayern

**Art.-Nr. 300575** 60 g x 5, Stückpreis



### Grill- und Pfannenkäse VLOG



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

**Art.-Nr. 300569** mit Kräutern ca. 900 g x 1

**Art.-Nr. 300570** mit Paprika ca. 900 g x 1



### Blütenhof Wiesenblume



Schnittkäse aus regionaler Kuhmilch, mindestens 4 Wochen gereift, Rinde mit Kräuter-Blütenmischung affiniert, hellgelber, geschmeidiger Teig, voll-aromatisch mit feinen Kräuternuancen. 50 % Fett i. Tr., Bayern/Deutschland

**Art.-Nr. 302639** 110 g x 8, Stückpreis



### Blütenhof Zitronen-Pfeffer



Schnittkäse aus regionaler Kuhmilch, mindestens 4 Wochen gereift, Rinde mit einem Zitronen-Pfeffer-Mantel affiniert, hellgelber, geschmeidiger Teig, aromatisch frisch, pfeffrige Schärfe. 50 % Fett i. Tr., Bayern/Deutschland

**Art.-Nr. 302641** 110 g x 8, Stückpreis



### Blütenhof Ringelblume



Schnittkäse aus regionaler Kuhmilch, mindestens 4 Wochen gereift, Rinde mit einer Mischung aus Ringelblumenblüten affiniert, hellgelber, geschmeidiger Teig, aromatisch mit feinwürziger Note. 50 % Fett i. Tr., Bayern/Deutschland

**Art.-Nr. 302640** 110 g x 8, Stückpreis



### Feiner Genuss mit floraler Finesse

Der Duft der kräuterwürzigen Blüten im Allgäu inspirierte zwei Käsemeister einer kleinen Familienkäserei zu ihren feinen Blütenhof Käsespezialitäten.

Die Blütenhof Käse werden besonders schonend aus bester Bayerischer Milch gekäst und für mehrere Wochen ausgereift. Nach der Reifung werden sie mit erlesenen Kräutermischungen ummantelt, welche die beiden Käsemeister für eine jeweils perfekte Harmonie zum Käse ausgesucht haben.

Der cremig-geschmeidige Teig mit einem feinwürzigen Aroma und die Nuancen der kräuterreichen Blüten machen die Blütenhof Käse zu einem feinen Genussvergnügen, ob zum Frühstück, zur Brotzeit oder zum Abend.

Mit Blütenhof kommt Allgäuer Käsekultur auf's Brot.

### Blütenhof Frischcreme



Eine zartschmelzende Creme aus Kuhmilch mit cremig-frischer Textur, verfeinert mit Meerrettich-Honig-Ingwer, feinwürzigen Kräutern, einem Tomaten-Oliven-Mix oder kleinen Käsewürfeln, milchfrisch und mild-aromatisch, eine einzigartiger Genuss. 25 % Fett im Milchanteil, Deutschland

**Art.-Nr. 316515** Hirte 125 g x 6

**Art.-Nr. 316513** Kräuter 125 g x 6

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

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



**Bavaricus Weißbier**

Käsezubereitung aus Kuhmilch, mind. 6 Wochen gereift, glatte, rotgeschmierte Rinde mit Weißbier affinert, Schnittlauch und Zwiebelstückchen im geschmeidigen und cremigen Teig, pikant-würzig im Geschmack mit feiner Zwiebelnote.  
50 % Fett i. Tr., Allgäu

**Art.-Nr. 313300** ca. 4 kg x 1

**Bavaricus Kräuterzauber**

Halbfester Schnittkäse aus Kuhmilch, mind. 5 Wochen in glatter, rotgeschmierter Naturrinde mit leichtem Weißschimmel gereift, mit bunter Gewürzblütenmischung ummantelt, geschmeidiger, cremiger Teig mit leichter Bruchlochung, aromatisch kräuterwürzig im Geschmack.  
50 % Fett i. Tr., Allgäu

**Art.-Nr. 313302** ca. 2,7 kg x 1

**Bergallgäuer Allgäuer Bergkäse g. U.**

Traditionell hergestellter Hartkäse aus Kuhrohmilch, dunkle, geschmierte Naturrinde, hellgelber Teig mit vereinzelter kirschkerngroßer Lochung, geschmeidige, schnittfeste Textur, mildbuttriger Geschmack mit süßen Nuancen.  
50 % Fett i. Tr., Allgäu

**Art.-Nr. 308064** ca. 3,8 kg x 1, 4 Monate

**Allgäuer Weißlackter g. U.**

Halbfester Schnittkäse aus Kuhmilch und mindestens 12 Monate aufwendig gereift, hergestellt aus bester Allgäuer Heumilch und nach altem Originalrezept, hellelfenbeinfarbener Teig mit leicht bröckeliger Textur, typisch pikant-würziger Geschmack, ideal zu kräftig-malzigem Bier.  
45 % Fett i. Tr., Deutschland

**Art.-Nr. 317200** ca. 500 g x 4

**Allgäuer Emmentaler g. U.**

Hartkäse aus Kuhrohmilch, mindestens 3 Monate gereift, goldgelbe Naturrinde, hellgelber Teig mit kirschgroßer Lochung und geschmeidiger Textur, aromatisch-herzhaft mit feinußiger Note.  
45 % Fett i. Tr., Deutschland

**Art.-Nr. 308069** ca. 80 kg x 1

**Art.-Nr. 269898** ca. 20 kg x 1

**Art.-Nr. 269150** ca. 5 kg x 1, Filetstück





## Gebrüder Baldauf

Seit 1862 steht der Name Gebr. Baldauf für beste Allgäuer Käsespezialitäten aus Heumilch. Damals wie heute bedeutet Käseproduktion bei Baldauf, dass nach einem alten, traditionellen und kaum noch praktizierten Handwerk hergestellt wird. Seit 2012 wird das Unternehmen Baldauf in fünfter Generation von Georg Baldauf geführt. Letztendlich wurde in der Käserei schon immer im Einklang mit der Natur gearbeitet. Eine ressourcenschonende, artgerechte Wirtschaftsweise und Respekt vor der Allgäuer Heimat sind seit jeher Eckpfeiler der Firmenphilosophie. Insgesamt 69 Landwirte beliefern die Käserei mit Heumilch. Für diese Bauern gilt der Grundsatz, keine Gentechnik einzusetzen und kein Glyphosat zu verwenden sowie die Einhaltung eines hohen Tierwohlstandards. Die dadurch konstant hohe Milchqualität kann man im Käse deutlich schmecken.

### Baldauf Wildblumenkäse



Schnittkäse aus Kuh-Heumilch in rotgeschmierter Rinde und mit feinem Blütenmix affiniert, mindestens 8 Wochen gereift, goldgelber Teig mit cremig-geschmeidiger Textur, vollaromatisch-feinwürzig. Mind. 50 % Fett i. Tr., Deutschland

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

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



### Baldauf Der Allgäuer



Schnittkäse aus Kuh-Heumilch mit edler Rotkulturrinde, mindestens 4 Monate gereift, hellgelber Teig mit vereinzelter Lochung und geschmeidig-cremiger Textur, vollmundig-kraftig im Geschmack.

Mind. 50 % Fett i. Tr., Deutschland

**Art.-Nr. 311913** ca. 3 kg x 1

**Art.-Nr. 311917** ca. 3 kg x 1 Bio

**Art.-Nr. 311923** 180 g x 6 Bio, Stückpreis



### Bio Baldauf Wildblumenkäse



Schnittkäse in rotgeschmierter Rinde und mit feinem Blütenmix affiniert, hergestellt aus Kuh-Heumilch aus ökologischem Landbau, goldgelber Teig mit cremig-geschmeidiger Textur, feinwürzig und vollaromatisch. Mind. 50 % Fett i. Tr., Deutschland

**Art.-Nr. 311905** ca. 3 kg x 1

**Art.-Nr. 311924** 180 g x 6, Stückpreis



### Bio Baldauf Alpenfeuer



Schnittkäse aus Kuh-Heumilch aus ökologischem Landbau, mindestens 8 Wochen gereift, Rinde mit feurigen Bio-Chiliflocken affiniert, goldgelber Teig mit geschmeidiger Textur und vereinzelter Lochung, vollaromatisch mit angenehmer Schärfe. Mind. 50 % Fett i. Tr., Deutschland

**Art.-Nr. 311927** ca. 3 kg x 1

**Art.-Nr. 311925** 180 g x 6, Stückpreis



### Baldauf Bauerngarten



Schnittkäse in rotgeschmierter Rinde und mit feinem Kräutermix affiniert, hergestellt aus Kuh-Heumilch, mindestens 8 Wochen gereift, goldgelber Teig mit cremig-geschmeidiger Textur, aromatisch-mild mit feiner Würze. Mind. 50 % Fett i. Tr., Deutschland

**Art.-Nr. 311907** ca. 3 kg x 1

**Art.-Nr. 311904** ca. 3 kg x 1 Bio



### Baldauf Zitronenpfefferkäse



Schnittkäse aus Kuh-Heumilch, mindestens 8 Wochen gereift, edle Rotkulturrinde mit einer Zitronenpfeffermischung affiniert, goldgelber Teig mit geschmeidiger Textur aromatisch mit fruchtig-frischer Note. Mind. 50 % Fett i. Tr., Deutschland

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



### Baldauf Orangenpfefferkäse



Sonnenverwöhnte Orange trifft pfeffrige Schärfe! Schnittkäse aus Kuh-Heumilch, mindestens 8 Wochen gereift, edle Rotkulturrinde mit einer Orangenpfeffermischung affiniert, goldgelber Teig mit geschmeidiger Textur aromatisch-fruchtig mit pfeffriger Schärfe. Mind. 50 % Fett i. Tr., Deutschland

**Art.-Nr. 311906** ca. 3 kg x 1



### Baldauf Alpkäse



Hartkäse aus roher Kuh-Heumilch mit edler Rotkulturrinde, mindestens 4 Monate gereift, goldgelber Teig mit vereinzelter Lochung und geschmeidiger Textur, aromatisch-vollmundig mit feiner Würze. Mind. 50 % Fett i. Tr., Deutschland

**Art.-Nr. 311908** ca. 3 kg x 1



### Baldauf Rosentraum



Schnittkäse aus Kuh-Heumilch und mindestens 8 Wochen gereift, edle Rotkulturrinde mit getrockneten Rosenblättern affiniert, hellgelber Teig mit geschmeidig-cremiger Textur, mild-aromatisch und feinwürzig. Mind. 50 % Fett i. Tr., Deutschland

**Art.-Nr. 311915** ca. 3 kg x 1



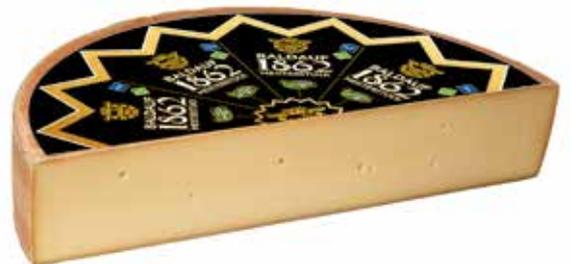
### Baldauf 1862 Meisterstück



Ein Bergkäse aus dem Premium-Bereich! Hartkäse aus roher Kuh-Heumilch, mindestens 8 Monate in edler Rotkulturrinde gereift, gold-gelber Teig mit vereinzelter Lochung und geschmeidiger Textur, zartschmelzend am Gaumen, vollmundig-würzig, charaktervoll vielfältig. Mind. 50 % Fett i. Tr., Deutschland

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

**Art.-Nr. 311918** 180 g x 6, Stückpreis



### Baldauf Gewürzhexe



Schnittkäse aus Kuh-Heumilch, mindestens 8 Wochen gereift, Rotkulturrinde mit feinem Gewürzkräuter-Mix affiniert, hellgelber Teig mit geschmeidiger Textur und vereinzelter Lochung, vollaromatisch mit feinwürziger Note. Mind. 50 % Fett i. Tr., Deutschland

**Art.-Nr. 311909** ca. 3 kg x 1



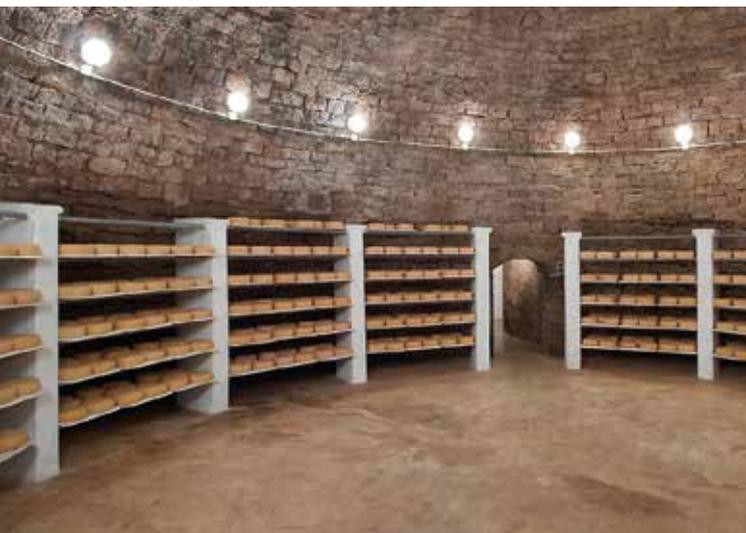
### Baldauf Chilikäse



Schnittkäse aus Kuh-Heumilch, mindestens 8 Wochen gereift, edle Rotkulturrinde mit feurig-scharfen Chiliflocken affiniert, hellgelber Teig mit erbsengroßer Lochung und geschmeidiger Textur, vollmundig mit pikant-würziger Note. Mind. 50 % Fett i. Tr., Deutschland

**Art.-Nr. 311914** ca. 3 kg x 1





### Odenwälder Käsekeller

Klaus Wolf ist diplomierter Käse-Sommelier und gemeinsam mit seiner Frau Adrienne affinieren er in seinem Odenwälder Käsekeller Käse bis zur vollkommenen Reife. Die Muschelkalksedimente eines vor 200 Millionen Jahren verschwundenen Meeres ließen den für den Odenwald typischen Buntsandstein entstehen. Aus diesem Sandstein wurde der Käsekeller erbaut. Die meterdicken Wände bieten das ganze Jahr über eine gleichbleibende Temperatur und eine ideale Luftfeuchtigkeit.



### Wolf's Sommelier Beerentraum



Schnittkäse aus Kuhmilch, mindestens 4 Wochen gereift, Rinde mit Cranberries belegt, zartschmelzender Teig mit Rote Beete- und Himbeersaft affinieren und süß-scharfem Himbeersenf gefüllt, fruchtig-aromatisch im Geschmack. Mind. 47 % Fett i. Tr., Hessen

**Art.-Nr. 300501** ca. 2,8 kg x 1



### Amore di Chianti

*[amore di kianti]*



Käsezubereitung aus Kuhmilch, mindestens 2 Monate gereift, Rinde mit Chianti-Wein gepflegt und Weinbeeren belegt, 48 Füllbohrungen mit Chianti-Senfsauce im elastischen Teig, feine Chianti-Weinnote, fruchtig im Geschmack. 49 % Fett i. Tr., Hessen

**Art.-Nr. 300450** ca. 2,6 kg x 1



### Feigenkäse Premium



Käsezubereitung aus Kuhmilch, 48 Füllbohrungen mit Feigensenf im hellen, geschmeidigen Teig, Belag aus getrockneten Feigen und Feigensenf, fein fruchtig, süßlich im Geschmack. 45 % Fett i. Tr., Hessen

**Art.-Nr. 026001** ca. 2,8 kg x 1



### Birnenkäse



Käsezubereitung aus Kuhmilch, mind. 2 Monate gereift, Oberfläche mit getrockneten Birnen affinieren, 48 Füllbohrungen mit Feigensenf im geschmeidigen Teig, feinfruchtig im Geschmack. 45 % Fett i. Tr., Hessen

**Art.-Nr. 300490** ca. 2,8 kg x 1



### Aprikosenkäse



Käsezubereitung aus Kuhmilch mit 48 Aprikosensenf-Füllbohrungen im Teig, mit getrockneten Aprikosen und Aprikosensenf belegt, saftig fruchtig und feinwürzig, 48 % Fett i. Tr., Hessen

**Art.-Nr. 300400** ca. 2,8 kg x 1



### Dijonsenkäse



Käsezubereitung aus Kuhmilch, mit französischem Dijonsenbelag, 4 Monate gereift, strohgelber Teig, feines Honig-aroma. Ein besonderes Geschmackserlebnis ist die feinwürzige Senfkruste. 50 % Fett i. Tr., Hessen

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

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



### Himbeer-Senf-Käse



Käsezubereitung aus Kuhmilch, mindestens 10 Wochen gereift, Rinde aus feinfuchtiger Himbeer-Dijonsenf-Kruste, strohgelber Teig, ein besonderes, feinwürziges Geschmackserlebnis mit Beeren-note. Mind. 49 % Fett i. Tr., Hessen

**Art.-Nr. 410008** ca. 2 kg x 1



### Ziegenzauber Lavendel



Käsezubereitung aus einem Schnittkäse aus Ziegenmilch, mindestens 6 Wochen gereift, Rinde mit einem Gewürzkräuter-Mix affinieren, schneeweißer Teig mit elastischer Textur, feinwürzig mit frischer mediterraner Note. Mind. 50 % Fett i. Tr., Deutschland

**Art.-Nr. 300420** ca. 1,8 kg x 1



### Blütenkäse



Käsezubereitung aus Kuhmilch, mindestens 1 Monat gereift, Rinde im Kornblumen- und Ringelblumenblütenkleid, mit Liebstöckel verfeinert, geschmeidiger Teig, zart säuerlich im Aroma, mild im Geschmack, Mind. 45 % Fett i. Tr., Hessen

**Art.-Nr. 300423** ca. 2,5 kg x 1



### Wolf's Sommelier Rucksackkäse



Käsekomposition aus einem Schnittkäse aus Kuh-Rohmilch und frisch geriebenen Schweizer Hartkäse, mindestens 10 Wochen in edler Rotkulturrinde gereift, gelber Teig mit kompakter Textur und feinem Schmelz, feinwürzig-aromatisch. insgesamt mind. 51 % Fett i. Tr., Deutschland

**Art.-Nr. 300499** ca. 6,5 kg x 1



### Emmentaler Schnecken

Herzhaft-knusprig oder knusprig-herzhaft? Egal! Sie schmecken einfach, die kleinen handlichen Blätterteigschnecken. Verfeinert mit Emmentaler Käse und fruchtiger Tomate oder herzhaft-pikanter Zwiebel.

**Art.-Nr. 300522** 75 g x 10 Tomate

**Art.-Nr. 300521** 75 g x 10 Zwiebel, Stückpreise



### Sommelier Käsfüß

*[sommelje käsfüs]*

Käsegebäck in Füßchenform, knusprig gebacken, in diversen Aromen, ideal zum Aperitif, Hessen

Kümmel

**Art.-Nr. 410000** 100 g x 10

Gouda

**Art.-Nr. 410001** 100 g x 10

Ital. Hartkäse

**Art.-Nr. 410002** 100 g x 10

Emmentaler-Zwiebel

**Art.-Nr. 410003** 100 g x 10

Kräuter

**Art.-Nr. 410004** 100 g x 10

Stückpreise



### ISEA Frischkäse



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

Art.-Nr. 268491 2 kg x 1

Art.-Nr. 269077 5 kg x 1



### Obazda g. g. A



Würzig-pikante Käsezubereitung aus Camembert und Doppelrahmfrischkäse, verfeinert mit Sahne, Zwiebel und Gewürzen, hellorangener Teig mit cremiger, leicht stückiger Textur, würzig-aromatisch mit pikanter Note – ein idealer Brotzeit-aufstrich. Rahmstufe

Art.-Nr. 267515 1 kg x 1



### Bornholter Chabrie Torte



Feine Käsekomposition aus einem Weichkäse, gefüllt mit einer Frischkäsecreme aus Kuh- und Schafmilch, verfeinert mit frischer Lauchzwiebel, hellelfenbeinfarbener Teig mit locker-cremiger Textur, vollaromatisch-würzig. Rahmstufe, Deutschland

Art.-Nr. 310402 ca. 1,4 kg x 1

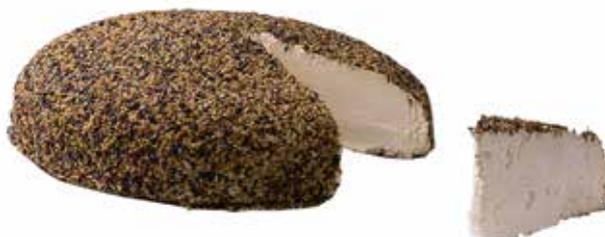


### Bornholter Pfeffer Torte



Käsekomposition aus einer Frischkäse aus Kuhmilch und einem Schafkäse, Oberfläche mit einer dunklen Pfeffer-Gewürzmischung affiniert, hellelfenbeinfarbener Teig mit cremig-geschmeidiger Textur, sahnig vollmundig, herzhaft-pikant. Doppelrahmstufe, Deutschland

Art.-Nr. 310403 1,5 kg x 1



### Bornholter Lachsbällchen



Frischkäsezubereitung aus Kuhmilch, verfeinert mit Lachsstückchen und Kräutern, orangefarbener Teig mit geschmeidig-cremiger Textur, milchfrisch-sahnig, herzhaft. Rahmstufe, Deutschland

Art.-Nr. 310435 120 g x 5



### Bornholter Pfefferbällchen



Frischkäsezubereitung aus Kuh- und Schafmilch, verfeinert mit einer Pfeffer-Gewürzmischung, hell elfenbeinfarbener Teig mit locker-cremiger Textur, mild-aromatisch mit feinfruchtiger Pfeffernote. Doppelrahmstufe, Deutschland

Art.-Nr. 310434 120 g x 5



### Bornholter Honig-Senf-Bällchen



Frischkäsezubereitung aus Kuhmilch, verfeinert mit einer Honf-Senf-Feigen-Mischung, hellgelber Teig mit locker-cremiger Textur, sahnig mit aromatisch-süßlicher Note. 70 % Fett im Milchanteil, Deutschland

Art.-Nr. 310436 120 g x 5



### Bayerische Käseauswahl



Bayern entdecken auf kulinarische Weise!  
Die erlesene kleine Käseplatte enthält  
Emmentaler, bayrischen Butterkäse und  
Gartenkräuterkäse, die mit ihren  
Geschmacksnuancen alle Käseliebhaber  
erfreuen werden!  
Emmentaler 45 % Fett i. Tr.,  
Butterkäse 50 % Fett i. Tr.,  
Gartenkräuterkäse 48 % Fett i. Tr.

**Art.-Nr. 307406** 200 g x 8, Stückpreis



### Brotzeit Käseauswahl



Zeit zur Brotzeit! Überraschen Sie sich und  
Ihre Gäste mit einer vielfältigen Käsebro-  
tzeit. Unsere kleine Käseauswahl enthält  
Gouda, Rauchkäse mit Putenschinken und  
Maasdammer. Ideal für den nächsten  
Biergartenbesuch!  
Gouda 48 % Fett i. Tr.,  
Rauchkäse mit Putenschinken 55 % Fett i. Tr.,  
Maasdammer 45 % Fett i. Tr.

**Art.-Nr. 307407** 200 g x 8, Stückpreis



### Käseauswahl für jeden Tag



Für jeden Tag, aber nicht alltäglich!  
Sich jeden Tag etwas Besonderes gönnen  
mit der kleinen Käseplatte bestehend aus:  
Edamer, Sambil-Käse und Grünländer!  
Empfehlenswert auf Sandwiches oder  
rustikalem Brot!  
Edamer 40 % Fett i. Tr.,  
Sambil-Käse 45 % Fett i. Tr.,  
Burlander 45 % Fett i. Tr.

**Art.-Nr. 307409** 200 g x 8, Stückpreis



### Klassische Käseauswahl



Die Käseklassiker: Maasdammer, Edamer  
geräuchert und Emmentaler kompakt in  
einer Käseplatte für Sie. Ideal für zu Hause  
und unterwegs!  
Maasdammer 45 % Fett i. Tr.,  
Edamer geräuchert, 44 % Fett i. Tr.,  
Emmentaler 45 % Fett i. Tr.

**Art.-Nr. 307408** 200 g x 8, Stückpreis



### Wuider Tegernseer



Starker Käse, wilde Kräuter! Hartkäse aus roher Kuh-Heumilch, mindestens 6 Monate gereift, Rinde mit heimischen Wildkräutern affiniert, hellgelber Teig mit vereinzelter Lochung und geschmeidiger Textur, aromatisch-würzig mit zartem Schmelz. Mind. 45 % Fett i. Tr., Deutschland

**Art.-Nr. 306855** ca. 3,5 kg x 1



### Wallberger



Von herzhafter Natur, wie der Hausberg! Schnittkäse aus roher Kuh-Heumilch, mindestens 2 Monate in edler Rotkulturrinde gereift, hellgelber Teig mit vereinzelter Lochung, geschmeidige Textur, feinwürzig-herzhaft. Mind. 50 % Fett i. Tr., Deutschland

**Art.-Nr. 306851** ca. 3 kg x 1

**Art.-Nr. 306852** mit Kräuter, ca. 3 kg x 1



### Laurenzius



Halbfester Schnittkäse aus roher Kuh-Heumilch, mindestens 6 Wochen gereift, Rinde mit edler Rotkultur gepflegt, elfenbeinfarbener Teig mit Bockshornkleesamen affiniert und geschmeidiger Textur, feinwürzig mit leicht nussiger Note. Mind. 50 % Fett i. Tr., Deutschland

**Art.-Nr. 306860** ca. 1 kg x 1



### Die Naturkäserei – ein „Mutmacherbetrieb“

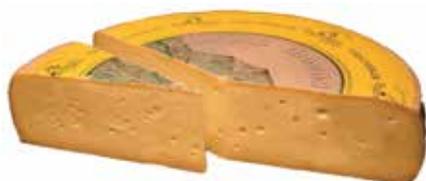
Mit Engagement und vielen Unterstützern ist 2010 der genossenschaftliche Betrieb am „Fuße des Wallberges“ entstanden. Auf besondere Weise werden den Kunden und Besuchern in der Schaukäserei die facettenreiche Verbindung von Naturkreisläufen, Landwirtschaft und einzigartigen Produkten transparent vermittelt. Die frische Heumilch von 20 Bauernhöfen, allesamt kleinstrukturierte Familienbetriebe rund um den Tegernsee, wird täglich angeliefert und naturbelassen verarbeitet. Die Kühe und das Jungvieh dürfen während der Sommermonate auf den artenreichen Wiesen und Almweiden grasen und bekommen im Winter wohlschmeckendes Heu. Durch die extensive und naturnahe Bodenbearbeitung der Landwirte wird somit die einzigartige Kulturlandschaft in der Region gepflegt und erhalten. Nachhaltigkeit ist kein bloßes Marketing, sondern Lebensinhalt. „Regional ist optimal“.

### Hirschberger



G'schmackig und cremig! Halbfester Schnittkäse aus roher Kuh-Heumilch, mindestens 6 Wochen gereift, Rinde mit edler Rotkultur gepflegt, elfenbeinfarbener Teig mit geschmeidiger Textur, feinwürzig. Mind. 50 % Fett i. Tr., Deutschland

**Art.-Nr. 306858** ca. 1 kg x 1



### Tegernseer Bergkas



Hartkäse aus roher Kuh-Heumilch in edler Rotkulturrinde 3 oder 6 Monate gereift, hellgelber Teig mit vereinzelter Lochung und geschmeidiger Textur, von aromatisch-vollmundig über herzhaft-würzig bis charaktervoll. Mind. 45 % Fett i. Tr., Deutschland

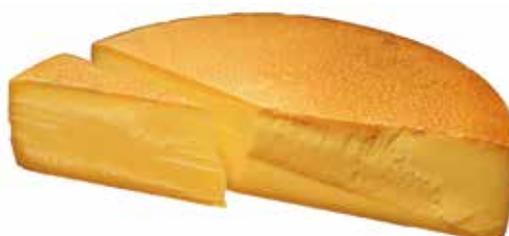
Reifestufe jung, 3 Monate

**Art.-Nr. 306850** ca. 7 kg x 1

**Art.-Nr. 306863** ca. 3,5 kg x 1

Reifestufe mittelalt, 6 Monate

**Art.-Nr. 306853** ca. 3,5 kg x 1



## Jalapeño Käse



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

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



## Hochgenuss



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

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



## Attakäse

Mit den Worten „Attahöhle tu dich auf“ wurde am 19. Juli 1907 die Attahöhle nach einer Sprengung eröffnet. Viele fantastische Entdeckungen kamen in der rund vier Millionen Jahre alten Zauberwelt zutage, wie ein sieben Meter tiefer See und viele, teilweise noch heute unzugängliche Höhlenlabyrinth und riesige Hallen, deren Böden mit Kristallen übersät sind.

Die Attahöhle ist nicht nur Besuchermagnet und größte Tropfsteinhöhle Deutschlands, sondern auch Lagerstätte für den köstlichen Atta Höhlenkäse, der in handwerklicher Tradition in der Attakäserei hergestellt und in dem perfekten Reifeklima der Höhle mit hoher Luftfeuchtigkeit und konstanter Temperatur drei Monate ausgereift wird, welches ihm einen besonders cremigen Teig verleiht.



## Attakäse



Schnittkäse aus Kuhmilch, hellbraune, feuchte Naturrinde mit arttypischer, kristalliner Salzablagerung, hellgelber Teig, geschmeidige Textur, milchfrisch-buttrige Note mit feiner Würze. Mind. 50 % Fett i. Tr., Nordrhein-Westfalen

**Art.-Nr. 316300** ca. 4,5 kg x 1



# Niederlande

Bereits im Mittelalter war der Handel mit Käse ein zentraler Bestandteil des niederländischen Lebens. Durch fruchtbare Böden und den Zugang zu sämtlichen Wasserwegen für den Transport ergaben sich die idealen Voraussetzungen für den Verkauf des „gelben Goldes“. So werden bis heute jährlich Millionen Tonnen niederländischen Käses weltweit exportiert. Die bedeutendsten Käsesorten Hollands lassen sich zwar an einer Hand abzählen, doch umso gewichtiger ist ihre Bedeutung in der Käsewelt. Unzählige Kopien und Varianten werden

von Gouda, Edamer & Co. in vielen anderen Ländern der Welt hergestellt. Viele der Käsesorten mit geschützter Ursprungsbezeichnung (g. U.) oder geschützter geographischer Angabe (g.g.A.) werden noch heute von kleinen Handwerksbetrieben nach klassischen Rezepturen hergestellt. Als Grundlage dient dabei nicht nur die klassische Kuhmilch, aus der ein Großteil des holländischen Käses hergestellt wird, sondern es wird auch häufig Schafsmilch und Ziegenmilch zu leckeren Kreationen verarbeitet.



## Die geschützten Käse Hollands

### Geschützter Ursprung (g. U.)

- 1 Noord-Hollandse Gouda
- 2 Noord-Hollandse Edammer
- 3 Kanterkaas
- 4 Boeren-Leidse met sleutels

### Geschützte geographische Angabe (g.g.A.)

Gouda Holland  
Edam Holland  
Hollandse Geitenkaas

**Beemster Mild***[Noord Hollandse Gouda g. U.]*

Schnittkäse aus Kuhmilch, mindestens 5 Wochen gereift, hellgelber Teig mit geschmeidiger Textur, milder, cremiger Geschmack mit herrlich frischem Nachklang und feinen Nuancen nach Buttermilch und Duft nach frischem Gras.  
Mind. 48 % Fett i. Tr., Noord-Holland

**Art.-Nr. 380832** ca. 12,9 kg x 1**Art.-Nr. 380845** 250 g x 8**Art.-Nr. 380847** 165 g x 8, Stückpreise**Beemster Pikant***[Noord Hollandse Gouda g. U.]*

Schnittkäse aus Kuhmilch, mindestens 4 Monate gereift, gelber Teig mit kompakter, geschmeidiger Textur, vollmundig und aromatisch mit fein ausgeprägten frisch-säuerlichen Noten. Mind. 48 % Fett i. Tr., Noord-Holland

**Art.-Nr. 380801** ca. 12,2 kg x 1**Art.-Nr. 380829** 250 g x 8**Art.-Nr. 380848** 165 g x 8 Scheiben, Stückpreis**Beemster Royaal***[Noord Hollandse Gouda g. U.]*

Schnittkäse aus Kuhmilch, mindestens 6 Monate auf Fichtenholzbrettern gereift, goldgelber Teig mit kompakter, cremiger Textur, vollaromatisch im Geschmack mit zarter Süße. Ein königlicher Käse mit ganz besonderen Geschmack.  
Mind. 48 % Fett i. Tr., Noord-Holland

**Art.-Nr. 380837** ca. 6,1 kg x 1**Art.-Nr. 380849** 165 g x 8 Scheiben, Stückpreis**Provinz Noord-Holland**

Noord-Holland ist als ursprungsgeschützter Namenszusatz ein Qualitätsmerkmal für verschiedenste Käsesorten, wie zum Beispiel der Noord Hollandse Gouda g. U.

Zu den wohl bekanntesten Orten, die im Zusammenhang mit dem typisch niederländischen Käse aus Kuhmilch immer wieder genannt werden, gehören in der Provinz Noord-Holland Alkmaar und Edam. Neben der Hauptstadt Amsterdam gilt dort der traditionelle Käsemarkt und das holländische Käsemuseum in Alkmaar als beliebtes Touristenziel. Den Käsemarkt gibt es bereits seit 1593 und noch heute geschieht die Verhandlung über den Kilopreis per „Handschlag“: Beim Feilschen schlägt man sich gegenseitig in die Hände und ruft laut seinen Preis. Der letzte Handschlag besiegelt den Verkauf.

**Caramello***[karamello]*

Schnittkäse aus Kuhmilch, mindestens 6 Monate gereift, feste dunkle Rinde, strohgelber Teig mit kompakter Textur und zartem Schmelz am Gaumen, feinaromatisch mit zart-süßlichen Röstaromen. Mind. 50 % Fett i. Tr., Niederlande

**Art.-Nr. 380334** ca. 12 kg x 1**Caramello***[karamello]*

Schnittkäse aus Kuhmilch, mindestens 6 Monate gereift, feste dunkle Rinde, strohgelber Teig mit kompakter Textur und zartem Schmelz am Gaumen, feinaromatisch mit zart-süßlichen Röstaromen. Praktische Halblaibvariante für schnelle Rotation.

**Art.-Nr. 380333** ca. 6 kg x 1**Caramello***[karamello]*

Schnittkäse aus Kuhmilch, mindestens 6 Monate gereift, feste dunkle Rinde, strohgelber Teig mit kompakter Textur und zartem Schmelz am Gaumen, feinaromatisch mit zart-süßlichen Röstaromen. Praktische Viertellaibvariante für kleinere Theken oder den C+C Bereich.

**Art.-Nr. 380335** ca. 3 kg x 1

### Tomate & Olive



Käsezubereitung aus Kuhmilch, 4 Monate gereift, mit kleinen Stückchen von sonnengereiften Tomaten und grünen Oliven im geschmeidigen Teig affiniert, delikat-mediterraner Genuss, Mind. 50 % Fett i.Tr., Twenteland

**Art.-Nr. 381133** ca. 4,5 kg x 1



### Vielerlei Pfeffer



Käsezubereitung aus Kuhmilch, 4 Monate gereift, mit einer bunten Pfeffermischung im cremige Teig affiniert, pikant- pfeffriger Geschmack. Mind. 50 % Fett i.Tr. Twenteland

**Art.-Nr. 381134** ca. 4,5 kg x 1



### Rucola & Brennessel



Käsezubereitung aus Kuhmilch, 4 Monate gereift, mit Brennessel und Rucola im cremigen Teig affiniert, schmelzende Textur, mild aromatisch mit nussigkräuter-würzigem Aroma. Mind. 50 % Fett i.Tr., Twenteland

**Art.-Nr. 381131** ca. 4,5 kg x 1



### Provinz Overijssel

Direkt an der Grenze zu Nordrhein-Westfalen und Niedersachsen liegt die vielseitige Provinz Overijssel. Hier findet man nicht nur Ruhe und Weitläufigkeit, sondern auch besondere Orte, die man in den Niederlanden wahrscheinlich nicht vermuten würde. Zum Beispiel das Venedig der Niederlande: die wasserreiche Stadt Giethoorn und ausgedehnte Naturschutzgebiete. Auch das traditionelle Käsehandwerk hat hier noch eine große Bedeutung. Oft stammt alles aus einer Hand, denn eine Käserei mit Bauernhof und eigener Milchproduktion, wie der Hof der Familie Nijland, ist in Overijssel nicht ungewöhnlich.

### Trüffel schwarz



Käsezubereitung aus Kuhmilch, mindestens 4 Monate gereift, affinierte Rinde, hellgelber Teig mit edlen Trüffelstückchen affiniert und zartschmelzender Textur, aromatisch mit delikaten Trüffelnuancen. 50 % Fett i.Tr., Twenteland

**Art.-Nr. 381155** ca. 4,5 kg x 1



### Die Ziege



Schnittkäse aus Ziegenmilch, mindestens 8 Wochen gereift, dunkle Rinde und hell-elfenbeinfarbener Teig mit cremig-geschmeidiger Textur, feinaromatisch mit leicht süßlicher Note und dezenten Ziegenmilcharomen. 50 % Fett i.Tr., Twenteland

**Art.-Nr. 381154** ca. 4,5 kg x 1



### Das Schaf



Schnittkäse aus Schafmilch, 2 Monate gereift, elfenbeinfarbener Teig, mild würziges Schafmicharoma mit Anklängen an Kakao und Karamell, 50 % Fett i.Tr., Twenteland

**Art.-Nr. 381135** ca. 4,5 kg x 1



**Ziegenmarie**

Schnittkäse aus Ziegenmilch vom Bauernhof, 3 Monate in handgewaschener Naturrinde gereift, besonders cremige Textur, mildes Ziegenmilcharoma, Mind. 50 % Fett i. Tr., Twenteland

**Art.-Nr. 380115** ca. 2 kg x 1

**Kathis Bockshornziege**

Schnittkäse aus Ziegenmilch vom Kräutert Hof, 2 Monate in handgewaschener Naturrinde gereift, mit Bockshornkleeasamen verfeinerter, geschmeidiger Teig, mildes Ziegenmilcharoma mit Nussnote, Rahmstufe, Twenteland

**Art.-Nr. 380110** ca. 2,25 kg x 1

**Kathis Thymian-Honig-Ziege**

Käsezubereitung aus Ziegenmilch von Kathis Kräutert Hof, 2 Monate in handgewaschener Naturrinde gereift, mit Honig und Thymian verfeinert, schmelzender Teig, mild säuerlich mit süßer Honignote, Rahmstufe, Twenteland

**Art.-Nr. 380122** ca. 2,25 kg x 1

**Kathis Waldzauber**

Käsezubereitung aus Kuhmilch, mindestens 6 Wochen gereift, elfenbeinfarbener Teig mit einem Mix aus Esskastanien, Waldpilzen und Champignons afiniert, raffiniert-vollmundig und delikater. Rahmstufe, Twenteland

**Art.-Nr. 380151** ca. 2,25 kg x 1

**Kathis Kürbisknacker**

Käsezubereitung aus Kuhmilch, mindestens 6 Wochen gereift, Rinde mit Kürbiskernen und Karotten von hand dekoriert, mild würzig im Geschmack nach Kürbiskernen und Karotten, Rahmstufe, Twenteland

**Art.-Nr. 380136** ca. 2,25 kg x 1

**Kathis Feuerschote**

Schnittkäse aus Kuhmilch vom Kräutert Hof, 2 Monate in handgewaschener Naturrinde gereift, mit scharfen Chilischoten verfeinerter, zart schmelzender Teig, feurig pikanter Genuss für Liebhaber von Schärfe, Rahmstufe, Twenteland

**Art.-Nr. 380113** ca. 2,25 kg x 1

**Wasabikäse**

*[wasabi käse]*



Schnittkäse aus Kuhmilch mit Wasabi (japanischer Meerrettich) verfeinert, mindestens 2 Monate gereift, geschmeidiger Teig mit kleiner Lochung, mild frische Schärfe, fernöstliche Exotik pur. Mind. 50 % Fett i. Tr., Nordholland

**Art.-Nr. 380102** ca. 4,5 kg x 1

**Art.-Nr. 380104** ca. 2,25 kg x 1





## Provinz Zuid-Holland

Fast alles, wofür Holland so berühmt ist, findet man in der niederländischen Provinz Süd-Holland. Historische Städte, wie Delft und Leiden, Tulpen auf den Blumenzweibelfeldern und die Windmühlen von Kinderdijk. Große Städte wie Rotterdam und Den Haag wechseln sich hier mit Badeorten wie Scheveningen und Noordwijk. Bei den niederländischen Berühmtheiten darf natürlich auch der Käse nicht fehlen. In Zuid-Holland liegt die Stadt Gouda, die Namensgeber für eine der bekanntesten holländischen Käsesorten ist. Früher wurde der Käse im Umland von Gouda hergestellt und auf den Märkten der Stadt gehandelt. Bis heute gibt es dort in den Sommermonaten einen traditionellen Käsemarkt.

### Boer'n Trots Maple Syrup Whiskey



Schnittkäse aus Kuhmilch, mindestens 10 Wochen gereift, Käsebruch mit Maple Syrup Whiskey gewaschen, goldgelber, kompakter Teig mit feinem Schmelz, feinwürzig mit dezent holzigem Charakter und süßen Untertönen. 50 % Fett i. Tr., Twenteland/Holland

**Art.-Nr. 381169** ca. 7 kg x 1



### Boer'n Trots Trüffel Ziege



Schnittkäse aus Ziegenmilch, mind. 6 Monate gereift, hellbraune Rinde mit einer Honig-Trüffelzubereitung gepflegt, cremiger Teig mit Italienischen Trüffeln und Honig veredelt, vollmundig würzig mit edler Trüffelnote. Mind. 50 % Fett i. Tr., Twenteland

**Art.-Nr. 381130** ca. 10 kg x 1

**Art.-Nr. 381151** ca. 5,5 kg x 2



### Boer'n Trots Honig Kuh



Schnittkäse aus Kuhmilch, 5 Monate gereift, hellbraune Rinde mit eingprägtem Relief, kompakter Teig mit Honig affiniert, der Käse wird regelmäßig mit einer Honigzubereitung gewaschen, vollmundig-würziger Geschmack mit einer süßlichen Note. Mind. 50 % Fett i. Tr., Twenteland

**Art.-Nr. 381105** ca. 10 kg x 1



### Boer'n Trots Honig Ziege



Schnittkäse aus Ziegenmilch, mind. 6 Monate gereift, hellbraune Rinde mit eingprägtem Relief, kompakter Teig mit Honig affiniert, zartschmelzende Textur, mild aromatische Ziegenmilch in wundervoller Harmonie mit der süßlichen Honignote, ein exquisiter Genuss. Mind. 50 % Fett i. Tr., Twenteland

**Art.-Nr. 381106** ca. 11 kg x 1



### Boer'n Trots Honig Schaf



Schnittkäse aus Schafmilch, mindestens 3 Monate gereift, hellbraune Rinde, hell-elfenbeinfarbener Teig mit Honig affiniert, geschmeidige Textur mit zartem Schmelz, vollmundig-aromatisch mit süßlichen Nuancen. 50 % Fett i. Tr., Twentelandt.

**Art.-Nr. 381170** ca. 11 kg x 1

**Art.-Nr. 381178** ca. 5,4 kg x 1



**Landana Jersey Mild**

Schnittkäse aus der Milch der Jerseykühe, mindestens 2 Monate gereift, hellgelber Teig mit cremig-geschmeidiger Textur, buttrig-mild mit angenehm, leicht süßlichen Nuancen. Mind. 50 % Fett i. Tr., Holland

**Art.-Nr. 381142** ca. 11,5 kg x 1

**Art.-Nr. 381149** ca. 5,9 kg x 1

**Art.-Nr. 381148** 250 g x 8, Stückpreis

**Landana Jersey Pikant**

Schnittkäse aus der Milch der Jerseykühe, mindestens 4 Monate gereift, strohgelber Teig mit geschmeidiger Textur, aromatisch-pikant, charaktervoll mit zartem Schmelz am Gaumen. Mind. 50 % Fett i. Tr., Holland

**Art.-Nr. 381143** ca. 11,5 kg x 1

**Art.-Nr. 381150** ca. 5,75 kg x 1

**Art.-Nr. 381147** 250 g x 8, Stückpreis

**Landana Jersey**

Sie sind klein, karamellbraun mit weichen weißen Nasen und großen braunen Augen – die Jersey Kühe, eine intelligente, neugierige und auch ein bisschen eigensinnige Rasse, die ursprünglich von der grünen Kanalinsel Jersey stammt, die vor der Südküste Englands liegt. Ihre Milch ist voller und cremiger als normale Milch, dazu etwas dicker in der Konsistenz und sie enthält von Natur aus mehr Fett und Protein. In ganz Holland weiden knapp 3.500 Jersey Kühe auf den Farmen der Bauern, die sich zu einem Handelsverbund der Jersey Milch zusammengeschlossen haben. Aus dieser wertvollen Weidemilch entstand auch das Landana Jersey Sortiment mit cremigen und geschmackvollen Käsen in unterschiedlichen Reifestufen.

**Landana Jersey Alt**

Schnittkäse aus der Milch der Jerseykühe, mindestens 12 Monate gereift, goldgelber Teig mit leicht mürber Textur und zartem Schmelz am Gaumen, charaktervoll und würzig mit feinen Röstaromen. Mind. 50 % Fett i. Tr., Holland

**Art.-Nr. 381171** ca. 5,5 kg x 1

**Art.-Nr. 381180** 280 g x 10, Stückpreis

**Pikantje van Antje**

Schnittkäse aus Kuhmilch, mindestens 4 Monate gereift, buttergelber Teig mit geschmeidiger Textur und angenehm cremigem Schmelz, mild-aromatisch mit feiner Würze. 48 % Fett i. Tr., Holland

**Art.-Nr. 302256** ca. 11,5 kg x 1





## Provinz Utrecht

Utrecht, eine der ältesten Städte, liegt im Herzen der Niederlande. Die Stadt wurde um den Dom herum erbaut, den man keine Sekunde aus dem Auge verlieren kann. Keine andere Stadt der Welt hat vergleichbare Werftkeller, in denen direkt am Wasser Kneipen, Cafés und Restaurants untergebracht sind. In der Provinz Utrecht liegt auch die für ihren Käse bekannte Stadt Leerdam, die erst seit 2019 Teil der Provinz ist, als die Gemeinde Leerdam mit Vianen und Zederik zusammengeschlossen wurde. Die Stadt ist Namensgeber für die berühmte Käsemarke Leerdammer, die sich im Gemeindeteil Schoonrewoerd befindet und einen Käse herstellt, der die beiden Käsesorten Gouda und Edamer kombiniert.

### Affiné Tomate-Schnittlauch



Hartkäse aus Kuhmilch, mindestens 4 Monate gereift, mit Stückchen reifer französischer Tomaten und feingehacktem holländischem Schnittlauch affiniert, gelber Teig mit zartschmelzender Textur, aromatisch-frisch. 48 % Fett i. Tr., Holland

**Art.-Nr. 381605** 150g x 6, Stückpreis



### Affiné Trüffel-Tapenade



Hartkäse aus Kuhmilch, mindestens 4 Monate gereift, mit einer Tapenade aus frischen Sommertrüffeln affiniert, gelber Teig mit zartschmelzender Textur, mild mit aromatischer Trüffelnote. 48 % Fett i. Tr., Holland

**Art.-Nr. 381606** 150g x 6, Stückpreis



### Affiné Ziege-Rosmarin



Hartkäse aus Ziegenmilch, mindestens 4 Monate gereift, mit grob geschnittenem Rosmarin affiniert, gelber Teig mit geschmeidig-zartschmelzender Textur, mild-aromatisch mit süßlicher Note und feinen Rosmarinnuancen. 50 % Fett i. Tr., Holland

**Art.-Nr. 381607** 120g x 6, Stückpreis



### Affiné Senf-Dill



Hartkäse aus Kuhmilch, mindestens 4 Monate gereift, mit frischen Dillspitzen und Senf affiniert, gelber Teig mit geschmeidiger Textur und zartem Schmelz, aromatisch-feinwürzig mit frischer Dillnote. 48 % Fett i. Tr., Holland

**Art.-Nr. 381604** 150g x 6, Stückpreis



### Affiné Schwarzer Pfeffer



Hartkäse aus Kuhmilch, mindestens 4 Monate gereift, mit geschroteten schwarzen Pfefferkörnern affiniert, gelber Teig mit cremig-geschmeidiger Textur, mild mit würzig-aromatischer Pfeffernote. 48 % Fett i. Tr., Holland

**Art.-Nr. 381603** 150g x 6, Stückpreis



### Affiné Ingwer



Hartkäse aus Kuhmilch, mindestens 10 Monate gereift, mit fruchtig-pikanten Ingwerstückchen affiniert, goldgelber Teig mit kompakter Textur und feinem Schmelz, mild mit fruchtig-süßer Note. 48 % Fett i. Tr., Holland

**Art.-Nr. 381602** 150g x 6, Stückpreis



**Chèvre Rouge, rote Ziege***[schäv're ruhsch, rote zihge]*

Halbfester Schnittkäse aus Ziegenmilch mit Rotkulturen, heller, geschmeidiger Teig, feines Aroma, sahnig und mild im Geschmack, mind. 50 % Fett i. Tr., Nordbrabant

**Art.-Nr. 380019** ca. 3,1 kg x 1

**Spargelkäse**

Käsezubereitung aus einem Schnittkäse aus Kuhmilch, hellgelber Teig mit grünen Spargelstückchen affiniert, geschmeidige Textur mit feinem Schmelz, mild-aromatisch mit fein-würziger Spargelnote, saisonal verfügbar. Mind. 50 % Fett i. Tr., Holland

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

**Wasabi Käse**

Schnittkäse aus Kuhmilch, mindestens 2 Monate gereift, hellgrüner Teig mit einer exotischen Wasabiwürzmischung affiniert, kompakte, geschmeidige Textur mit zartem Schmelz am Gaumen, mild-aromatisch mit fein ausbalancierter, würziger Schärfe und frischer Note. Mind. 50 % Fett i. Tr., Holland

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

**Art.-Nr. 2430001** 150 g x 8

**Kletzz Toast**

Zünftiger Toast!

Ein krosser Knabberspaß für zwischendurch oder als perfekter Begleiter zu ausgesuchtem Käse. Handwerklich und nach altem Familienrezept hergestellt, verfeinert mit ausgesuchten Früchten, so hat der Toast einen wunderbar knusprigen „Biss“.

**Art.-Nr. 381510** Feige-Mandel 75 g x 6

**Art.-Nr. 381511** Pflaume-Walnuss 75 g x 6

**Art.-Nr. 381512** Aprikose-Pistazie 75 g x 6

**Art.-Nr. 381513** Ingwer-Cashewnuss 75 g x 6

**Art.-Nr. 381509** Cranberry-Haselnuss 75 g x 6,

Stückpreise





# Bulgarien

Noch jung ist die Käsetradition in Bulgarien. Selbst wenn die bulgarischen Käsesorten wie der weiße Salzlakekäse Sirene oder der gelbe Hartkäse Kaschkaval als urtypisches Produkt der Thraker gelten, setzen die Molkereibetriebe in Bulgarien heute auf innovative Herstellungstechnologien nach europäischen Standards. So ist auch der Bubalus entstanden, abgeleitet vom asiatischen Wasserbüffel (Bubalus). Er sieht aus wie klassischer Schafskäse, und kann auch wie Feta verwendet werden, ist aber aus Büffelmilch.



## Grillkäse



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

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

**Art.-Nr. 307852** 200 g x 10, Stückpreise



## Bubalus



Halbfester Schnittkäse aus bulgarischer Büffelmilch, mindestens 25 Tage in Salzlake gereift, porzellan-farbener Teig mit geschmeidiger Textur, feinaromatisch mit dezent salzigen Nuancen und feiwürziger Büffelmilchnote, ideal als Topping für Salate. Mind. 48 % Fett i. Tr., Bulgarien

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



# Griechenland

Mit dem Begriff „griechischer Käse“ verbinden die meisten vorwiegend den Feta. Dabei gibt es in Griechenland mehr als 100 Käsesorten. Kuhmilch spielt allerdings eine untergeordnete Rolle. Käse hat in Griechenland eine lange Tradition. Der Legende nach soll Apollons Sohn Aristaios den Menschen beigebracht haben, wie man aus Milch Käse macht. Dieser wiederum hatte die Käseherstellung, neben dem Anbau des Ölbaums und der Bienenzucht, von den Nymphen gelernt, zu denen ihn Apollon zur Erziehung gegeben hatte.



## Griechischer Feta g. U.



In Lake gereifter Käse aus Schafmilch mit porzellan-farbenem Teig und geschmeidiger, leicht bröckeliger Textur, milchfrisch-aromatisch mit salziger Note und feinen Schafmilcharomen, ideal für Pfanne, Grill und Backofen oder als Topping für Salate. 43 % Fett i. Tr., Griechenland

**Art.-Nr. 305929** 2,1 kg x 3, Block

**Art.-Nr. 305908** 400 g x 6, Block in Lake



## Griechischer Feta g. U. gewürfelt



In Lake gereifter Käse aus Schafmilch mit porzellan-farbenem Teig und geschmeidiger, leicht bröckeliger Textur, milchfrisch-aromatisch mit salziger Note und feinen Schafmilcharomen, ideal als Topping für Salate. Mind. 43 % Fett i. Tr., Griechenland

**Art.-Nr. 305928** 1,8 kg x 1



## Griechischer Feta g. U.



In Lake gereifter Käse aus Schafmilch mit porzellan-farbenem Teig und geschmeidiger, leicht bröckeliger Textur, milchfrisch-aromatisch mit salziger Note und feinen Schafmilcharomen, ideal für Pfanne, Grill und Backofen oder als Topping für Salate. 43 % Fett i. Tr., Griechenland

**Art.-Nr. 305927** 1,8 kg x 3 (200 g x 9) in Lake

**Art.-Nr. 305926** 800 g x 4 (200 g x 4) in Lake



## Griechischer Feta g. U.



In Lake gereifter Käse aus Schafmilch mit porzellan-farbenem Teig und geschmeidiger, leicht bröckeliger Textur, milchfrisch-aromatisch mit salziger Note und feinen Schafmilcharomen, ideal für Pfanne, Grill und Backofen oder als Topping für Salate, in der praktischen SB Verpackung. 43 % Fett i. Tr., Griechenland

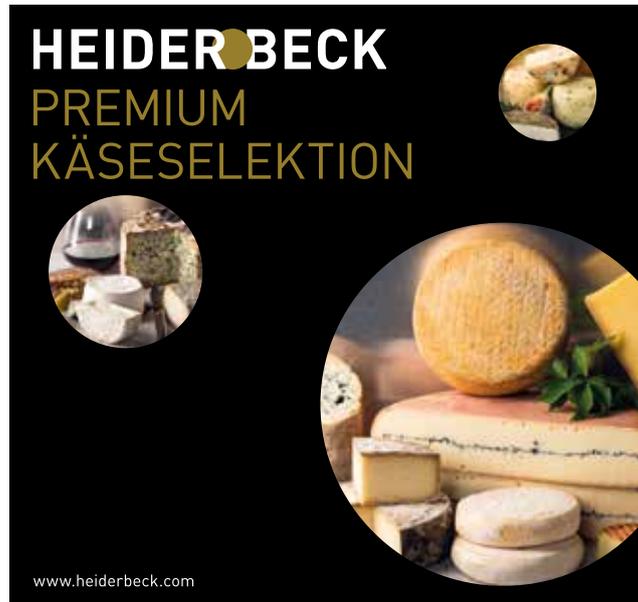
**Art.-Nr. 305909** 200 g x 12, Stückpreis





### Heiderbeck Premium Käseselektion

Wer die Wahl hat, hat die Qual. Das ist angesichts unseres großen Sortiments kein Wunder. Deshalb nehmen wir Ihnen in diesem Fall die Wahl ab. Wir haben dreimal ein Paket mit ausgewählten Käsespezialitäten der großen Käsenationen gepackt und uns von der mediterranen Genusskultur inspirieren lassen. Aus Frankreich, Italien und Spanien haben wir die markantesten und bekanntesten Käsesorten ausgesucht, von denen wir glauben, die müssten Sie unbedingt einmal probieren.



### 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 charakteristisch-aromatischen 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





## Französisches Sortiment



Ein Käsepaket für Feinschmecker oder Einsteiger gleichermaßen. 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 mildmilchfrische Ziegenkäse und der aromatische **Buchette de Chèvre** 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.

Art.-Nr. 269990 2 kg x 1, Stückpreis



## 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 **Roncal Blue**, 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



## 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, Bufalina al tartufo, 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.

Art.-Nr. 430021 1,55 kg x 1, Stückpreis



### 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.

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 affinierte **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, nachhaltig, traditionell 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 charaktervoll-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



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 feiwürzigen „**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.

Art.-Nr. 311931 1,8 kg x 1



### 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 Hartkäse-selektion streifen wir die alpine Landschaft der Schweiz, Österreichs, Italiens und Deutschlands.

Genießen Sie den vollmundigen **Wilderer-käse**, 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 sprichwörtliche handwerkliche Kunst ist, komplettieren wir das Sortiment mit dem in Raboso-Wein affinierten **Bacchus**, dem mit einem Blütenmix 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





**A**

Abondance AOP  
Frankreich | Seite 111

Affiné Ingwer, Schwarzer Pfeffer, Senf-Dill, Tomate-Schnittlauch, Trüffel-Tapenade, Ziege-Rosmarin  
Niederlande | Seite 144

Allgäuer Bergkäse g. U.  
Deutschland | Seite 129

Allgäuer Emmentaler g. U.  
Deutschland | Seite 129

Allgäuer Weißlacker g. U.  
Deutschland | Seite 129

Almwiesenkäse  
Schweiz | Seite 75

Alpen Purist  
Schweiz | Seite 72

Alpzirler  
Österreich | Seite 52

Alta Badia  
Südtirol | Seite 41

Amore di Chianti  
Deutschland | Seite 132

Aperitivo Käse  
Italien | Seite 35

Appenzeller edel und extra würzig  
Schweiz | Seite 80

Appenzeller kräftig und mild würzig  
Schweiz | Seite 80

Apple Pie Cheese  
England, Irland | Seite 117

Aprikosenkäse  
Deutschland | Seite 132

Asiago Fresco DOP  
Italien | Seite 24

Attakäse  
Deutschland | Seite 137

Au Bouchon  
Frankreich | Seite 89

**B**

Bacchus aus dem Bregenzerwald  
Österreich | Seite 57

Bacio al Pepe  
Italien | Seite 14

Bacio Bianco  
Italien | Seite 14

Baldauf 1862 Meisterstück  
Deutschland | Seite 131

Baldauf Alpkäse  
Deutschland | Seite 131

Baldauf Bauerngarten  
Deutschland | Seite 130

Baldauf Chilikäse  
Deutschland | Seite 131

Baldauf Der Allgäuer  
Deutschland | Seite 130

Baldauf Gewürzhexe  
Deutschland | Seite 131

Baldauf Orangenpfefferkäse  
Deutschland | Seite 131

Baldauf Rosentraum  
Deutschland | Seite 131

Baldauf Wildblumenkäse  
Deutschland | Seite 130

Baldauf Zitronenpfefferkäse  
Deutschland | Seite 131

Bärenbart  
Südtirol | Seite 48

Baskeriu  
Frankreich | Seite 104

Bavaricus Kräuterzauber  
Deutschland | Seite 129

Bavaricus Weißbier  
Deutschland | Seite 129

Bayerische Käseauswahl  
Deutschland | Seite 135

Beaufort AOP  
Frankreich | Seite 111

Beemster Mild, Pikant, Royaal  
Niederlande | Seite 139

Belzeblu  
Italien | Seite 38

Bergallgäuer Allgäuer Bergkäse g. U.  
Deutschland | Seite 129

Bergdiamant  
Schweiz | Seite 74

Berghof Raclette höhlengereift  
Schweiz | Seite 77

Bergjuwel  
Schweiz | Seite 76

BergLagrein  
Südtirol | Seite 48

Berg Purist  
Schweiz | Seite 72

Berthaut Epoisses AOP  
Frankreich | Seite 90

Bierkäse  
Österreich | Seite 56

Bio Baldauf Alpenfeuer  
Deutschland | Seite 130

Bio Baldauf Wildblumenkäse  
Deutschland | Seite 130

Bio Büffelburrata  
Italien | Seite 9

Bio Comté AOP  
Frankreich | Seite 110

Bio Gewürzblütenkaiser  
Österreich | Seite 61

Bio Gorgonzola  
Italien | Seite 38

Bio Kaiseralm 6 Monate Tiroler Bergkäse g. U.  
Österreich | Seite 62

Bio Kornblumenkaiser  
Österreich | Seite 61

Bio Mozzarella di Bufala DOP  
Italien | Seite 7

Bio Naturfelskäse  
Österreich | Seite 61

Bio Pecorino Fior di Natura  
Italien | Seite 28

Bio Purist  
Schweiz | Seite 72

Bio Rocolo  
Italien | Seite 21

Bio Saint Jaques  
Frankreich | Seite 92

Bio Senfsaucen  
Österreich | Seite 63

Bio Spicy Fruits  
Österreich | Seite 63

Bio Steinsalzkäse  
Österreich | Seite 61

Bio Steinsalztaler  
Österreich | Seite 61

Bio Taleggio DOP  
Italien | Seite 20

Bio Vigilus  
Südtirol | Seite 41

Bio Ziegenkaiser  
Deutschland | Seite 127

Birnenkäse  
Deutschland | Seite 132

Bleu d'Auvergne AOP  
Frankreich | Seite 107

Bleu des Basques  
Frankreich | Seite 107

Bleu des Neiges  
Frankreich | Seite 107

Blu di Bufala  
Italien | Seite 19

Blu di Capra  
Italien | Seite 38

Blue Stilton PDO  
England, Irland | Seite 115

Blütenhof Frischcreme  
Deutschland | Seite 128

Blütenhof Ringelblume  
Deutschland | Seite 128

Blütenhof Wiesenblume  
Deutschland | Seite 128

Blütenhof Zitronen-Pfeffer  
Deutschland | Seite 128

Blütenkäse  
Deutschland | Seite 133

Blütenzauber  
Deutschland | Seite 125

Bocconcini di Langhe  
Italien | Seite 13

Boer´n Troets Honig Kuh, Ziege, Schaf  
Niederlande | Seite 142

Boer´n Trots Maple Syrup  
Whiskey  
Niederlande | Seite 142

Boer´n Trots Trüffel Ziege  
Niederlande | Seite 142

Bonde de gatine  
Frankreich | Seite 100

Bonrus  
Italien | Seite 13

Bornholter Chabrie Torte, Pfeffer Torte  
Deutschland | Seite 134

Bornholter Honig-Senf-Bällchen  
Deutschland | Seite 134

Bornholter Lachsbällchen, Pfefferbällchen  
Deutschland | Seite 134

Bosina  
Italien | Seite 13

Bourguignon Truffe  
Frankreich | Seite 88

Boursault  
Frankreich | Seite 87

Brasii  
Südtirol | Seite 45

Brebicet  
Frankreich | Seite 102

Brebiau  
Frankreich | Seite 103

Brebirosse d'Argental  
Frankreich | Seite 102

Brebis d'Argental  
Frankreich | Seite 102

Brebis du Vivarois  
Frankreich | Seite 103

Brie de Meaux AOP  
Frankreich | Seite 85

Brietorten  
Schweiz | Seite 68

Brillat Saverin & Délice  
Frankreich | Seite 88

Brillat Saverin gereift  
Frankreich | Seite 88

Brin d'Amour  
Frankreich | Seite 103

Brotzeit Käseauswahl  
Deutschland | Seite 135

Brunet  
Italien | Seite 13

Bubalus  
Bulgarien | Seite 146

Buchette de Chèvre  
Frankreich | Seite 101

Bûchettes de Chèvre  
Frankreich | Seite 99

Bufala bianca  
Italien | Seite 11

Bufalina  
Italien | Seite 11

Bufalina al tartufo  
Italien | Seite 11

Büffelburrata  
Italien | Seite 9

Büffelbutter  
Italien | Seite 7

Burrata  
Italien | Seite 9, 10

Burrata geräuchert  
Italien | Seite 9

Burrata mit Blatt  
Italien | Seite 9

Burro Occelli  
Italien | Seite 18

## C

Cabra  
Spanien | Seite 120

Cabra al Romero  
Spanien | Seite 119

Cabrissac  
Frankreich | Seite 101

Cacio di Caterina  
Italien | Seite 28

Camembert au lait cru  
Frankreich | Seite 84

Camembert dell'Alta Langa  
Italien | Seite 12

Camembert di Bufala  
Italien | Seite 19

Camembert Four  
Frankreich | Seite 84

Camembert Origine Calvados  
Frankreich | Seite 84

Camembert Vieux Porche  
Frankreich | Seite 84

Campi Mignon  
Südtirol | Seite 47

Cantal AOP entre deux lait cru  
Frankreich | Seite 111

Cantorel Géant  
Frankreich | Seite 93

Capra bianca  
Italien | Seite 11

Caprea  
Südtirol | Seite 46

Caprella  
Italien | Seite 11

Caprinelle  
Frankreich | Seite 101

Caprino di Pura Capra  
Italien | Seite 5

Capriolo  
Italien | Seite 15

Capriolo al Tartufo  
Italien | Seite 15

Capriolo Mediterraneo  
Italien | Seite 15

Capriolo Premium  
Italien | Seite 15

Capriolo Rustico  
Italien | Seite 15

Caramello  
Niederlande | Seite 139

Carboncino  
Italien | Seite 12

Carbonito  
Südtirol | Seite 45

Carré du Berry mit feinen  
Kräutern  
Frankreich | Seite 96

Carre du Père Antoine Mirabell  
Frankreich | Seite 91

Casatica di Bufala  
Italien | Seite 19

Castelmagno DOP  
Italien | Seite 36

Casu Sardu  
Italien | Seite 26

Chabichou du Poitou AOP  
Frankreich | Seite 99

Chaource AOP  
Frankreich | Seite 86

Cheddar Mexicana  
England, Irland | Seite 116

Cheddar Mild-red coloured  
England, Irland | Seite 116

Cheddar mit Jalapeño &  
Knoblauch  
England, Irland | Seite 116

Cheddar mit Portwein  
England, Irland | Seite 116

CH Emmentaler AOP  
Schweiz | Seite 81

Chèvre d'Argental  
Frankreich | Seite 100

Chèvre Rouge, rote Ziege  
Niederlande | Seite 145

Chevrot gereift  
Frankreich | Seite 98

Chocobert  
Südtirol | Seite 47

CitrusBlu  
Südtirol | Seite 49

Comté AOP 6 Monate  
Frankreich | Seite 110

Comté AOP 15 – 18 Monate  
Frankreich | Seite 110

Comté AOP „Extra“ 24 Monate  
Frankreich | Seite 110

Comté AOP „Premium“ 30  
Monate  
Frankreich | Seite 110

Corsu Vecchio  
Frankreich | Seite 105

Costa Dorata  
Italien | Seite 26

Coulommiers „Gillot“  
Frankreich | Seite 86

Coulommiers „Graindorge“  
auf Stroh  
Frankreich | Seite 86

Cours Gourmands  
Frankreich | Seite 96

Crabu  
Italien | Seite 26

Cravanzina  
Italien | Seite 13

Crema di Burro con Tartufo  
nero  
Italien | Seite 18

Crembrì  
Italien | Seite 14

Crèmeux blanc  
Deutschland | Seite 125

Crèmeux d'Argental  
Frankreich | Seite 92

Crèmeux rouge  
Deutschland | Seite 125

Cremoulin  
Frankreich | Seite 89

Crottin de Chavignol AOP  
Frankreich | Seite 100

Crottins de Chèvre  
Frankreich | Seite 96

Crutin  
Italien | Seite 36

## D

Das Schaf  
Niederlande | Seite 140

Délice de Argental  
Frankreich | Seite 87

Der scharfe Max  
Schweiz | Seite 77

Die Ziege  
Niederlande | Seite 140

Dijonsenfkäse  
Deutschland | Seite 133

Dolce Crema Robiola  
Italien | Seite 11

Dolomit  
Südtirol | Seite 41

Dolomitenkönig  
Südtirol | Seite 40

Domitilla  
Italien | Seite 20

Dorfkäse  
Österreich | Seite 56

## E

Elsässer Quiche Lorraine  
Frankreich | Seite 113

Elsässer Quiche mit  
Champignon  
Frankreich | Seite 113

Elsässer Quiche mit Lachs  
Frankreich | Seite 113

Elsässer Quiche mit Lauch  
Frankreich | Seite 113

Elsässer Zwiebelkuchen  
Frankreich | Seite 113

Emmentaler höhlengereift AOP  
Schweiz | Seite 81

Emmentaler Schnecken  
Deutschland | Seite 133

Esquirrou Osseau Iraty AOP  
Frankreich | Seite 105

Etchola  
Frankreich | Seite 104

Etorki  
Frankreich | Seite 105

## F

Farmhouse Cheddar Mild  
England, Irland | Seite 116

Feigenkäse Premium  
Deutschland | Seite 132

Feigensenfsaucen  
Italien | Seite 39  
Österreich | Seite 63

Feiner Tiroler  
Österreich | Seite 53

Feingold  
Schweiz | Seite 75

Feinstes Fruchtgelee  
Spanien | Seite 121

Felsenkellerkäse vom  
Heidi-Berg  
Schweiz | Seite 75

Fior di Langa  
Italien | Seite 12

Florette  
Frankreich | Seite 101

Fondue Purist  
Schweiz | Seite 72

Fondue Töpfler Purist  
Schweiz | Seite 72

Fontal  
Italien | Seite 34

Fougerus  
Frankreich | Seite 86

Fourme d'Ambert AOP  
Frankreich | Seite 107

Französischer Emmentaler  
Frankreich | Seite 111

Französischer Tortenbrie  
Frankreich | Seite 85

Fromager d'Affinois  
Frankreich | Seite 93

Frucht Senfsaucen  
Österreich | Seite 63

Fumus  
Südtirol | Seite 44

## G

Gaperon  
Frankreich | Seite 109

Gefüllter Weichkäse  
Schweiz | Seite 67

Géramont  
Frankreich | Seite 93

Giniz  
Südtirol | Seite 44

Gipfel Purist  
Schweiz | Seite 72

Girenbader Bach-Thal-Käse  
Surchoix  
Schweiz | Seite 78

Girenbader Ur-Eiche  
Schweiz | Seite 78

Goaserle  
Südtirol | Seite 44

- Golden Gel  
Südtirol | Seite 49
- Goldinger Bergkäse Surchoix  
Schweiz | Seite 78
- Golosello  
Italien | Seite 15
- Gorgonzola dolce DOP  
Italien | Seite 37
- Gorgonzola dolce DOP  
gewürfelt  
Italien | Seite 37
- Gorgonzola DOP Dolce  
Baruffaldi  
Italien | Seite 37
- Gorgonzola DOP Dolce  
Casarrigoni  
Italien | Seite 37
- Gorgonzola DOP piccante  
Italien | Seite 38
- Gorgonzola DOP zum Löffeln  
Italien | Seite 38
- Gourmet Käse  
Schweiz | Seite 69
- Grace  
Südtirol | Seite 47
- Grana Padano DOP  
Italien | Seite 33
- Grana Padano DOP Flakes  
Italien | Seite 33
- Grana Padano DOP frisch  
gerieben  
Italien | Seite 33
- Grand Cru du Jura  
Frankreich | Seite 111
- Gran d'oro  
Italien | Seite 34
- Gran d'oro Flakes  
Italien | Seite 34
- Gran d'oro frisch gerieben  
Italien | Seite 34
- Gran d'oro gerieben  
Italien | Seite 34
- Graukäse g. U.  
Österreich | Seite 52
- Griechischer Feta g. U.  
Griechenland | Seite 147
- Griechischer Feta g. U.  
gewürfelt  
Griechenland | Seite 147
- Grillkäse  
Bulgarien | Seite 146
- Grill- und Pfannenkäse VLOG  
Deutschland | Seite 127
- Grüezi Chäs'  
Schweiz | Seite 74
- 
- H**
- Heukäse  
Südtirol | Seite 43
- Himbeer-Senf-Käse  
Deutschland | Seite 133
- Hirschberger  
Deutschland | Seite 136
- Hochgenuss  
Deutschland | Seite 137
- Hofers Alptraum  
Südtirol | Seite 46
- Holunderkäse  
Österreich | Seite 57
- 
- I**
- Ibérico  
Spanien | Seite 120
- Il Nocciolo  
Italien | Seite 12
- ISEA Frischkäse  
Deutschland | Seite 134
- Itchebai  
Frankreich | Seite 104
- 
- J**
- Jalapeño Käse  
Deutschland | Seite 137
- Jersey Blue  
Schweiz | Seite 78
- 
- K**
- Kaiseralm 4, 6, 9, 10, 15 Monate  
Tiroler Bergkäse g. U.  
Österreich | Seite 62
- Kaiserkäse  
Österreich | Seite 60
- Kaiser Max  
Österreich | Seite 53
- Kaiser No. 1  
Deutschland | Seite 125
- Kaisers Genussjuwel  
Deutschland | Seite 127
- Käseauswahl für jeden Tag  
Deutschland | Seite 135
- Käsechips Chili  
Schweiz | Seite 71
- Käsechips Natur  
Schweiz | Seite 71
- Käsechips Zwiebeln  
Schweiz | Seite 71
- Kathis Bockshornziege  
Niederlande | Seite 141
- Kathis Feuerschote  
Niederlande | Seite 141
- Kathis Kürbisknacker  
Niederlande | Seite 141
- Kathis Thymian-Honig-Ziege  
Niederlande | Seite 141
- Kathis Waldzauber  
Niederlande | Seite 141
- Kitzbüheler Bergkäse  
Österreich | Seite 53
- Klassiker aus Spanien  
Spanien | Seite 121
- Klassische Käseauswahl  
Deutschland | Seite 135
- Kletzz Toast  
Niederlande | Seite 145
- Kloaznkas  
Südtirol | Seite 47
- Knusperbrot  
Spanien | Seite 121
- Korbkäse rot  
Österreich | Seite 60
- Korbkäse weiss  
Österreich | Seite 60
- Kräuter Hexe  
Südtirol | Seite 41
- 
- L**
- L'Affiné au Champagne rosé  
Frankreich | Seite 93
- l'Ortolan  
Frankreich | Seite 93
- La Baguette  
Frankreich | Seite 89
- La Buchette  
Frankreich | Seite 97
- La Buchette Fleurs  
Frankreich | Seite 97
- La Buchette rote Rosenblüten  
Frankreich | Seite 97
- La Crème de la Crème al  
Tartufo  
Italien | Seite 38
- Landana Jersey Mild, Pikant,  
Alt  
Niederlande | Seite 143
- Langres AOP  
Frankreich | Seite 90
- Latemar  
Südtirol | Seite 48
- La Tur  
Italien | Seite 12
- Laurenzius  
Deutschland | Seite 136
- Le Brin  
Frankreich | Seite 89
- Le Chartreux  
Frankreich | Seite 109
- Le Cremeux de Bourgogne  
Frankreich | Seite 87
- Le Fleuret  
Frankreich | Seite 100
- Le Gruyère AOP 1655  
Schweiz | Seite 81
- Le Gruyère AOP feuchtgereift  
Schweiz | Seite 81
- Le Gruyère AOP höhlengereift  
Schweiz | Seite 81
- Le Marechal  
Schweiz | Seite 77
- Le Montagnard  
Frankreich | Seite 89
- Le Paillé  
Frankreich | Seite 92
- Le Rustique  
Frankreich | Seite 92
- Le Vigneron, Himbeerkonfitüre  
Frankreich | Seite 91
- Le Vigneron, Marc de  
Gewürztraminer  
Frankreich | Seite 91
- Le Vigneron, Trüffel  
Frankreich | Seite 91
- Le Vignoble  
Frankreich | Seite 87
- Lingot d'Argental  
Frankreich | Seite 94
- 
- Lord  
Südtirol | Seite 49
- Losa con Capra  
Italien | Seite 24
- Losa di Vacca  
Italien | Seite 24
- 
- M**
- Mahón-Menorca DOP  
Spanien | Seite 120
- Mandarino Piccante  
Italien | Seite 23
- Mascarpone  
Italien | Seite 6
- Mascarpone laktosefrei  
Italien | Seite 6
- Maxi Calvados  
Frankreich | Seite 94
- Maxx 365  
Schweiz | Seite 77
- Melus  
Südtirol | Seite 47
- Meraner Weinkäse  
Südtirol | Seite 40
- Micro-Pics Chèvre  
Frankreich | Seite 96
- Mimolette  
Frankreich | Seite 111
- Mini Burrata  
Italien | Seite 10
- Mini Gourmandises de Chèvre  
Frankreich | Seite 96
- Mini Tomini mit Speck  
Italien | Seite 16
- Mont d'Or AOP  
Frankreich | Seite 94
- Morbier AOP  
Frankreich | Seite 108
- Morbier AOP Jura  
Frankreich | Seite 108
- Morgentau  
Südtirol | Seite 44
- Mozzarella di Bufala DOP  
Italien | Seite 7, 8

Mozzarella di Bufala DOP Zopf  
Italien | Seite 8

Mozzarella di Bufala Perlen  
Italien | Seite 7

Mozzarella di Bufala Stange  
Italien | Seite 8

Mozzarella Fior di Latte  
Italien | Seite 10

Mucchina  
Italien | Seite 10

Munster AOP  
Frankreich | Seite 91

Myrtis  
Frankreich | Seite 103

## N

Nababbo  
Italien | Seite 20

Naturalis  
Südtirol | Seite 46

Naturalis in Fiordaliso  
Südtirol | Seite 46

Naturalis in Papaver  
Südtirol | Seite 46

Nero Imperiale  
Italien | Seite 35

Normanville Origine Calvados  
Frankreich | Seite 85

Nusskäse  
Schweiz | Seite 69

## O

Obazda g. g. A  
Deutschland | Seite 134

Obazi-Käs  
Deutschland | Seite 127

Occelli al Barolo  
Italien | Seite 35

Occelli al malto d'Orze e Whisky  
Italien | Seite 35

Occelli Foglie di Castagno  
Italien | Seite 36

Occelli Frutta e Grappa  
Italien | Seite 36

Occelli nel fieno Maggengo  
Italien | Seite 36

Occelli Pecora e Vacca  
Italien | Seite 36

Olivade  
Frankreich | Seite 95

Orangenpfeffer Käse Classic  
Österreich | Seite 57

Original Chäs'  
Schweiz | Seite 76

Orsino  
Südtirol | Seite 47

Ortler  
Südtirol | Seite 40

Osseau Iraty AOP  
Frankreich | Seite 105

Otello  
Südtirol | Seite 49

Oveja al Romero  
Spanien | Seite 120

## P

P'tit Grey  
Frankreich | Seite 93

Pagliavera  
Italien | Seite 10

Paglietta  
Italien | Seite 11

Parmigiano Reggiano DOP  
Italien | Seite 30, 31

Parmigiano Reggiano DOP  
la Traversetolese  
Italien | Seite 31

Pavé d'Affinois  
Frankreich | Seite 94

Pecorino Fantasia  
Italien | Seite 27

Pecorino Mediterraneo  
Italien | Seite 26

Pecorino mit Pistazien  
Italien | Seite 28

Pecorino mit Pistazienstreusel  
Italien | Seite 27

Pecorino Montanaro  
Italien | Seite 27

Pecorino Pastore  
Italien | Seite 25

Pecorino Pepato  
Italien | Seite 25

Pecorino Romano DOP  
Italien | Seite 25

Pecorino Sardo Graziola DOP  
Italien | Seite 26

Pecorino Sardo Maturo  
Galluradoro DOP  
Italien | Seite 26

Pecorino Tenero  
Italien | Seite 25

Pecorino Toscano DOP Fresco  
Italien | Seite 28

Pecorino Toscano DOP  
Stagionato  
Italien | Seite 28

Pérail  
Frankreich | Seite 102

Perle di Scamorza  
Italien | Seite 22

Petit Basque  
Frankreich | Seite 104

Petit Délice de Bourgogne  
Frankreich | Seite 87

Petit Duo de Brie  
Frankreich | Seite 85

Petit Gres Champenois  
Frankreich | Seite 88

Petit Grès d'Alsace  
Frankreich | Seite 91

Petit Livarot AOP  
Frankreich | Seite 90

Peyrigoux  
Frankreich | Seite 92

Pfefferkäse  
Südtirol | Seite 41

Picandou  
Frankreich | Seite 95

Picandou Frais  
Frankreich | Seite 95

Pico Affiné  
Frankreich | Seite 95

Pie d'Anglois  
Frankreich | Seite 92

Pierre Robert  
Frankreich | Seite 88

Pikantje van Antje  
Niederlande | Seite 143

Pon Gorgonzola Mascarpone  
Italien | Seite 37

Pont l'Eveque AOP  
Frankreich | Seite 90

Prataiola  
Italien | Seite 14

Prataiola Premium  
Italien | Seite 14

Provolone Dolce  
Italien | Seite 23

Provolone Glocke  
Italien | Seite 23

Provolone Piccante  
Italien | Seite 23

Provolone Stravecchio  
Italien | Seite 23

Pustertaler  
Südtirol | Seite 40

## Q

Quadrello di Bufala  
Italien | Seite 19

Quatre Feuille  
Frankreich | Seite 100

Queso Manchego DOP  
Spanien | Seite 120

Queso Tetilla DOP  
Spanien | Seite 120

## R

Raschera DOP  
Italien | Seite 24

Rässkäse  
Österreich | Seite 56

Reblochon AOP  
Frankreich | Seite 109

Reißlers Käsespätzle Käse VLOG  
Deutschland | Seite 127

Ricotta  
Italien | Seite 6

Ricotta Salata  
Italien | Seite 6

Riserva del Fondatore  
Italien | Seite 28

Robiola Castagna  
Italien | Seite 17

Robiola di Roccaverano DOP  
Italien | Seite 11

Robiola di Roccaverano DOP  
frisch  
Italien | Seite 5

Robiola Fia  
Italien | Seite 17

Robiola fiorita  
Italien | Seite 10

Robiola Kräuter  
Italien | Seite 5

Robiola La Rossa  
Italien | Seite 17

Robiola Mirtillo  
Italien | Seite 17

Robiola Occelli  
Italien | Seite 18

Robiola Osella  
Italien | Seite 5

Robiola Rosmarina  
Italien | Seite 17

Rocchetta  
Italien | Seite 12

Roccolini  
Italien | Seite 21

Roccolo  
Italien | Seite 21

Roccolo di Vino  
Italien | Seite 21

Rochebaron  
Frankreich | Seite 107

Roggenkas  
Südtirol | Seite 45

Roggenkas Ziege  
Südtirol | Seite 45

Romarino  
Südtirol | Seite 48

Rondin de Brebis  
Frankreich | Seite 105

Roquefort AOP  
Frankreich | Seite 106

Roquefort AOP Papillon  
Frankreich | Seite 106

Rosso di Langa  
Italien | Seite 13

Rosso Imperiale  
Italien | Seite 35

Rosticini  
Italien | Seite 15

Rosy  
Südtirol | Seite 48

Rucola & Brennessel  
Niederlande | Seite 140

Rulito de Queso  
Spanien | Seite 119

**S**

Sage Derby  
England, Irland | Seite 117

Saint Agur  
Frankreich | Seite 107

Saint Albray  
Frankreich | Seite 89

Saint André  
Frankreich | Seite 87

Saint Marcellin  
Frankreich | Seite 94

Saint Maure de Touraine AOP  
Frankreich | Seite 99

Saint Nectaire AOP  
Frankreich | Seite 109

Salakis  
Frankreich | Seite 103

Sampietrino del Mediterraneo  
Italien | Seite 36

Sapperlot  
Südtirol | Seite 44

Sauerrahmbutter  
Südtirol | Seite 43

Scamorza Affumicata  
Italien | Seite 22, 23

Scamorza Affumicata 150g  
Italien | Seite 22

Scamorza Schweinchen,  
geräuchert  
Italien | Seite 22

Scamorza Stange  
Italien | Seite 22

Scamorzine Affumicate Snack  
Italien | Seite 22

Schaf Ricotta  
Italien | Seite 6

Schüttler  
Südtirol | Seite 46

Schwarzenstein  
Südtirol | Seite 41

Schweizer Fruchtkäse  
Schweiz | Seite 69

Schweizer Hornkuhkäse  
Schweiz | Seite 76

Schweizer Kräutermäxli  
Schweiz | Seite 75

Schweizer Nussi  
Schweiz | Seite 75

Schweizer Nusskäse  
Schweiz | Seite 69

Schweizer Purist Raclette  
Schweiz | Seite 72

Schweizer Trüffel  
Schweiz | Seite 75

Schwyzergold  
Schweiz | Seite 74

Seiler Raclette Curry  
Schweiz | Seite 73

Seiler Raclette Höhle  
Schweiz | Seite 73

Seiler Raclette Knoblauch  
Schweiz | Seite 73

Seiler Raclette Paprika  
Schweiz | Seite 73

Seiler Raclette Röstzwiebel  
Schweiz | Seite 73

Selles-Sur-Cher AOP  
Frankreich | Seite 98

Senfsaucen  
Österreich | Seite 63

Sennenkäse  
Schweiz | Seite 77

Sommelier Käsfüss  
Deutschland | Seite 133

Spanisches Früchtebrot  
Spanien | Seite 121

Spargelkäse  
Niederlande | Seite 145

Steinsalzkäse Plangger  
Österreich | Seite 60, 61

St.Galler Klosterkäse  
Schweiz | Seite 77

Stilfser g.U.  
Südtirol | Seite 40

Strasbourger Gemüse-Quiche  
Frankreich | Seite 112

Strasbourger Käse-Quiche  
Frankreich | Seite 112

Strasbourger Lachs-Quiche  
Frankreich | Seite 112

Strasbourger Lauch-Quiche  
Frankreich | Seite 112

Strasbourger Quiche Lorraine  
Frankreich | Seite 112

Strasbourger Tarte Chèvre  
Frankreich | Seite 113

Strasbourger Tarte Provenzale  
Frankreich | Seite 113

Strasbourger Zucchini-Quiche  
Frankreich | Seite 112

Strasbourger Zwiebelkuchen  
Frankreich | Seite 113

Südtiroler Spezialitäten in  
attraktiven Kleinverpackungen  
Südtirol | Seite 41

Surfin'Blu  
Italien | Seite 19

Susardu  
Italien | Seite 25

Swizzrocker  
Schweiz | Seite 81

**T**

Taleggio DOP  
Italien | Seite 20

Taleggio DOP Vero  
Italien | Seite 20

Tarte Suisse Chili  
Schweiz | Seite 70

Tarte Suisse Espresso  
Schweiz | Seite 70

Tarte Suisse Frischer Bärlauch  
Schweiz | Seite 70

Tarte Suisse Frisches  
Basilikum  
Schweiz | Seite 70

Tarte Suisse Sommertrüffel  
Schweiz | Seite 70

Tartù  
Italien | Seite 20

Tartufino  
Italien | Seite 27

Tegernseer Bergkas  
Deutschland | Seite 136

Tete de Moine AOP  
Schweiz | Seite 81

Timanoix mit Nussslikör  
Frankreich | Seite 109

Tiroler Adler  
Österreich | Seite 54

Tiroler Bergkäse g.U.  
Österreich | Seite 53

Tiroler Felsenkeller Käse  
Österreich | Seite 53

Tiroler Pfefferbeißer  
Österreich | Seite 60

Tiroler Spezialitäten in  
attraktiven Kleinverpackungen  
Österreich | Seite 54

Toma della Rocca  
Italien | Seite 12

Toma del Monte Regale  
Italien | Seite 24

Toma Piemontese DOP  
Italien | Seite 24

Tomate & Olive  
Niederlande | Seite 140

Tomette aux Baies en Cave  
Frankreich | Seite 96

Tomini Mix Natur-Speck-Bacon  
Italien | Seite 16

Tomino & Bacon  
Italien | Seite 16

Tomino Classico  
Italien | Seite 15

Tomino & Jamón Serrano  
Italien | Seite 16

Tomino & Speck  
Italien | Seite 16

Tomino & Spianata Calabria  
Italien | Seite 16

Tomme de Savoie  
Frankreich | Seite 109

Tomme du Fouzon affiné  
Frankreich | Seite 99

Tomme Vaudoise  
Schweiz | Seite 68

Tradizionali  
Italien | Seite 35

Trentingrana DOP  
Italien | Seite 33

Trüffelburrata  
Italien | Seite 9

Trüffel Mozzarella di Bufala  
Italien | Seite 7

Trüffelo  
Südtirol | Seite 46

Trüffel schwarz  
Niederlande | Seite 140

Tuma del Trifulau  
Italien | Seite 18

Tuma dla Paja  
Italien | Seite 18

**U**

Uriger Säntis  
Schweiz | Seite 76

Urtyroler  
Österreich | Seite 54

**V**

Vacherin Fribourgeois AOP  
Schweiz | Seite 81

Vacherousse d'Argental  
Frankreich | Seite 89

Valbreso Schafskäse  
Frankreich | Seite 103

Valencay AOP  
Frankreich | Seite 98

Vierterlei Pfeffer  
Niederlande | Seite 140

**W**

Wacholderkäse  
Südtirol | Seite 43

Wäldergold Bergkäse  
Österreich | Seite 56

Waldsberger Salzträne  
Schweiz | Seite 78

Waldviertler Selchkäse  
Österreich | Seite 51

Wallberger  
Deutschland | Seite 136

Wasabikäse  
Niederlande | Seite 141

Wasabi Käse  
Niederlande | Seite 145

Weinkäse  
Österreich | Seite 52, 56

Weinzirler  
Österreich | Seite 52

Wensleydale Apricot  
England, Irland | Seite 117

Wensleydale Cranberry  
England, Irland | Seite 117

Wensleydale Mango & Ingwer  
England, Irland | Seite 117

Wildblütenkäse  
Österreich | Seite 57

Wildererkäse  
Schweiz | Seite 74

Wilhelm Tell Käse  
Schweiz | Seite 76

Wilhelm Ziegenbrie  
Deutschland | Seite 127

Winzerkäse  
Frankreich | Seite 91

Wolf's Sommelier Beerentraum  
Deutschland | Seite 132

Wolf's Sommelier  
Rucksackkäse  
Deutschland | Seite 133

Wuider Tegernseer  
Deutschland | Seite 136

---

## Z

Zias  
Südtirol | Seite 48

Ziegello  
Südtirol | Seite 44

Ziegello in Canapiz  
Südtirol | Seite 45

Ziegenbrie  
Frankreich | Seite 101

Ziegencamembert  
Südtirol | Seite 43

Ziegencamembert Blüten  
Deutschland | Seite 126

Ziegencamembert Feige,  
Kräuter, Orange  
Deutschland | Seite 125

Ziegencamembert Pfeffer  
Deutschland | Seite 126

Ziegenfrischkäserolle  
Natur & Honig  
Frankreich | Seite 97

Ziegenkäsepyramide Mini  
Frankreich | Seite 97

Ziegenkäseröllchen  
Österreich | Seite 50

Ziegenkäsetorte  
Österreich | Seite 50, 51

Ziegenmarie  
Niederlande | Seite 141

Ziegenmünster  
Deutschland | Seite 126

Ziegenrolle  
Spanien | Seite 119

Ziegen-Traum  
Deutschland | Seite 126

Ziegenzauber Lavendel  
Deutschland | Seite 133

Ziegiz Caverna  
Südtirol | Seite 46

Zitronen-Pfeffer Käse  
Österreich | Seite 57

Zitronenpfeffer Käse Classic  
Österreich | Seite 57





Heiderbeck GmbH

Gewerbering 4

82140 Olching

Telefon +49 8142 44567-0

Telefax +49 8142 44567-211

info@heiderbeck.com



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