

HEIDER BECK

WINTER- SPEZIALITÄTEN



HEIDER BECK
VEGAN

Burratina 120 g

[buratatina]



Feine Käsezubereitung aus einem Mozzarella aus Kuhmilch und Kuhmilchsahne, porzellanfarbene glatte Oberfläche, sahnig-cremige Stracciatella im Inneren, milchfrisch und feinaromatisch. Ideale Größe für die Prepack-Theke oder das SB Regal. Mind. 53 % Fett i.Tr., Apulien

Art.-Nr. 423900 120 g x 6, Stückpreis



Mini Burrata Casa di Pietro

[mini burata]



Käsezubereitung aus einem Mozzarella aus Kuhmilch, gefüllt mit einer feinen Stracciatella aus Kuhmilchsahne, porzellanfarbene Oberfläche, cremig-geschmeidige Textur, milchfrisch-aromatisch, ideales Snackformat. Mind. 55 % Fett i. Tr., Venetien

Art.-Nr. 421452 150 g (50 g x 3) x 6, Stückpreis



L'originale tradizionale



Burrata Casa di Pietro

[burata]



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

Art.-Nr. 424951 125 g x 6, Stückpreis



Büffel Burrata

[büffel burata]



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

Art.-Nr. 423260 125 g x 6, Stückpreis



Mozzarella di Bufala DOP

[mozzarella di bufala]



Mozzarella aus Büffelmilch, porzellanfarbene Oberfläche und lockerer, elastischer Teig, milchfrisch mit feinaromatischer Büffelmilchnote. Mind. 52 % Fett i.Tr., Kampanien

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



Scamorza affumicata Casa di Pietro

[skamortsza afumikata]



Pasta Filata Käse aus Kuhmilch, goldgelbe Naturrinde über naturbelassenem Buchenholz zart geräuchert, hellgelber Teig mit elastisch-kompakter Textur, mildaromatisch mit artypisch zartwürziger Rauchnote. Mind. 33 % oder 40 % Fett i. Tr., Lombardei

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

Art.-Nr. 425100 150 g x 10 PP-Theke, Kampanien, Stückpreis



Ideales Snackformat oder zur Verwendung als Topping für Salate. Venetien

Art.-Nr. 423701 150 g x 10, Stückpreis



Perle di Scamorza Casa di Pietro



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

Art.-Nr. 425101 200 g x 5, Stückpreis



Peyrigoux*[päriɡuh]*

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

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

**Brie de Meaux AOP***[bri də moh]*

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

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

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

Art.-Nr. 340158 200 g x 7, Stückpreis

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

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

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

Art.-Nr. 424854 150 g x 6, Stückpreis

**Gorgonzola DOP dolce Casa di Pietro***[gorgonzola doldsche]*

Weichkäse aus Kuhmilch, mindestens 50 Tage gereift, hellbraune rustikale Naturrinde und elfenbeinfarbener Teig mit feiner Blauschimmeläderung und zartem Schmelz, aromatisch-würzig mit süßlich-pikanten Blauschimmelnuancen.

Mind. 48 % Fett i. Tr., Piemont

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

**Gorgonzola DOP zum Löffeln***[gorgonzola]*

Weichkäse aus Kuhmilch, mindestens 50 Tage gereift, rustikale Naturrinde, hellelfenbeinfarbener Teig mit feiner Edelpilzäderung, überaus sahnig-cremige Textur mit zartem Schmelz, feinwürzig im Geschmack mit leicht süßlicher Note. Mind. 48 % Fett i.Tr., Lombardei

Art.-Nr. 420452 ca. 6 kg x 1

Art.-Nr. 420467 ca. 3 kg x 1

**Gorgonzola dolce DOP im Spritzbeutel***[gorgonzola]*

Der klassische italienische Weichkäse mit edlem Blauschimmel als feine cremige Masse im praktischem Spritzbeutel für kreative Ideen in der Küche. Cremig-geschmeidig und sahnig-mild mit feinaromatischer Note. Mind. 48 % Fett i.Tr., Lombardei

Art.-Nr. 424560 540 g x 3,

Art.-Nr. 424561 540 g x 3, al Tartufo Stückpreise



NEU

Steinsalzkäse



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

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



Stilfser g.U.



Schnittkäse aus Kuhmilch mit feiner Naturrinde, strohgelber Teig mit geschmeidig-zartschmelzender Textur, vollmundig-würzig. 50 % Fett i.Tr., Südtirol

Art.-Nr. 017067 ca. 9 kg x 1
Art.-Nr. 269596 ca. 4,5 kg x 1



Dolomitenkönig



Schnittkäse aus Kuhmilch, mindestens 2 Monate gereift, gelber Teig mit großer Rund- und Gärlochung, mild-feinaromatisch im Geschmack. 45 % Fett i.Tr., Südtirol

Art.-Nr. 017065 ca. 9 kg x 1
Art.-Nr. 017806 ca. 4,5 kg x 1



Feigenkäse Premium



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

45 % Fett i. Tr., Hessen

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



Hochgenuss



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

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



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. 3,25 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



Jalapeño Käse



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

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



Baldauf Zitronenpfefferkäse



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

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



Alta Badia

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

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

Art.-Nr. 017808 ca. 4,5 kg x 1

**Dolomit**

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

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

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



Dolomit

Südtirol Alto Adige

Schweizer Nussi

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

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

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

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

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

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

**Le Gruyère AOP 1655**

Edler Hartkäse aus Kuhrohmlch und mit Sel des Alpes hergestellt, mindestens 12 Monate Premiumreife, gelber Teig geschmeidige Textur mit feinen Reifungskristallen, aromatisch-würziger Charakter. Gekröntes Meisterstück.

Mind. 45 % Fett i. Tr., Schweiz

Art.-Nr. 290901 ca. 4,5 kg x 1

**Tiroler Adler**

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

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

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

**Tiroler Felsenkellerkäse**

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

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

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

**Urtyroler**

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

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

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





Schnitt- und Hartkäse

Gran d'Oro



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., Trentino

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

Art.-Nr. 269509 500 g x 2 Flakes

Art.-Nr. 424451 500 g x 2 gerieben im Beutel

Art.-Nr. 424452 1 kg x 1 gerieben im Beutel

Art.-Nr. 269515 200 g x 15 PP Stück, Stückpreis



Grana Padano DOP Casa di Pietro



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 | Emilia Romagna

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

Art.-Nr. 420211 1 kg x 1

Art.-Nr. 420208 500 g x 1, gehobelt
Stückpreis



Pecorino Tenero

[pecorino tenero]



Hartkäse aus Schafmilch, mindestens 2 Monate gereift, hell- bis dunkelbraune Rinde, elfenbeinfarbener Teig, kompakte, feinkörnige Textur, mild-aromatisch bis kräftig-würzig mit vollmundigem Schafmilcharoma, zartschmelzend am Gaumen. Mind. 48 - 52 % Fett i. Tr., Sardinien

Art.-Nr. 019517 ca. 3,3 kg x 1

Art.-Nr. 420515 200 g x 10, Stückpreis



Pecorino Pastore Stagionato

[pecorino pastore]



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

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

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



Pecorino Fantasia

[pecorino fantasia]



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

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

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



Parmigiano Reggiano DOP Casa di Pietro 22 Monate



Hartkäse aus Kuhrohnmilch, 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



Parmigiano Reggiano DOP 36 Monate



Hartkäse aus Kuhrohnmilch, mindestens 3 Jahre Premiumreife, dunkelgelbe Rinde und goldgelber Teig mit feinkörniger Textur, angenehmes Mundgefühl und zartschmelzend am Gaumen, komplex im Geschmack von intensiv reichhaltig bis vollmundig-würzig mit feinfruchtiger Note. Mind. 32 % Fett i. Tr., Emilia Romagna

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



Trüffel Mozzarella Becher*[trüffel modsarella becher]*

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

Mind. 52 % Fett i. Tr., Kampanien

Art.-Nr. 423252 125 g x 6, Stückpreis

**Brie Mini Trüffel**

Käsekomposition aus Kuhmilch in edler Weißschimmelrinde, hellelfenbeinfarbener Teig mit Trüffelrischkäse gefüllt, geschmeidige Textur mit zartem Schmelz und mild-frischem Geschmack mit feinwürziger Trüffelnote.

Insg. mind. 60 % Fett i. Tr., St. Gallen

Art.-Nr. 290324 150 g x 6, Stückpreis

**Brie Trüffel gefüllt**

Käsekomposition aus Kuhmilch mit edler Weißschimmelrinde, wenige Tage gereift, hellelfenbeinfarbener Teig mit einer Schicht aus Frischkäse und Sommertrüffel gefüllt, geschmeidige, zartschmelzende Textur, aromatisch frisch mit feinwürziger Trüffelnote.

Insg. mind. 65 % Fett i.Tr., St. Gallen

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

**Bufalina al Tartufo Casa di Pietro***[bufalina al tartufo]*

Weichkäse aus Büffelmilch in weißer Naturrinde, wenige Tage gereift, hellelfenbeinfarbener Teig mit edlen Trüffelstückchen affiniert, cremige Textur, vollaromatisch mit feiner Trüffelnote.

Mind. 64 % Fett i. Tr., Lombardei

Art.-Nr. 424860 150 g x 6, Stückpreis

**La Crème de la Crème al Tartufo**

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

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

**Capriolo al Tartufo***[kaprijolo al tartufo]*

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

Mind. 51 % Fett i.Tr., Piemont

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

**Tarte Suisse Sommertrüffel***[tar suiss]*

Schweizer Käsezubereitung aus Schnittkäse, 4 Monate gereift, mit vier Schichten aus einer Trüffelkomposition und feinen Käsestückchen gemischt, in Handarbeit gefüllt, zartschmelzende Käsepraline.

Mind. 58 % Fett i. Tr., St. Gallen

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

**Schweizer Trüffel**

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

Mind. 56 % Fett i.Tr., St. Gallen

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

Art.-Nr. 291137 ca. 3,5 kg x 1





Fondue Töppli Purist

[fondü töppli purist]



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

Art.-Nr. 318501 200 g x 8, Stückpreis



Eins (A) Feigensauce

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

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



Fondue Purist

[fondü purist]



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

Art.-Nr. 291116 600 g x 6, Stückpreis



Mont d'Or AOP

[mo dor]



Weichkäse aus Kuhrohmilch, wenige Tage traditionell im Fichtenholzring gereift, samtig hellbraune Naturrinde und elfenbeinfarbener Teig mit äußerst cremiger Textur und zartem Schmelz, vollmundig-würzig mit dem feinen Aroma von Fichtenholz.

Ideal für den Backofen und warm serviert. Mind. 45 % Fett i.Tr., Franche-Comté

Art.-Nr. 340168 ca. 2,5 kg x 1

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



Eins (A) Birnensauce

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

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



Eins (A) Rote Feige

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

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



Schweizer Raclette Purist



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

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

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



Raclette Purist



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

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



Seiler Raclette Paprika



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

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



Seiler Raclette Curry



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

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



Seiler Raclette Knoblauch



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

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



Seiler Raclette Röstzwiebel



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

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



Seiler Raclette 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. 291700 ca. 1,6 kg x 1



Alta Badia

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

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

**FP Stilsfer g.U.**

Schnittkäse aus Kuhmilch, mindestens 2 Monate gereift, gelbe, leicht feuchte Rinde, strohgelber Teig mit vereinzelter Lochung, sahnig-geschmeidige Textur, aromatisch-würzig mit herzhafter Note. 50 % Fett i. Tr., Südtirol

Art.-Nr. 2440043 150 g x 8, Stückpreis

**FP Dolomitenkönig**

Schnittkäse aus Kuhmilch, mindestens 2 Monate gereift, gelbe, feste Rinde, strohgelber Teig mit kirschgroßer Lochung und geschmeidiger Textur, mild-aromatisch mit feinnussigen Nuancen und süßlicher Note. 45 % Fett i. Tr., Südtirol

Art.-Nr. 2440041 150 g x 8, Stückpreis

**FP Steinsalzkäse**

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

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

**FP Bio Naturfels**

Hartkäse aus Kuhheumilch, mindestens 6 oder 9 Monate in der Felsenhöhle gereift, edle Rotkulturrinde, heller Teig und kompakter Textur, je nach Reifegrad mildaromatisch, vollmundig-würzig oder herzhaft-kräftig im Geschmack.

Mind. 45 % Fett i. Tr., Tirol. Stückpreise

Art.-Nr. 270547 125 g x 8, 6 Monate

Art.-Nr. 270548 125 g x 8, 9 Monate,

**FP Bio Kaiseralm**

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. 2430014 175 g x 8, Stückpreis

**FP Alpen Purist**

Hartkäse aus bester Schweizer Kuhmilch, hellbraune Rinde mit edler Rotkultur gepflegt, 8 Monate ausgereift, rahmig-cremiger Teig, mit zartem Schmelz, aromatisch-würzigem Geschmack.

Mind. 55 % Fett i. Tr., St. Gallen

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

**FPSchweizer Trüffel**

Käsezubereitung aus edler Schweizer Kuhmilch, 3 Monate gereift, hellbraune Rinde, hellgelber Teig mit gehobelten italienischen Trüffelstückchen gespickt, zartschmelzende Teigtextur, herzhaft rahmiger und leicht milchsäuerlicher Geschmack mit exquisiter Trüffelnote. Mind. 56 % Fett i.Tr., St. Gallen

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

**FP Schweizer Nussi**

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

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



FP Tiroler Adler

Hartkäse aus Kuhmilch mit Premium Alpenreife, mindestens 9 Monate gereift, feste Rinde mit feiner Rotkultur gepflegt, strohgelber Teig mit leicht parmesanartiger Struktur, geschmeidig und zart-schmelzend am Gaumen, aromatisch-würzig mit charaktervoller Note. 45 % Fett i.Tr., Tirol

Art.-Nr. 271909 150 g x 6, Stückpreis

**FP Tiroler Felsenkeller**

Hartkäse aus Kuhmilch mit Premium Alpenreife, mindestens 7 Monate im Naturfelsenkeller gereift, feste, mit Rotkultur gepflegte Rinde, gelber, elastischer Teig mit zartem Schmelz und karamellartigem Duft, aromatisch-kraftig mit würziger Note. 45 % Fett i.Tr., Tirol

Art.-Nr. 271908 150 g x 6, Stückpreis

**FP Urtyroler**

Rustikaler Hartkäse aus Kuhmilch, mindestens 12 Monate gereift, feste, hellbraune Rinde mit edler Rotkultur gepflegt, stroh- bis goldgelber Teig mit feiner leicht, kristalliner Textur, geschmeidig am Gaumen und charaktervoll kräftig-würzig im Geschmack. 45 % Fett i.Tr., Tirol

Art.-Nr. 271910 150 g x 6, Stückpreis

**Pecorino Tenero**

[*pekorino tenero*]



Hartkäse aus Schafmilch, mindestens 2 Monate gereift, hell- bis dunkelbraune Rinde, elfenbeinfarbener Teig, kompakte, feinkörnige Textur, mild-aromatisch bis kräftig-würzig mit vollmundigem Schafmilcharoma, zartschmelzend am Gaumen. Mind. 48 % Fett i. Tr., Sardinien

Art.-Nr. 420515 200 g x 10, Stückpreis

**Pecorino Pastore Stagionato**

[*pekorino pastore*]



Hartkäse aus Schafmilch, mindestens 5 Monate gereift, hell- bis dunkelbraune Rinde, elfenbeinfarbener Teig, kompakte, feinkörnige Textur, mild-aromatisch bis kräftig-würzig mit vollmundigem Schafmilcharoma, zartschmelzend am Gaumen. Mind. 50 % Fett i. Tr., Sardinien

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

**Pecorino Maturo**

[*pekorino maturo*]



Hartkäse aus Schafmilch, mindestens 3 Monate gereift, dunkle Rinde, strohgelber Teig mit kompakter Textur, zartschmelzend, vollmundig-würzig mit feinen Schafmilcharomen, praktisches Prepack-Stück. Mind. 48 % Fett i.Tr., Sardinien

Art.-Nr. 420531 200 g x 10, Stückpreis

**Pecorino Fantasia**

[*pekorino fantasia*]



Käsezubereitung aus Schafmilch, traditionell mindestens 15 Tage im Korb gereift, fantasievolle Zutatenkomposition aus Rucola, Oliven, Kapern und Chili im kompakten Teig, würzig-pikant mit feiner Schärfe und edlem Schafmilcharoma. Mind. 47 % Fett i. Tr., Sizilien

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

**Blütenhof Scheiben**

Schnittkäse aus regionaler Kuhmilch, mindestens 4 Wochen gereift, Rinde mit einer Mischung aus Ringelblüten und Schabzigerklee, einem Zitronen-Pfeffer-Mantel oder einer Kräuter-Blütenmischung affiniert, hellgelber Teig mit geschmeidiger Textur und feiner Bruchlochung, aromatisch mit zartblumiger Note. 50 % Fett i.Tr., Bayern. Stückpreise

Art.-Nr. 302639 110 g x 8 Wiesenblume

Art.-Nr. 302640 110 g x 8 Ringelblume

Art.-Nr. 302641 110 g x 8 Zitronen-Pfeffer

**Blütenhof Scheiben Ziege**

Schnittkäse aus Ziegenmilch, natur oder im feinen Kräuter-Gewürzmantel, mindestens 4 Wochen gereift, elfenbeinfarbener Teig mit geschmeidiger Textur, vollaromatisch, feine Ziegenmilchnote. Mind. 50 % Fett i.Tr., Bayern

Art.-Nr. 316520 110 g x 8 Natur

Art.-Nr. 302643 110 g x 8 Gewürzblüten, Stückpreise



NEU



Bio Mozzarella di Bufala DOP

[bio modsarella]



Handgezogene Mozzarella aus biologisch erzeugter Büffelmilch, porzellanfarbene Oberfläche, hellelfenbeinfarbener Teig, elastisch-lockere Textur, milch-frisch mit aromatischer Büffelmilchnote. Mind. 52 % Fett i.Tr., Kampanien

Art.-Nr. 423214 125 g x 8

Art.-Nr. 423241 125 g x 5 Becher, Stückpreise



Bio Büffel Burrata



Käsezubereitung bzw. Pasta filata Käse aus Bio Büffelmilch, porzellanfarbene Oberfläche, lockerer, elastischer Teig, Burrata mit einer cremigen Füllung aus Kuhsahne, milchfrisch mit leicht süßlicher Note und aromatischen Büffelmilchnuancen. Mind. 50 % Fett i. Tr., Kampanien

Art.-Nr. 423259 125 g x 6, Stückpreis



Bio Taleggio DOP

[bio taledscho]



Halbfester Schnittkäse aus Bio-Kuhmilch mit rotgeschmierter Rinde, mindestens 50 Tage traditionell im Leinentuch gereift, elfenbeinfarbener Teig mit geschmeidiger Textur, vollaromatisch mit leicht nussiger Note. Mind. 48 % Fett i. Tr., Lombardei

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



Bio Bufalina Casa di Pietro

[bio bufalina]



Weichkäse aus Büffelmilch aus ökologischer Landwirtschaft, edle Weißschimmelrinde, hellelfenbeinfarbener Teig mit cremig-geschmeidiger Textur, milchfrisch-aromatisch, feine Büffelmilchnote. Mind. 64 % Fett i.Tr., Lombardei

Art.-Nr. 424861 150 g x 6, Stückpreis



Bio Gorgonzola DOP zum Löffeln ohne Rinde

[bio gorgonzola]



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

Art.-Nr. 424553 1,5 kg x 1



Bio Roccolo

[bio rokkolo]



Ein Schnittkäse aus Bio-Kuhmilch, mind. 6 Monate im Naturkeller gereift, typische weißlich-gelbe und rötliche Flora, die sich während der Reife auf der Rinde bildet, leicht bröckeliger Käsekern, cremifizierender Rand, feinwürzig, leicht nussige Nuancen und Waldaromen. Mind. 55 % Fett i. Tr., Lombardei

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



Bio Naturfelskäse



Hartkäse aus Bio-Kuh-Heurohmilch in mit edler Rotkultur gepflegter Rinde, mindestens 6 Monate bzw. 9 Monate in der Felsenhöhle gereift, gelber Teig mit kompakter Textur und zartem Schmelz am Gaumen, vollmundig mit herzhaft-würzigen Nuancen. Mind. 45 % Fett i. Tr., Tirol

6 Monate gereift

Art.-Nr. 270540 ca. 4 kg x 1

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

9 Monate gereift

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

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



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 Steinsalzkäse



Schnittkäse aus thermisierter Bio-Kuh-Heumilch, rustikale Rinde mit Steinsalzmehl und Bergkräutern affiniert, mindestens 5 Monate in der Felsenhöhle gereift, gelber Teig mit vereinzelter erbsengroßer Lochung, geschmeidige Textur, vollaromatisch-würzig. Mind. 45 % Fett i. Tr., Tirol

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



Bio Kaiseralm



Hartkäse aus Bio-Kuh-Heurohmilch mit edler Rotkultur gepflegter Rinde, mindestens 6 Monate Premium-Felsenhöhlenreife, hellgelber Teig mit kompakter, zartschmelzender Textur und samtigen Mundgefühl, aromatisch-würzig mit feinen Noten nach geröstetem Weißbrot, frischer Duft nach Heu und Malz. Mind. 45 % Fett i. Tr., Tirol

Art.-Nr. 270533 ca. 4 kg x 1

Art.-Nr. 2430014 175 g x 8, Stückpreis



Bio Kornblumenkaiser



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

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



PP Bio Wildblume



Schnittkäse aus Bio-Kuh-Heumilch, mindestens 8 Wochen gereift, edle Rotkulturrinde mit feinem Blütenmix affiniert, gelber Teig mit geschmeidig-cremiger Textur und unregelmäßiger, erbsengroßer Lochung, aromatisch-mild mit feinwürzigen Nuancen und leicht süßlicher Note. Mind. 50 % Fett i. Tr., Allgäu

Art.-Nr. 311924 180 g x 6, Stückpreis



Bio Heumilch Vigilus



Schnittkäse aus Bio-Kuh-Heumilch 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



Bio Steinsalztaler



Hartkäse aus Bio-Kuh-Heurohmilch, mindestens 5 Monate in Premium-Felsenhöhlenreife ausgereift, dunkle Rinde mit einer Mischung aus Steinsalzmehl und Kräutern gepflegt, gelber Teig mit arttypischer Großlochung und elastischer Textur, mild-aromatisch mit feiner Würze und feinnussiger Note. Mind. 45 % Fett i. Tr., Tirol

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





Bio Soft White

Weiß wie Schnee – sanft wie Seide. Schnittfest und cremig, geht wie das sprichwörtliche „Messer durch die Butter“ und ist zartschmelzend am Gaumen. Mild-aromatisch mit feiner Cashew-Note und der typischen Weißschimmelrinde macht der Soft White Lust auf mehr. Hergestellt auf der Basis von Bio-Cashewkernen. 3 Wochen gereift.

Art.-Nr. 800601 120 g x 6, Stückpreis



Bio Fraïche

Ein kulinarischer Alleskönner! Leicht und cremig, fein-säuerlich am Gaumen. Verfeinert Suppen und Soßen, Süßes und Herzhaftes. Besonders beliebt auf Flammkuchen oder bei allem was den gewissen Pep braucht – einfach kreativ sein. Hergestellt auf der Basis von Bio-Cashewkernen.

Art.-Nr. 800608 180 g x 6, Stückpreis



Erfahren Sie noch mehr.
New Roots
Heiderbeck Playlist

Bio Spreads

Aufgestrichen – cremig und geschmackvoll. Abwechslungsreiche Geschmacksrichtungen in Meerrettich, Knoblauch-Kräuter und Tomate-Basilikum lassen Platz für deine kreativen Ideen. Perfekt für Toasts und Sandwiches, zum Kochen für Soßen, zu Pasta und Kartoffeln – und was du sonst noch liebst. Hergestellt auf der Basis von Bio-Cashewkernen.

Meerrettich

Art.-Nr. 800614 140 g x 6, Becher

Art.-Nr. 800622 1 kg x 12, Schale

Art.-Nr. 800623 10 kg x 1, Eimer

Knoblauch-Kräuter

Art.-Nr. 800613 140 g x 6, Becher

Art.-Nr. 800626 1 kg x 12, Schale

Art.-Nr. 800627 10 kg x 1, Eimer

Tomate-Basilikum

Art.-Nr. 800615 140 g x 6, Becher

Art.-Nr. 800624 1 kg x 12, Schale

Art.-Nr. 800625 10 kg x 1, Eimer

Natur

Art.-Nr. 800620 1 kg x 12, Schale

Art.-Nr. 800621 10 kg x 1, Eimer



Bio Fresh Greek Style & Black Pepper

Fresh – fresco – oder frisch wie wir sagen – egal, es ist einfach total lecker und super frisch am Gaumen. Aromatisch-feinwürzig und pikant, harmonisch mit mediterranen Kräutern abgestimmt oder mit der feinwürzigen Schärfe des Black Pepper.

Einfach ein Genuss – probiere es aus!

Hergestellt auf der Basis von Bio-Cashewkernen.

Art.-Nr. 800602 115 g x 6, Griechische Art

Art.-Nr. 800604 115 g x 6, Schwarzer Pfeffer,

Stückpreise



Bio La Fondue

La Fondue super cremig, herzhaft-würzig und leicht verdaulich. Ideal zu zweit oder in geselliger Runde, zum Dippen mit Brot, Kartoffeln oder Gemüse. Bietet Platz für kreative Ideen in der Küche. Hergestellt auf der Basis von Bio-Cashewkernen.

Art.-Nr. 800619 500 g x 4, Stückpreis



NEU

Bio MascaRice

Süße trifft Cremigkeit!

Die perfekte Hauptzutat für ein einzigartiges Tiramisu oder in Kombination mit Früchten die Basis für zauberhafte Desserts. Egal wofür du dich entscheidest, es wird cremig-süß. Hergestellt auf der Basis von gekeimtem Bio-Vollkornreis.

Art.-Nr. 800102 150 g x 6, Stückpreis



Veganes Tiramisu aus vier Zutaten

In kurzer Zeit und mit wenigen Zutaten ein vegnes Tiramisu zubereiten:

- 250 g MascaRice
- 8 Löffelbiscuits
- etwas kalter Kaffee
- Kakao



MascaRice aufschlagen, die Löffelbiscuits kurz in kaltem Kaffee wenden, die Hälfte davon in eine Form legen und die erste Schicht MascaRice mit einem Spritzbeutel daraufgeben, dann wieder mit Keksen bedecken und eine weitere Schicht MascaRice daraufstreichen. Nach Belieben mit Kakao bestreuen und vor dem Servieren etwas durchziehen lassen.

Dank der angenehmen Süße von MascaRice ist es nicht notwendig, zusätzlichen Zucker hinzuzufügen. Ein wunderbar schnell zubereitetes und köstliches veganes Dessert!

Bio MozzaRisella Classic

Exzellent im puren Genuss!

Schnittfest – Ideal zum Schneiden von Scheiben und durch gute Schmelzeigenschaften bestens geeignet für Pizza, zum Überbacken und Gratinieren. Gibt Gemüse- und Hülsenfrüchtegerichten eine frische Komponente und sorgt für Abwechslung auf Sandwiches, Brot, Salat & Co. Hergestellt aus gekeimtem Bio-Vollkornreis.

- Art.-Nr. 800105** 125 g x 10,
 - Art.-Nr. 800103** 200 g x 8,
 - Art.-Nr. 800104** 500 g x 4,
- Stückpreise



Bio La Cotta

Luftig leicht und traditionell geronnen. Super cremig mit leicht körniger Textur, Natur oder verfeinert mit Olivenöl, Thymian und Lavendel. Einfach Klasse auf einer ofenfrischen Pizza – Buon appetito! Hergestellt auf der Basis von Bio-Cashewkernen.

- Art.-Nr. 800611** 120 g x 6, Nature
 - Art.-Nr. 800610** 130 g x 6, Thymian Lavendel,
- Stückpreise



NEU

VegaStar Ringelblume

Vegane Zubereitung aus Kokosöl und Ringelblumen, hellgelber Teig mit geschmeidiger Textur, buttrig-aromatisch, praktische Prepack-Format.

Art.-Nr. 300541 100 g x 8, Stückpreis

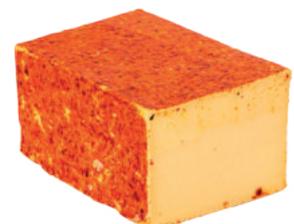


VegaStar

Vegane Zubereitung aus Kokosöl, Gewürzen und Zitronenschalenextrakt, oder Kräuter-Knoblauch Mischung, hellgelber geschmeidiger Teig, buttrig aromatisch-frisch, feinwürzig, auch im praktischen Prepack-Format.

- Lemon-Chili
- Art.-Nr. 300540** 1 kg x 1
- Art.-Nr. 300530** 100 g x 8, Stückpreis

- Kräuter-Knoblauch
- Art.-Nr. 300539** 1 kg x 1
- Art.-Nr. 300531** 100 g x 8, Stückpreis



NEU



www.heiderbeck.com



Heiderbeck GmbH

Gewerbering 4

82140 Olching

Telefon +49 8142 44567-0

Telefax +49 8142 44567-211

info@heiderbeck.com

2022