

HEIDERBECK

PREPACK

hochwertig &
renditestark



PREPACK - HOCHWERTIG & RENDITESTARK

BURRATA & MOZZARELLA

Seite 3

FRISCHKÄSE & CRÈMES

Seite 4

WEICHKÄSE

Seite 5-7

SCHNITT- & HARKÄSE

Seite 8-22

PFANNE & GRILL

Seite 23-25

SCHEIBEN

Seite 26-28

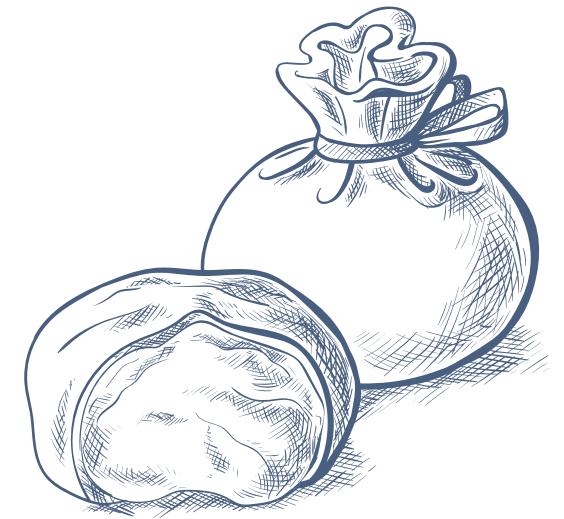
BIO SPEZIALITÄTEN

Seite 29-31



Ultrafrisch direkt auf den Tisch!

Sie heißen Burrata, Burratina oder Mozzarella di bufala und gehören zweifelsfrei zu den Trendsettern der Käsewelt. Ultrafrisch hergestellt aus Kuh-Büffel oder Ziegenmilch und schonend verpackt, finden Sie Ihren Weg in die Prepack-Truhe und letztlich auf den Teller des Genießers. Probieren Sie mal die Zweitplatzierung als Prepack-Artikel in der Nähe der Gemüseabteilung. Knallrote Tomaten harmonisieren ganz gut mit dem „Schneeweiß“, aber nicht nur wegen dem Farbspiel.



Mini Burrata Casa di Pietro

NEU

Kleine Käsezubereitung aus einem Mozzarella aus Kuhmilch mit Kuhmilchsahne gefüllt, porzellanfarbene Oberfläche mit elfenbeinfarbenen Teig und locker-cremiger Textur, milchfrisch im Geschmack, ideal als Snack-Format.

Mindestens 55 % Fett i.Tr., Venetien
Art.-Nr. 421452 150 g (50 g x 3) x 6 Stückpreis



Burrata & Burratina Casa di Pietro

Käsezubereitung aus einem Mozzarella aus Kuhmilch mit Kuhmilchsahne gefüllt, porzellanfarbene Oberfläche mit elfenbeinfarbenen Teig und überaus locker-cremiger Textur, milchfrisch im Geschmack mit sahnigem Mundgefühl.

Mindestens 42 % Fett i.Tr., Marken
Art.-Nr. 424951 125 g x 6, Stückpreis
Art.-Nr. 424966 100 g x 6, Stückpreis



Büffel Burrata

Edle Käsezubereitung aus einem Mozzarella di Bufala und einer cremigen Stracciatella aus Kuhmilchsahne im Inneren, porzellanfarbene Oberfläche, milchfrisch mit aromatischer Büffelmilchnote.

Mindestens 50 % Fett i. Tr., Kampanien
Art.-Nr. 423260 125 g x 6, Stückpreis



Burratina Trüffel

Ultrafrische Käsezubereitung aus einem Mozzarella aus Kuhmilch, gefüllt mit Kuhmilchsahne und edlen Trüffeln, porzellanfarbene Oberfläche mit elfenbeinfarbenen Teig und locker-cremiger Textur, milchfrisch-aromatisch mit feiner Trüffelnote.

Mindestens 57 % Fett i.Tr., Apulien

Art.-Nr. 423927 100 g x 6, Stückpreis



Burrata de Chèvre

Feinster Pasta-Filata-Käse aus Ziegenmilch mit sahnig-cremiger Füllung, porzellanfarbene Oberfläche und schneeweißer Teig, milchfrisch mit feinaromatischer Ziegenmilchnote.

Mindestens 45 % Fett i. Tr., Aquitanien

Art.-Nr. 342037 120 g x 6, Stückpreis



Mozzarella di Bufala DOP

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

Mindestens 52 % Fett i. Tr., Kampanien

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



Frisch Frischer Frischkäse!

Frischkäse und Cremes gehören mit zu den sensibelsten Käsesorten im vorverpackten Bereich. Bei Handling, Verpackung und letztendlich bei einer entsprechenden Restlaufzeit kommt man hier schnell an Grenzen. Wir haben Ihnen eine kleine Auswahl attraktiv vorverpackter Artikel aus diesem Segment für die Prepack Truhe zusammengestellt. Nicht nur geschmacklich ein Leckerbissen auch optisch ein Highlight.



Blütenhof Frischcrèmes

Feinste Frischcrème veredelt mit feinen Gewürzen, überaus sahnig-cremig, aromatisch-feinwürzig, harmonisch abgestimmt, sauber vorverpackt, ideal für die Prepack-Theke.
25 % Fett i. Tr. im Milchanteil, Deutschland
Art.-Nr. 316512 Meerrettich-Honig-Ingwer 125 g x 6, Stückpreis
Art.-Nr. 316513 Kräuter 125 g x 6, Stückpreis
Art.-Nr. 316514 Tomate-Olive 125 g x 6, Stückpreis
Art.-Nr. 316515 Hirte 125 g x 6, Stückpreis



Rulito de Queso

Frischkäsezubereitung aus Kuh- und Ziegenmilch, schneeweißer Teig mit cremig-weicher Textur, ummantelt mit fruchtigen Papaya- oder Ananasstückchen, süßlich-mild mit feinfruchtigen Nuancen.
Mindestens 56 % Fett i. Tr. im Milchanteil, Valencia
Art.-Nr. 330471 Feige 70 g x 6
Art.-Nr. 330472 Papaya 85 g x 6
Art.-Nr. 330473 Ananas 85 g x 6
Stückpreise



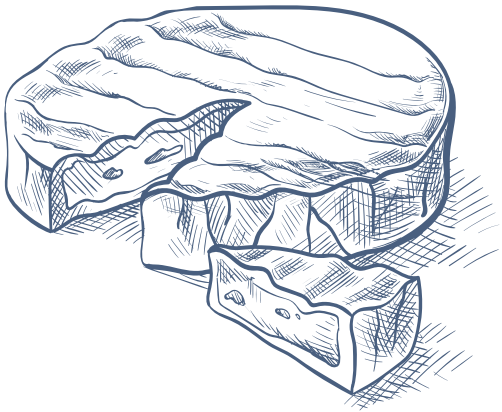
La Buchette

Weichkäse aus Ziegenmilch mit affinierter Oberfläche, schneeweißer Teig, cremige Textur, milchfrisch-aromatisch mit feiner Ziegenmilchnote.
Mindestens 45 % Fett i. Tr., Centre
Art.-Nr. 340180 Blüte
Art.-Nr. 342021 Honig
Art.-Nr. 342022 Pfeffer
Art.-Nr. 342019 Trüffel
Art.-Nr. 342020 Rosenblüten
jeweils 100 g x 6, Stückpreise



Köstliche Weichkäse

Erlebniskauf im Kleinformaat!
Genießen Sie ausgesuchte Weichkäsespezialitäten vom innovativen Trendprodukt bis hin zum Klassiker in der großen Käsewelt Attraktiv vorverpackte und kleinformartige Weichkäse bieten ein hohes Maß an Hygiene und Frische. Optimal platziert und mit einer tollen Optik sorgen sie für den nötigen Kaufimpuls. Bedienen den Kunden der es etwas „eiliger“ hat oder den, der gern mal einfach nur herum stöbert.



Bufalina Casa di Pietro

Handwerklich hergestellter Weichkäse aus-Büffelmilch mit feiner Weißschimmelrinde, elfenbeinfarbener teig, geschmeidig-cremig, vollaromatisch-feinwürzig.
Mindestens 64 % Fett i. Tr., Lombardei
Art.-Nr. 424854 150 g x 6, Stückpreis



Pagliavera Casa di Pietro

Weichkäse aus Kuhmilch mit edler Weißschimmelrinde, elfenbeinfarbener Teig, sahnig-cremige Textur, milchfrisch mit feinaromatischer Note.
Mindestens 56 % Fett i. Tr., Piemont
Art.-Nr. 424950 200 g x 8, Stückpreis



Bufalina al Tartufo Casa di Pietro

Weichkäse aus Büffelmilch aus handwerklicher Herstellung, edle Weißschimmelrinde, hellelfenbeinfarbener Teig mit Trüffelstückchen affiniert, vollaromatisch-feinwürzig.
Mindestens 64 % Fett i. Tr., Lombardei
Art.-Nr. 424860 150 g x 6, Stückpreis



Petit Olivet Asche

Weichkäse aus Kuhmilch, Rinde mit Pflanzenkohleasche affiniert, elfenbeinfarbener, cremig-geschmeidiger Teig, aromatisch-feinwürzig.
Mindestens 45 % Fett i. Tr., Frankreich
Art.-Nr. 342010 150 g x 8, Stückpreis



Petit Olivet Blüte

Weichkäse aus Kuhmilch, Rinde mit Blüten affiniert, elfenbeinfarbener Teig, cremig-geschmeidige Textur, aromatisch-feinwürzig.
Mindestens 45 % Fett i. Tr., Frankreich
Art.-Nr. 342012 150 g x 8, Stückpreis



Petit Olivet Pfeffer

Weichkäse aus Kuhmilch, Rinde mit Pfeffer affiniert, elfenbeinfarbener Teig, cremig-geschmeidige Textur, aromatisch-feinwürzig.
mindestens 45 % Fett i. Tr., Frankreich
Art.-Nr. 342011 150 g x 8, Stückpreis



Blütenzauber

Weichkäse mit feiner Blütenaffinage auf der Oberfläche, hellelfenbeinfarbener , cremig-geschmeidiger Teig.

Mindestens 50 % Fett i. Tr., Deutschland
Art.-Nr. 300559 ca. 140g x 6, gewichtsausgezeichnet



Pierre Robert

Kleiner Rohmilchweichkäse aus Kuhmilch, edle Weißschimmelrinde, hellelfenbeinfarbener Teig, sehr cremig und aromatisch mit feinwürziger Note.

Mindestens 75 % Fett i. Tr., Ile-de-France
Art.-Nr. 340115 100 g x 9, Stückpreis



Dolce Crema Robiola

Weichkäse aus Kuhmilch, leichte Weißschimmelrinde, elfenbeinfarbener Teig, sahnig-cremig, milchfrisch-feinaromatisch.

Mindestens 54 % Fett i. Tr., Lombardei
Art.-Nr. 421100 150 g x 6 , Stückpreis



Ziegen-Traum

Edler Weichkäse aus Ziegenmilch, feine Weißschimmelrinde, schneeweißer Teig, cremig-geschmeidig mit aromatischer Ziegenmilchnote.

Mindestens 45 % Fett i. Tr., Deutschland
Art.-Nr. 300552 140 g x 6, Stückpreis



Brie de Meaux AOP

Weichkäseklassiker aus Kuhrohmlch mit edler Weißschimmelrinde, hellelfenbeinfarbener Teig, feinwürzig bis vollaromatisch, sauber vorverpackt, ideal für die Prepack-Theke.

45 % Fett i. Tr., Ile-de-France, Champagne-Ardenne
Art.-Nr. 340158 200 g x 7, Stückpreis



Dolce Crema Robiola Duetto

Weickkäse aus Kuh- und Ziegenmilch, leichte Weißschimmelrinde, porzellanfarbener Teig, sahing-cremig, milchfrisch mit feinaromatischer Note

Mindestens 52 % Fett i. Tr., Lombardei
Art.-Nr. 421101 150 g x 6 , Stückpreis



NEU

Taleggio DOP

Halbfester Schnittkäse aus Kuhmilch, edle Rotkulturrinde, elfenbeinfarbener Teig mit geschmeidig-cremiger Textur, feinwürzig-aromatisch, sauber vorverpackt-ideal für die Prepack-Theke.

Mindestens 48 % Fett i. Tr., Lombardei
Art.-Nr. 424562 125 g x 8, Stückpreis



NEU

Taleggio DOP

Halbfester Schnittkäse aus Kuhmilch, edle Rotkulturrinde, elfenbeinfarbener Teig mit geschmeidig-cremiger Textur, feinwürzig-aromatisch, sauber vorverpackt-ideal für die Prepack-Theke.

Mindestens 48 % Fett i. Tr., Lombardei
Art.-Nr. 420446 180 g x 8, Stückpreis



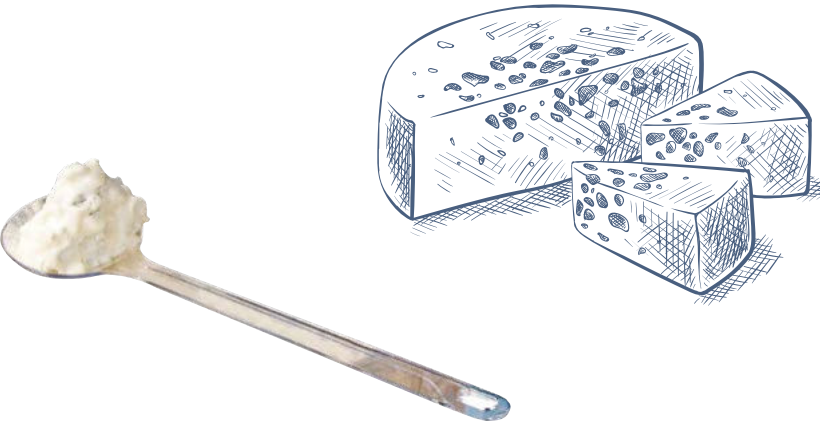
Gorgonzola DOP zum Löffeln

Feinster Gorgonzola aus Kuhmilch, hellelfenbeinfarbener Teig mit feiner Edelpilzäderung, überaus geschmeidig-cremig in der Textur und vollaromatisch, süßlich-pikant im Geschmack. In der praktischen Prepack Verpackung für längere Frische und optimales Handling. Kleine Einheit für schnelle Rotation, praktischerweise preisausgezeichnet.

Mindestens 48 % Fett i. Tr., Lombardei
Art.-Nr. 425901 ca. 230 g x 6, Preisausgezeichnet



mit
PREIS
Auszeichnung



NEU

Baffalo Blu

Feiner Weichkäse aus Büffelmilch, hellelfenbeinfarbener, cremig-geschmeidiger Teig mit feiner Blauschimmeläderung, vollaromatisch-feinwürzig.

Mindestens 55 % Fett i. Tr. Italien
Art.-Nr. 425900 100 g x 10, Stückpreis



NEU

Gorgonzola DOP in der Holzschale

Cremiger Gorgonzola aus Kuhmilch, hellelfenbeinfarbener Teig mit feiner Edelpilzäderung, geschmeidig-cremig, vollaromatisch, süßlich-pikant.

Mindestens 48 % Fett i. Tr., Lombardei
Art.-Nr. 421354 200 g x 8, Stückpreis



Käse Rebellen nach altbewährter, bäuerlicher Tradition!

Und aus Bergbauern Heumilch dem Rohstoff aus dem die feinwürzigen „Rebellen“ hergestellt sind. Feine Gewürze ummanteln die geschmeidigen Käselaike, verleihen dem Käse den jeweils typischen Geschmack. Keiner gleicht dem Anderen. Egal ob feuriger Chili, pikanter Pfeffer oder aromatischer Holunder eines haben sie gemeinsam, sie schmecken rebellisch gut.



NEU

FP Berg Rebell

Hartkäse aus Kuhmilch mit gewaschener Naturrinde, mindestens 5 Monate gereift, goldgelber, kompakter Teig mit zartem Schmelz, aromatisch-würzig.

50 % Fett i. Tr., Deutschland

Art.-Nr. 2430110 150 g x 8, Stückpreis

NEU

FP Chili Rebell

Schnittkäse aus Kuhmilch mit dunkler Rinde, mindestens 10 Wochen gereift, hellgelber Teig mit Chiliflocken affinert, geschmeidig mit pikanter Note.

50 % Fett i. Tr., Deutschland

Art.-Nr. 2430112 150 g x 8, Stückpreis



NEU

FP Holunder Rebell

Käsezubereitung aus Kuhmilch, Rinde mit Holunderblüten affinert, mindestens 70 Tage gereift, gelber, geschmeidig-cremiger Teig, mild-aromatisch.

Mindestens 50 % Fett i. Tr., Deutschland

Art.-Nr. 2430113 150 g x 8, Stückpreis

NEU

FP Pfeffer Rebell

Schnittkäse aus Kuhmilch, braune Naturrinde, mindestens 70 Tage gereift, gelber, geschmeidiger Teig mit edlen Pfefferkörnern affinert, aromatisch-feinwürzig, pikante Note.

Mindestens 50 % Fett i. Tr., Deutschland

Art.-Nr. 2430114 150 g x 8, Stückpreis

NEU

FP Heublumen Rebell

Schnittkäse aus Kuhmilch, Rinde mit Heublumen affinert, mindestens 70 Tage gereift, gelber, geschmeidiger Teig mit einzelner Lochung, aromatisch-feinwürzig.

Mindestens 50 % Fett i. Tr., Deutschland

Art.-Nr. 2430115 150 g x 8, Stückpreis



Wäldergold - gepflegte Tradition aus dem Bregenzer Wald

Seit jeher gehören die Käsespezialitäten zu den wertvollsten Erzeugnissen des Bregenzer Waldes, quasi zu den Goldstücken der Region. Seit Jahrzehnten kennt der Käsehändler Stefan Fessler die Senner und Käsemeister welche er für die Marke WÄLDERGOLD ausgewählt hat und achtet dabei stets auf die konstant hohe Qualität seiner Goldstücke. WÄLDERGOLD steht für die Genusskultur von langer Tradition. Praktische PP Stücke für die Prepack Theke. **Verpackt in BDF-Folie.**



NEU

PP Wäldergold Zirbenkäse

Schnittkäse aus Kuhmilch, Rinde mit Kräutern und Zirbe affinert, mindestens 3 Monate gereift, elfenbeinfarbener, kompakt-geschmeidiger Teig, feinwürzig.

50 % Fett i. Tr., Bregenzer Wald

Art.-Nr. 272408 ca.150 g x 8, Stückpreis

NEU

PP Wäldergold Orangenpfeffer

Schnittkäse aus Kuhmilch, Rinde mit Orangenpfeffer affinert, mindestens 3 Monate gereift, elfenbeinfarbener, geschmeidiger Teig, aromatisch-würzig.

Mindestens 50 % Fett i. Tr., Bregenzer Wald

Art.-Nr. 272410 150 g x 8, Stückpreis



NEU

PP Wäldergold Alpenkräuter

Schnittkäse aus Kuhmilch, Rinde mit Kräutern affinert, mindestens 3 Monate gereift, hellgelber, geschmeidiger Teig, vollaromatisch

50 % Fett i. Tr., Bregenzer Wald

Art.-Nr. 272409 150 g x 8, Stückpreis

NEU

PP Wäldergold Tomate Basilikum

Schnittkäse aus Kuhmilch, Rinde mit Tomate & Basilikum affinert, mindestens 3 Monate gereift, hellgelber, geschmeidiger Teig, vollaromatisch

50 % Fett i. Tr., Bregenzer Wald

Art.-Nr. 272411 150 g x 8, Stückpreis

NEU

PP Wäldergold Paprika Chili

Schnittkäse aus Kuhmilch, Rinde mit Paprika & Chili affinert, mindestens 3 Monate gereift, hellgelber, geschmeidiger Teig, vollmundig-pikant.

50 % Fett i. Tr., Bregenzer Wald

Art.-Nr. 272412 150 g x 8, Stückpreis



Mila - bergfrische Milch aus Südtirol!

Südtirol, das Land der Gegensätze. Schroffe Felswände und fruchtbare Böden, mediterranes Lebensgefühl und alpine Traditionen, lebendige Täler und abgeschiedene Höfe all das ist Südtirol. Seit Generationen pflegen die Südtiroler Bergbauern diese einzigartige Kulturlandschaft. Da, wo die Wiesen steil sind und die Natur den Tagesrhythmus angibt, entsteht unsere bergfrische Milch der Rohstoff für einzigartige Käsespezialitäten von erstklassiger Qualität.



FP Stilfser g.U.

Schnittkäse aus Kuhmilch, Naturrinde, strohgelber geschmeidiger Teig, vollmundig-würzig, sauber verpackt - ideal für die Prepack-Theke.

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



FP Alta Badia

Hartkäse aus Kuhmilch, mind. 6 Monate gereift, gelber kompakter Teig mit zartem Schmelz, vollmundig-würzig.

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



FP Dolomit

Hartkäse aus Kuhmilch, mind. 8 Monate gereift, hellelfenbeinfarbener feinkristalliner Teig mit zartem Schmelz, vollmundig-würzig.

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



FP Pustertaler

Schnittkäse aus Kuhmilch, Naturrinde, strohgelber, geschmeidiger Teig, feinwürzig und zartschmelzend, sauber vorgeschnitten-ideal für Prepack-Theke.

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



FP Dolomitenkönig

Schnittkäse aus Kuhmilch, Naturrinde, gelber geschmeidiger Teig mit feiner Rundlochung, aromatisch-mild und feinnussig.

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



**FP Kräuterhexe
FP Südtiroler Pfefferkäse**

Schnittkäse aus Kuhmilch, affinert mit feinen Kräutern oder pikanten Pfefferkörnern, hellgelber geschmeidiger Teig, zartschmelzend, von aromatisch und buttrig-mild bis vollmundig würzig.

45 % Fett i. Tr., Südtirol
Art.-Nr. 2440044 150 g x 8
Art.-Nr. 2440045 150 g x 8, Stückpreise



Mediterrane Genussmomente!

Für den Kulturreisenden und Feinschmecker gibt es kaum einen interessanteren Landstrich. An Kulturschätzen mangelt es in den mediterranen Regionen nicht und kulinarische Gaumenfreuden lassen das Herz des Feinschmeckers höher schlagen. Viele Kulturen haben die Menschen, ihre Lebensart, die Landschaft, die Architektur und die kulinarischen Besonderheiten des Mittelmeerraumes geprägt. Reizvoll, bunt und verschieden ist die Speisekarte dieser Region kontrastreich, so wie ihre Landschaft und gleichzeitig „Geburtsstätte“ einiger der hervorragendsten Käse dieser Welt.



Cacio Pistazie

Käsezubereitung aus einem Hartkäse aus Kuh- und Schafmilch affinert mit feinen Pistazien, elfenbeinfarbener geschmeidiger Teig, vollaromatisch.

41 % Fett i. Tr., Toskana / Italien
Art.-Nr. 316603 150 g x 8, Stückpreis



Cacio Peperoncino

Hartkäse aus Kuh- und Schafmilch, affinert mit pikanter Peperoncini, elfenbeinfarbener geschmeidiger Teig, vollmundig-pikant.

41 % Fett i. Tr., Toskana / Italien
Art.-Nr. 316609 150 g x 8, Stückpreis



Cacio Rosmarin & Knoblauch

Hartkäse aus Kuh- und Schafmilch, hellelfenbeinfarbener geschmeidiger Teig mit Rosmarin und Knoblauch affinert, vollmundig-würzig.

41 % Fett i. Tr., Toskana / Italien
Art.-Nr. 316601 150 g x 8, Stückpreis



Cacio Pfeffer

Hartkäse aus Kuh- und Schafmilch, affinert mit edlem Pfeffer, elfenbeinfarbener geschmeidiger Teig, vollmundig, aromatisch-würzig.

41 % Fett i. Tr., Toskana / Italien
Art.-Nr. 316607 150 g x 8, Stückpreis



Cacio Walnuss

Käsezubereitung aus einem Hartkäse aus Kuh- und Schafmilch affinert mit knackiger Walnuss, elfenbeinfarbener geschmeidiger Teig, vollaromatisch.

41 % Fett i. Tr., Toskana / Italien
Art.-Nr. 316605 150 g x 8, Stückpreis



Cacio Trüffel

Käsezubereitung aus einem Hartkäse aus Kuh- und Schafmilch affinert mit edler Trüffلزubereitung, elfenbeinfarbener Teig, vollmundig-würzig.

41 % Fett i. Tr., Toskana / Italien
Art.-Nr. 316611 150 g x 8, Stückpreis



FP Pecorino Pastore

Hartkäse aus Schafmilch, mindestens 5 Monate gereift, hellgelber, kompakt-geschmeidiger Teig, zartschmelzend, vollmundig-kräftig.

Mindestens 50 % Fett i. Tr., Sardinien / Italien

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



FP Pecorino Tenero

Hartkäse aus Schafmilch, mindestens 2 Monate gereift, gelber kompakter Teig mit feinem Schmelz, vollaromatisch.

Mindestens 48 % Fett i. Tr., Sardinien / Italien

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



FP Pecorino Maturo

Hartkäse aus Schafmilch, mindestens 3 Monate gereift, strohgelber, kompakt-zartschmelzender Teig, vollmundig-würzig.

Mindestens 48 % Fett i. Tr., Sardinien / Italien

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



NEU

FP Pecorino Fantasia

Käsezubereitung aus Schafmilch, affinert mit würzigen Oliven, Rucola und pikanter Peperoncini, helgelber kompakter Teig, vollmundig-würzig und pikant.

Mindestens 47 % Fett i. Tr., Sizilien / Italien

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



Gran Tartufo Casa di Pietro

Käsezubereitung mit Kuhrohmlch hergestellt und mit edlem Trüffel affinert, hellgelber leicht körniger Teig mit feinem Schmelz, aromatisch.

Mindestens 48 % Fett i. Tr., Italien

Art.-Nr. 425800 100 g x 12, Stückpreis

Art.-Nr. 425801 ca. 1 kg x 8



NEU

Tradizionali Trüffel

Käsezubereitung aus Kuh- und Schafmilch, affinert mit edlem Trüffel, hellgelber kompakter Teig, mild-aromatisch mit feinwürziger Trüffelnote.

Mindestens 45 % Fett i. Tr., Marken / Italien

Art.-Nr. 424957 160 g x 8, Stückpreis



Tradizionali Olive

Käsezubereitung aus Kuh- und Schafmilch, affinert mit feinwürzigen Oliven, hellgelber kompakter Teig mit feinem Schmelz, mild-aromatisch, fruchtig-feinwürzig.

Mindestens 45 % Fett i. Tr., Marken / Italien

Art.-Nr. 424958 160 g x 8, Stückpreis



Tradizionali Peperoncino

Halbfester Schnittkäse aus Kuh- und Schafmilch, affinert mit pikanter Peperoncini, hellgelber kompakter Teig, feinwürzig, aromatisch-pikant.

Mindestens 45 % Fett i. Tr., Marken / Italien

Art.-Nr. 424955 160 g x 8, Stückpreis



Tradizionali Walnuss

Käsezubereitung aus Kuh- und Schafmilch, affinert mit knackiger Walnuss, hellgelber kompakter Teig, milchfrisch und mild-aromatisch, feinnussig.

Mindestens 45 % Fett i. Tr., Marken / Italien

Art.-Nr. 424956 160 g x 8, Stückpreis



Ziegenkäse mit Rotwein

Schnittkäse aus Ziegenmilch mit Rotwein affinert, elfenbeinfarbener geschmeidiger Teig, vollaromatisch mit feiner Weinnote.

Mindestens 45 % Fett i. Tr., Spanien

Art.-Nr. 330493 150 g x 8, Stückpreis



Schafskäse Mediterran Don Juan

Käsezubereitung aus einem Schnittkäse aus Schafmilch, affinert mit Tomaten und Oregano, hellgelber geschmeidiger Teig, feinwürzig.

Mindestens 55 % Fett i. Tr., Spanien

Art.-Nr. 330492 150 g x 8, Stückpreis



Queso de Cabra Don Juan

Schnittkäse aus Ziegenmilch, mindestens 2 Monate gereift, elfenbeinfarbener, geschmeidig-zartschmelzender Teig, mild-aromatisch, vollmundig.

Mindestens 45 % Fett i. Tr., Spanien

Art.-Nr. 330490 200 g x 8, Stückpreis



Queso Manchego DOP Don Juan

Klassischer Hartkäse aus Schafmilch, mindestens 6 Monate gereift, elfenbeinfarbener, kompakt-geschmeidiger Teig mit zartem Schmelz, vollmundig-würzig.

Mindestens 55 % Fett i. Tr., Spanien

Art.-Nr. 330489 200 g x 8, Stückpreis



Mahón Menorca DOP Don Juan

Schnittkäse aus Kuhmilch, mindestens 2 Monate gereift, elfenbeinfarbener kompakter Teig mit feinem Schmelz, vollaromatisch-feinwürzig.

Mindestens 50 % Fett i. Tr., Spanien

Art.-Nr. 330436 180 g x 16, Stückpreis



Ibéroco Don Juan

Schnittkäse aus Kuh-, Schaf- und Ziegenmilch, mindestens 3 Monate gereift, elfenbeinfarbener, geschmeidig-zartschmelzender Teig, vollaromatisch.

Mindestens 55 % Fett i. Tr., Spanien

Art.-Nr. 330491 200 g x 8, Stückpreis



NEU

FP Baccus

Käsezubereitung aus Kuhmilch, affinert mit italienischem Wein, mind. 5 Monate gereift, gelber feinkörniger Teig, vollmundig-würzig.

Mindestens 40 % Fett i. Tr., Venetien / Italien

Art.-Nr. 2430009 175 g x 8, Stückpreis



FP Gin-Käse

Hartkäse aus Kuhmilch, affinert mit edlem Gin, mindestens 5 Monate gereift, gelber kompakter Teig mit feinem Schmelz, fruchtig-aromatisch mit feinkerber Note.

Mindestens 40 % Fett i. Tr., Venetien / Italien

Art.-Nr. 2330137 175 g x 8, Stückpreis



FP Aperitivo Käse

Käsezubereitung aus Kuhmilch, affinert in italienischem Schaumwein, mind. 6 Monate gereift, strohgelber feinkörniger Teig, aromatisch-würzig.

Mindestens 40 % Fett i. Tr., Venetien / Italien

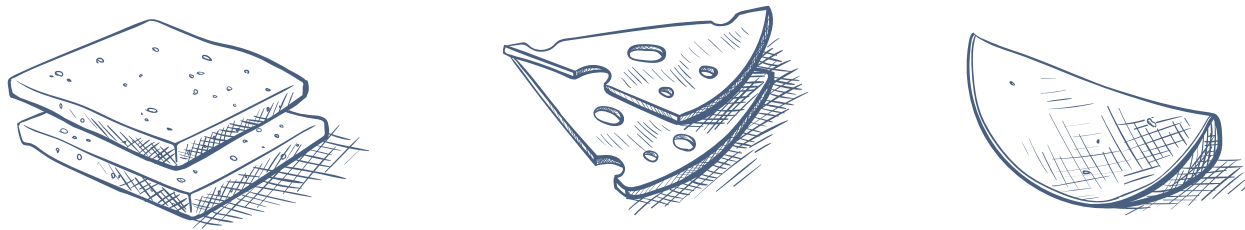
Art.-Nr. 2430004 175 g x 8, Stückpreis



Prepack, vorverpackt mit System hochwertig und renditestark!

Ganz egal ob frisch vom Laib geschnitten oder als attraktives Prepack Stück produziert, generiert das Konzept einen Zusatzumsatz im Umfeld der Bedientheke. Das Prepack-System fungiert gleichzeitig als Kaufimpulsgeber und attraktive Präsentationsplattform. Es ermöglicht bei guter Umsetzung ein optimales Zusammenspiel beider Bereiche und ist eine Aufwertung für den gesamten Frischebereich.

Die Spezialitäten von der Theke vorgefertigt im praktischen Format für die Prepacktruhe. Das erspart Ihnen Zeit, Kraft und Aufwand und gewährt Ihnen noch stärker die Möglichkeit für fachlich fundierte Beratungsgespräche an der Bedientheke. Eine Stärke die Sie ausspielen sollten.



Effektiverer Arbeitsablauf:

- ein zeitintensives Portionieren vor Ort entfällt
- die Verpackung ist optimal auf das Produkt abgestimmt
- Etiketten sorgen für die notwendigen Informationen
- Einfaches, schnelles und sicheres Handling beim Bestücken der Prepack-Theke



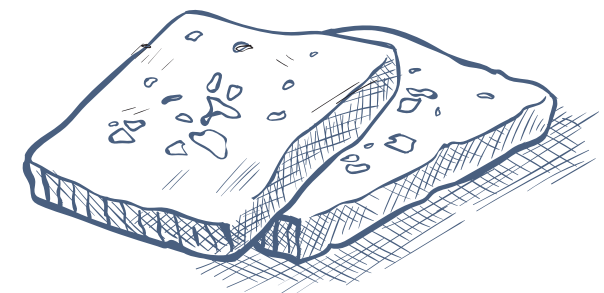
Sortimentsvorteil:

- ausgewogen gestaltet, unterstützt die Prepack Theke alle Bereiche der Bedientheke, von attraktiven ultarfrischen Produkten wie der Burrata über hochwertigen Frisch und Weichkäse und Käsespezialitäten für Pfanne & Grill bis hin zu den Schnitt und Hartkäsen
- selbst im sensiblen Bio Bereich eröffnen sich interessante Ansatzpunkte und das vorgefertigte Prepack Sortiment bietet eine optimale Platzierungsmöglichkeit
- neben einer gewissen Sortimentstiefe sind Optik, Hygiene und Frische entscheidend für den Verkaufserfolg.



Interessante Bestelleinheiten:

- sorgen für schnelle Rotation im Markt
- bieten optimale Frische
- garantieren einen überschaubaren Warenbestand
- bedienen auch kleinere Verkaufsflächen



Optimale Restlaufzeit:

- sicher und optimal vorverpackt generiert eine längere Haltbarkeit
- ermöglicht dem Kunden einen Einkauf auf Vorrat

Alpine Köstlichkeiten!

Die Alpen schroffe Berge, steile Hänge und oft raue Lebensbedingungen für Mensch und Tier, aber auch weite fruchtbare Täler. Südlich und nördlich des Alpenkamms herrschen gute Bedingungen für eine traditionelle, naturnahe Landwirtschaft. Saftige, kräuterreiche Wiesen bieten die beste Futtergrundlage für eine gute und geschmackvolle Milch und damit für vielseitige alpine Käsejuwelle von bester Qualität.



FP Tiroler Alder

Hartkäse aus Kuhmilch, Naturrinde gewaschen, strohgelber kompakt-feinkristallinier Teig mit zartem Schmelz, vollmundig-kraftig.

45 % Fett i. Tr., Tirol / Österreich

Art.-Nr. 271909 150 g x 6, Stückpreis



FP Tiroler Felsenkeller

Hartkäse aus Kuhmilch, Naturrinde gewaschen, strohgelber, kompakt-zartschmelzender Teig, vollmundig-würzig.

45 % Fett i. Tr., Tirol / Österreich

Art.-Nr. 271908 150 g x 6, Stückpreis



FP Kaiserkäse

Schnittkäse aus Kuhmilch in Naturrinde, mindestens 3 Monate gereift, goldgelber geschmeidiger Teig mit feiner lochung, mild-aromatisch.

Mindestens 45 % Fett i. Tr.,
Tirol / Österreich

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



FP Steinsalzkäse

Schnittkäse aus Kuhmilch, Naturrinde mit Steinsalzmehl affiniert, hellgelber geschmeidiger Teig, feine Lochung, vollmundig-würzig.

Mindestens 45 % Fett i. Tr.,
Tirol / Österreich

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



FP Kaiseralm 6 Monate

Tiroler Bergkäse aus Kuhrohmlch, mindestens 6 Monate gereift, Naturrinde, goldgelber geschmeidiger Teig, feiner Schmelz, aromatisch-würzig.

Mindestens 45 % Fett i. Tr., Tirol / Österreich

Art.-Nr. 2430082 150 g x 8, Stückpreis



FP Kaiseralm 10 Monate

Tiroler Bergkäse aus Kuhrohmlch, mindestens 10 Monate gereift, Naturrinde, strohgelber kompakt-feinkristalliner Teig, zartschmelzend, vollmundig-würzig.

Mindestens 45 % Fett i. Tr., Tirol / Österreich

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



FP Holunderkäse

Schnittkäse aus Kuhmilch, Rinde mit feiner Holunderblüte affiniert, mindestens 3 Monate gereift, hellgelber geschmeidiger Teig, feinwürzig.

Mindestens 45 % Fett i. Tr., Vorarlberg / Österreich

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



FP Wildblütenkäse

Schnittkäse aus Kuhmilch, Naturrinde mit Wildblüten affiniert, mindestens 3 Monate gereift, strohgelber geschmeidiger Teig, vollmundig, aromatisch-feinwürzig.

Mindestens 45 % Fett i. Tr., Vorarlberg / Österreich

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



FP Urtyroler

Hartkäse aus Kuhmilch, Naturrinde gewaschen, strohgelber, kompakt-feinkristalliner Teig, zartschmelzend und vollmundig-kraftig.

45 % Fett i. Tr., Tirol / Österreich

Art.-Nr. 271910 150 g x 6, Stückpreis



FP Alpzirler

Hartkäse aus Kuhmilch, Naturrinde gewaschen, gelber geschmeidiger Teig mit feinem Schmelz, aromatisch-feinwürzig.

50 % Fett i. Tr., Tirol / Österreich

Art.-Nr. 271907 150 g x 6, Stückpreis



FP Berg Purist

Schnittkäse aus Kuhmilch, mindestens 3 Monate gereift, gelber geschmeidiger Teig, mild-aromatisch mit feiner Würze.

Mindestens 55 % Fett i. Tr., Schweiz

Art.-Nr. 2430068 150 g x 8



FP Gipfel Purist

Hartkäse aus Kuhmilch, mindestens 8 Monate gereift, goldgelber, feinkristallin-zartschmelzender Teig, vollmundig-kraftig.

Mindestens 55 % Fett i. Tr., Schweiz

Art.-Nr. 2430070 150g x 8, Stückpreis



FP Wilderererkäse

Schnittkäse aus Kuhmilch, mindestens 3 Monate gereift, gelber, kompakt-zartschmelzender Teig mit vereinzelter Lochung, feinwürzig.

Mindestens 48 % Fett i. Tr., Schweiz

Art.-Nr. 2430012 150g x 8, Stückpreis



FP Alpen Purist

Hartkäse aus Kuhmilch, mindestens 6 Monate gereift, strohgelber geschmeidiger Teig mit feinem Schmelz, vollmundig-würzig.

Mindestens 55 % Fett i. Tr., Schweiz

Art.-Nr. 2430069 150g x 8



FP Bergdiamant

Schnittkäse aus Kuhmilch, mindestens 3 Monate gereift, gelber geschmeidiger Teig, aromatisch, vollmundig-würzig.

Mindestens 50 % Fett i. Tr., Schweiz

Art.-Nr. 2430105 150g x 8, Stückpreis



FP Feingold

Hartkäse aus Kuhmilch, mindestens 12 Monate gereift, goldgelber fein-kristalliner Teig mit zartem Schmelz, vollmundig-kraftig.

Mindestens 55 % Fett i. Tr., Schweiz

Art.-Nr. 2430077 150g x 8, Stückpreis



FP Schweizer Trüffeli

Käsezubereitung aus einem Kuhmilchschnittkäse mindestens 10 Wochen gereift, hellgelber geschmeidiger Teig mit Trüffel affiniert, vollaromatisch.

Mindestens 56 % Fett i. Tr., Schweiz

Art.-Nr. 2430081 150g x 8, Stückpreis



FP Felsenkeller

Hartkäse aus Kuhmilch, mindestens 5 Monate gereift, strohgelber kompakter Teig mit feinem Schmelz, aromatisch und extrawürzig.

Mindestens 50 % Fett i. Tr., Schweiz

Art.-Nr. 2430021 150g x 8, Stückpreis



FP Almwiesenkäse

Schnittkäse mit Kuhrohmlch hergestellt, mindestens 6 Monate gereift, gelber geschmeidig-zartschmelzender Teig, aromatisch und extrawürzig.

Mindestens 45 % Fett i. Tr., Schweiz

Art.-Nr. 2430020 150g x 8, Stückpreis



FP Schweizer Nussi

Käsezubereitung aus Kuhrohmlch, mindestens 3 Monate gereift, Rinde mit Wallnusslikör und Kräutern affiniert, gelber geschmeidiger Teig, feinwürzig.

Mindestens 50 % Fett i. Tr., Schweiz

Art.-Nr. 2430007 150g x 8, Stückpreis



FP Schweizer Kräutermäxli

Hartkäse aus Kuhmilch, mindestens 3 Monate gereift, gelber geschmeidig-zartschmelzender Teig, aromatisch-würzig.

Mindestens 48 % Fett i. Tr., Schweiz

Art.-Nr. 2430008 150g x 8, Stückpreis



FP Dijon-Senf-Käse

Käsezubereitung aus einem Schnittkäse aus Kuhmilch, mindestens 4 Monate gereift, Rinde mit Dijon-Senf-Saat affiniert, gelber geschmeidiger Teig, vollmundig-aromatisch

50 % Fett i. Tr., Deutschland

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



FP Wasabi-Käse

Käsezubereitung aus Kuhmilch mit Wasabi verfeinert, lindgrüner geschmeidiger Teig, aromatisch mit feiner Schärfe.

Mindestens 50 % Fett i. Tr., Holland

Art.-Nr. 2430001 150g x 8, Stückpreis



Baldauf ist einzigartig!

Familiengeführt mit 160 Jahren Tradition kreieren sie mit hauseigenen Sirtenkulturen exzellente Heumilchkäse von bester Qualität. Darüber hinaus hat Baldauf das eigene Gütesiegel „Allgäuer Heumilch“ eingeführt. Dieses Gütesiegel kombiniert die gesetzlich geschützten Vorgaben der Heumilch g.t.S. mit dem Aspekt der Regionalität. Damit wird die Wertschöpfung in der Region gefördert. Alles in einer Region, ohne lange Transportwege.



PP Der Allgäuer

Schnittkäse aus Kuhmilch, Rinde mit Rotkultur gepflegt, mindestens 4 Monate gereift, hellgelber und geschmeidiger Teig, vollmundig-kraftig.

Mindestens 50 % Fett i. Tr., Allgäu / Deutschland

Art.-Nr. 311919 180 g x 6, Stückpreis



PP Zitronenpfeffer

Schnittkäse aus Kuhmilch, Rinde mit Zitronenpfeffermischung affinert, goldgelber, geschmeidig-cremiger Teig, aromatisch-leicht pfeffrig.

Mindestens 50 % Fett i. Tr., Allgäu / Deutschland

Art.-Nr. 311921 180 g x 6, Stückpreis



PP Bauerngarten

Schnittkäse aus Kuhmilch, Rinde mit Gewürzmischung affinert, mindestens 2 Monate gereift, hellgelber, geschmeidiger Teig, vollaromatisch.

Mindestens 50 % Fett i. Tr., Allgäu / Deutschland

Art.-Nr. 311922 180 g x 6, Stückpreis



PP 1862 Meisterstück

Hartkäse mit Kuh-Heu-Rohmilch hergestellt, mindestens 8 Monate gereift, Naturrinde, gold-gelber schmeidiger Teig, vereinzelte Lochung, vollmundig-würzig.

Mindestens 50 % Fett i. Tr., Allgäu / Deutschland

Art.-Nr. 311918 180 g x 6, Stückpreis



PP Wildblume

Schnittkäse aus Kuhmilch, Rinde mit Blütenmix affinert, mindestens 2 Monate gereift, goldgelber geschmeidig-cremiger Teig, aromatisch-feinwürzig.

Mindestens 50 % Fett i. Tr., Allgäu / Deutschland

Art.-Nr. 311920 180 g x 6, Stückpreis



Naturkäserei Tegernseer Land

Im Bergsteigerdorf Kreuth, am Fuße des Wallbergs und am Ufer des Tegernsees, liegt unsere Naturkäserei Tegernseer Land. Gegründet als Genossenschaft mit dem Ziel, ehrliche, nachhaltige Landwirtschaft zu betreiben und hochwertige Produkte aus tagesfrischer Heumilch zu schaffen. Die traditionelle Landwirtschaft zu stärken und so nicht zuletzt auch die heimischen Landschaftsstrukturen zu erhalten. Eine Entscheidung, die Sie täglich genießen können!



PP Wallberger Natur

Schnittkäse mit Kuhrohmilch hergestellt, mindestens 3 Monate gereift, hellgelber elastischer Teig, zarter Schmelz, vollmundig-herzhaft.

Mindestens 50 % Fett i. Tr., Bayern / Deutschland

Art.-Nr. 306869 200 g x 20, Stückpreis



PP Laurenzius

Halbfester Schnittkäse mit Kuhrohmilch hergestellt, mindestens 8 Wochen gereift, elfenbeinfarbener, cremig-geschmeidiger Teig, vollaromatisch, feinwürzig-nussig.

Mindestens 50 % Fett i. Tr., Bayern / Deutschland

Art.-Nr. 306865 200 g x 20, Stückpreis



PP Wallberger Kräuter

Schnittkäse mit Kuhrohmilch hergestellt, affinert mit feinen Kräutern, mindestens 3 Monate gereift, hellgelber elastischer Teig, zartschmelzend, vollmundig-würzig.

Mindestens 50 % Fett i. Tr., Bayern / Deutschland

Art.-Nr. 306868 200 g x 20, Stückpreis



PP Rosemarie

Halbfester Schnittkäse mit Kuhrohmilch hergestellt, mindestens 8 Wochen gereift, elfenbeinfarbener, cremig-geschmeidiger Teig mit Kräutern affinert, aromatisch-mediterran, saisonal verfügbar: Sommermonate.

Mindestens 50 % Fett i. Tr., Bayern / Deutschland

Art.-Nr. 306866 200 g x 20, Stückpreis
Saisonal verfügbar



PP Hirschberger

Halbfester Schnittkäse mit Kuhrohmilch hergestellt, mindestens 8 Wochen gereift, elfenbeinfarbener geschmeidiger Teig, vollaromatisch.

Mindestens 50 % Fett i. Tr., Bayern / Deutschland

Art.-Nr. 306867 200 g x 20, Stückpreis



PP Kreitherer

Halbfester Schnittkäse mit Kuhrohmilch-Heumilch g.t.S. hergestellt, elfenbeinfarbener, cremig-geschmeidiger Teig mit wildem Thymian affinert, vollmundig-würzig.

Mindestens 50 % Fett i. Tr., Bayern / Deutschland

Art.-Nr. 306870 200 g x 20, Stückpreis,
Saisonal verfügbar



Affiné Tomato-Schnittlauch

Hartkäse aus Kuhmilch mit Tomaten und Schnittlauch affiniert, gelber kompakter Teig, zartschmelzend, aromatisch-fruchtig und herzhaft.

48 % Fett i. Tr., Holland
Art.-Nr. 381605 150 g x 6, Stückpreis



Affiné Schwarzer Pfeffer

Hartkäse aus Kuhmilch mit schwarzem Pfeffer affiniert, gelber kompakter Teig, zartschmelzend, aromatisch-pikant.

48 % Fett i. Tr., Holland
Art.-Nr. 381603 150 g x 6, Stückpreis



Affiné Ingwer

Hartkäse aus Kuhmilch mit kandiertem Ingwer affiniert, gelber kompakter Teig mit zartem Schmelz, fruchtig-pikant.

48 % Fett i. Tr., Holland
Art.-Nr. 381602 150 g x 6, Stückpreis



Affiné Senf-Dill

Hartkäse aus Kuhmilch mit Senfzubereitung affiniert, gelber kompakter Teig, zartschmelzend, aromatisch-frisch und feinwürzig.

48 % Fett i. Tr., Holland
Art.-Nr. 381604 150 g x 6, Stückpreis



Affiné Trüffel-Panade

Hartkäse aus Kuhmilch mit Trüffelpanade affiniert, mindestens 4 Monate gereift, gelber kompakter Teig mit zartem Schmelz, feinwürzig.

48 % Fett i. Tr., Holland
Art.-Nr. 381606 150 g x 6, Stückpreis



Affiné Bärlauch

Hartkäse aus Kuhmilch mit Bärlauch affiniert, mindestens 4 Monate gereift, gelber kompakter Teig, zartschmelzend, würzig-aromatisch.

48 % Fett i. Tr., Holland
Art.-Nr. 381601 150 g x 6, Stückpreis



Affiné Ziege Rosmarin

Hartkäse aus Ziegenmilch mit Rosmarin affiniert, mindestens 4 Monate gereift, elfenbeinfarbener kompakter Teig mit feinem Schmelz, mild-aromatisch, süßliche Note.

50 % Fett i. Tr., Holland
Art.-Nr. 381607 120 g x 6, Stückpreis



Mediterraner Genuss in der Küche!

Ob für den Grill, die Pfanne oder den Backofen, Käse für den warmen Verzehr liegt immer mehr im Trend, genauso wie hochwertige Convenience Produkte. Probieren Sie die Original Elsässer Traiteurspezialitäten in praktischen Portionsgrößen. Lassen Sie sich inspirieren von Golosello , gefüllt mit Frischkäse und Rucola, ummantelt mit würzigem Speck ein echt „heißer“ Piemonteser. Probieren Sie die fein geräucherte Scamorza in all ihren Größen aus der Pfanne natürlich goldgelb gebraten oder den bulgarischen Grillkäse ein echtes Highlight auf dem Rost. Und dann noch den Bubalus , der feinwürzige Salzlakenkäse aus Büffelmilch bereichert jeden genussreichen Salat. Und wer sagt das „grillen“ nur im Sommer geht? Für die kältere Jahreszeit gesellt sich gern noch das Fondue Töpfli aus der Purist Linie hinzu ein verzehrfertiger Käsegenuss aus der „heißen“ Keramikschale.



PP Original Elsässer Quiche Lorraine

Der Klassiker!
Kleine zarte Blätterteig-Mürbetorte, herzhaft gefüllt mit Rahm und Kochschinken, kross am Rand, locker im Teig, vollmundig-herzhaft.
Art.-Nr. 311115 150 g x 12, Stückpreis



PP Original Elsässer Quiche mit Lauch

Kleine zarte Blätterteig- Mürbetorte, herzhaft gefüllt mit Lauch, Rahm und Ei, kross am Rand, locker im Teig, vollmundig-aromatisch, würzig.
Art.-Nr. 314174 150 g x 12, Stückpreis



PP Original Elsässer Quiche mit Lachs & Spinat

Kleine zarte Blätterteig-Mürbetorte, herzhaft gefüllt mit Lachs, Rahm, Ei und Spinat, kross am Rand, locker frisch im Teig, vollmundig-herzhaft.
Art.-Nr. 314172 150 g x 12, Stückpreis



PP Original Elsässer Zwiebelkuchen

Kleine zarte Blätterteig-Mürbetorte, herzhaft gefüllt mit Zwiebel, Rahm, Ei und Speck, kross am Rand, locker frisch im Teig, vollmundig-herzhaft.
Art.-Nr. 314173 150 g x 12, Stückpreis



NEU

NEU

NEU

NEU

**Scamorza affumicata
Casa di Pietro**

Pasta Filata Käse aus Kuhmilch, goldgelbe geräucherte Naturrinde, strohgelber elastischer Teig, mild-aromatisch mit arttypischer Rauchnote.

Mindestens 33 % Fett i. Tr., Kampanien
Art.-Nr. 425100 150 g x 10, Stückpreis



**Mini Scamorzine
Casa di Pietro**

Pasta Filata Käse aus Kuhmilch, goldgelbe geräucherte Naturrinde, strohgelber elastischer Teig, mild-aromatisch mit arttypischer Rauchnote, ideal als Snackformat.

Mindestens 41 % Fett i. Tr., Apulien
Art.-Nr. 423933 120 g (30 x ca. 4 g) x 8, Stückpreis



**Scamorzine Snack
Casa di Pietro**

Pasta Filata Käse aus Kuhmilch im Snack-Format, goldgelb geräucherte Naturrinde, hellgelber elastischer Teig, mild-aromatisch, typische Rauchnote.

Mindestens 40 % Fett i. Tr., Venetien
Art.-Nr. 423701 150 g (30 x ca. 5 g) x 10, Stückpreis



**Perle di Scamorza
Casa di Pietro**

Kleiner Pasta Filata Käse aus Kuhmilch, goldgelb geräucherte Naturrinde, hellgelber elastischer Teig, mild-aromatisch mit arttypischer Rauchnote.

Mindestens 33 % Fett i. Tr., Kampanien
Art.-Nr. 425101 200 g (10 x ca.20 g) x 5, Stückpreis



Fondue Töpfli Purist

Fonduezubereitung mit Kuhrohmilch hergestellt, elfenbeinfarbener, cremig-geschmeidiger Teig, vollmundig-würzig, praktisches Fertigfondue in der Keramikschale, saisonal verfügbar, Schweiz.

Art.-Nr. 318501 200 g x 8, Stückpreis



Bubalus

Halbfester Schnittkäse aus bulgarischer Büffelmilch, 25 Tage in Salzlake gereift, schneeweiß, kompakt-leicht bröckeliger Teig, aromatisch-feinwürzig.

Mindestens 48 % Fett i. Tr., Bulgarien
Art.-Nr. 307850 200 g x 12, Stückpreis



Grillkäse

Halbfester Schnittkäse aus Kuhmilch, porzellanfarbener, kompakt-elastischer Teig, milchfrisch-aromatisch, leicht salzig, ideal für Pfanne & Grill.

Mindestens 43 % Fett i. Tr., Bulgarien
Art.-Nr. 307852 200 g x 10, Stückpreis



Mini Tomini mit Speck

Käsezubereitung aus einem Weichkäse aus Kuhmilch ummantelt mit Speck, hell-elfenbeinfarbener kompakter Teig, fein-aromatischer Bratkäse für Pfanne & Grill.

Mindestens 52 % Fett i. Tr., Piemont
Art.-Nr. 420061 125 g (4 x ca. 31 g) x 8, Stückpreis



Tomino Tirolese

Käsezubereitung aus einem Weichkäse aus Kuhmilch ummantelt mit Schinken, hell-elfenbeinfarbener kompakter Teig, fein-aromatisch, ideal für Pfanne & Grill.

Mindestens 48 % Fett i. Tr., Piemont
Art.-Nr. 423007 ca. 220 g (110 g x 2) x 6



Golosello

Käsekomposition aus einem Weich- und Frischkäse aus Kuhmilch ummantelt mit Speck, hell-elfenbeinfarbener, kompakter Teig mit Robiola und Rucola gefüllt, feinwürzig.

Insgesamt mindestens 51 % Fett i. Tr., Piemont
Art.-Nr. 423008 ca. 220 g (110 g x 2) x 6



Tomino & Speck

Weichkäse aus Kuhmilch mit Speck ummantelt, elfenbeinfarbener elastischer Teig, milchfrisch-aromatisch mit würziger Note.

Mindestens 48 % Fett i. Tr., Piemont
Art.-Nr. 423063 110 g x 12, Stückpreis



Tomino & Bacon

Weichkäse aus Kuhmilch mit Bacon ummantelt, elfenbeinfarbener elastischer Teig, milchfrisch-aromatisch mit würziger Note.

Mindestens 48 % Fett i. Tr., Piemont
Art.-Nr. 423066 110 g x 12, Stückpreis



Tomino & Jamón Serrano

Weichkäse aus Kuhmilch mit Jamón Serrano ummantelt, elfenbeinfarbener elastischer Teig, milchfrisch-aromatisch mit feinwürziger Note.

Mindestens 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 am Spieß, wahlweise ummantelt mit Speck oder Bacon, elfenbeinfarbener geschmeidiger Teig, feinwürzig.

Mindestens 48 % - 52% Fett i. Tr., Piemont
Art.-Nr. 423065 160 g x 6, Stückpreis



Tomino & Spinata Calabra

Weichkäse aus Kuhmilch mit würziger Spinata Calabra ummantelt, elfenbeinfarbener geschmeidiger Teig, vollmundig mit pikant-würziger Note.

Mindestens 48 % Fett i. Tr., Piemont
Art.-Nr. 423067 110 g x 12, Stückpreis



Rosticini

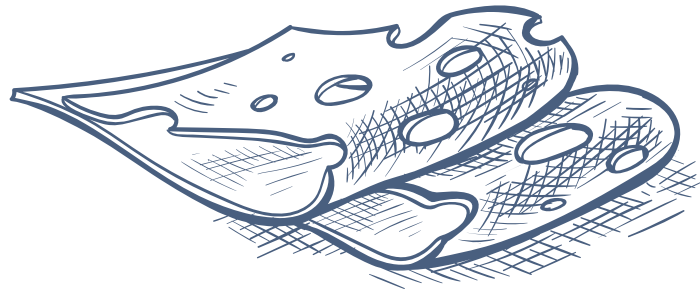
Käsezubereitung aus einem Weichkäse aus Kuhmilch am Spieß, ummantelt mit edlem Speck, elofenbeinfarbener geschmeidiger Teig, fein-aromatisch-würzig.

Mindestens 48 % Fett i. Tr., Piemont
Art.-Nr. 423019 190 g (2 x 95 g) x 6, Stückpreis



Feine Scheiben

machen Sie einen guten Schnitt!
Exzellent im Geschmack und attraktiv
verpackt. Vorgefertigte Scheiben im
praktischen Format für die Prepack
Truhe. Für alle die es mitunter etwas
eilig haben. Das erspart Ihnen Zeit,
Kraft und Aufwand und gewährt Ihnen
noch stärker die Möglichkeit für
fachlich fundierte Beratungsgesprä-
che an der Bedientheke.
Eine Stärke die Sie ausspielen sollten.



Blütenhof Scheiben verschiedenen Sorten

Feine Schnittkäsescheiben aus Kuhmilch, Rinde mit Orangenpfeffer, Wiesenblume, Ringelblume oder Zitronenpfeffer affinert, mindestens 4 Wochen gereift, hellgelber-geschmeidiger Teig, vollaromatisch

50 % Fett i. Tr., Bayern / Deutschland

Art.-Nr. 316538 Orangenpfeffer 110 g x 8,
Art.-Nr. 302639 Wiesenblume 110 g x 8,
Art.-Nr. 302640 Ringelblume 110 g x 8,
Art.-Nr. 302641 Zitronenpfeffer 110 g x 8,
Stückpreise



Stilfser g.U. Scheiben

Hauchfeine Gourmet-Scheiben vom Stilfser, strohgelber geschmeidiger Teig, vollmundig-würzig, in feinen Scheiben für zartschmelzenden Genuss, sauber vorverpackt - ideal für die Prepck Theke oder das SB-Regal.

50 % Fett i. Tr., Südtirol

Art.-Nr. 2440068 125 g x 10, Stückpreis



Alta Badia Scheiben

Hauchfeine Gourmet-Scheiben vom Alta Badia für genussvolle Momente, vollmundig-würzig und zartschmelzend, sauber vorverpackt - ideal für Prepack Theke oder SB Regal.

50 % Fett i. Tr., Südtirol

Art.-Nr. 2440066 110 g x 10, Stückpreis



Blütenhof Ziege Gewürzblüte

Feine Schnittkäsescheiben aus Ziegenmilch, Rinde mit Gewürz-Kräutermantel affinert, mindestens 4 Wochen gereift, hellgelber-geschmeidiger Teig, aromatisch

50 % Fett i. Tr., Bayern / Deutschland

Art.-Nr. 302643 110 g x 8, Stückpreis



Pustertaler Scheiben

Feine Gourmet-Scheiben vom Pustertaler, hauchfein geschnitten für noch mehr Genuss, feinwürzig mit zartem Schmelz, sauber vorverpackt - ideal für die Prepack Theke oder das SB Regal.

50 % Fett i. Tr., Südtirol

Art.-Nr. 2440067 125 g x 10, Stückpreis



Formaggio al Tartufo Casa di Pietro

Schnittkäsescheiben aus Schaf- und Kuhmilch, hellgelber Teig mit Trüffel affinert, vollmundig-aromatisch.

Mindestens 52 % Fett i. Tr., Italien

Art.-Nr. 425511 110 g x 8, Stückpreis



Asiago DOP fresco Casa di Pietro

Hartkäsescheiben aus Kuhmilch, mindestens 20 Tage gereift, hellgelber kompakter Teig mit Bruchlochung, mild-aromatisch mit arttypisch feinsäuerlicher Note.

Mindestens 44 % Fett i. Tr., Norditalien-DOP Regionen

Art.-Nr. 425510 110 g x 8, Stückpreis



Scamorza Casa di Pietro

Feine Scheiben vom rauchigen Pasta Filata Käse aus Kuhmilch, hellgelber kompakter Teig mit feinem Schmelz, aromatisch-mild.

Mindestens 44 % Fett i. Tr., Italien

Art.-Nr. 425514 110 g x 8, Stückpreis



Formaggio Fantasia Casa di Pietro

Schnittkäsescheiben aus Kuh- und Schafmilch, elfenbeinfarbener, elastischer-zartschmelzender Teig, verfeinert mit Chili und Basilikum, aromatisch-würzig.

Mindestens 50% Fett i. Tr. Italien

Art.-Nr. 425516 110 g x 8, Stückpreis



Delizioso Italiano Casa di Pietro

Feine Schnittkäsescheiben aus Kuhmilch, mindestens 60 Tage gereift, hellelfenbeinfarbener, geschmeidiger Teig mit zartem Schmelz, milchfrisch-sahnig.

Mindestens 52 % Fett i. Tr., Italien

Art.-Nr. 425513 110 g x 8, Stückpreis



Purist Scheiben

Feine Gourmet-Scheiben vom Purist Käse, mildaromatisch gereifter Schnittkäse oder feinwürzig vollmundiger Hartkäse aus Kuhmilch, hauchfein geschnitten für zartschmelzenden Genuss, sauber vorverpackt - ideal für die Prepack Theke oder das SB-Regal.

Mindestens 50 % Fett i. Tr., Kanton St. Gallen / Schweiz

Art.-Nr. 291142 Berg Purist 125 g x 10,
Art.-Nr. 291143 Alpen Purist 125 g x 10, Stückpreise



Formaggio al Peperoncino Casa di Pietro

Schnittkäsescheiben aus Schaf- und Kuhmilch, hellgelber Teig mit Gewürzen affinert, vollmundig-pikant.

Mindestens 52 % Fett i. Tr., Italien

Art.-Nr. 425512 110 g x 8, Stückpreis



Montasio DOP Casa di Pietro

Schnittkäsescheiben aus Kuhmilch, mindestens 60 Tage gereift, hellgelber geschmeidiger Teig mit arttypischer Bruchlochung, milchfrisch-fruchtig.

Mindestens 50 % Fett i. Tr., Norditalien-DOP Regionen

Art.-Nr. 425509 110 g x 8, Stückpreis



Heumilch Jausenkäse

NEU

Schnittkäsescheiben aus Kuhheumilch, gelber geschmeidiger Teig, mild-aroma-tisch, feinwürzig.

45 % Fett i. Tr., Tirol / Österreich
Art.-Nr. 271929 125 g x 11, Stückpreis



Heumilch Tilsiter

NEU

Schnittkäsescheiben aus Kuhheumilch, gelber geschmeidiger Teig mit art-typischer Bruchlochung, herzhaft, aromatisch-feinwürzig.

45 % Fett i. Tr., Tirol / Österreich
Art.-Nr. 271930 125 g x 10, Stückpreis



Heumilch Scheiben Trio

NEU

Feiner Käseaufschnitt-Mix aus Kuhheu-milch, gelber, elastischer Teig, feinwürziger Jausenkäse, herzhafter Tilsiter und aromatisch-würziger Bergkäse.

45 % Fett i. Tr., Tirol / Österreich
Art.-Nr. 271931 125 g x 10, Stückpreis



Bayerische Käseauswahl

Kleine Käseplatte aus sahnig-mildem Butterkäse, herzhaftem Emmentaler und würzig-aromatischem Käse affinert mit Garten-kräutern.

Mindestens 45 - 50 % Fett i. Tr., Sachsen
Art.-Nr. 307406 200 g x 8, Stückpreis



Heumilch Bergkäse

NEU

Hartkäsescheiben mit Kuhroh-Heumilch hergestellt, mind. 3 Monate gereift, hellgelber elastischer Teig mit feinem Schmelz, aromatisch-würzig.

45 % Fett i. Tr., Tirol / Österreich
Art.-Nr. 271928 125 g x 11, Stückpreis



Brotzeit Käseauswahl

Kleine herzhafte Käseplatte aus mild-nussigem Maasdamer, herzhaftem Rauch-Käse mit Schinken und mild-aromatischem Gouda.

Mindestens 45 - 55 % Fett i. Tr., Sachsen
Art.-Nr. 307407 200 g x 8, Stückpreis



Klassische Käseauswahl

Eine kleine Käseplatte aus aromatisch geräuchertem Edamer, herzhaftem Emmentaler und mild-nussigem Maasdamer.

Mindestens 44 - 45 % Fett i. Tr., Sachsen
Art.-Nr. 307408 200 g x 8, Stückpreis



Käseauswahl für jeden Tag

Eine kleine Käseplatte aus mild-aromatischem Edamer, vollmundig-nussigem Burländer und pikantem Samba-Käse.

Mindestens 40 - 45 % Fett i. Tr., Sachsen
Art.-Nr. 307409 200 g x 8, Stückpreis



Mit dem Boden fängt alles an.

Wenn er gesund ist und gutes Futter auf ihm wächst, wird auch die Milch gut. Somit auch der Käse, der aus dieser Milch hergestellt wird. Alles in allem, der Boden und die Pflanzen, die Tiere und die Milch, die handwerkliche Herstellung und Reifung lassen einzigartige natürliche Lebensmittel, Käsespezialitäten von hervorragender Qualität entstehen. Die Natur als wertvolles Gut wird geschützt, dafür belohnt sie uns mit wunderbarem, aromatischem Käse. Qualität und Natürlichkeit, die man schmeckt.



Bio Mozzarella di Bufala

Feine Mozzarella aus Bio-Büffelmilch, porzellanfarbene Oberfläche und lockerer elastischer Teig, milchfrisch mit feinroma-tischer Büffelmilchnote.

Mindestens 52 % Fett i. Tr., Kampanien
Art.-Nr. 423214 125 g x 8, Stückpreis



Bio Büffel Burrata

Feine Käsezubereitung aus einem Mozzarella di Bufala und einer cremigen Stracciatella aus Kuhmilchsahne im Inneren, porzellan-farbene Oberfläche, milchfrisch mit aromatischer Büffelmilchnote.

Mindestens 50 % Fett i. Tr., Kampanien
Art.-Nr. 423259 125 g x 6, Stückpreis



Bio Bufalina Casa di Pietro

Handwerklich hergestellter Weichkäse aus Bio-Büffelmilch mit feiner Weißschimmel-rinde, elfenbeinfarbener teig, geschmeidig-cremig, vollaromatisch-feinwürzig.

Mindestens 64 % Fett i. Tr., Lombardei
Art.-Nr. 424861 150 g x 6, Stückpreis



Bio Ricotta

Molkeneiweißkäse aus Bio-Kuhmilch, hellelfenbeinfarbener, locker-cremiger Teig, milchfrisch-sahnig.

Mindestens 57 % Fett i. Tr., Lombardei

Art.-Nr. 420173 250 g x 6, Stückpreis

Bio Mascarpone

mascarpone

Frischkäse aus Bio-Kuhmilch, hellelfen-beinfarbener, cremig-sahniger Teig, milchfrisch-feinsäuerlich.

Mindestens 85 % Fett i. Tr., Lombardei

Art.-Nr. 420177 250 g x 6, Stückpreis



Bio Taleggio DOP

Halbfester Schnittkäse aus Bio-Kuhmilch, edle Rotkulturrinde, elfenbeinfarbener Teig mit geschmeidig-cremiger Textur, einwürzig-aromatisch, sauber vorverpackt-ideal für die Prepack-Theke.

Mindestens 48 % Fett i. Tr., Lombardei
Art.-Nr. 420478 180 g x 8, Stückpreis



Bio Gorgonzola DOP

Gorgonzola aus Bio-Kuhmilch, hellelfen-beinfarbener Teig mit feiner Edelpilzäde-rung, geschmeidig-cremig, vollaromatisch, süßlich-pikant.

Mindestens 48 % Fett i. Tr., Lombardei
Art.-Nr. 012040 200 g x 8, Stückpreis



Bio PP Wildblume

Schnittkäse aus Bio-Kuhmilch mit Blüten-Kräuter-Mix affiniert, mindestens 2 Monate gereift, goldgelber geschmeidiger Teig, vollaromatisch-würzig.

Mindestens 50 % Fett i. Tr., Allgäu / Deutschland

Art.-Nr. 311924 180 g x 6, Stückpreis



Bio PP Alpenfeuer

Schnittkäse aus Bio-Kuhmilch mit Chili und Gewürzen affiniert, mindestens 3 Monate gereift, goldgelber geschmeidiger Teig, vollmundig-pikant.

Mindestens 50 % Fett i. Tr., Allgäu / Deutschland

Art.-Nr. 311925 180 g x 6, Stückpreis



Bio PP Zitronenpfeffer

Schnittkäse aus Bio-Kuhmilch mit Zitronenpfeffer affiniert, mindestens 2 Monate gereift, goldgelber geschmeidiger Teig, vollaromatisch.

Mindestens 50 % Fett i. Tr., Allgäu / Deutschland

Art.-Nr. 311934 180 g x 6, Stückpreis



Bio FP Naturfels

Hartkäse mit Bio-Kuhrohmilch hergestellt, mindestens 3/6/9 Monate gereift, hellgelber geschmeidiger Teig, mild-aromatisch bis vollmundig-würzig.

Mindestens 45 % Fett i. Tr., Tirol / Österreich

Art.-Nr. 270546 125 g x 8, Stückpreis

Art.-Nr. 270547 125 g x 8, Stückpreis

Art.-Nr. 270548 125 g x 8, Stückpreis



Bio PP Mainauer Natur

Schnittkäse aus Bio-Kuhmilch, mindestens 4 Wochen gereift, gelber geschmeidiger Teig, vollaromatischer Geschmack.

50 % Fett i. Tr., Bayern / Deutschland

Art.-Nr. 316540 150g x 6

Art.-Nr. 316542 150g x 8 Scheiben, Stückpreise



Bio PP Baldauf Alpkäse

Hartkäse mit Bio-Kuhrohmilch hergestellt, mindestens 4 Monate gereift, goldgelber geschmeidiger Teig, vollaromatisch-würzig.

Mindestens 50 % Fett i. Tr., Allgäu / Deutschland

Art.-Nr. 311932 180 g x 6, Stückpreis



Bio PP Der Allgäuer

Schnittkäse aus Bio-Kuhmilch, mindestens 4 Monate gereift, hellgelber geschmeidiger Teig, vollmundig-kraftig.

Mindestens 50 % Fett i. Tr., Allgäu / Deutschland

Art.-Nr. 311923 180 g x 6, Stückpreis



Bio FP Kaiseralm 6 Monate

Hartkäse mit Bio-Kuhrohmilch hergestellt, mindestens 6 Monate gereift, strohgelber geschmeidiger Teig, feinwürzig.

Mindestens 45 % Fett i. Tr., Tirol / Österreich

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



PP Ziegenfrischkäse Kräuter

Kleine Ziegenfrischkäsekugeln, mariniert in feinwürzigen Kräutern, aromatisch-frisch mit würziger Note.

Mindestens 50 % Fett i. Tr.

Art.-Nr. 7810580 70 g x 4, Stückpreis



PP gerocknete Tomaten mit Kräutern

Sonnengetrocknete Tomaten, mariniert mit frischen Kräutern, aromatisch-frisch.

Art.-Nr. 7810552 80 g x 4, Stückpreis



PP Grüne Oliven mit Mandel

Knackige grüne Oliven mit Mandeln, mariniert mit frischen Kräutern, mild-aromatisch.

Art.-Nr. 7810556 80 g x 4, Stückpreis



PP Griechischer Salat

Eine frische Komposition aus Feta, Oliven, getrockneten Tomaten und Peperoni, ein landestypischer Salat, vollaromatisch-herzhaft.

Art.-Nr. 7810562 100 g x 4, Stückpreis



PP Artischocken mariniert mit Kräutern

Zarte Artischockenherzen mariniert mit frischen Kräutern, frisch und aromatisch mit typisch mediterraner Note.

Art.-Nr. 7810551 80 g x 4, Stückpreis



PP Grüne Oliven mit Knoblauch

Knackige grüne Oliven mit Knoblauch, mariniert mit frischen Kräutern, feinwürzig, herzhaft-pikant.

Art.-Nr. 7810555 80 g x 4, Stückpreis



PP Toskana Mix

Feiner Antipasti-Mix aus sonnengetrockneten Tomaten, grünen und schwarzen Oliven, Artischockenherzen und Peperoni in feiner Marinade, aromatisch-würzig und pikant.

Art.-Nr. 7810563 100 g x 4, Stückpreis



PP Oliven-Mix ohne Stein

Ein feiner Mix aus grünen und schwarzen Oliven, mariniert mit frischen Kräutern, aromatisch-würzig.

Art.-Nr. 7810550 80 g x 4, Stückpreis





www.heiderbeck.com



Heiderbeck GmbH

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

2023

Stand: Mai 2023 | 3. Auflage | Änderungen vorbehalten