

HEIDERBECK

RACLETTE & FONDUE SPEZIALITÄTEN



RACLETTE PURIST

Würzig-bayrischer Käsegenuss aus dem Augsburger Land

Ehrliches Handwerk und Transparenz sind die Grundsätze, nach denen die Familie seit jeher den Betrieb der Käserei führt. 1922 gegründet, inmitten des Naturparks Augsburg-westliche Wälder gelegen, gehört sie zu den ältesten Käsereien im Augsburger Land. Eingebettet in die weitestgehend unberührte Natur, lässt sich hier Käsemeister Stefan Kaiser bei seinem Handwerk auch gern mal über die Schulter schauen.

„Gut zu wissen wo's herkommt“, das ist das Motto.

Denn bei regional erzeugten Produkten spielt die Nachvollziehbarkeit für den Verbraucher eine große Rolle und verarbeitet wird ausschließlich die Milch ausgewählter Bauernhöfe in der umliegenden Region.

Vier Versprechen gibt er uns mit seinen Produkten auf den Weg:

- Echtes Handwerk
- geprüfte Qualität auf höchstem Niveau
- Transparenz bis zum Ursprung
- Regionale Produkte

Und lange lässt er nicht mehr auf sich warten-der RACLETTE PURIST. Naturbelassen mit seinem überaus zarten Schmelz und dem unverkennbaren aromatisch-vollmundig-würzigen Geschmack.



Raclette Purist - mit außergewöhnlich zartem Schmelz!



Feinster halbfester Schnittkäse im praktischen Rechteckblock für die Bedien-Theke. In feinwürziger Rotkulturrinde perfekt ausgereift, mit buttergelbem, geschmeidigem Teig überzeugt der Raclette Purist durch seinen feinwürzigen Charakter, vollmundigen Geschmack und einem ausgezeichneten Schmelzverhalten. Rahmstufe, Bayern / Deutschland

Ein idealer Käse für das klassische Raclette-Pfännchen.

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

Verfügbar von KW 39 bis KW 52

REBELLISCHES RACLETTE

Von der Macht Bregenzwälder Käsegrafen und vier rebellischen Bauern

Bis weit in die Mitte des 19. Jahrhunderts herrschten die Bregenzwälder Käsegrafen über das Wohl und Wehe der ansässigen Bauern. Bestimmten mit ihrer Marktmacht den Milch- und Käsemarkt und „knebelten“ gleichzeitig die Milchbauern mit Verträgen und Schuldscheinen. Ab 1860 war Schluss damit. Vier Bauern aus Sulzberg beschlossen ihre Milch selbst zu verkäsen und im Laufe der Jahre wurden es immer mehr.

Heute produzieren die Nachfahren der rebellischen Bauern aus bester Bergbauern-Heumilch g.t.S. ihre bekannten Käsespezialitäten nach althergebrachter, bäuerlicher Tradition, sorgsamer Pflege und langer natürlicher Reifung. Modernste Technik sichert dabei höchste Qualitätsstandards.

Raclette Rebell



Naturbelassenes Raclette aus Bergbauern-Heumilch g.t.S., mindestens 5 Monate gereift, elfenbeinfarbener, zartschmelzender Teig, sahnig mit feinen Aromen aus hellem Malz, feinwürzig. 48 % Fett i. Tr., Bayern / Deutschland

Art.-Nr. 314617 ½ Laib ca. 3 kg x 1

Art.-Nr. 314618 BIO ½ Laib ca. 3 kg x 1

Verfügbar von KW 40 bis KW 2



RACLETTE VOM BLÜTENHOF

Bayrisch-Schwäbische Käsekultur



Feinstes Raclette vom Blütenhof - naturbelassen mit außergewöhnlich zartem Schmelz!



Ganz egal ob im praktischen Rechteckblock für die Bedien-Theke oder im "wie gerade frisch geschnittenen" Scheibenformat. Blütenhof Raclette überzeugt durch seine hervorragende Qualität, seinen feinwürzigen Charakter mit dem vollmundigen Geschmack und einem ausgezeichneten Schmelzverhalten.

Ein idealer Käse für das klassische Raclette-Pfännchen.
50 % Fett i. Tr., Bayrisch-Schwaben / Deutschland

Art.-Nr. 316554 Blockform ca. 1,8 kg x 1

Art.-Nr. 316555 feine Scheiben 150 g x 8, Stückpreis

Verfügbar von KW 40 bis KW 52

Vom bilderbuch-ähnlichen Anblick und dem atemberaubenden Duft der kräuter-würzigen Blütenwiesen im Allgäuer Vorland inspiriert, entstand unsere Marke Blütenhof Käsespezialitäten. Eingebettet in die beschauliche Landschaft von Bayrisch-Schwaben, mit seiner intakten Natur, den idyllischen Dörfern, die in beeindruckender Weise ländlichen Charakter mit Moderne verbinden und unschätzbare Kulturgut beherbergen, liegt die der Tradition verbundenen Familienkäserei.

Wenn Geschmack auf Heimat trifft! Aus bester bayrischer Milch von Landwirten aus der unmittelbaren Region. In einer familiär geführten Käserei auf handwerklicher Weise hergestellt. Transparent und nachhaltig im gesamten Produktionsprozess. Für einige Wochen ausgereift und mit erlesenen Blüten und Gewürzen affiniert - so präsentieren sich unsere Blütenhof Käsescheiben. Feinwürzig-aromatisch im Geschmack und geschmeidig-cremig in der Textur. Mit dem gewissen zarten Schmelz am Gaumen avancieren die feinen Blütenhof Käsescheiben zu einem wahren Genussvergnügen. Mit der harmonisch abgestimmten Ummantelung sind sie nicht nur optisch ein Highlight.

Hochwertige Frischcrèmes aus feinstem Sauerrahm. Kreativ veredelt in trendige Geschmacksrichtungen. So entstehen zeitgemäße Aufstriche, die den besonderen Charakter der Blütenhof Produkte widerspiegeln.

Und last but not least, passend zur alljährlich wiederkehrenden, gemütlichen Jahreszeit präsentiert sich das naturbelassene Blütenhof Raclette mit seinem vollmundig-würzigen Geschmack und dem überaus zarten Schmelz.



SCHWEIZER RACLETTE

PUR IS(S)T - PURIST

Das Appenzeller Land, eine eindrucksvolle Landschaft aus Tälern, Hügeln, Weideland und Streusiedlungen. Zahlreiche Bauernhöfe prägen die Idylle und Landschaft dieser Region. Brauchtum und Tradition werden hier nicht nur gefeiert, sondern auch gelebt. Silvesterchlausen, Hackbrettbauer, die Haltung von Kühen mit Hörnern und das Appenzeller Sennhandwerk sind tief in der Region verwurzelt und Teil des gesellschaftlichen Lebens. Eingebettet in diese sanfte Hügellandschaft liegt die Gemeinde Urnäsch im Appenzeller Hinterland. Hier entsteht aus gehaltvoller, kräftiger Berg- und Alpenmilch unser einzigartiges SCHWEIZER PURIST RACLETTE.

Und passend zur alljährlich wiederkehrenden, gemütlichen Jahreszeit ist er wieder zu haben, der naturbelassene, mit seinem vollmundig-würzigen Geschmack und dem überaus zarten Schmelz.

Und auf die Frage wie es in einem alten Schweizer Volkslied heißt:

„Appezöller Meedli, wie machsch du de Chääs“

Die Antwort darauf bekommt man in den Käseereien im Appenzeller Hinterland-zumindest zu einem großen Teil. Aber schmecken und genießen können Sie ihn bereits hier, den SCHWEIZER PURIST RACLETTE.



Schweizer PURIST Raclette - Bergraclette



Hergestellt aus Kuhmilch regionaler Bergbauernhöfe, die über 900 m ü.M. liegen, Schnittkäse mit gewaschener Rinde, elfenbeinfarbenem, zart-schmelzendem Teig und vollmundig-würzigem Geschmack. 45 % Fett i. Tr., Appenzell-Ausserrhoden.

Auch als praktisches ¼ Stück.

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

Art.-Nr. 290814 ca. 1,67 kg x 1 praktisches ¼ Stück

Verfügbar von KW 40 bis KW 8

SCHWEIZER RACLETTE

Seiler Raclette - gereift in alten Kavernen

Seiler Raclette - affinierte Sorten



Schnittkäse aus Kuhmilch, mindestens 4 Monate im Höhlenkeller gereift, gewaschene Rinde, strohgelber, geschmeidiger Teig, zart-schmelzend, charaktervoll mit feinwürziger Note. Naturbelassen oder verfeinert mit aromatischen Gewürzen. 48 % Fett i. Tr., Schweiz. Als praktisches ¼ Stück.

Art.-Nr. 291700 Höhle ca. 1,6 kg x 1

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

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

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

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

Verfügbar von KW 40 bis KW 8 (Curry bis KW 48)

Wer vom Tal aus den Giswilerstock erklimmen will, muss früh aufstehen. Eine ganze Menge Höhenmeter sind bis zum Gipfel zurückzulegen. In knapp 4 Stunden sollten die 9 km dann geschafft sein. Oben, auf 1.914 m angekommen, belohnt bei guter Sicht der tolle Ausblick bis zum Vierwaldstätter See.

Aber ein wirkliches „Geheimnis“ verbirgt sich unten - ganz in den Tiefen des Felsmassivs. In einem gigantischen Höhlenkeller reifen mehrere tausend Käselaibe zur Perfektion. Manchmal bis zu 12 Monate. Die idealen Bedingungen in den alten Kavernen machen es möglich.

Rohstofflieferant für die außergewöhnlichen Käsespezialitäten sind die Milchbauern der Tal- und Hanglagen aus der unmittelbaren Umgebung. Die Seiler-Käserei ist ein lokal verankertes Traditionsunternehmen, in dessen Produkten das kulinarische Erbe der Zentralschweiz und des Alpenraums weiterlebt.



ARNOLD WALKER - DER RACLETTE PIONIER

Walliser Käsequalität aus 100 % Walliser Bergmilch

Raclette du Valais AOP



Naturbelassenes Rohmilch-Raclette in Premium-Qualität, direkt aus den Walliser Bergen, mindestens 4 Monate gereift, elfenbeinfarbener, geschmeidig zartschmelzender Teig, milchfrisch-sahnig mit komplex-feinwürziger Note. Vollfettstufe, Wallis / Schweiz

Art.-Nr. 291902 Laib ca. 5 kg x 1

Art.-Nr. 291900 Scheiben 400 g x 18, Stückpreis

Verfügbar von KW 40 bis KW 8



Aletsch Raclette



Feinstes Raclette aus der Walliser Bergwelt, mindestens 4 Monate gereift, elfenbeinfarbener Teig mit zartem Schmelz, milchfrisch-sahnig mit feinaromatischer Note. Vollfettstufe, Wallis / Schweiz

Art.-Nr. 291903 Laib ca. 5 kg x 1

Art.-Nr. 291901 Scheiben 400 g x 18, Stückpreis

Verfügbar von KW 40 bis KW 8



„där schmelzt dä güöt“

Dank dieser TV-Werbung in den 1970er Jahren wurde die Mahlzeit "Raclette" über die Walliser Kantongrenzen hinaus bekannt und beliebt. Damals einzigartig und „revolutionär“ für einen privaten Käsehändler in der doch so planwirtschaftlich geführten Käseunion.

Natürlichkeit steht im Mittelpunkt der Aktivitäten des familiengeführten Unternehmens A. WALKER AG und die reichhaltige Flora der Walliser Berg- und Alpwiesen verleiht dem Käse seinen einzigartig frischen und würzigen Geschmack.

Die Milch für unseren Käse wird dort produziert, wo wir zu Hause sind. Vom Frühling bis in den Herbst schätzen unsere Kühe das Walliser Alpenklima. Fördert dieses doch die Gesundheit und das Wohlbefinden der Tiere. Die Beweidung der Berg- und Alpwiesen hat einen positiven Einfluss auf die Artenvielfalt der Fauna.

Gesicherte Qualität durch ständige und umfassende Kontrollen aller Produktionsschritte, ist dem Familienunternehmen in der 3. Generation sehr wichtig. Von der klimatisch bevorzugten und fruchtbaren Walliser Alpwirtschaft bis hin zum Naturprodukt.

RACLETTE & TYP RACLETTE SPEZIALITÄTEN

Französisches Raclette & zartschmelzende
Schnittkäse aus Italien



Französisches Raclette



(Halbfester) Schnittkäse, mindestens 8 Wochen gereift, hellgelber, geschmeidiger Teig, aromatisch-feinwürzig im Geschmack.
48 % Fett i. Tr., Frankreich

Art.-Nr. 340565 1/4 Laib ca. 1,63 kg x 1

Art.-Nr. 340569 Quadrat ca. 6,5 kg x 1

Verfügbar von KW 35 (1/4 Laib), KW 38 (Quadrat) bis KW 52



Fontina



Schnittkäse, mindestens 3 Monate in Naturrinde gereift, hellgelber, geschmeidiger Teig, milchfrisch-aromatisch mit feinwürziger Note, feines Schmelzverhalten.
Mind. 45 % Fett i. Tr., Aostatal / Italien

Art.-Nr. 017012 ca. 9 kg x 1

Art.-Nr. 012711 ca. 2,25 kg x 1



Fontal



Schnittkäse, mindestens 6 Wochen in Naturrinde gereift, hellgelber, geschmeidig-zartschmelzender Teig, milchfrisch-aromatisch mit feinwürziger Note, exzellentes Schmelzverhalten. Mind. 45 % Fett i. Tr., Italien

Art.-Nr. 012047 ca. 12 kg x 1

Art.-Nr. 010005 ca. 12 kg x 1



FONDUE SPEZIALITÄTEN

Herzhaft würziger Genuss

PUR IST



Fondue Töpfl Purist



Fertig-Fondue im praktischen Keramik-Töpfchen aus Kuhrohmlch, zartschmelzend in der Textur für herzhaft-würzigen Fondue-Genuss.
Thurgau / Schweiz

Art.-Nr. 318501 200 g x 8, Stückpreis

Verfügbar von KW 30 bis KW 1

Fondue Purist



Fertige Fonduemischung im praktischen Standbeutel unter Verwendung gut ausgereifter Schweizer Käse aus Kuhmilch, sahnig-cremig in der Textur mit feinem Schmelz, für herzhaft-würzigen Fondue-Genuss.
St. Gallen / Schweiz

Art.-Nr. 291116 600 g x 6, Stückpreis

Verfügbar von KW 40 bis KW 8



Vacherin Mont d'Or



Für den besonderen Genuss!
Traditioneller Weichkäse aus Kuh-Rohmilch, mindestens 6 Wochen gereift, faltige Naturrinde, hellfelnbein-farbener, cremig-geschmeidiger Teig mit feinem Schmelz, vollmundig-würzig.
Mind. 45 % Fett i.Tr., France-Comté / Frankreich

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

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

Verfügbar von KW 37 bis KW 13

SCHWEIZER PREMIUM FONDUE

Außergewöhnlich excellent

Fondue Thurgauer Saft vom Fass



Erstklassige Fonduemischung im praktischen Standbeutel unter Verwendung von gut ausgereiftem Schweizer Käse aus Kuhmilch und mit drei Monate gelagertem Thurgauer Apfelwein verfeinert, sahnig-cremig in der Textur mit feinem Schmelz, für feinaromatischen Fondue-Genuss.
St. Gallen / Schweiz

Art.-Nr. 291312 600 g x 6, Stückpreis

Verfügbar von KW 36 bis KW 13

Fondue Prosecco



Exzellente Fonduemischung im praktischen Standbeutel unter Verwendung von gut ausgereiftem Schweizer Käse aus Kuhmilch und mit fein gelagertem Prosecco verfeinert, sahnig-cremig in der Textur mit feinem Schmelz, für aromatisch-prickelnden Fondue-Genuss.
St. Gallen / Schweiz

Art.-Nr. 291309 600 g x 6, Stückpreis

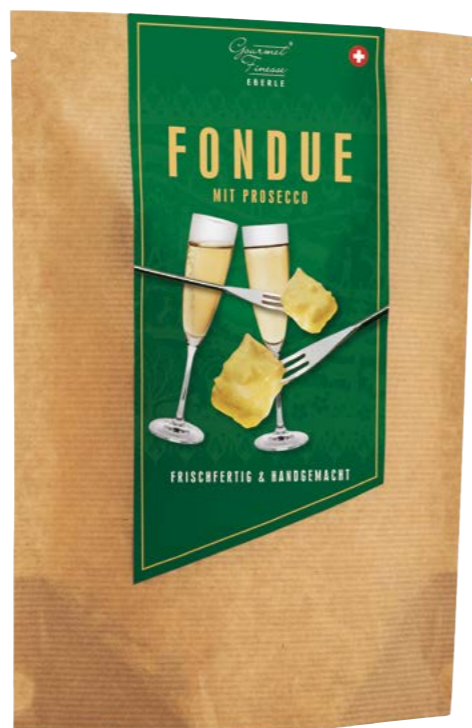
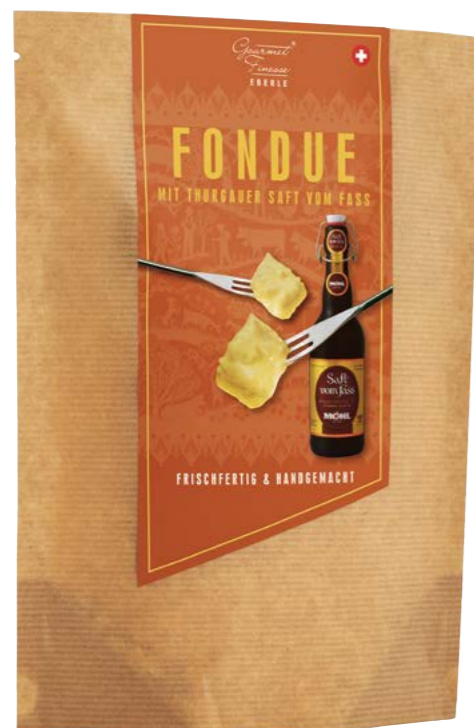
Verfügbar von KW 36 bis KW 13



Das ursprünglich aus den Westalpen stammende Gericht aus geschmolzenem Käse ist heutzutage in fast aller Munde und der Kreativität sind dabei fast keine Grenzen gesetzt.

Nach dem Motto „Frisch-Fertig-Los!“ steht dem gemütlichen Fondue-Plausch nichts mehr im Wege. Die fertig zubereiteten, exzellenten Kreationen der Gebr. Eberle AG garantieren Schweizer Fondue-Genuss auf höchstem Niveau.

Egal ob mit Thurgauer Most oder Appenzeller Lagerbier, mit spritzigem Prosecco oder mit aromatischem Trüffel verfeinert-sie alle garantieren einzigartige Geschmackserlebnisse und eine stilvolle Atmosphäre in der beginnenden gemütlichen Jahreszeit.



Fondue Sommertrüffel



Exquisite Fonduemischung im praktischen Standbeutel unter Verwendung von gut ausgereiftem Schweizer Käse aus Kuhmilch und mit edlem Sommertrüffel verfeinert, sahnig-cremig in der Textur mit feinem Schmelz, für einen raffinierten Fondue-Genuss.
St. Gallen / Schweiz

Art.-Nr. 291310 600 g x 6, Stückpreis

Verfügbar von KW 36 bis KW 13

Fondue Quellfrisch Hell



Bemerkenswerte Fonduemischung im praktischen Standbeutel unter Verwendung von gut ausgereiftem Schweizer Käse aus Kuhmilch und mit Appenzeller Lagerbier „Quellfrisch Hell“ verfeinert, sahnig-cremig in der Textur mit feinem Schmelz, für herzhaft-spritzigen Fondue-Genuss.
St. Gallen / Schweiz

Art.-Nr. 291308 600 g x 6, Stückpreis

Verfügbar von KW 36 bis KW 13



VEGANE ALTERNATIVEN zu Fondue und Raclette

Bio La Raclette Vegan



La Raclette zartschmelzend, aromatisch und leicht verdaulich. Ideal zum Überbacken von Gerichten oder in geselliger Runde zum klassischen Raclette. Perfekt zu Kartoffeln, Gemüse und alles was du sonst noch gerne in deinem Pfännchen hast. Hergestellt auf der Basis von Bio-Kichererbsen.

St. Gallen / Schweiz

Art.-Nr. 800628 Natur 200 g x 6

Art.-Nr. 800629 Black Pepper 200 g x 6

Art.-Nr. 800645 Chili-Knoblauch 200 g x 6, Stückpreise

Verfügbar von KW 34 bis KW 11



Bio La Fondue Vegan



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

St. Gallen / Schweiz

Art.-Nr. 800619 500 g x 4, Stückpreise

Verfügbar von KW 34 bis KW 11



Willicroft Original Fondue vegan



Wer sagt, dass eine pflanzliche Ernährung nicht sättigend, wärmend und beruhigend sein kann? Willicroft Original Fondue ist perfekt für die langen, kalten Winternächte. Auf der Basis von Reis. Holland.

Art.-Nr. 800901 280 g x 6, Stückpreis

Verfügbar von KW 40 bis KW 13

HEIDERBECK AKADEMIE

FACHEXPORTE WERDEN
Zukunft gestalten

AUSBILDUNG AN DER HEIDERBECK AKADEMIE

Diplom Käsesommelier

Diplom Käsesommelière

*anspruchsvoll
kommunikativ
fachlich fundiert
exklusiv*

Entwickelt für Käsekräfte und Gastronomen
und alle die sich weiterbilden wollen.

Fachlich fundiert durch das WIFI Niederös-
terreich

Schaff dir dein berufliches Netzwerk



TOP DOZENTEN

MODERNER
SCHULUNGSRaum

FÜR MEHR ERFOLG
IM VERKAUF

INFOS UNTER:
www.heiderbeck.com/ausbildung
akademie@heiderbeck.com

VIDEO ZUM
WIFI DIPLOM





www.heiderbeck.com



Heiderbeck GmbH

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

2023

Stand: Juli 2023 | Änderungen vorbehalten