

HEIDER BECK

WINTER- SPEZIALITÄTEN

2023



HEIDER BECK
VEGAN

Burratina 120 g



Feine Käsezubereitung aus einem Mozzarella aus Kuhmilch und Kuhmilchsahne, porzellanfarbene glatte Oberfläche, sahnig-cremige Stracciatella im Inneren, milchfrisch und fein aromatisch. 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



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

NEU

Burrata Casa di Pietro



Handgefertigte Käsezubereitung aus Mozzarella aus Kuhmilch mit Kuhmilchsahne gefüllt, porzellanfarbene Oberfläche mit elfenbeifarbenen 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



La Buchette Fleurs



Weichkäse aus Ziegenmilch mit einer Mischung aus Wildblüten und Kräutern auf der Oberfläche, cremig-weiche Konsistenz, milchfrischer Geschmack, aromatisch im Geschmack mit dezenter Ziegenmilchnote und floralen Kräuternuancen. Mind. 45 % Fett i. Tr., Centre

Art.-Nr. 340191 ca. 1 kg x 1
Art.-Nr. 340180 100 g x 6, Stückpreis



La Buchette Pfeffer



Weichkäse aus Ziegenmilch in praktischer Rollenform, Oberfläche mit Pfeffer bestreut, schneeweißer, cremiger Teig, aromatischer Ziegenmilchgeschmack. Mind. 45 % Fett i. Tr., Centre

Art.-Nr. 342022 100 g x 6, Pfeffer, Stückpreis



Scamorza affumicata Casa di Pietro



Pasta Filata Käse aus Kuhmilch, goldgelbe Naturrinde über naturbelassenem Buchenholz zart geräuchert, hell-strohgelber Teig mit elastisch-kompakter Textur, mildaromatisch mit arttypisch zartwürziger Rauchnote.

Mind. 33 % Fett i. Tr., Kampanien

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



Scamorzine affumicate Snack Casa di Pietro



Pasta Filata Käse aus Kuhmilch, hellbraune Naturrinde über naturbelassenem Buchenholz zart geräuchert, hellgelber Teig mit elastischer Textur, aromatisch-würzig mit zart rauchiger Note, ideales Snackformat oder zur Verwendung als Topping für Salate. Mind. 40 % Fett i. Tr., Venetien

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



Scamorza affumicata Casa di Pietro



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

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



Scamorza Scheiben Casa di Pietro



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

Mind. 44 % Fett i. Tr., Italien
Art.-Nr. 425514 110 g x 8, Stückpreis



NEU

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



Bufalina Casa di Pietro



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

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

Art.-Nr. 424854 150 g x 6, Stückpreis



Le Cremeux de Bourgogne



Weichkäse aus Kuhmilch, äußerst cremiger Teig unter der dichten Weißschimmelrinde, mind. 2 Wochen gereift. Zartschmelzender, buttriger Teig und ein milchfrischer, leicht Sauerrahm-ähnlicher Geschmack, mit leichter Note nach Champignons.

72 % Fett i. Tr., Burgund

Art.-Nr. 264827 ca. 1,5 kg x 1



Brie de Meaux AOP



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



Ziegen-Traum



Weichkäse aus Ziegenmilch im Weißschimmelmantel, 3 Wochen gereift, cremifizierender Teig, mild aromatisch mit feinem Ziegenmilchgeschmack. Mind. 45 % Fett i. Tr., Bayern

Art.-Nr. 300552 140 g x 6, Stückpreis



Kaiser No. 1



Weichkäse aus Kuhmilch, 14 Tage gereift, rotgeschmierte Rinde, mit erlesenen Wildblüten auf der Rinde, kräftig-würziges Aroma mit feiner Blütennote.

Mind. 50 % Fett i. Tr., Bayern

Art.-Nr. 300563 500 g x 2, Stückpreis



Petit Olivet



Weichkäse aus Kuhmilch, Rinde mit Pfeffer oder Blüten affiniert, elfenbeinfarbener Teig, cremig-geschmeidige Textur, aromatisch-feinwürzig.

Mindestens 45 % Fett i. Tr., Frankreich

Art.-Nr. 342012 Blüte 150 g x 8, Stückpreis

Art.-Nr. 342011 Pfeffer 150 g x 8, Stückpreis



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

Pagliavera Casa di Pietro



Weichkäse aus Kuhmilch mit edler Weißschimmelrinde, elfenbeinfarbener Teig mit cremig-geschmeidiger Textur, mit weiterer Reifung cremifizierend, milchfrischer Geschmack mit arttypischer Champignonnote und delikaten Anklängen von Haselnuss.

Mind. 56 % Fett i. Tr., Piemont

Art.-Nr. 424950 200 g x 8, Stückpreis



Brie Walnuss gefüllt



Käsekompositionen aus Kuhmilch mit Weißschimmelrinde und mit Walnussfrischkäsezubereitung gefüllt, aromatische Nussnote, geschmeidige Textur, schnittfester Teig, mild im Geschmack, insgesamt Mind. 65 % Fett i. Tr., St. Gallen

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



Mini Brie Baumnuss



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

Art.-Nr. 290321 150 g x 6, Stückpreis



Cremoulin



Weichkäse aus Kuhmilch mit weiß-roter Rinde, elastischer, sehr cremiger Teig, mit fortgeschrittener Reifung sehr flüssig, am besten zum Löffeln. Mild-würzig, aromatisch im Geschmack, warm serviert ein Genuss zu frischem Ofenbaguette.

50 % Fett i. Tr.; Aquitanien

Art.-Nr. 269386 ca. 400 g x 1



Peyrigoux



Weichkäse aus Kuhmilch, wenige Tage gereift, mit edler Weißschimmelrinde, hellgelber Teig mit cremifizierender Textur, mild-aromatisch mit feiner Champignonnote. 60 % Fett i. Tr. Doppelrahmstufe, Périgord

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



Bufalina al tartufo Casa di Pietro

Käsezubereitung aus Büffelmilch in weißer Naturrinde, handwerklich hergestellt und wenige Tage gereift, hellelfenbeinfarbener Teig mit Trüffel affinierter, geschmeidig-cremige Textur, vollaromatisch mit feinwürziger Büffelmilchnote und edlem Trüffelaroma.

Art.-Nr. 424860 150 g x 6, Stückpreis

**Trüffel Mozzarella Becher**

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

Mind. 52 % Fett i. Tr., Kampanien

Art.-Nr. 423252 125 g x 6, Stückpreis

**Capriolo al Tartufo**

Käsezubereitung aus einem Weichkäse aus Kuhmilch, zarte Haut mit leichtem Weißschimmel bedeckt, elfenbeinfarbener Teig mit gehobelten Stückchen vom Sommertrüffel affinierter und cremiger Textur, milchfrisch-mild mit aromatischer Trüffelnote. Mind. 51 % Fett i.Tr., Piemont

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

**Brie Mini Trüffel**

Käsekomposition aus Kuhmilch in edler Weißschimmelrinde, hellelfenbeinfarbener Teig mit Trüffelrindkäse 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.

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

**Formaggio al tartufo Casa di Pietro**

Käsezubereitung aus Schnittkäse aus Schaf- und Kuhmilch, hellgelber Teig mit Trüffel affinierter, vollmundig-aromatisch. Mind. 52 % Fett i. Tr., Italien

Art.-Nr. 425511 110 g x 8, Stückpreis



NEU

Tartufino

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

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

**Tradizionali Trüffel**

Käsezubereitung aus Kuh- und Schafmilch, affinierter mit feinem Trüffel, hellgelber kompakter Teig, milchfrisch und mild-aromatisch.

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

Art.-Nr. 424957 160 g x 8, Stückpreis

**Schweizer Trüffel**

Käsezubereitung aus edler Schweizer Kuhmilch, mindestens 3 Monate gereift, hellbraune Rinde, hellgelber Teig mit gehobelten italienischen Trüffelstückchen affinierter, cremig-zartschmelzende Textur, Duft nach Sauerrahm und edlen Trüffeln, herzhaft rahmig mit vollmundig exquisiter Trüffelnote. Mind. 56 % Fett i. Tr., St. Gallen

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

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

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

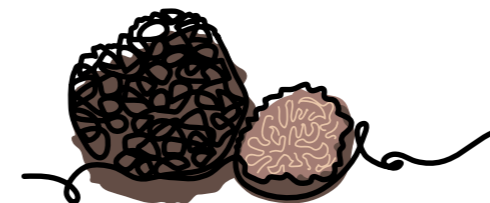
**Gran Tartufo Casa di Pietro**

Käsezubereitung mit Kuhrohmilch hergestellt und mit edlem Trüffel affinierter, 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 4



NEU

Moliterno al Tartufo

Käsezubereitung aus Schafmilch mit feinen Adern von edler Trüffelpaste. Elfbeinfarbener, fester Teig, vollmundig-aromatisch. Mindestens 48 % Fett i. Tr., Sardinien.

Art.-Nr. 424001 ca. 1,4 kg x 1





Schweizer PURIST Raclette



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-Ausserrhodens.

Auch als praktisches ¼ Stück.

Art.-Nr. 290813 ca. 6,7 kg x 1
Art.-Nr. 290814 ca. 1,67 kg x 1

Verfügbar von KW 40 bis KW 8

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-kraftig mit fruchtig-pikanter Note und besten Schmelzeigenschaften. 48 % Fett i.Tr., Schweiz

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

Verfügbar von KW 40 bis KW 8



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

Verfügbar von KW 40 bis KW 48



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

Verfügbar von KW 40 bis KW 8



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

Verfügbar von KW 40 bis KW 8



Raclette Purist



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

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

Verfügbar von KW 39 bis KW 52



Fondue & Raclette Katalog

unsere gesamten Raclette- und Fonduespezialitäten in einem Katalog: [hier lesen](#)



Fondue Töppli 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, hellelfenbein-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

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



Gorgonzola DOP zum Löffeln



Weichkäse aus Kuhmilch, mindestens 50 Tage gereift, rustikale Naturrinde, hellelfenbeinfarbener Teig mit feiner Edelschimmeladerung, 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 Casa di Pietro



Weichkäse aus Kuhmilch, mindestens 50 Tage gereift, hellbraune rustikale Naturrinde und elfenbeinfarbener Teig mit feiner Blauschimmeladerung 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



Feinster Gorgonzola aus Kuhmilch, hellelfenbeinfarbener Teig mit feiner Edelschimmeladerung, 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



Gorgonzola DOP zum Löffeln ohne Rinde



Gorgonzola ohne Rinde in praktischer Thekenverpackung, hellelfenbeinfarben mit feiner Blauschimmeladerung, vollmundig-sahnig und feinwürzig. Mind. 48 % Fett i. Tr., Lombardei

Art.-Nr. 424552 2 kg x 1
Art.-Nr. 424553 1,5 kg x 1 Bio



Baffalo Blu



Feiner Weichkäse aus Büffelmilch, hellelfenbeinfarbener, cremig-geschmeidiger Teig mit feiner Blauschimmeladerung, vollaromatisch-feinwürzig. Mindestens 55 % Fett i. Tr. Italien

Art.-Nr. 425900 100 g x 10, Stückpreis



Stilfser g. U.



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

Art.-Nr. 017067 ca. 9 kg x 1
Art.-Nr. 269596 ca. 4,5 kg x 1
Art.-Nr. 017809 ca. 2,25 kg x 1
Art.-Nr. 2440043 150 g x 8



Pustertaler



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

Art.-Nr. 017068 ca. 9,7 kg x 1
Art.-Nr. 017804 ca. 4,5 kg x 1
Art.-Nr. 421506 ca. 2,25 kg x 1
Art.-Nr. 2440042 150 g x 8



Roccolo



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

Art.-Nr. 018415 ca. 2,5 kg x 1



Schweizer Nussi



Käseubereitung aus Kuhrohmilch, mindestens 3 Monate gereift, Naturrinde mit Kräutern gewaschen, geschmeidiger Teig, edles Walnussaroma, Mind. 50 % Fett i. Tr., Luzern

Art.-Nr. 269711 ca. 6 kg x 1
Art.-Nr. 269712 ca. 3,1 kg x 1
Art.-Nr. 2430007 150 g x 8, Stückpreis



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



Feigenkäse Premium



Käseubereitung 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



Pecorino Fantasia

Käseubereitung aus Schafmilch, affinert mit würzigen Oliven, Rucola und pikanter Peperoncini, hellgelber, kompakter Teig, vollmundig-würzig und pikant. Mind. 47 % Fett i.Tr., Sizilien

Art.-Nr. 422723 ca. 3 kg x 1
Art.-Nr. 2440052 200 g x 10,
Stückpreis

**Tradizionali Walnuss**

Käseubereitung aus Kuh- und Schafmilch, affinert mit knackiger Walnuss, hellgelber kompakter Teig, milchfrisch und mild-aromatisch, feinnussig. Mind. 45 % Fett i. Tr., Marken / Italien

Art.-Nr. 424956 160 g x 8, Stückpreis

**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

**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

**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 Prepack Theke oder das SB-Regal. 50 % Fett i. Tr., Südtirol

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



NEU

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



NEU

Pustertaler Scheiben

Feine Gourmet-Scheiben vom Pustertaler, hauchfein geschnitten für noch mehr Genuss, feinnussig 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



NEU

Alta Badia

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

Art.-Nr. 017801 ca. 9 kg x 1
Art.-Nr. 017808 ca. 4,5 kg x 1
Art.-Nr. 2440046 150 g x 8

**Schwarzenstein**

Hartkäse aus Kuhmilch, mindestens 6 Monate gereift, schwarze Rinde, hellfärbiger Teig, feinkristalline Textur mit zartem Schmelz, feinnussig mit dezenteren Röstaromen. 50 % Fett i.Tr., Südtirol

Art.-Nr. 421581 ca. 9 kg x 1
Art.-Nr. 421582 ca. 4,5 kg x 1

**Schwyzergold**

Hartkäse aus Kuhrohmilch, mindestens 8 Monate gereift, geschmeidiger, zartschmelzender Teig mit kristalliner Einlagerung und pikant kräftigem Geschmack. Zergeht köstlich zart auf der Zunge. Mind. 45 % Fett i.Tr., Schwyz

Art.-Nr. 290751 ca. 33 kg x 1
Art.-Nr. 290750 ca. 4 kg x 1

**Comté AOP Extra**

Hartkäse aus Kuhrohmilch, mindestens 24 Monate gereift, Naturrinde, strohgelber Teig, unregelmäßig erbsengroße Lochung, kompakte Textur mit zartem Schmelz, vollmundig-würzig. Mindestens 45 % Fett i. Tr., Frankreich

Art.-Nr. 340003 ca. 5 kg x 1

**Le Gruyère AOP 1655**

Edler Hartkäse aus Kuhrohmilch und mit Sel des Alpes hergestellt, mindestens 12 Monate Premiumreife, elfenbeinfarbiger geschmeidiger Teig, kräftig würziger Charakter. Gekröntes Meisterstück. Mind. 45 % Fett i.Tr., La Gruyère

Art.-Nr. 290900 ca. 36 kg x 1
Art.-Nr. 290901 ca. 4,5 kg x 1

**Kitzbüheler Bergkäse**

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

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

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

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

Art.-Nr. 270503 ca. 3,8 kg x 1
Art.-Nr. 2430083 150 g x 8



Tiroler Felsenkellerkäse



Hartkäse aus Kuhmilch, 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

Art.-Nr. 271908 150 g x 6



Wildererkäse



Schnittkäse aus Kuhmilch, 3 Monate gereift, rotgeschmierte Rinde, kompakter zarter Teig, feinwürziger, vollmundiger Geschmack. Ein schmackhaft kerniger Brotzeitkäse. Mind. 48 % Fett i. Tr., Graubünden

Art.-Nr. 290007 ca. 4,8 kg x 1

Art.-Nr. 2430012 150 g x 8, Stückpreis



Urtyroler



Hartkäse aus Kuhmilch, feste hellbraune, ge-schmierte 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

Art.-Nr. 271910 150 g x 6



Tiroler Adler



Hartkäse aus Kuhmilch mit Premium Alpenreife, 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

Art.-Nr. 271909 150 g x 6



Bergdiamant



Schnittkäse aus bester Schweizer Milch, mind. 3 Monate gereift, dunkle feste Naturrinde, hellgelber geschmeidiger Teig, vereinzelte Lochung, harmonisch-cremige Textur, delikat-würzig im Geschmack, Mind. 50 % Fett i. Tr., St. Gallen

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

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

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



Feingold



Hartkäse aus Kuhmilch, mindestens 12 Monate gereift, dunkle, leicht klebrige Naturrinde, gold-gelber Teig, zartschmelzende, kristalline Struktur, exquisit-kräftiger, vollmundiger Geschmack mit feinen Nuancen von Honig und Karamell und anhaltender Rösnote, Mind. 55 % Fett i. Tr., St. Gallen

Art.-Nr. 291115 ca. 6,5 kg x 1

Art.-Nr. 2430077 150 g x 8, Stückpreis



Berg Purist



Schnittkäse aus Schweizer Kuhmilch, mindestens 3 Monate gereift, geschlossener, rahmig-cremiger Teig mit feinem Schmelz und köstlich delikatem und milchfrischem Aroma. Mind. 55 % Fett i. Tr., St. Gallen

Art.-Nr. 291103 ca. 6,5 kg x 1

Art.-Nr. 291106 ca. 3,25 kg x 1

Art.-Nr. 2430068 150 g x 8, Stückpreis



Alpen Purist



Hartkäse aus Schweizer Kuhmilch, mindestens 6 Monate gereift, geschlossener, mürber Käseteig mit zartem Schmelz und kräftig-samtigem Geschmack, welcher auf der Zunge zergeht. Mind. 55 % Fett i. Tr., St. Gallen

Art.-Nr. 291104 ca. 6,5 kg x 1

Art.-Nr. 291107 ca. 3,25 kg x 1

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



Gipfel Purist



Edler Hartkäse aus Schweizer Kuhmilch, mindestens 8 Monate gereift, edler, zartschmelzender Teig mit kristallinen Strukturen. Köstlich würziger und aromatischer Geschmack mit feiner Rösnote. Mind. 55 % Fett i. Tr., St. Gallen

Art.-Nr. 291105 ca. 6,5 kg x 1

Art.-Nr. 291108 ca. 3,25 kg x 1

Art.-Nr. 2430070 150 g x 8, Stückpreis

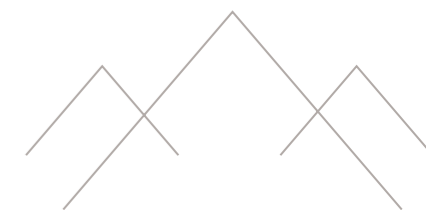


Purist Scheiben

Feine Gourmet-Scheiben vom Purist Käse, mildaromatisch gereifter Schnittkäse oder feinwürzig vollmundiger Hartkäse aus Kuhmilch, hauchfein geschnitten für zartschmelzenden Genuss, sauber verpackt - 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



SAVE THE DATE

HEIDERBECK MESSE

28. - 29.04 2024

FÜRSTENFELDBRUCK



www.heiderbeck.com



Heiderbeck GmbH

Gewerbering 4

82140 Olching

Telefon +49 8142 44567-0

Telefax +49 8142 44567-211

info@heiderbeck.com

2023

Stand: Oktober 2023 | Änderungen vorbehalten