

HEIDERBECK

KÄSESPEZIALITÄTEN VOM BLÜTENHOF



WILLKOMMEN AM BLÜTENHOF

Mit den Blütenhof-Spezialitäten kommt Allgäuer Käsekultur aufs Brot!

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.

Der Duft der kräuterwürzigen Blüten im Allgäu inspirierte die Käsemeister zu den feinen Blütenhof Käsespezialitäten. Die Blütenhof Käse werden besonders schonend aus bester bayrischer Milch gekäst und für sechs Wochen ausgereift. Nach der Reifung werden sie mit erlesenen Kräutermischungen ummantelt, welche die beiden Käsemeister für eine jeweils perfekte Harmonie zum Käse ausgesucht haben.



Der cremig-geschmeidige Teig mit einem feinwürzigen Aroma und die Nuancen der kräuterreichen Blüten machen die Blütenhof Käse zu einem feinen Genussvergnügen, sowohl zum Frühstück, zur Brotzeit als auch zum Abend.

Mit ihren neuen mediterranen Frischcrèmes haben sie außerdem vier leckere Käsecrèmes mit delikater Würze hergestellt, die als Aufstrich oder auch in der Küche hervorragend zur Geltung kommen.

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



**Stay in Touch
with us!**
Heiderbeck App im
App Store erhältlich.



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





Blütenhof Scheiben

Schnittkäse aus Kuh- oder Ziegenmilch, mindestens 4 Wochen gereift, Rinde mit Kräutern, Gewürzen, Blüten oder Pfeffer affiniert, hellgelber, geschmeidiger Teig, vollaromatisch mit feinen Kräuternuancen. 50 % Fett i. Tr., Bayern/Deutschland

Art.-Nr. 302639 Wiesenblume 110 g x 8
 Art.-Nr. 316547 Wiesenblume 500 g x 4

Art.-Nr. 302641 Zitronen-Pfeffer 110 g x 8
 Art.-Nr. 316549 Zitronen-Pfeffer 500 g x 4

Art.-Nr. 302640 Ringelblume 110 g x 8
 Art.-Nr. 316548 Ringelblume 500 g x 4

Art.-Nr. 316538 Orangen-Pfeffer 110 g x 8

Art.-Nr. 302643 Ziege-Gewürzblüte 110 g x 8, Stückpreise



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.





Blütenhof Frischcrèmes

Eine zartschmelzende Creme aus Kuhmilch mit cremig-frischer Textur, verfeinert mit Meerrettich-Honig-Ingwer, feinwürzigen Kräutern, einem Tomaten-Oliven-Mix oder kleinen Käsewürfeln, milchfrisch und mild-aromatisch, ein einzigartiger Genuss.

25 % Fett im Milchanteil, Deutschland

Art.-Nr. 316514 Tomate-Olive 125 g x 6

Art.-Nr. 316544 Tomate-Olive 1,2 kg x 1

Art.-Nr. 316515 Hirte 125 g x 6

Art.-Nr. 316543 Hirte 1,2 kg x 1

Art.-Nr. 316512 Meerrettich-Honig-Ingwer 125 g x 6

Art.-Nr. 316546 Meerrettich-Honig-Ingwer 1,2 kg x 1

Art.-Nr. 316513 Kräuter 125 g x 6

Art.-Nr. 316545 Kräuter 1,2 kg x 1,

Stückpreise



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

Die Crèmes sind vielseitig und können in verschiedenen kulinarischen Kreationen verwendet werden, um eine zusätzliche Geschmacksdimension zu erreichen. Genießen Sie sie je nach persönlichem Geschmack und Vorlieben:

- **Als Brotaufstrich:** Schmier Sie die Frischcrème großzügig auf frisches Brot. Sie eignen sich perfekt für Sandwiches oder Bagels.
- **Als Dip:** Servieren Sie die Frischcrème als Dip für Gemüsesticks, Crackers oder Tortilla-Chips. Sie können auch nach Belieben frische Kräuter oder Gewürze hinzufügen, um den Geschmack zu intensivieren.
- **Als Füllung:** Verwenden Sie die Frischcrème als Füllung für Fingerfood wie Wraps, Blätterteigtauchen oder gefüllte Champignons. Die cremige Konsistenz verleiht den Gerichten eine köstliche Note.



www.heiderbeck.com

Heiderbeck GmbH

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

2023

Stand: November 2023 | Änderungen vorbehalten