

HEIDER BECK



SORTIMENT FÜR DEN
UNGEKÜHLTEN VERKAUF

Ungekühlter Verkauf

Zweitplatzierungen mit ungekühltem Verkauf sind ein Verkaufsmagnet im Markt. Es bieten sich hier viele Möglichkeiten, Produkte zu inszenieren und die Kunden neugierig zu machen. Beliebt sind hier beispielsweise Schneidetischaktionen oder Platzierungen auf einem Holzfass. Auch die Zweitplatzierungen mit der Provolone Salami auf einem Provolone Bock sind sehr beliebt und kommen gut beim Kunden an. Jedoch darf nicht jeder Käse im ungekühlten Verkauf platziert werden.

Mit diesem Katalog möchten wir Ihnen Produkte empfehlen, die sich für den ungekühlten Verkauf eignen und für die wir Ihnen ein Gutachten zur Verfügung stellen können. Lassen Sie sich inspirieren! Bei Fragen steht Ihnen unser Vertriebsteam gerne zur Verfügung!



"Außergewöhnliche kreative Außenaufbauten und Verbundplatzierungen ziehen unsere Kunden an und führen zu Emotionskäufen. Über die Theke zu verkaufen ist das eine, noch erfolgreicher verkauft man jedoch über Zusatzplatzierungen. Normal sein kann jeder, wir müssen anders sein"

*Petra Klein
Diplom Käsesommelière
Gewinnerin des Kreativawards (Käse-Theke)
und des Käsestars (Lebensmittelpraxis)*

Tipps auf der Heiderbeck App

Tipps & Tricks von unseren Profis sowie Bilder zu ungekühlten Verkaufsaktionen finden Sie auf der Heiderbeck App.

Die Heiderbeck App steht Ihnen gratis zum Download im App Store zur Verfügung.

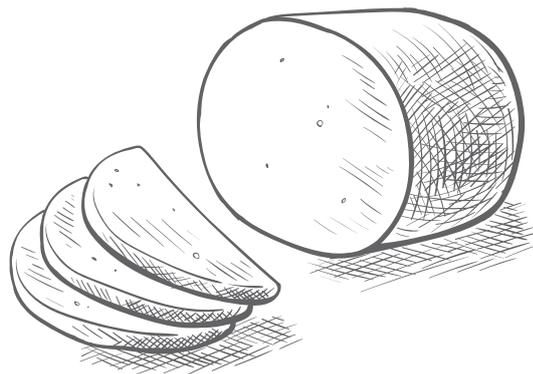


Ungekühlter Verkauf - eine vielfältige Erfolgswelt mit tollen Attraktionen

Aktionsaufbauten im Markt kommen bei den Kunden immer gut an und bescheren zusätzliche Umsätze.

Ob auf Schneidetischen, Fässern oder auf Kisten - die Möglichkeiten, Käse ungekühlt zu inszenieren sind schier unendlich. Auch die sogenannten "stillen Verkostungsaktionen" ohne Promoter, aber mit Verkostungstückchen werden von den Kunden gut angenommen.

Wir unterstützen Sie gerne dazu mit Material, wie Thekenproduktblättern mit Informationen zu den Produkten oder anderen Verkaufsförderungsmaterialien.



Zeichenerklärung



Kuhmilch



Schafmilch



Rohmilch



Beaufort AOP



Einzigartig durch jahrhundertealte Handwerkskunst! Schnitt- bzw. Hartkäse aus der rohen Milch der Salers-Rinder, typisch mit dem nach innen gewölbten Rand, zarter Schmelz mit milchfrisch-nussigen Nuancen, später vollaromatisch. Mind. 61 % Fett i. Tr., Auvergne

Art.-Nr. 340182 d'Été mind. 5 Monate gereift, ca. 5 kg x 2

Art.-Nr. 340183 d'Alpage mind. 12 Monate gereift, ca. 5 kg x 2

Comté AOP extra



Eine meisterhafte Verbindung aus Tradition und Qualität! Ein Comté mit großem Charakter, hergestellt mit Kuhrohnmilch, mindestens 24 Monate im Jura ausgereift, kompakt-zartschmelzend im Teig, charaktervoll-komplex im Geschmack. Mind. 45 % Fett i. Tr., France-Comté / Rhône-Alpes

Art.-Nr. 340004 ca. 38 kg x 1

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



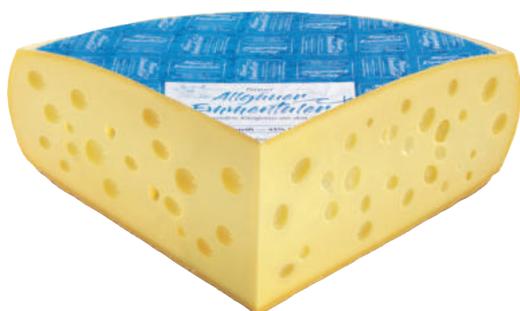
Le Gruyère AOP 1655



Genuss mit Tradition, Qualität ohne Kompromisse! Meisterhafter Hartkäse, hergestellt mit Kuhrohnmilch, mindestens 12 Monate Premiumreife, strohgelber kompakter Teig, feinwürzig-zartschmelzend. Mind. 45 % Fett i. Tr., Kanton Fribourg / Schweiz

Art.-Nr. 290900 ca. 36 kg x 1

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



Allgäuer Emmentaler g.U.



Ein Stück Heimat im Geschmack!
Ein Hartkäse mit langer Geschichte und noch immer in aller Munde, mindestens 3 Monaten gereift, feine Kirschgroße Lochung, feinaromatisch-leicht nussige Nuancen.
45 % Fett i. Tr., Allgäu / Deutschland

Art.-Nr. 308069 ca. 80 kg x 1

Art.-Nr. 269151 ca. 21 kg x 1

Art.-Nr. 269898 ca. 20 kg x 1

Schweizer Emmentaler AOP



Schweizer Käselegende!
Traditionsreicher Hartkäse mit den berühmten kirschgroßen Löchern, mindestens 4 oder 8 Monate ausgereift, elastisch-kompakter Teig, feinwürzig mit arttypisch nussiger Note.
Mind. 45 % Fett i. Tr., Bern / Luzern

Art.-Nr. 269701 Super Cut ca. 5 kg x 1

Art.-Nr. 291403 King Cut ca. 4 kg x 1

Art.-Nr. 268466 King Cut ca. 3 kg x 1



Französischer Emmentaler



Tradition im Geschmack, Genuss im Moment!
Ein beliebter Hartkäse mit langer Geschichte und unverwechselbarem Geschmack, fein gereift mit Kirschgroßer Lochung, feinaromatisch mit nussigen Nuancen.
Mind. 45 % Fett i. Tr., Frankreich

Art.-Nr. 268857 ca. 80 kg x 1

Art.-Nr. 300360 ca. 11 kg x 1



Bio Steinsaltzaler



Natürliche Kraft, intensiver Genuss!
Exzellenter Hartkäse aus dem Kaiserwinkel, mindestens 8 Monate ausgereift, steingraue Rinde mit Steinsalzmehl und Kräutern affiniert, arttypische Kirschgroße Lochung mit feiner Würze und nussiger Note.
Mind. 45 % Fett i. Tr., Tirol / Österreich

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



Kaiseralm Tiroler Bergkäse g.U.



Ein Stück Alpenzauber - unverwechselbar im Geschmack!
Tauche ein in die Welt der aromatischen Bergkäse-Tradition, feinste
Tiroler Handwerkskunst in vollendeter Form. Goldgelb im Teig,
Kompakt mit zartem Schmelz und perfekt ausgereift – ein wahrhafter
Genuss. Mind. 45 % Fett i. Tr., Tirol / Österreich

15 Monate gereift

Art.-Nr. 270520 ca. 30 kg x 1

Art.-Nr. 270522 ca. 3,8 kg x 1

10 Monate gereift

Art.-Nr. 270504 ca. 30 kg x 1

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

6 Monate gereift

Art.-Nr. 270515 ca. 30 kg x 1

Art.-Nr. 270516 ca. 4 kg x 1

4 Monate gereift

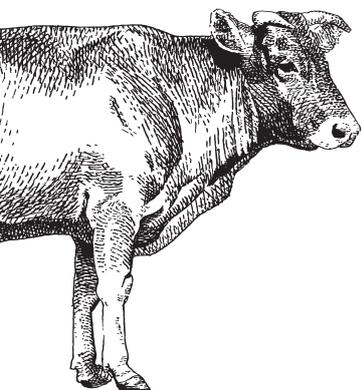
Art.-Nr. 269773 ca. 30 kg x 1

Art.-Nr. 011452 ca. 3,6 kg x 1

BIO

Art.-Nr. 270536 ca. 4 kg, 9 Monate

Art.-Nr. 270533 ca. 4 kg, 6 Monate



Tiroler Bergkäse g.U.



Authentisch, unverwechselbar – aus der Tiroler Bergwelt!
Traditioneller Hartkäse mit unverwechselbarem Charakter.
Geschmeidiger, goldgelber Teig - zartschmelzend, feine
Würze und mindestens 6 Monate gereift.
Mind. 45 % Fett i. Tr., Tirol / Österreich

Art.-Nr. 270105 ca. 6,5 kg x 1





Allgäuer Bergkäse g.U.



Natur pur – Tradition – Geschmack!
Exzellenter Bergkäse aus Allgäuer Heumilch, hergestellt in Handarbeit in traditioneller Bergkäserei, mindestens 4 Monate gereift, geschmeidig-cremig, goldgelber Teig, aromatisch-würzig.

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

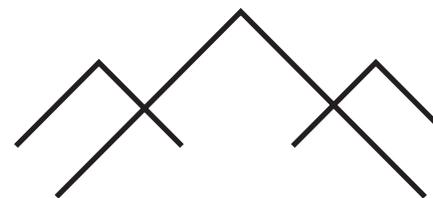
Art.-Nr. 311942 ca. 26 kg x 1

Kitzbüheler Bergkäse



Einzigartiges Flair auf den Tisch gebracht!
Feiner Bergkäse mit außergewöhnlichem Charakter.
Geschmeidiger, goldgelber Teig - zartschmelzend, feine Würze und mindestens 100 Tage gereift.
45 % Fett i. Tr., Tirol / Österreich

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



Vorarlberger Bergkäse



Alpines Erbe der Region!
Exquisiter Bergkäse mit unverwechselbarem Geschmack, Traditionell hergestellt spiegelt er echtes Vorarlberger Flair wider. Mindestens 6 Monate gereift, goldgelb im Teig, geschmeidig-zartschmelzend in der Textur und feinwürzig im Geschmack – eine wahrhafter „Vorarlberger“.
Mind. 50 % Fett i. Tr., Vorarlberg / Österreich

Art.-Nr. 264801 ca. 32 kg x 1

Art.-Nr. 264799 ca. 4 kg x 1

Steinsalzkäse



Aus der Tiefe der Natur!
Exzellenter Schnittkäse mindestens 5 Monate gereift, Rinde mit Steinsalzmehl und Kräutern affiniert, strohgelb und zartschmelzend, vollaromatisch.
Mind. 45 % Fett i. Tr., Tirol / Österreich

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



Alpzirler



Genuss aus den Alpen!
Hartkäse fein ausgereift, Naturrinde, hellgelb mit zartem Schmelz, feiwürzig.
50 % Fett i. Tr., Tirol / Österreich

Art.-Nr. 270161 ca. 6 kg x 1
Art.-Nr. 270183 ca. 1,5 kg x 1



SRD Bergfex



Genuss trifft auf Tradition!
Hartkäse aus dem grünen Herzen Österreichs, mindestens 3 Monate gereift, strohgelb, herzhaft-pikant.
50 % Fett i. Tr., Steiermark / Österreich

Art.-Nr. 271919 ca. 3,5 kg x 1



Tiroler Felsenkeller



Im Felsenkeller gereift!
Hartkäse fein ausgereift, Naturrinde, strohgelb mit feinem Schmelz, vollmundig.
45 % Fett i. Tr., Tirol / Österreich

Art.-Nr. 011193 ca. 6,5 kg x 1
Art.-Nr. 011194 ca. 1,5 kg x 1



Tiroler Adler



Heimatverbunden!
Fein ausgereifter Hartkäse mit Naturrinde, strohgelb, feinkristallin, vollmundig-kräftig.
45 % Fett i. Tr., Tirol / Österreich

Art.-Nr. 011315 ca. 6,5 kg x 1
Art.-Nr. 270001 ca. 1,5 kg x 1



Urtyroler



Urig und geschmackvoll!
Hartkäse mit Naturrinde, fein ausgereift, strohgelb, feinkristallin, zartschmelzend, kräftig-würzig.
45 % Fett i. Tr., Tirol / Österreich

Art.-Nr. 270172 ca. 6 kg x 1
Art.-Nr. 270173 ca. 1,5 kg x 1



Uriger Sântis



Höhenflug für den Gaumen!
Exzellenter Hartkäse mit Naturrinde, mindestens 8 Monate gereift, kompakt mit zartem Schmelz, kräftig-würzig.
Mind. 50 % Fett i. Tr., Schweiz

Art.-Nr. 290801 ca. 6,5 kg x 1
Art.-Nr. 290802 ca. 3,3 kg x 1



Wilderer Käse



Kerniger Brotzeitkäse!
Schweizer Schnittkäse mit Naturrinde, mindestens 3 Monate gereift, kompakter Teig, zartschmelzend, feiwürzig.
Mind. 48 % Fett i. Tr., Schweiz

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



Felsenkeller



Im Felsenkeller gereift!
Hartkäse 5 Monate fein ausgereift, Naturrinde, hellgelber kompakter Teig mit feinem Schmelz, vollmundig-elegant würzig.
Mind. 50 % Fett i. Tr., Schweiz

Art.-Nr. 020042 ca. 4,7 kg x 1



Schwyzergold



Edler Genuss aus der Schweiz!
Hartkäse 8 Monate fein ausgereift, Naturrinde, strohgelb, fein-kristallin, mit zartem Schmelz, vollmundig-kraftig.
Mind. 45 % Fett i. Tr., Schweiz

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

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



Bergdiamant



Brillanter Genuss!
Schnittkäse mit Naturrinde, 3 Monate fein ausgereift, elfenbeinfarben, elastisch-zartschmelzend, feinwürzig.
Mind. 50 % Fett i. Tr., Schweiz

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

Art.-Nr. 270269 ca. 3,5 kg x 2



Feingold



Einzigartige Raffinesse!
Hartkäse mit Naturrinde, 12 Monate ausgereift, goldgelber Teig, fein-kristallin mit zartem Schmelz, vollmundig-kraftig, feine Karamell- und Röstaromen
Mind. 55 % Fett i. Tr., Schweiz

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

Art.-Nr. 291136 ca. 3,3 kg x 1



Berg Purist



Genuss pur!
Schnittkäse mit Naturrinde, mindestens 3 Monate gereift, hellgelber, cremig-zartschmelzender Teig, mild-aromatisch.
Mind. 55 % Fett i. Tr., Schweiz

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

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



Alpen Purist



Genuss pur!
Feiner Hartkäse mit Naturrinde, mindestens 6 Monate gereift, gelber, geschmeidiger Teig mit zartem Schmelz, feinwürzig.
Mind. 55 % Fett i. Tr., Schweiz

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

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



Gipfel Purist



Genuss pur!
Edler Hartkäse mit Naturrinde, mindestens 8 Monate gereift, goldgelber, feinkristalliner Teig mit zartem Schmelz, vollmundig-kraftig.
Mind. 55 % Fett i. Tr., Schweiz

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

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



Almwiesenkäse



Ein Hauch von Alpenwiesen!
Schnittkäse mit affiniertem Naturrinde mindestens 6 Monate gereift, strohgelber, kompakt-zartschmelzender Teig, würzig und vollmundig
Mind. 45 % Fett i. Tr., Schweiz

Art.-Nr. 020002 ca. 6 kg x 1

Art.-Nr. 020011 ca. 3 kg x 1



Schweizer Hornkühkäse



Geschmack mit Charakter!
Schnittkäse geprägt von traditioneller Alpenhaltung, mindestens 5 Monate gereift, strohgelber, kompakter Teig mit feinem Schmelz, feinwürzig.
Mind. 55 % Fett i. Tr., Schweiz

Art.-Nr. 290241 ca. 7 kg x 1

Art.-Nr. 290242 ca. 3 kg x 1



Grüezi Chäs



Grüezi aus der Schweiz!
Schnittkäse mit Naturrinde, mindestens 5 Monate gereift, hellgelber, geschmeidiger Teig mit zartem Schmelz, vollmundig.
Mind. 50 % Fett i. Tr., Schweiz

Art.-Nr. 270278 ca. 7 kg x 1

Art.-Nr. 270288 ca. 3,5 kg x 1



Stilfser g.U.



Höchster Genuss aus den Alpen!
Schnittkäse mindestens 2 Monate ausgereift,
Naturrinde, strohgelber
Teig, geschmeidig mit zartem Schmelz,
vollmundig-würzig.
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. 2,3 kg x 1



Pustertaler



Genuss, so frisch wie das Tal!
Schnittkäse mindestens 2 Monate ausgereift,
Naturrinde, strohgelber
Teig, geschmeidig mit zartem Schmelz,
feinwürzig.
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. 2,3 kg x 2



Dolomitenkönig



Majestätischer Genuss!
Schnittkäse mindestens 2 Monate ausgereift,
Naturrinde, hellgelber
Teig mit feiner Lochung, elastisch-zart-
schmelzend, aromatisch-mild.
45 % Fett i. Tr., Südtirol

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



Alta Badia



Wo majestätische Gipfel auf unberührte
Natur treffen!
Edler Hartkäse mindestens 6 Monate gereift,
Naturrinde, stroh-gelber Teig, geschmeidig
mit zartem Schmelz, vollmundig-würzig.
50 % Fett i. Tr., Südtirol

Art.-Nr. 017801 ca. 9 kg x 1
Art.-Nr. 017808 ca. 4,5 kg x 1



Dolomit



Wo die Berge den Himmel berühren!
Exzellenter Hartkäse mindestens 8 Monate
gereift, Naturrinde, hell-gelber Teig, feinkristallin
mit zartem Schmelz, vollmundig-
würzig. 50 % Fett i. Tr., Südtirol

Art.-Nr. 421577 ca. 9 kg x 1
Art.-Nr. 421578 ca. 4,5 kg x 1



Schwarzenstein



Wo Erhabenheit auf Eleganz trifft!
Delikater Hartkäse mindestens 6 Monate
gereift, Naturrinde, elfen-beinfarbener Teig,
feinkristallin mit zartem Schmelz, feinwürzig.
50 % Fett i. Tr., Südtirol

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





Riserva del Fondatore Laib



Willkommen in der Maremma, dem verborgenen Juwel der Toskana!

Charakteristisch für diesen einzigartig über 12 Monate gereiften Pecorino ist der feinaromatische Geschmack mit deutlichen Schafmilchnuancen. Der Duft ist fruchtig und weniger intensiv. Die Textur ist trocken, kompakt, fest und weist eine leicht brüchige Struktur auf, mit dennoch angenehm cremigem Mundgefühl. Toskanische Handwerkskunst auf höchstem Niveau. Rustikaler Laib ca. 18 kg in der attraktiven Holzkiste.

Ideal für aufmerksamkeitsstarke Sonderplatzierungen auf der Aktionsfläche.

Mind. 45 % Fett i.Tr.

Art.-Nr. 421016 ca. 18 kg x 1

Pecorino Tenero



Sanfte Raffinesse!

Feinster Hartkäse aus Schafmilch, mindestens 2 Monate gereift, elfenbeinfarbener Teig mit feinkörniger Textur, Zartschmelzend am Gaumen, aromatisch-mild mit edler Würze. Mind. 52 % Fett i. Tr., Sardinien / Italien

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



Gran d' Oro



Edle Qualität – goldener Geschmack!

Aparter Hartkäse für mindestens 12 Monate fein ausgereift, Naturrinde umhüllt strohgelben, feinkörnigen Teig, zarter Schmelz am Gaumen, vollaromatisch und feinwürzig im Geschmack.

Mindestens 32 % Fett i. Tr., Italien

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



Provolone Piccante



Der Klassiker – vollmundiger Genuss!
Feiner Pasta Filata Käse, mindestens 6 Monate gereift, hellgelber, kompakter Teig, vollmundig und feinwürzig im Geschmack, als Salame- oder Mandarinoform, ideal für aufmerksamkeitsstarke Sonderplatzierungen auf der Aktionsfläche. Mind. 54 % Fett i.Tr., Lombardei / Italien

Art.-Nr. 018170 30 kg x 1 Salame-Form
Art.-Nr. 018172 10 kg x 2 Mandarino-Form



Provolone Stravecchio



Meisterhaft gereift – zeitlose Eleganz!
Kraftvoller Pasta Filata Käse, mindestens 12 Monate gereift, dunkel gewachste Rinde, elfenbeinfarbener bis hellgelber Teig mit kompakter Textur, zarter Schmelz am Gaumen, charaktervoll-würzig, vollmundig. Mind. 45 % - 54 % Fett i.Tr., Lombardei / Italien

Art.-Nr. 420516 ca. 20 kg x 1 Salame-Form
Art.-Nr. 018166 ca. 10 kg x 1 Mandarino-Form, mit Rohmilch

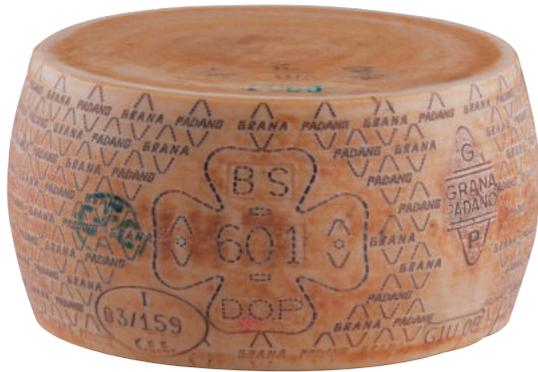


Provolone Piccante Glocke



Der Klassiker in anderer Form!
Feinster Pasta Filata Käse, mindestens 6 Monate gereift, hellgelber, kompakter Teig und feinwürzig im Geschmack, aufmerksamkeitsstarke Glockenform für interessante Sonderplatzierungen auf der Aktionsfläche. Mind. 45 % Fett i. Tr.

Art.-Nr. 420525 ca. 16 kg x 1



Grana Padano DOP



Ein italienisches Gefühl – seit fast eintausend Jahren!
Erstklassiger Hartkäse, mindestens 10 bzw. 16 Monate fein ausgereift, strohgelber Teig mit feinkörniger Textur, vollmundig und nuanzenreich im Geschmack.
Mind. 32 % Fett. Tr., Italien

mindestens 16 Monate ausgereift
Art.-Nr. 012074 ca. 37 kg x 1
Art.-Nr. 012075 ca. 2,2 kg x 1

mindestens 10 Monate ausgereift
Art.-Nr. 012052 ca. 38 kg x 1
Art.-Nr. 012051 ca. 4,5 kg x 2

Casa di Pietro Grana Padano DOP



In jeder Form gut!
Feiner Hartkäse, mindestens 9 Monate fein ausgereift, strohgelber Teig mit feinkörniger Textur, vollaromatisch mit feinfruchtiger Note.
Mind. 32 % fett i.Tr., Italien

Art.-Nr. 420210 ca. 2,5 kg x 1
Art.-Nr. 420211 ca. 1 kg x 1



Trentingrana DOP



Wo Tradition auf Geschmack trifft!
Exzellenter Hartkäse, mindestens 22 Monate ausgereift, stroh- goldgelber Teig mit sehr feinkörniger Textur, vollaromatisch, charaktervoll-komplex.
Mind. 32 % Fett i. Tr., Italien

Art.-Nr. 421201 ca. 35 kg x 1
Art.-Nr. 421206 ca. 18 kg x 1 horizontal geschnitten
Art.-Nr. 421200 ca. 4 kg x 4



Parmigiano Reggiano DOP Laib



Eine Symphonie der Aromen!
Fein ausgereifter Parmesan der Extraklasse in den Reifestufen von 16 bis 30 Monaten, stroh- bis goldgelb im Teig und sehr feinkörnig in der Textur, aromatisch vollmundig bis charaktervoll komplex je nach Reifestufe.

Mind. 32 % Fett i.Tr., Italien

mindestens 30 Monate gereift
Art.-Nr. 018452 ca. 32 kg x 1

mindestens 24 Monate gereift
Art.-Nr. 420160 ca. 32 kg x 1

mindestens 22 Monate gereift
Art.-Nr. 017016 ca. 39 kg x 1
Art.-Nr. 424450 ca. 38 kg x 1

mindestens 16 Monate gereift
Art.-Nr. 017017 ca. 32 kg x 1

Casa di Pietro Parmigiano Reggiano DOP



Momente genießen – Casa di Pietro schätzen!
Exzellent ausgereifter Parmesan mit mindestens 22 Monaten Zeit für Reife und Pflege, strohgelb im Teig und feinkörnig in der Textur, vollmundig-aromatisch mit fruchtigen Nuancen.
Mind. 32 % Fett i.Tr., Italien

Art.-Nr. 424455 ca. 4 kg x 1

Art.-Nr. 424453 ca. 2 kg x 1



Parmigiano Reggiano DOP



Leidenschaft – Biss für Biss!
Gut ausgereifter Parmesan in der Mindestreifstufe, strohgelb im Teig und feinkörnig in der Textur, vollaromatisch und feinwürzig im Geschmack, subtil süßliche Note.
Mind. 32 % Fett i.Tr., Italien

Art.-Nr. 017018 ca. 2,5 kg x 1

Art.-Nr. 017022 ca. 1 kg x 1



Käse verkauft sich durch Fachwissen & Optik

Ungekühlte Aufbauten unter Berücksichtigung der dazugehörigen Auflagen sind eine Bereicherung des Angebotes und bieten mannigfachen zusätzlichen Kaufanreiz.

Richtig eingesetzt und mit wechselnden Mottos sind ungekühlte Aufbauten ein Garant für Mehrumsatz!

Juliane Wienand, Edeka Harmeling

Gewinnerin des Käsestars und des Kreativ Awards

Gutachten zur ungekühlten Lagerung und Präsentation von Käse im Verkaufsraum

Über diesen QR Code können Sie das Gutachten für den ungekühlten Verkauf jederzeit abrufen.

Das Gutachten dient Ihnen als Versicherung und Bestätigung, dass Sie die im Gutachten aufgezählten Käse ungekühlt präsentieren und verkaufen dürfen.



Material zur Präsentation in ungekühlter Zweitplatzierung

Dieses Material können Sie je nach Verfügbarkeit über Ihren Heiderbeck Aussendienst bestellen:



Provolone Bock

Ideal zur Präsentation der Provolone "Salami 30 kg"



Schneidetisch groß

Ideal zur Präsentation von ca. 30 - 80 kg Laiben
Unter Art. Nr. 318951 auch käuflich zu erwerben



Schneidetisch klein

Ideal zur Präsentation von von bis zu ca. 30 kg Laiben
Unter Art. Nr. 318950 auch käuflich zu erwerben

Unser Vertriebsteam steht Ihnen zur Beratung gerne zur Verfügung



Heiderbeck GmbH

Gewerbering 4

82140 Olching

Telefon +49 8142 44567-0

Telefax +49 8142 44567-211

info@heiderbeck.com

2024

Stand: Februar 2024 | Änderungen vorbehalten