

Haute Fromagerie
— PARIS —

UNSERE SELEKTION FÜR IHRE KÄSETHEKE

WISSENSWERTES | FAKTEN | PRODUKTINFORMATIONEN



VERTRIEB DURCH
HEIDERBECK



SONDER-
AUSGABE

SÜDWEST

UNSERE PARTNERSCHAFT - IHR GEWINN AN DER KÄSETHEKE



HAUTE FROMAGERIE steht für Qualität, Vielfalt und Savoir-vivre, vor allem für französische Käsespezialitäten an Ihrer Käsetheke und ist innerhalb der Savencia Fromage & Dairy Deutschland für die Vermarktung von Käsespezialitäten an Ihrer Käsetheke zuständig.

Seit 1965 ist Savencia aktiv in der Vermarktung und im Vertrieb von französischen Käsespezialitäten. Unser Star ist Gérardmont, der seit 1973 Käsefreunde verführt und heute die beliebteste Käsemarke in Deutschland ist. Auch unsere anderen Marken sind stark im Genießermarkt vertreten: Premium-Käsesorten und -spezialitäten aus verschiedenen Regionen Europas – perfekt für Ihre Käsetheke.



HEIDERBECK GMBH - Die seit über 80 Jahren erfolgreich tätige Vertriebs- und Marketinggesellschaft für hochwertige Käsespezialitäten verfügt wie kaum ein anderer deutscher Händler über ein derart umfangreiches und qualifiziertes Käsesortiment. Im Fokus stehen Frische, Genuss und Qualität. Hier setzt Heiderbeck Maßstäbe für Käsetheke, Prepack Truhe und das SB-Regal. Das Sortiment umfasst eine beispiellose Vielzahl von Käsespezialitäten aus ganz Europa, vom klassischen Tafelkäse bis zur Gourmet Kreation innovativer Affineure.

Die Käsecouts von Heiderbeck sind immer auf der Suche nach innovativen, interessanten Neuheiten. Durch moderne bedarfsgerechte Belieferung im Cross Docking in Verbindung mit einem kompetenten Außendienst bietet Heiderbeck ein erstklassiges Angebotspaket.



Liebe Thekendamen und Herren,

liebe Käsespezialisten an den Theken der Edeka,

bei der Kooperation zwischen Haute Fromagerie und Heiderbeck steht Ihre Käsetheke im Mittelpunkt unseres Handelns.

Gemeinsam bieten wir Ihnen ein Sortiment ausgewählter französischer Käsespezialitäten sowie Spezialitäten benachbarter Länder aus einer Hand, mit einfacher Bestelllogik und reibungsloser Lieferung.

Die Außendienste unserer Kooperation besuchen regelmäßig die Käsetheken in Ihrer Region oder stehen per E-Mail

unter **fieldforce@savencia-fd.de** für Fragen rund um die Vermarktung zur Verfügung, um Ihre Käsetheke zu unterstützen und zu einem Anziehungspunkt in Ihrem Markt zu machen, der sich vom Wettbewerb abhebt. Denn Märkte mit starken Käsetheken sind erfolgreiche Wertschöpfer.

Wir freuen uns auf eine gute Zusammenarbeit.

Ihre Partner für die Käsetheke



VIelfalt und Qualität in einem Sortiment

Die Gegebenheiten einer Region haben einen entscheidenden Einfluss auf die Produkte, die aus deren Natur hervorgehen. Allem voran sind Bodenbeschaffenheit und Klima charakterbildend in Bezug auf die Sensorik eines Käseproduktes. **Somit steht jede Region für jeweils typische Käsesorten.**

Dieser Sortimentskatalog ist daher aufgebaut nach **Regionen** – „ganz nach Ihrem Geschmack“ und dem Geschmack Ihrer Thekenkunden!



NOUVELLE AQUITAINE

Der Südwesten Frankreichs überrascht mit abwechslungsreicher Natur. Typisch sind hier Schaf- und Ziegenkäsespezialitäten sowie vollmundige Weichkäse aus Kuhmilch mit oft leicht orange-farbener Rinde.

AB SEITE 6



GRAND EST & BOURGOGNE

Ertragreiche Weinberge, die eindrucksvollen Vogesen, dichte Wälder und flache Ebenen bringen eine vielfältige „Speisekarte“ für die Nutztiere hervor. Vielfältige Aromen und handwerkliche Affinagen prägen die charaktervollen Käsespezialitäten.

AB SEITE 9



AUVERGNE-RHÔNE-ALPES

Die feucht-kühle Vulkanregion Auvergne ist bekannt für aromatische Weichkäsespezialitäten, während die Region um die Alpen typischerweise vorrangig Schnitt- und Hartkäsespezialitäten hervorbringt.

AB SEITE 10



SPEZIALITÄTEN DER NACHBARLÄNDER

Spanien und die Niederlande Genuss kennt bekanntlich keine Grenzen, und so ist es nicht verwunderlich, dass auch in den benachbarten Ländern Frankreichs viele besondere Käsespezialitäten zu Hause sind, die sich zu Recht großer Beliebtheit erfreuen.

AB SEITE 12

Prepack
vorhanden

INSPIRATION PREPACK-TRUHE

Lassen Sie sich von unseren Vermarktungsklustern und Platzierungsideen für die Prepack-Truhe inspirieren, z.B. zu einer französischen Woche, Begleitern zum Wein oder einer abwechslungsreichen Käseplatte.

AB SEITE 16



REICH AN VIELFALT EINE KÄSE-RUNDREISE

NOUVELLE AQUITAINE

Der Südwesten Frankreichs erstreckt sich von den Ufern der Loire bis zu den Gipfeln der Pyrenäen und überrascht mit abwechslungsreicher Natur, weiten Landschaften und facettenreichen Produkten. Während die eher spärliche Grenz-Vegetation der Pyrenäen ideal ist für Schaf- und Ziegenkäsespezialitäten, bringen das Périgord und der Béarn vollmundig-cremige Weichkäse-Spezialitäten hervor, oft mit einer leicht orangefarbenen Rinde.



MIT FRISCHEM HERZEN

Einzigartige Weichkäse-Spezialität mit weißer Edelkultur-Rinde und säuerlich-frischem Herz.

- 1 Peyrigoux stammt aus der traditionsreichen, auf charaktervolle Weichkäse spezialisierten Käserei des Winzerortes Saint-Antoine-de-Breuilh.
- 2 Sein Name (sprich: „Päri-gu“) setzt zusammen aus dem Périgord, seiner Heimat und dem französischen Begriff „doux“ für zart, mild.
- 3 Die auffällige Kranzform sorgt für die charakteristische Kombination zweier Konsistenzen – dem quarkig-frischen jungen Herzen im Inneren, umgeben von einem cremig-schmelzenden Rand.

! Ein Stück, geschnitten nach dem perforierten Etikett, entspricht ca. 200g.



Art. Nr. 269387
PLU: -
Liefereinheit: ST



Aussprache:
O Buschon

Herkunft:
Périgord

Milchart:
Kuhmilch

Intensität:
mild-würzig



Art. Nr. 380146
PLU: -
Liefereinheit: KT (x 4)



Aussprache:
Grie dü Päri-goah

Herkunft:
Périgord

Milchart:
Kuhmilch

Intensität:
mild-würzig



DAS GRAUE GOLD DES PÉRIGORD

Mild-würzige Weichkäse-Spezialität mit der charakteristischen essbaren Ascherinde.

- 1 Der kleine Winzerort „Saint-Antoine-de-Breuilh“, in dem Gris du Périgord hergestellt wird, ist weithin bekannt für genussvollen Spezialitäten wie Wein, Gänseleber, Walnüsse und vieles mehr.
- 2 Die 2-3 wöchige Reifezeit garantiert ein milde Würze.
- 3 Die traditionelle Affinage mit essbarer Pflanzenkohle konserviert und sorgt zugleich für einen mild-würzigen Geschmack mit einer raffinierten holzig-edelbitteren Note, die an Haselnüsse erinnert.

! Zartschmelzend und mild-nussig im Geschmack.

AU BOUCHON AM NATURKORKEN GEREIFT

Weißschimmel- und Rotkulturen in perfekter Balance, entstanden durch das Können eines passionierten Käsemeisters und Weinliebhabers.

- 1 Au Bouchon trägt die Handschrift seiner Herkunft: Im Südwesten Frankreichs sind Käse und Wein eng miteinander verbunden.
- 2 Der besonderen Reifung verdankt Au Bouchon auch seinen Namen, denn dieser bedeutet auf Französisch „Am Korken“.
- 3 Ausgezeichnet mit der Goldmedaille beim World Cheese Award 2022/2023.



! Von Natur aus gluten- und laktosefrei.



Art. Nr. 380184
PLU: -
Liefereinheit: KT (x 2)

Aussprache:
Bröbju



Herkunft:
Pyrenäen



Milchart:
Schafmilch



Intensität:
mild-würzig



DAS BASKISCHE ORIGINAL

Cremig-schmelzende Weichkäse-Spezialität mit der unverkennbaren Kuppelform.

- 1 Der Name „Le Brebiou des Pyrénées“ setzt sich zusammen aus „brebis“ (frz. für Milchschaaf) und „doux“ (mild) sowie den Pyrenäen.
- 2 Aus 100 % Schafsmilch vor allem der lokalen, ursprünglichen „Manech“- Schafe.
- 3 Die ungewöhnliche Kuppelform erinnert an die traditionelle Herstellung der baskischen Schäfer, welche Schalen mit groben Tüchern auslegten.

! Die zarte Rinde aus weißen und roten Edelkulturen enthüllt einen cremig-schmelzenden Teig mit säuerlich-frischem Herz.



Gewicht pro Stück: 0,15 kg
Art. Nr. 268642
PLU: -
Liefereinheit: KT (x 6)



Gewicht pro Stück: 1,5 kg
Art. Nr. 269388
PLU: -
Liefereinheit: ST

Aussprache:
Krehmoulän



Herkunft:
Périgord



Milchart:
Kuhmilch



Intensität:
mild-würzig

CREMOULIN GENUSS ZUM LÖFFELN

Cremig-würzige Weichkäse-Spezialität, die ausgereift sogar gelöffelt werden kann.

- 1 Die Käserei von Crémoulin liegt mitten im Weinbaugelände Bergerac im Périgord, dessen ausdrucksvolle Weine wunderbar mit dem Rotkultur-Charakter des Käses harmonieren.
- 2 Seinen Namen verdankt er seinem außergewöhnlichen Schmelz: cremig, cremiger, Crémoulin!
- 3 Eignet sich in einer feuerfesten Form auch wunderbar als Ofenkäse.

! Von Natur aus gluten- und laktosefrei.



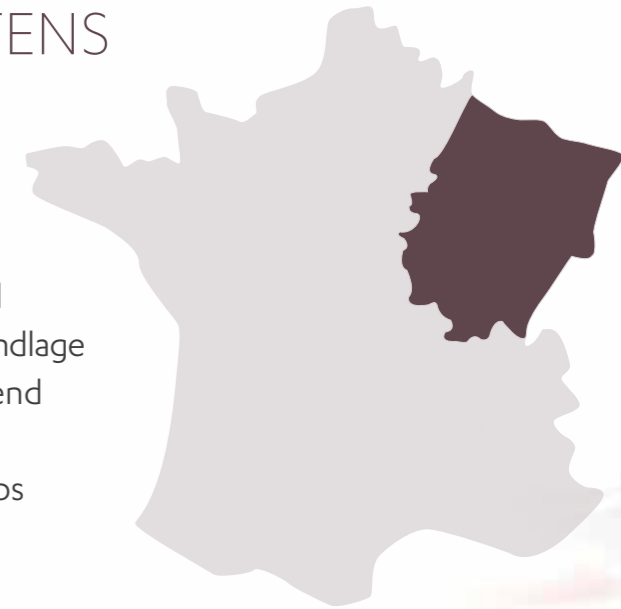
Art. Nr. 269386
PLU: -
Liefereinheit: ST

LEIDENSCHAFT UND TRADITION DER CHARAKTER DES NORDOSTENS

GRAND EST & BOURGOGNE

Dichte Wälder und flache Ebenen, aber auch ertragreiche Weinberge und die eindrucksvollen Vogesen prägen den Nordosten Frankreichs. Die „Speisekarte“ der Nutztiere ist im Sommer so vielfältig wie die Käsespezialitäten aus

dieser Region – würzige Kräuter, saftiges Gras und sogar Blumen sind die Grundlage für viele Aromen, ergänzend durch die handwerkliche Affinage mit Wein, Schnaps und Trester.



BERGKÄSE MIT TRADITION

Weichkäse-Spezialität aus 100 % Bergmilch aus den Vogesen mit dem unverwechselbaren Geschmack von würzigen Bergkräutern.

- 1 Die bereits auf das Jahr 1898 zurückgehende Fromagerie des Dorfes Le Tholy in den Hochtälern gilt als Heimat von Le Montagnard.
- 2 Die würzigen Kräuter der Bergwiesen geben der Milch für diesen Käse ihr ganz besonderes Aroma.
- 3 Sein Name leitet sich ab von „montagne“ (Berg) und bedeutet „Bergbewohner“ oder „Gebirgler“.

! Cremig-schmelzend, von außen nach innen weiterreifend.

Aussprache:
Lö Mongtanjar



Herkunft:
Vogesen



Milchart:
Kuhmilch



Intensität:
kraftvoll-würzig



Art. Nr. 380172
PLU: -
Liefereinheit: KT (x2)



2115431007

Aussprache:
Bertho Epoass



Herkunft:
Burgund



Milchart:
Kuhmilch

Intensität:
kräftig



Gewicht pro Stück: 0,125 kg
Art. Nr. 340160
PLU: -
Liefereinheit: KT (x 6)



Gewicht pro Stück: 0,25 kg
Art. Nr. 269329
PLU: -
Liefereinheit: KT (x 4)



Gewicht pro Stück: 0,85 kg
Art. Nr. 380132
PLU: 122141
Liefereinheit: KT (x 1)



BESTER KÄSE DER WELT!

Aromatisch würzige Weichkäse-Spezialität, affiniert mit weichem Brandwein aus Trester der Burgundertraube.

- Die Geschichte des Epoisses geht bis auf das Mittelalter zurück, als die Zisterziensermönche des Klosters Cîteaux diese Spezialität als geschmacksintensive Fastenspeise erfunden haben.
 - Berthaut Epoisses AOP reift mindestens 4 Wochen und wird während dieser Reifezeit regelmäßig mit Salzwasser und Marc de Bourgogne gewaschen.
 - Das gut gehütete Geheimnis der Affinage mit dem berühmten Weintresterbrand aus dem Burgund hilft dem Käse, seine kräftigen Aromen zu entwickeln.
- ! Vom **Mondial du Fromage 2023** ausgezeichnet als „**Bester Käse der Welt**“. Epoisses Berthaut hat sich damit gegen 1.550 Produkte aus 48 Ländern durchgesetzt.



MILDER BLAUSCHIMMEL-
KÄSE AUS DER BRESSE

Cremig-schmelzender französischer Weichkäse mit feinen Blauschimmelnoten.

- Als Anfang des 20. Jahrhunderts unter Mussolini der beliebte Gorgonzola nicht mehr nach Frankreich exportiert wurde, taten sich italienische Käser mit französischen Molkereien zusammen und entwickelten gemeinsam den Bresse Bleu!
 - Seit über 70 Jahren wird Bresse Bleu schon in der gleichen Käserei in namensgebenden Region Bresse im Osten Frankreichs hergestellt.
 - Durch seinen milden, rahmigen Geschmack geeignet als Einsteiger-Käse für alle, denen kräftigere Blauschimmelkäse wie Gorgonzola oder Roquefort zu würzig oder salzig sind.
- ! Ein Stück des Bresse Bleu nach vorgefaltem Etikett entspricht ca. 160 g.

Aussprache:
Bress Blö



Herkunft:
Bresse



Milchart:
Kuhmilch

Intensität:
mild-würzig



Art. Nr. 380181
PLU: -
Liefereinheit: KT (x 1)



KONTRASTREICH UND CHARAKTERVOLL DIE SPEZIALITÄTEN DES SÜDOSTENS

AUVERGNE-RHONE-ALPES

Die beiden kontrastreichen Regionen Massif Central und die Alpen sind so charaktervoll wie die Produkte, die sie hervorbringen. Die feucht-kühle Vulkanregion Auvergne, die „größte natürliche Weide Frankreichs“, verfügt über eine große Vielfalt an Flora und Fauna, gespeist durch viele Wasserquellen und ist bekannt für aromatische Weichkäsespezialitäten.

Die sonnigen Sommer und kalten Winter in den Alpen erforderten historisch andere Herstellungs- und Reife-prozesse, so bringt diese Region eher Schnitt- und Hartkäse hervor. Hier liegt auch der Ursprung, dass Käse warm gegessen werden darf.



SEIN GEHEIMNIS
IST DIE RINDE

Zartschmelzender Weichkäse mit fein-würzigen Blauschimmelnoten. Sein Markenzeichen ist die essbare Ascherinde.

- RocheBaron ist benannt nach der Burg im Herzen der Auvergne, deren Herren bereits im Mittelalter Blauschimmelkäse liebten.
 - Dank der „croûte cendrée“ (jahrhundertealte Tradition der natürlichen Konservierung mit feiner Ascherinde) bleibt er besonders mild und kann gleichmäßig reifen.
 - Ideal geeignet für Blauschimmel-Einsteiger.
- ! Ein Viertel RocheBaron entspricht ca. 145 g.

Aussprache:
Roschbarong



Herkunft:
Auvergne



Milchart:
Kuhmilch

Intensität:
würzig



Art. Nr. 269381
PLU: -
Liefereinheit: ST



SPEZIALITÄTEN DER NACHBARLÄNDER

EINE KÄSE-RUNDREISE

SPANIEN & NIEDERLANDE

Genuss kennt bekanntlich keine Grenzen, und so ist es nicht verwunderlich, dass auch in den benachbarten Ländern Frankreichs viele besondere Käse-Spezialitäten zu Hause sind, die sich zu Recht großer Beliebtheit erfreuen.

Die Spanische Käsekultur wird aufgrund ihrer klimatischen Bedingungen hauptsächlich von Schaf- und Ziegenkäsespezialitäten dominiert.

Die Niederlande mit ihren fruchtbaren Böden und feuchtem Meeresklima verfügen seit jeher über optimale Bedingungen für Rinderhaltung und Milchwirtschaft. Dank der geografischen Lage gehören niederländische Käse zu den ersten, die exportiert wurden.



TINAJEROS
QUESO DE CABRA

ZIEGENKÄSE-SPEZIALITÄT
AUS SPANIEN

Aussprache:
Tinareros Kabra

Herkunft:
La Mancha, ES

Milchart:
Ziegenmilch

Intensität:
aromatisch-
würzig



Diese aromatische, aus spanischer Ziegenmilch hergestellte Spezialität gilt unter Kennern südländischen Ziegenkäses als Geheimtipp.

- 1 Benannt nach seiner Herkunft, dem gleichnamigen Dorf in der Region Castilla-La Mancha.
- 2 Tinajeros Queso de Cabra überrascht unter seiner paprikafarbenen Rinde mit delikatem Ziegenaroma und zartem Schmelz.
- 3 Die Rinde des Tinajeros ziert ein Korbmuster zur Erinnerung an die Tradition, den jungen Käse mit einem geflochtenen Gurt aus Esparto-Gras zu formen.

! In 12 gleiche Teile geschnitten entspricht ein Stück des Tinajeros ca. 200 g.



Art. Nr. 269842
PLU: 122229
Liefereinheit: KT (x 1)



Ziegenmarie

ZIEGENMARIE

Aussprache:
Ziegenmarie

Herkunft:
Twenteland

Milchart:
Ziegenmilch

Intensität:
mild



Mild-aromatischer Ziegenkäse aus regionaler Ziegenmilch, der auf der Zunge zergeht.

- 1 Das kleine Mädchen Marie steht für den sanften, reinen Charakter dieser Käsespezialität!
- 2 Als besonderes Kennzeichen wird es als Brandzeichen in jeden Laib der Rinde geprägt.
- 3 Rahmig-mild mit feinem Ziegenmilcharoma.

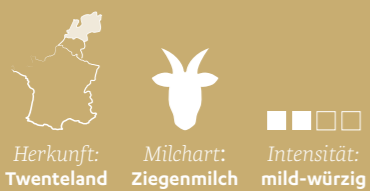
! Gluten- und laktosefrei.



Art. Nr. 380115
PLU: 168325
Liefereinheit: KT (x 1)



Aussprache:
Thymian-
Honigziege



THYMIAN-HONIGZIEGE

Duftende Schnittkäse-Kreation aus rahmiger Ziegenmilch mit aromatischem Thymian und feiner Honig-Note.

- 1 Thymian und Honig sind nicht nur für Bienen ein Traumpaar. Schon die alten Griechen sprachen der violett-blau blühenden Heil- und Würzpflanze dank der ätherischen Öle eine beruhigende und stärkende Wirkung zu.
- 2 Unter Genießern gilt das Marinieren von mild-säuerlichem Ziegenkäse mit duftendem Thymian und süßem Honig als absoluter Klassiker, welchen Kathis Kräuterhof Thymian-Honigziege als erster Käse in einer Genusskombination vereint.
- 3 Zartschmelzend und mild-würzig.

! **Gluten- und laktosefrei.**

Prepack
vorhanden



Art. Nr. 380122
PLU: -
Liefereinheit: KT (x 1)



KÜRBISKNACKER

Kernige Schnittkäse-Kreation mit knackigen Kürbiskernen und fruchtigen Karottenstückchen.

- 1 Kürbiskerne sind eine gesunde Proteinquelle, die uns mit Magnesium, Zink, Eisen und Kupfer versorgt. Auch in der Naturheilkunde werden Kürbiskerne hoch geschätzt.
- 2 Für die Weidemilch genießen die Kühe von Frühjahr bis Herbst mindestens 6 Stunden Weidegang pro Tag an mindestens 120 Tagen.
- 3 Zartschmelzend und nussig-mild.

! **Gluten- und laktosefrei.**

Aussprache:
Kürbisknacker



Prepack
vorhanden

Art. Nr. 380136
PLU: -
Liefereinheit: KT (x 1)



2676849004

Aussprache:
Bockhornziege



BOCKSHORNZIEGE

Mildwürzige Schnittkäse-Kreation aus rahmiger niederländischer Ziegenmilch mit nussigen Bockshornklee-Samen.

- 1 Bockshornklee verdankt seinen Namen der Form seiner goldgelben Samen, die an die Hörner eines Schafbocks erinnern.
- 2 Die Futter-, Heil- und Gewürzpflanze aus dem vorderen Orient wurde dank ihrer vielseitigen Nutzbarkeit, der wohltuenden Wirkung und des angenehm nussigen Geschmacks schon in der Frühzeit angebaut.
- 3 Zartschmelzend und mild-würzig.

! **Gluten- und laktosefrei.**

Prepack
vorhanden



Art. Nr. 380110
PLU: -
Liefereinheit: K (x 1)



WALDZAUBER

Fein-würzige Schnittkäse-Kreation mit edlen Esskastanien, aromatischen Champignons und Waldpilzen und einer Prise Schnittlauch.

- 1 Stärkereiche Esskastanien, auch Maronen, waren bis Ende des 19. Jahrhunderts Hauptnahrungsmittel in vielen südeuropäischen Bergregionen, geschätzt als gesunder Genuss, fettarm und reich an Kalium.
- 2 Die vielschichtigen, erdig-würzigen Aromen unserer heimischen Waldpilze werden von Feinschmeckern hoch geschätzt.
- 3 Raffiniert vollmundig mit einem Hauch von Schnittlauch.

! **Gluten- und laktosefrei.**

Aussprache:
Waldzauber



Prepack
vorhanden

Art. Nr. 380151
PLU: -
Liefereinheit: KT (x 1)



3234551003

INSPIRATION FÜR IHRE PREPACK-TRUHE

Lassen Sie sich hier von unseren Vermarktungsklustern und Platzierungsideen für Ihre Prepack-Truhe inspirieren, z. B. zu einer französischen Woche, Pairing-Ideen und stimmigen Begleitern sowie abwechslungsreichen Käseplatten mit den Lieblings-Spezialitäten Ihrer Kunden.

	BLEU BLANC ROUGE	SCHA-ZIE	VIELFALT	ABENDPLATTE	PERFEKT MIT ROTWEIN	WEISSWEINKUMPEL
Peyrigoux	■				■	
Gris du Périgord			■			■
Au Bouchon					■	
Crémoulin	■					
Le Brebiou des Pyrénées	■	■				■
Le Mini Brebiou des Pyrénées		■	■	■		
Berthaut Epoisses AOP				■	■	
Le Montagnard des Vosges	■		■	■		■
Bresse Bleu	■					
RocheBaron	■		■	■		■
Tinajeros Cabra		■			■	
Ziegenmarie		■				■
Kathis Kräuterhof „Thymian-Honigziege“		■	■			
Kathis Kräuterhof „Bockshornziege“		■				■
Kathis Kräuterhof „Kürbisknacker“					■	
Kathis Kräuterhof „Waldzauber“			■			



SORTIMENTSÜBERSICHT



Gris du Périgord

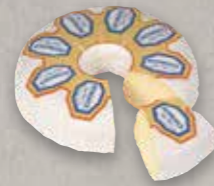
Gewicht pro Stück: 1,2 kg

Liefereinheit: KT (x 2)

Art. Nr. 380184



5538264007



Peyrigoux

Gewicht pro Stück: 1,6 kg

Liefereinheit: ST

Art. Nr. 269387



2518507



Au Bouchon

Gewicht pro Stück: 290 g

Liefereinheit: KT (x 4)

Art. Nr. 380146



5391671004



Crémoulin

Gewicht pro Stück: 400 g

Liefereinheit: ST

Art. Nr. 269386



1715379001



Bresse Bleu

Gewicht pro Stück: 2 kg

Liefereinheit: KT (x 1)

Art. Nr. 380181



4914522007



RocheBaron

Gewicht pro Stück: 600 g

Liefereinheit: ST

Art. Nr. 269381



822890007



Berthaut Epoisses AOP

Gewicht pro Stück: 125 g

Liefereinheit: KT (x 6)

Art. Nr. 340160



2738923008



Berthaut Epoisses AOP

Gewicht pro Stück: 250 g

Liefereinheit: KT (x 4)

Art. Nr. 269329



2832534003



Berthaut Epoisses AOP

Gewicht pro Stück: 850 g

Liefereinheit: KT (x 1)

Art. Nr. 380132



2391787009



Le Montagnard des Vosges

Gewicht pro Stück: 500 g

Liefereinheit: KT (x 6)

Art. Nr. 380172



2115431007



Bresso Kräuter

Gewicht pro Stück: 1,5 kg

Liefereinheit: KT (x 1)

Art. Nr. 269398



148927007



Milkana Emmentalerblock

Gewicht pro Stück: 2 kg

Liefereinheit: KT (x1)

Art. Nr. 301434



3107627008



Tinajeros Cabra

Gewicht pro Stück: 2,45 kg

Liefereinheit: KT (x 1)

Art. Nr. 269842



1414115009



Ziegenmarie

Gewicht pro Stück: 2 kg

Liefereinheit: KT (x 1)

Art. Nr. 380115



1414777001



**Kathis Kräuterhof
„Thymian-Honigziege“**

Gewicht pro Stück: 2,25 kg

Liefereinheit: KT (x 1)

Art. Nr. 380122



2169676005



**Kathis Kräuterhof
„Bockshornziege“**

Gewicht pro Stück: 2,25 kg

Liefereinheit: KT (x 1)

Art. Nr. 380110



1414202002



**Kathis Kräuterhof
„Kürbisknacker“**

Gewicht pro Stück: 2,25 kg

Liefereinheit: KT (x 1)

Art. Nr. 380136



2676849004



**Kathis Kräuterhof
„Waldzauber“**

Gewicht pro Stück: 2,25 kg

Liefereinheit: KT (x 1)

Art. Nr. 380151



3234551003



Sie sind an unserem Sortiment interessiert oder wünschen eine Beratung für gemeinsame Marketingaktivitäten an Ihrer Käsetheke?

Sprechen Sie gerne unsere Kundenbetreuer beim nächsten Besuch an oder kontaktieren Sie uns unter fieldforce@savencia-fd.de