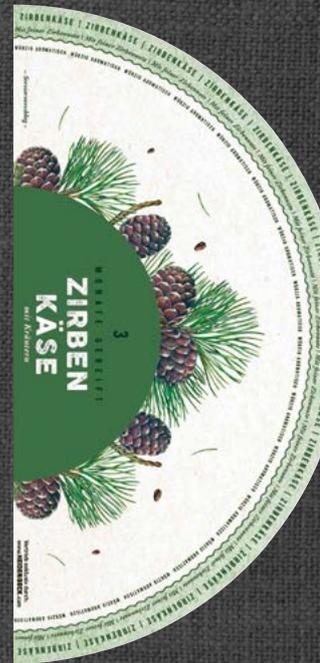
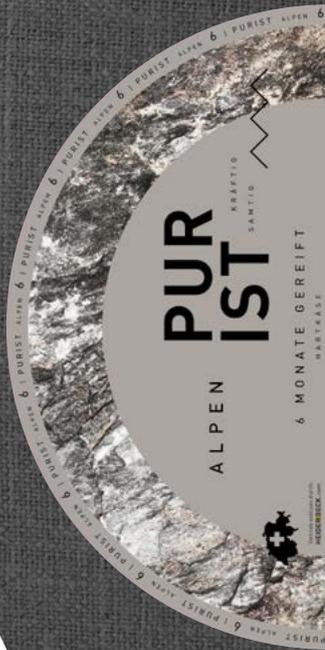
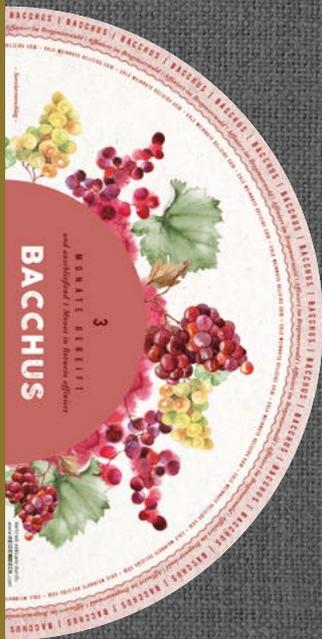


HEIDERBECK

SELECTED BRANDS



S e l e c t e d • B r a n d s

Wir sind immer auf der Suche nach neuen Käsespezialitäten und entwickeln in enger Zusammenarbeit mit unseren Produzenten außergewöhnliche Käse, die sich in Sachen Einzigartigkeit und Innovation hervorheben.

Bei den Selected Brands geht es um Produkte mit Charakter, Geschichte und einer herausstechenden Qualität. Durch die Alleinstellung und das überdurchschnittliche Qualitäts- und Leistungsverhältnis sichern Ihnen die Selected Brands mit einer hohen Wiederkauftrate ein attraktives Umsatz- und Wertschöpfungspotential.

Auf Basis unserer Erfahrung konnten wir bereits viele Ideen, die wir im Laufe unserer Tätigkeit entwickelt haben, zusammen mit unseren Partnerproduzenten zu neuen Käsespezialitäten umsetzen. Und zwar sehr erfolgreich – denn diese Produkte überzeugten am Markt mit konstant hohen Wiederkaufsraten, sodass die Nachfrage nach unseren exklusiven Gustostücken stetig anstieg und unser Heiderbeck Sortiment um weitere Top-Produkte erweitert wurde.

Mit diesem Katalog haben wir ausgewählte Käse in einer eigenen Linie zusammengefasst und mit der Marke „Heiderbeck Selected Brands“ eine Dachmarke geschaffen. Sie umfasst heute über 40 Produkte aus ganz Europa mit den Schwerpunktländern Schweiz, Österreich, Deutschland und Italien.

Zeitgleich haben wir unsere Käse-Etiketten einem optischen Relaunch unterzogen und mit einem wertigen und frischen Auftritt für die moderne und ansprechende Positionierung in den gehobenen Theken ausgestattet.



Peter Steding | Geschäftsführender Gesellschafter



HEIDERBECK.com

NEWS

Neuigkeiten
Veranstaltungen
Produktneuheiten
www.heiderbeck.com

Erfahren Sie
noch mehr.

Besuchen Sie uns auf Instagram & Facebook, wir halten Sie auf dem Laufenden.



Der neue
Casa di Pietro
Fine Food Katalog!



HEIDERBECK

Stay in Touch with us!

Heiderbeck App im App Store erhältlich.

Warum Heiderbeck Selected Brands?

Geschmacksvielfalt

Wir lieben Käse! Eine artgerechte Viehzucht, das traditionelle Handwerk und die Verwendung von besten Zutaten sind die Basis für eine regionale Geschmacksvielfalt, mit der unsere Selected Brands überzeugen.

Wertschöpfung

Die Heiderbeck Selected Brands sind mit einem attraktiven Qualitäts-Leistungs-Verhältnis versehen, durch welches sich ein hohes Wertschöpfungspotential für unsere Kunden ergibt.

Alleinstellung

Der neue Style der Produkte setzt Maßstäbe und spricht den modernen, kaufkräftigen Verbraucher an. Sämtliche Artikel dieser Marke werden exklusiv für uns produziert und auch von uns angeboten.

Verkaufsförderung

Wir stellen attraktives Informationsmaterial für die Bedientheke und den Take Away-Bereich zur Verfügung, was wiederum den Verkauf unterstützt. Heiderbeck TV, unser Onlinekanal auf www.heiderbeck.com, liefert ebenso wertvolle Produkt- und Hintergrundinfos für Ihre Verkäufer und die Konsumenten.

Qualität

Die herausragende Produktqualität, die wir Ihnen bieten, ist unser Erfolgsrezept.

Nachhaltigkeit

Wir führen das Sortiment mit dem Ziel, unseren Kunden ein kontinuierlich erfolgreiches Produkt anzubieten.

Blockplatzierung

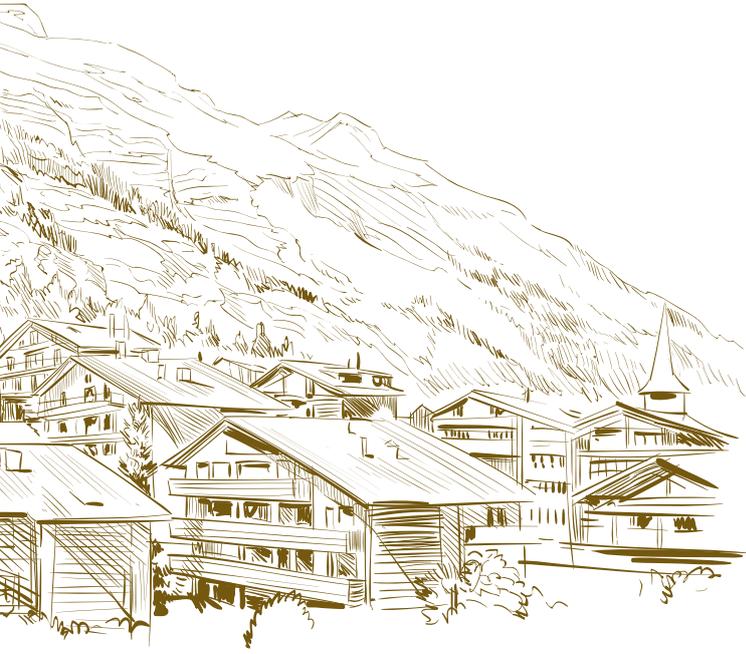
Das Sortiment ist in Produktlinien aufgeteilt, die optisch aufeinander abgestimmt sind. Bei einer Blockplatzierung der Artikel wird eine verkaufsattraktive Fokussierung erzielt.

Sicherheit

Als IFS Broker und Logistics – Higher Level zertifiziertes Unternehmen bieten wir unseren Kunden einen höchstmöglichen Sicherheitsstandard und Qualitätskompetenz.

Verpackung

Die Produkte sind in Laib-, Halblaib- und Flowpack-Variante für jeden Kundenbedarf verfügbar – ob für die Theke, Prepack-Theke oder das SB Regal.



Schweiz

Die Käseherstellung hat in der Schweiz eine jahrhunderte-lange Tradition. Produkte wie der Tête de Moine wurden bereits im 11. Jahrhundert urkundlich erwähnt. Schon die Milch der einzelnen Regionen hat ihren eigenen und typisch würzigen Geschmack, der für ihre bekanntesten Käsesorten wie Gruyère, Appenzeller, Emmentaler oder Sbrinz steht. Hohe Qualität, natürliche Zutaten und guter Geschmack sind Merkmale des Schweizer Käses. Neben den Klassikern entstehen neue Produkte, die nicht nur Ausdruck des Ideen-reichtums der Käser sind, sondern auch der besonderen Qualität ihrer Genusserzeugnisse. Wir freuen uns, unseren Kunden brandneue Produkte wie Purist, Bergrausch oder Feingold, aber auch affinierte Spezialitäten wie den Schweizer Trüffel in unserem Selected Brands Sortiment anzubieten.

Grüezi Chäs'

(grüzi ches)



Schnittkäse aus Kuhmilch, mindestens 5 Monate gereift, dunkle Naturrinde, elfenbeinfarbener bis hellgelber Teig, geschmeidige Textur mit vereinzelter Lochung, rahmig-edelwürzig im Geschmack. Mind. 50% Fett i. Tr., St. Gallen

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

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



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



Schwyzergold



Hartkäse aus Kuhrohmilch, mindestens 8 Monate gereift, geschmeidiger, zartschmelzender Teig mit kristallinen Einlagerungen 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



Bergdiamant



Schnittkäse aus bester Schweizer Milch, mindestens 4 Monate gereift, dunkle feste Naturrinde, hellgelber geschmeidiger Teig, vereinzelter 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





Käsekonditorei

Die Käsekonditorei der Gebrüder Eberle im Kanton St. Gallen produziert einzigartige Käsedelikatessen. Gegründet im Jahr 1972 vom Konditormeister Max Eberle führen seine Söhne heute die Philosophie des Vaters fort, Produkte mit besten Zutaten in Handarbeit und mit Liebe zum Detail herzustellen und mit dem steten Willen zur Innovation. So stehen die Genussspezialitäten der Gebrüder Eberle rund um den Schweizer Frücktekäse für das emotionale Erlebnis von feinsten Schweizer Tradition. Für unsere Tarte Suisse, einem Käse von einzigartiger Finesse, benötigten sie eine Entwicklungszeit von zwei Jahren. Das Ergebnis sind sechs Unikate in exquisiten Geschmacksvarianten.

Tarte Suisse Frisches Basilikum (tart suisse)



Schweizer Käseubereitung aus Schnittkäse, 4 Monate gereift, mit vier Schichten aus einer Basilikumkomposition und feinen Käsestückchen gemischt, in Handarbeit gefüllt; zart schmelzende Käsepraline.

Mind. 57% Fett i. Tr., St. Gallen

Art.-Nr. 290359 ca. 1,6 kg x 1



Tarte Suisse Sommertrüffel (tart suisse)



Schweizer Käseubereitung aus Schnittkäse, 4 Monate gereift, mit vier Schichten aus einer Trüffelkomposition und feinen Käsestückchen gemischt, in Handarbeit gefüllt; zart schmelzende Käsepraline.

Mind. 58% Fett i. Tr., St. Gallen

Art.-Nr. 290360 ca. 1,6 kg x 1



Tarte Suisse Espresso (tart suisse)



Schweizer Käseubereitung aus Schnittkäse, 4 Monate gereift, mit vier Schichten aus einer Essensokomposition und feinen Käsestückchen gemischt, in Handarbeit gefüllt; zart schmelzende Käsepraline.

Mind. 50% Fett i. Tr., St. Gallen

Art.-Nr. 290369 ca. 1,6 kg x 1



HEIDERBECK AKADEMIE

Die Plattform für Wissenstransfer. Unsere Seminare richten sich an Fachkräfte sowohl im Einkauf als auch im Verkauf oder Marketing.

Wir bieten an:

Ausbildung:

Diplom Käse Sommelier (m/w/d)
Abschluss mit Diplom und Zeugnis (WIFI)

Weiterbildung:

Grundlagen und Fachseminare

Schulungswerk:

Mitarbeiterqualifizierungen



Melden Sie sich hier an:
www.heiderbeck.com

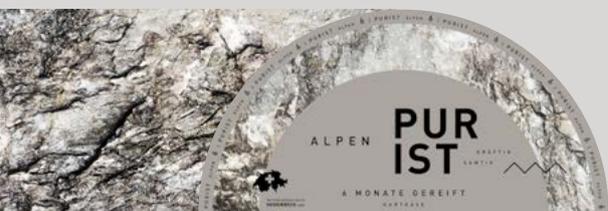
PUR IST

Bereits in der 3. Generation produziert eine kleine Familienkäserei in Toggenburg im Schweizer Kanton St. Gallen, feinste Käsespezialitäten nach alten Rezepturen. Mit den Puristen haben sie einen Meilenstein in der Schweizer Käsekultur geschaffen. Ziel war es, einen Käse zu schaffen, der entgegen dem Trend der mit Zutaten affinierten Produkte einen Käsegeschmack in reiner Form darbietet.

Der Purist entwickelt je nach Reifestufe eine unterschiedliche Charakteristik, die von fein und cremig bis hin zu röstig und schmelzend reicht. Was sie verbindet ist der außergewöhnlich cremige Teig, der zart-schmelzend auf der Zunge zergeht. Zu den Käseläiben bietet das Purist Sortiment auch Raclette- oder Fondue-Produkte, die ebenfalls eines versprechen: puren Käsegenuss.



Gipfel
8 Monate gereift



Alpen
6 Monate gereift



Berg
3 Monate gereift



Gipfel Purist



Edler Hartkäse aus Schweizer Kuhmilch, mindestens 8 Monate gereift, edler, zart-schmelzender Teig mit kristallinen Strukturen. Köstlich würziger und aromatischer Geschmack mit feiner Röstnote.
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



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



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



Raclette Purist



Halbfester Schnittkäse aus Kuhmilch, 14 Tage in rotgeschmierter Rinde gereift. Geschmeidiger, buttergelber Teig mit feiner Bruchlochung, zartschmelzend mit würzigem Geschmack. Mind. 50% Fett i. Tr., Bayern.

Art.-Nr. 300582 ca. 1,6 kg x 2



Schweizer Purist Raclette



Schnittkäse aus Kuhmilch von regionalen Bergbauernhöfen über 900 m über dem Meeresspiegel, leicht feuchte, gewaschene Rinde und feiner elfenbeinfarbener Teig mit geschmeidiger, zartschmelzender Textur, vollmundig-würzig mit aromatisch-herzhafter Note, ausgezeichnete Schmelzeigenschaften. 45% Fett i. Tr., Appenzell

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

Art.-Nr. 290814 ca. 1,67 kg x 1



Warme Küche

Raclette und Fondue, die aus geschmolzenem Käse zubereitet werden, sind nicht nur in der Schweiz Leibgerichte für Käseliebhaber. Die Beliebtheit beider Gerichte wächst stetig. Neben dem gewohnten Verzehr in winterlichen Wetterlagen, steigt der Trend zum geschmolzenen Käsegenuss auch im Sommer. Raclette und Fondue sind vielseitig kombinierbar, vor allem mit heißen Kartoffeln und geröstetem Brot.

Sämtliche Purist Produkte stehen für puren Käsegenuss, sowohl das Fondue aus der Schweiz mit einem außergewöhnlichen hohen Anteil an altgereiftem Käse als auch der exquisite und zartschmelzende Raclette Purist aus Bayern, welcher ein pures Geschmackserlebnis ist.



Fondue Töpfl Purist



Fondue Käsemischung aus Kuhrohmilch und pasteurisierter Milch in hochwertiger Keramikschale, einfach im Ofen oder der Mikrowelle zu erhitzen für einen zartschmelzenden und herzhaften Fondue-Genuss. Fließende Textur und köstlich würziger Geschmack, Thurgau. Saisonal verfügbar.

Art.-Nr. 318501 200 g x 8, Stückpreis



Fondue Purist



Fondue Käsemischung aus alt gereiftem Schweizer Käse mit ausgezeichneten Schmelzeigenschaften. Cremige Konsistenz, charaktervoller, herzhafter würziger Geschmack, St. Gallen.

Art.-Nr. 291116 600 g x 6, Stückpreis



Almwiesenkäse



Schnittkäse aus Kuhrohmilch, mindestens 6 Monate gereift, mit kräftigem Bergkräutersud affinert, Kräuterstücke auf der braunen Rinde feiner und zarter Teig, köstlich herzhafter und kräuterreicher Geschmack. Mind. 45% Fett i. Tr., St. Gallen

Art.-Nr. 020002 ca. 5,6 kg x 1

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

Art.-Nr. 2430020 150 g x 8, Stückpreis



Schweizer Nusst



Käsezubereitung aus Kuhrohmilch, mindestens 3 Monate gereift, Naturrinde mit ausgesuchten Kräutern und Walnusslikör gewaschen, zartschmelzend cremig, nussig und vollmundig im Geschmack. 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



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 Röstnote. Mind. 55% Fett i. Tr., St. Gallen

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

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





Schweizer Trüffel



Käsezubereitung aus edler Schweizer Kuhmilch, 10 Wochen gereift, hellbraune trockene Rinde, hellgelber langer Teig mit gehobelten italienischen Trüffelstückchen gespickt, cremig und zartschmelzende Teigtextur, Duft nach Sauerrahm und edlen Trüffeln, herzhaft rahmig und leicht milchsäuerlicher Geschmack mit vollmundig exquisiter Trüffelnote.

Mind. 56 % Fett i. Tr., aus St. Gallen

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

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

Art.-Nr. 291128 ca. 1,6 kg x 1

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



Felsenkeller



Hartkäse aus Kuhmilch, mindestens 5 Monate in feuchten Felsenkellern gereift, geschmeidiger Teig, kräftig geschmierte Rinde, zartschmelzende Textur, elegant würziger Geschmack.

Mind. 50 % Fett i. Tr., Graubünden

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

Art.-Nr. 2430021 150 g x 8, Stückpreis



Schweizer Kräutermäxli



Hartkäse aus Kuhmilch, 3 Monate gereift, rotgeschmierte Rinde mit Kräutern, kompakter Teig mit feinem Schmelz, blumig und kräuterwürzig im Geschmack. Mind. 48 % Fett i. Tr., Graubünden

Art.-Nr. 290006 ca. 4,8 kg x 1

Art.-Nr. 2430008 150 g x 8, Stückpreis



Uriger Sântis



Hartkäse aus Kuhmilch, mindestens 8 Monate gereift, rötliche Naturrinde, sparsame Rundlochung im leicht mürben Teig mit Salzkristallen, aromatisch mit feiner Röstnote, kräftig würzig. Mind. 50% Fett i. Tr., Appenzell

Art.-Nr. 290801 ca. 6,5 kg x 1
Art.-Nr. 290802 ca. 3,25 kg x 1



Original Chas' so nussig



Schnittkäse aus Kuhmilch, mindestens 2 Monate gereift, Naturrinde mit Urkräutern gewaschen, geschmeidiger Teig, nussiges Aroma, milder Geschmack. Mind. 50% Fett i. Tr., Aargau

Art.-Nr. 269890 ca. 4 kg x 1



Schweizer Hornkukhäse



Schweizer Schnittkäse aus 100% Milch von Hornkühen, 5 Monate gereift, feiner cremiger Teig mit sparsamer Rundlochung, feinwürzig mit köstlicher Röstnote, authentischer Schweizer Brauchtumskäse, Mind. 55% Fett i. Tr., Appenzell

Art.-Nr. 290241 ca. 7 kg x 1
Art.-Nr. 290242 ca. 3,3 kg x 1



Bergjuwel



Schnittkäse aus Kuhrohmilch, 5 Monate gereift, rotgeschmierte Rinde mit Reliefprägung des Matterhorns, schmelzender Teig, feinwürzig, edel im Geschmack. Ein Schweizer Genussgipfel. Mind. 53% Fett i. Tr., Thurgau

Art.-Nr. 290410 ca. 6,5 kg x 1
Art.-Nr. 290413 ca. 3,25 kg x 2



Wilhelm Tell



Hartkäse aus Kuhrohmilch, mindestens 10 Monate gereift, kompakter Teig mit Reife-kristallen, edler Schmelz, harmonisch würzig, feines Muskataroma, vollendete Käsekunst. Mind. 50% Fett i. Tr., Thurgau

Art.-Nr. 290401 ca. 3,7 kg x 1



Zirbenkäse



Schnittkäse aus Kuhmilch, mindestens 3 Monate gereift, mit Kräutern affiniert, Naturrinde, elfenbeinfarbener Teig, unregelmäßig erbsengroße Lochung, zartschmelzig, feinwürzig mit einem aromatischen Zirbenduft. Mind. 55% Fett i. Tr., St. Gallen

Art.-Nr. 272404 ca. 6 kg x 1
Art.-Nr. 272405 ca. 3 kg x 1





Wildblütenkäse



Schnittkäse aus Kuhmilch, mindestens 3 Monate gereift, feste Rinde mit einem Kräuter-Blütenmix affinierter, strohgelber Geschmeidiger Teig, kräuterwürziger Geschmack mit blumiger Note. Mind. 45% Fett i. Tr., Vorarlberg

- Art.-Nr. 270251** ca. 7,3 kg x 1
- Art.-Nr. 270252** ca. 3,5 kg x 1
- Art.-Nr. 2430045** 150 g x 8, Stückpreis



Holunderkäse



Schnittkäse aus Kuhmilch, ca. 3 Monate gereift, feste Rinde mit Rotkultur gepflegt und Holunderblüten affinierter, hellgelber, geschmeidiger Teig, aromatisch und blumig im Geschmack. Mind. 45% Fett i. Tr., Vorarlberg

- Art.-Nr. 270259** ca. 7 kg x 1
- Art.-Nr. 2430079** 150 g x 8, Stückpreis



Veredelter oder affinierter Käse liegt im Trend. Über die Rindenbehandlung bieten sich dem Käsemeister viele Möglichkeiten, dem Käseteig verschiedene Geschmacksrichtungen zu verleihen. In früheren Zeiten diente die Behandlung der Käselaike mit natürlichen Zusätzen der Konservierung. Die Affinage mit Blüten oder mit Wein führt zu einer delikaten Erweiterung des Geschmacksspektrums der Käse. Unsere Selected Brands bieten nicht nur vorzügliche Qualität der Naturkäse, sondern auch eine Vielfalt an Geschmacksrichtungen, die mit erlesenen Zutaten komponiert werden.

Bacchus



Käsezubereitung aus Kuhmilch, nach dreimonatiger Reife für einen weiteren Monat in Rotwein affinierter, dunkel-violette Rinde, hellgelber und cremiger Teig, deliziös süß im Geschmack mit edler Weinnote. Mind. 50% Fett i. Tr., Vorarlberg

- Art.-Nr. 270260** ca. 6 kg x 1
- Art.-Nr. 270262** ca. 3 kg x 1



Kaiseralm 4 Monate Tiroler Bergkäse g.U.



Hartkäse aus Kuhrohheumilch, 4 Monate Premium-Felsenhöhlenreifung, kompakter, elfenbeinfarbener Teig, fein buttriger Duft und edler, zart-würziger Geschmack mit rahmigen Aromen.
Mind. 45% Fett i. Tr., Tirol

Art.-Nr. 269773 ca. 30 kg x 1
Art.-Nr. 011452 ca. 3,6 kg x 1



Kaiseralm 6 Monate Tiroler Bergkäse g.U.



Hartkäse aus Kuhrohheumilch, 6 Monate Premium-Felsenhöhlenreifung, kompakter, hellgelber Teig, malziger Duft, samtiges Mundgefühl, herzhaft aromatisch mit feinen Röstnoten. Mind. 45% Fett i. Tr., Tirol

Art.-Nr. 270515 ca. 30 kg x 1
Art.-Nr. 270516 ca. 4 kg x 1
Art.-Nr. 2430082 150 g x 8, Stückpreis



Kaiseralm 10 Monate Tiroler Bergkäse g.U.



Hartkäse aus Kuhrohheumilch, 10 Monate Premium-Felsenhöhlenreifung, kompakter, gelber und elastischer Teig mit Reifungskristallen, zarter Schmelz, aromatischer würziger Geschmack.
Mind. 45% Fett i. Tr., Tirol

Art.-Nr. 270504 ca. 30 kg x 1
Art.-Nr. 270503 ca. 3,8 kg x 1
Art.-Nr. 2430083 150 g x 8, Stückpreis



Kaiseralm 15 Monate Tiroler Bergkäse g.U.



Hartkäse aus Kuhrohheumilch, 15 Monate Premium-Felsenhöhlenreifung, rustikale Naturrinde, kristalliner und zartschmelzender Teig, superb-würziges und lang anhaltendes Aroma mit charaktervollem, komplexem Geschmack. Mind. 45% Fett i. Tr., Tirol

Art.-Nr. 270520 ca. 30 kg x 1
Art.-Nr. 270522 ca. 3,75 kg x 1
Art.-Nr. 2430084 150 g x 8, Stückpreis



Tiroler Pfefferbeißer



Käseubereitung aus Kuhheumilch, 3 Monate in Naturrinde gereift, mit ganzen grünen Pfefferkörnern im rahmigen Teig, feinwürzig pikant. Mind. 55% Fett i. Tr., kerniger Brotzeitkäse aus Tirol

Art.-Nr. 270513 ca. 4 kg x 1



Kaiserkäse



Schnittkäse aus Kuhheumilch, 3 Monate in rotgeschmierter Rinde gereift, edel geschmeidiger Teig, mild-fein im Aroma, zarter Geschmack.
Mind. 45% Fett i. Tr., Tirol

Art.-Nr. 270500 ca. 4 kg x 1
Art.-Nr. 2430028 ca. 150 g x 8, Stückpreis



Orangepfeffer Käse Classic Zitronenpfeffer Käse Classic



Käseubereitung aus Kuhmilch, mindestens 3 Monate gereift, Rinde mit geschroteten Orangen- oder Zitronenstückchen affiniert, abgerundet mit erlesenen Gewürzen, gelber, zartschmelzender Teig, aromatisch-fruchtig. Mind. 45% Fett i. Tr., Vorarlberg

Art.-Nr. 270279 Orangepfeffer ca. 6 kg x 1
Art.-Nr. 270280 Zitronenpfeffer ca. 6 kg x 1



Zitronen-Pfeffer Käse



Käseubereitung aus Kuhmilch, mindestens 3 Monate gereift, Rinde mit Zitronenöl, Pfeffer, Curcuma und Gewürzen affiniert, geschmeidiger Teig, leicht pfeffrig und zart zitronig im Geschmack,
Mind. 45% Fett i. Tr., Vorarlberg

Art.-Nr. 270272 ca. 7,5 kg x 1
Art.-Nr. 270275 ca. 3,6 kg x 1





Steinsalzkäse

Schon seit 1956 stellt die Familie Plangger erlesene Käse her. Dabei werden Qualität und Umweltbewusstsein in dem Familienbetrieb groß geschrieben. Denn, wenn man bei Planggers fragt, was die wichtigste Voraussetzung für guten Käse ist, so ist die Antwort:

„Der Boden!“ Nur auf einem gesunden Boden wachsen die richtigen Kräuter und Gräser, die die Grundlage für beste Milch und damit hochwertigen Käse bilden.

Daher versteht es sich von selbst, dass die Käserei Plangger nur „Heumilch“ verwendet. Das ist Milch von Kühen, die ausschließlich Gras, Kräuter und Heu fressen und niemals Silofutter erhalten.

Steinsalzkäse



Schnittkäse aus Kuhheumilch, Rinde mit Kräutern und Käsekulturen gepflegt, 5 Monate in der Felsenhöhle gereift, geschmeidiger Teig, aromatisch-würziger Geschmack. Mind. 45% Fett i. Tr., Tirol

- Art.-Nr. 011451** ca. 4 kg x 1
- Art.-Nr. 2430006** ca. 150 g x 8, Stückpreis
- Art.-Nr. 264290** ca. 4 kg x 1 **Bio**



Bio Steinsalztaler



Hartkäse aus Bio-Kuhheurohmilch, mindestens 5 Monate in der Felsenhöhle gereift, feste Rinde mit Kräutern und Steinsalzmehl affinert, gelber Teig mit arttypischer, kirschgroßer Rundlochung, elastisch in der Textur mit feinem Schmelz, mildaromatisch mit einer feinen Würze und leicht nussiger Note, ein Premium-Hartkäse aus Tirol. Mind. 45% Fett i. Tr.

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



Bio Kaiseralm 6 Monate Hartkäse g.U.



Hartkäse aus Bio-Kuhheurohmilch, mindestens 6 Monate in der Felsenhöhle gereift, feste Rinde mit edler Rotkultur gepflegt, hellgelber Teig mit kompakter, zartschmelzender Textur, herzhaft aromatisch mit feinen Röstaromen. Mind. 45% Fett i. Tr., Tirol

- Art.-Nr. 270533** ca. 4 kg x 1
- Art.-Nr. 2430014** 175 g x 8 Stückpreis



Bio Kaiseralm 9 Monate Hartkäse g.U.



Hartkäse aus Bio-Kuhheurohmilch, mindestens 9 Monate in der Felsenhöhle gereift, feste Rinde mit edler Rotkultur gepflegt, goldgelber Teig mit kompakter, zartschmelzender Textur und feinen Reifungskristallen, vollmundig-würzig mit herzhafter Note. Mind. 45% Fett i. Tr., Tirol

- Art.-Nr. 270536** ca. 4 kg x 1



Bio Naturfelskäse 3 Monate



Hartkäse aus Bio-Kuhheurohmilch, mindestens 3 Monate in der Felsenhöhle gereift, edle Rotkulturrinde umgibt einen gelben Teig mit fester Textur, zartschmelzend am Gaumen und vollmundig im Geschmack mit rahmigen Noten. Mind. 45% Fett i. Tr., Tirol

- Art.-Nr. 270539** ca. 4 kg x 1
- Art.-Nr. 270542** ca. 2 kg x 1
- Art.-Nr. 270546** 125 g x 8 Stückpreis



Bio Naturfelskäse 6 Monate



Hartkäse aus Bio-Kuhheurohmilch, mindestens 6 Monate in der Felsenhöhle gereift, Rinde mit edler Rotkultur gepflegt, gelber Teig mit kompakter, zartschmelzender Textur und samtigen Mundgefühl, vollmundig mit aromatisch-herzhafter Note. Mind. 45% Fett i. Tr., Tirol

- Art.-Nr. 270540** ca. 4 kg x 1
- Art.-Nr. 270543** ca. 2 kg x 1
- Art.-Nr. 270547** 125 g x 8 Stückpreis



Bio Naturfelskäse 9 Monate



Hartkäse aus Bio-Kuhheurohmilch, mindestens 9 Monate in der Felsenhöhle gereift, feste Rinde mit edler Rotkultur gepflegt, goldgelber Teig mit kompakter Textur und feinem Schmelz, vollmundig-aromatisch mit feinwürziger Note. Mind. 45% Fett i. Tr., Tirol

- Art.-Nr. 270541** ca. 4 kg x 1
- Art.-Nr. 270544** ca. 2 kg x 1
- Art.-Nr. 270548** 125 g x 8 Stückpreis



Crèmeux Blanc*(kremö blank)*

Weichkäse aus Kuhmilch in weißer Naturrinde, elfenbeinfarbener Teig mit cremig geschmeidiger Textur und sahnigem Mundgefühl, mild und milchfrisch mit feinaromatischen Nuancen.
Mind. 50% Fett i. Tr., Bayern

Art.-Nr. 300587 ca. 1,2 kg x 1**Crèmeux Rouge***(kremö ruhsch)*

Weichkäse aus Kuhmilch, in rötlich-weißer Naturrinde, elfenbeinfarbener Teig mit Cremig geschmeidiger Textur und angenehm sahnigem Mundgefühl, mild-aromatisch mit einwürziger Note.
Mind. 50% Fett i. Tr., Bayern

Art.-Nr. 300589 ca. 1,2 kg x 1**Isea Frischkäse**

Naturbelassener Frischkäse aus Kuhmilch, cremige Konsistenz, sahnig-milchfrischer Geschmack, beste Basis für Frischkäsevariationen, perfekt geeignet zum Füllen von Backwerk und Fleischgerichten.
Doppelrahmstufe, Allgäu

Art.-Nr. 268491 2 kg x 1
Art.-Nr. 269077 5 kg x 1**Wasabi Käse**

Käsezubereitung aus einem Schnittkäse aus Kuhmilch, mit Wasabi-Geschmack, mindestens 2 Monate gereift, hellgrüner Teig mit Bruchlochung, elastisch zartschmelzend, herzhafte pikante im Geschmack.
Mind. 50% Fett i. Tr., Nordholland

Art.-Nr. 380062 ca. 4,5 kg x 1
Art.-Nr. 2430001 150 g x 8**Steirischer Rahmkäse**

Schnittkäse aus Kuhmilch, mindestens 1 Monat gereift, Rinde mit edler Rotkultur gepflegt, hellgelber Teig mit feiner Bruchlochung und geschmeidiger Textur, sahnig-cremig mit feinwürziger Note.
60% Fett i. Tr., Steiermark

Art.-Nr. 271927 ca. 1,75 kg x 1**Steirischer Weinkäse Klassik**

Käsezubereitung aus Kuhmilch, mindestens 7 Monate gereift, Rinde mit einer Lure aus Roséwein, Gewürzen und Kräutern affiniert, goldgelber Teig mit unregelmäßiger, erbsengroßer Lochung, kompakte Textur mit zartem Schmelz, aromatisch-vollmundig mit feiner Würze und kräftigen Nuancen.
50% Fett i. Tr., Steiermark

Art.-Nr. 271925 ca. 1,33 kg x 1**Hochgenuss**

Käsezubereitung aus Kuhmilch, 5 Monate gereift, geschmeidiger Teig, mit Bockshornkleesamen und Walnusskernen verfeinert, sahnige, cremige Konsistenz, aromatischer und cremiger Geschmack, feine Nussnote.
Mind. 50% Fett i. Tr., Nordrhein-Westfalen

Art.-Nr. 310506 ca. 4 kg x 1**Jalapeño Käse**

Schnittkäse aus Kuhmilch, mindestens 6 Wochen gereift, gelber Teig mit aromatischer Jalapeño affiniert, kompakte Textur mit cremig-geschmeidigem Mundgefühl, angenehm pikant mit feinwürziger Schärfe.
Mind. 55% Fett i. Tr., Nordrhein-Westfalen

Art.-Nr. 310508 ca. 4 kg x 1**Spargelkäse**

Käsezubereitung aus einem Schnittkäse aus Kuhmilch, hellgelber Teig mit Stückchen vom grünen Spargel affiniert, geschmeidig-cremige Textur, sahnig-milchfrischer Geschmack mit feinaromatischer Spargelnote.

Saisonal verfügbar.

Mind. 50% Fett i. Tr., Niederlande

Art.-Nr. 380029 ca. 4,6 kg x 1



Ziegen-Traum



Weichkäse aus Ziegenmilch in zarter Weißschimmel-Rinde, mindestens 3 Wochen gereift, cremiger, fließender Teig, mild aromatischer Geschmack mit feiner Ziegenmilchnote.
Mind. 45 % Fett i. Tr., Bayern

Art.-Nr. 300552 140 g x 6, Stückpreis



Chèvre Rouge | Rote Ziege

(schwäre ruhsch)



Halbfester Schnittkäse aus Ziegenmilch mit Rotkulturen, mindestens 6 Wochen gereift, geschmeidiger Teig, feines Aroma, sahnig und mild im Geschmack.
Mind. 50 % Fett i. Tr., Nordbrabant/Niederlande

Art.-Nr. 380019 ca. 3,1 kg x 1



Bavaricus Kräuterzauber



Halbfester Schnittkäse aus Kuhmilch, mindestens 5 Wochen in glatter, rotgeschmierter Naturrinde mit leichtem Weißschimmel gereift, mit bunter Gewürzblütenmischung ummantelt, aromatisch im Geschmack mit feiner Kräuternote.
50 % Fett i. Tr., Allgäu

Art.-Nr. 313302 ca. 2,7 kg x 1



Bavaricus Weißbier



Käsezubereitung aus Kuhmilch, mindestens 6 Wochen gereift, glatte, rotgeschmierte Rinde mit Weißbier affiniert, Schnittlauch und Zwiebelstückchen im geschmeidigen, cremigen Teig, pikant-würzig im Geschmack.
50 % Fett i. Tr., Allgäu

Art.-Nr. 313300 ca. 4 kg x 1



Bubalus

(bubalus)



Halbfester Schnittkäse aus bulgarischer Büffelmilch, 25 Tage in Salzlake gereift, schnittfester Teig, aromatisch im Geschmack mit salzigen Nuancen und feiner Büffelmilchnote, ideal als Topping für Salate.
Mind. 48 % Fett i. Tr., Bulgarien

Art. Nr. 307850 200 g x 12, Stückpreis



Bio Gewürzblütenkaiser



Käsezubereitung aus Kuh-Heumilch aus ökologischem Landbau, Rinde mit feinen Gewürzen und Blüten affiniert, gelber Teig mit Bruchlochung, geschmeidige Textur mit zartem Schmelz, aromatisch mit feinwürziger Note.
Mind. 45 % Fett i. Tr., Tirol

Art.-Nr. 270553 ca. 4 kg x 1

Art.-Nr. 270557 150 g x 8, Stückpreis



Bio Kornblumenkaiser



Käsezubereitung aus Kuh-Heumilch aus ökologischem Landbau, Rinde mit feinen Kornblüten und Bockshornklee affiniert, gelber Teig mit Bruchlochung, geschmeidige Textur mit zartem Schmelz, aromatisch mit feinwürziger Note.
Mind. 55 % Fett i. Tr., Tirol

Art.-Nr. 270554 ca. 4 kg x 1

Art.-Nr. 270558 150 g x 8, Stückpreis



Gran d'Oro*[gran d'oro]*

Hartkäse aus thermisierter Kuhmilch, mind. 12 Monate gereift, goldgelbe Rinde und strohgelber Teig mit feinkörniger Textur, aromatisch-fruchtig mit feiner Würze. Ob am Stück, gerieben oder als Flakes – einfach ideal zur Verwendung in der Küche. Mind. 32 % Fett i. Tr., Trentin

Art.-Nr. 269512 ca. 2,2 kg x 1**Art.-Nr. 269515** 200 g x 15**Art.-Nr. 424452** 1 kg x 6 gerieben**Art.-Nr. 424451** 500 g x 4 frisch gerieben**Art.-Nr. 269509** 500 g x 6 Flakes, Stückpreise**Parmigiano Reggiano DOP***[parmigiano reggiano]*

Hartkäse aus Kuhrohmilch, kräuterreiche Weiden bestimmen die hohe Milchqualität, bis zu extremer Reife affiniert, je nach Alter körniger bis fester Teig mit Reifekristallen, Geschmack von intensiv reichhaltig bis vollmundig würzig. Ein erlesener Genuss für Feinschmecker.

Mind. 32% Fett i. Tr., Emilia Romagna

Art.-Nr. 424103 ca. 2,3 kg x 1, 3 Jahre**Art.-Nr. 424105** ca. 2,3 kg x 1, 5 Jahre**Pecorino Tenero***[pecorino tenero]*

Hartkäse aus Schafmilch, mindestens 2 Monate gereift, hell- bis dunkelbraune Rinde, elfenbeinfarbener Teig, kompakte, feinkörnige Textur, mild-aromatisch bis kräftig-würzig mit vollmundigem Schafmilcharoma, zartschmelzend am Gaumen. Mind. 48 - 52 % Fett i. Tr., Sardinien

Art.-Nr. 019517 ca. 3,3 kg x 1**Art.-Nr. 420515** 200 g x 10, Stückpreis**Pecorino Pastore Stagionato***[pecorino pastore]*

Hartkäse aus Schafmilch, mindestens 5 Monate gereift, dunkelbraune Rinde, elfenbeinfarbener Teig mit kompakter, feinkörniger Textur, zartschmelzend feinwürzig mit vollmundigem Schafmilcharoma. Mind. 50 % Fett i. Tr., Sardinien

Art.-Nr. 019536 ca. 2,8 kg x 1**Art.-Nr. 420514** 200 g x 10, Stückpreis**Pecorino Maturo***[pecorino maturo]*

Hartkäse aus Schafmilch, mindestens 3 Monate gereift, dunkle Rinde, strohgelber Teig mit kompakter Textur, zartschmelzend, vollmundig-würzig mit feinen Schafmilcharomen, praktisches Prepack-Stück. Mind. 48 % Fett i.Tr., Sardinien

Art.-Nr. 420531 200 g x 10, Stückpreis**Tradizionali***[tradizionali]*

Schnittkäse aus Kuh - Schaf- und Ziegenmilch, hellgelber Teig, affiniert mit Peperoncino, Trüffel oder Oliven, Peperoncino und Rucola, geschmeidig-elastische Textur, zartschmelzend am Gaumen, mildaromatisch mit feinwürziger Note. Mind. 40 % Fett i. Tr., Sizilien

Art.-Nr. 426000 ca. 2 kg x 1 Peperoncino**Art.-Nr. 426001** ca. 2 kg x 1 Tartufo**Art.-Nr. 426002** ca. 2 kg x 1 Fantasia

HEIDERBECK



Heiderbeck App

**Wir lieben Käse!
Auf unserer App erfahren Sie alles
rund um unsere Käsewelt.**

Lernen Sie unsere Käsespezialitäten kennen, erfahren Sie Neues aus unserer Akademie und die Ausbildung zum Diplom Käsesommelier, lernen Sie Wissenswertes über Käse und lassen sich von uns inspirieren.

**Alles in einer App.
Alles bei Heiderbeck!**



Neu im Store: Downloaden Sie unsere kostenlose App!

Die Heiderbeck App ist im Google Play Store und Apple App Store erhältlich.

**Die App für Käsefans!
Stay in touch with us.**

Tradizionali
(traditionali)



Käsezubereitung aus Kuh - und Schafmilch, hellgelber Teig, affinert mit Peperoncino, Walnuss, Trüffel oder Oliven, geschmeidig-elastische Textur, zartschmelzend am Gaumen, mildaromatisch mit feinwürziger Note und eleganten Schafmilchnuancen.
Mind. 45 % Fett i. Tr., Marken

- Art. Nr. 424955** 160 g x 8 Peperoncino
- Art. Nr. 424956** 160 g x 8 Walnuss
- Art. Nr. 424957** 160 g x 8 Trüffel
- Art. Nr. 424958** 160 g x 8 Olive, Stückpreise



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



Dolce Crema Robiola
(doltsche krema robiola)



Weichkäse aus Kuhmilch bzw. aus 30 % Ziegen- und 70 % Kuhmilch (Duetto) mit zarter Weißschimmelrinde, elfenbeinfarbener Teig, besonders weiche und cremige Textur, delikat süßlich im Geschmack.
Mind. 54 % Fett i. Tr. (Kuhmilch).
Mind. 52 % Fett i. Tr. (Kuh-/Ziegenmilch),
feine Spezialität aus der Lombardei

- Art.-Nr. 421100** 150 g x 6
- Art.-Nr. 421101** 140 g x 6, Duetto Stückpreise



FP Gin-Käse



Käsezubereitung aus Hartkäse aus Kuhmilch, affinert mit edlem Gin, mindestens 5 Monate gereift, gelber kompakter Teig mit feinem Schmelz, fruchtig-aromatisch mit feinerherber Note.
Mindestens 40 % Fett i. Tr., Venetien

Art.-Nr. 2330137 150 g x 8, Stückpreis



Aperitivo Käse
[aperitivo käse]



Käsezubereitung aus Kuhmilch, nach fünfmonatiger Reifung mit circa 48 Löchern versehen und für weitere 2 Monate in Prosecco affinert, strohgelber und körniger Teig, würzig mit kräftiger Weinnote, optimal zum Aperitif.
Mind. 40 % Fett i. Tr., Venetien

- Art.-Nr. 421603** ca. 3,3 kg x 1
- Art.-Nr. 2430004** 175 g x 8, Stückpreis



Caramello*[karamello]*

Schnittkäse aus Kuhmilch, mindestens 6 Monate gereift, feste dunkle Rinde, strohgelber Teig mit kompakter Textur und zartem Schmelz am Gaumen, fein aromatisch mit zart-süßlichen Röstaromen. Praktische Halblaibvariante für schnelle Rotation. Mind. 50 % Fett i. Tr., Twenteland

Art.-Nr. 380333 ca. 6 kg x 1**Caramello***[karamello]*

Schnittkäse aus Kuhmilch, mindestens 6 Monate gereift, feste dunkle Rinde, strohgelber Teig mit kompakter Textur und zartem Schmelz am Gaumen, fein aromatisch mit zart-süßlichen Röstaromen. Praktische Viertellaibvariante für kleinere Theken oder den C+C Bereich. Mind. 50 % Fett i. Tr., Twenteland

Art.-Nr. 380335 ca. 3 kg x 1**Trüffel schwarz**

Käsezubereitung aus Kuhmilch, mindestens 4 Monate gereift, affinierte Rinde, hellgelber Teig mit edlen Trüffelstückchen affiniert und zartschmelzender Textur, aromatisch mit delikaten Trüffelnuancen. Mind. 50 % Fett i. Tr., Twenteland

Art.-Nr. 381155 ca. 4,5 kg x 1**Die Ziege**

Schnittkäse aus Ziegenmilch, mindestens 8 Wochen gereift, dunkle Rinde und hell elfenbeinfarbener Teig mit cremig-geschmeidiger Textur, fein aromatisch mit leicht süßlicher Note und dezenten Ziegenmilcharomen. Mind. 50 % Fett i. Tr., Twenteland

Art.-Nr. 381154 ca. 4,5 kg x 1**Das Schaf**

Schnittkäse aus Schafmilch, 2 Monate gereift, elfenbeinfarbener Teig, mild würziges Schafmicharoma mit Anklängen an Kakao und Karamell. Mind. 50 % Fett i. Tr., Twenteland

Art.-Nr. 381135 ca. 4,5 kg x 1**Tomate & Olive**

Käsezubereitung aus Kuhmilch, 4 Monate gereift, mit kleinen Stückchen von sonnengereiften Tomaten und grünen Oliven im geschmeidigen Teig affiniert, delikat-mediterraner Genuss, Mind. 50 % Fett i. Tr., Twenteland

Art.-Nr. 381133 ca. 4,5 kg x 1**Vierlei Pfeffer**

Käsezubereitung aus Kuhmilch, 4 Monate gereift, mit einer bunten Pfeffermischung im cremigen Teig affiniert, pikant-pfeffriger Geschmack. Mind. 50 % Fett i. Tr., Twenteland

Art.-Nr. 381134 ca. 4,5 kg x 1**Rucola & Brennessel**

Käsezubereitung aus Kuhmilch, 4 Monate gereift, mit Brennessel und Rucola im cremigen Teig affiniert, schmelzende Textur, mild aromatisch mit nussigkräuterwürzigem Aroma. Mind. 50 % Fett i. Tr., Twenteland

Art.-Nr. 381131 ca. 4,5 kg x 1

PREPACKS

Bei der Entwicklung unserer Selected Brands planen wir nicht nur für die Käsetheke, sondern auch für die PrePack Theke oder den SB Bereich. So bieten wir unseren Kunden auch eine große Auswahl unserer Marken im Flowpack an, einer Verpackung, die sich nicht nur als ideal und produktgerecht erwiesen hat, sondern auch eine ansprechende Optik bietet. Optisch werden die Produkte mit hochwertigen Schmucketiketten ausgestattet, welche auf den Auftritt in der Käsetheke abgestimmt sind.



270546	Bio FP Naturfels 3 Monate	125 g x 8
270547	Bio FP Naturfels 6 Monate	125 g x 8
270548	Bio FP Naturfels 9 Monate	125 g x 8
2430012	FP Wildererkäse	150 g x 8
2430068	FP Berg Purist	150 g x 8
2430069	FP Alpen Purist	150 g x 8
2430070	FP Gipfel Purist	150 g x 8
2430020	FP Almwiesenkäse	150 g x 8
2430007	FP Schweizer Nussi	150 g x 8
2430077	FP Feingold	150 g x 8
2430081	FP Schweizer Trüffel	150 g x 8
2430021	FP Felsenkeller	150 g x 8
2430008	FP Schweizer Kräutermäxli	150 g x 8
2430045	FP Wildblütenkäse	150 g x 8
2430079	FP Holunderkäse	150 g x 8
2430082	FP Kaiseralm 6 Monate	150 g x 8
2430014	Bio FP Kaiseralm 6 Monate	175 g x 8
2430083	FP Kaiseralm 10 Monate	150 g x 8
2430084	FP Kaiseralm 15 Monate	150 g x 8
2430006	FP Steinsalzkäse	150 g x 8
2430028	FP Kaiserkäse	150 g x 8
2430001	FP Wasabi Käse	150 g x 8
2330137	FP Gin Käse	150 g x 8
2430004	FP Aperitivo Käse	175 g x 8
2430009	FP Bacchus	175 g x 8
270558	Bio PP Kornblumenkaiser	150 g x 8
270557	Bio PP Gewürzblütenkaiser	150 g x 8

Stückpreise



www.heiderbeck.com

Heiderbeck GmbH

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