

# HEIDER BECK

## SOMMER- SPEZIALITÄTEN



## 2 Burrata & Mozzarella di Bufala

### Burratina & Burrata Casa di Pietro



Käsezubereitung aus Kuhmilch mit feiner Stracciatella gefüllt, elfenbeinfarbener Teig mit locker-cremiger Textur, milchfrisch im Geschmack mit sahnigem Mundgefühl. Mind. 42 % Fett i.Tr., Marken

**Art.-Nr. 424966** 100 g x 6

**Art.-Nr. 424951** 125 g x 6 Burrata, Stückpreise



### Mini Burrata Casa di Pietro



Käsezubereitung aus Kuhmilch mit feiner Stracciatella gefüllt, elfenbeinfarbener Teig mit locker-cremiger Textur, milchfrisch im Geschmack mit sahnigem Mundgefühl. Mind. 55 % Fett i.Tr., Venetien

**Art.-Nr. 421452** 150 g (50 g x 3) x 6, Stückpreis



### Burratina



Käsezubereitung aus Kuhmilch mit feiner Stracciatella gefüllt, elfenbeinfarbener Teig mit locker-cremiger Textur, milchfrisch im Geschmack mit sahnigem Mundgefühl. Mind. 53 % Fett i.Tr., Apulien

**Art.-Nr. 423900** 120 g x 6, Stückpreis



### Burrata di Bufala



Edle Käsezubereitung aus Büffel- und Kuhmilch mit porzellanfarbener Oberfläche, milchfrisch mit aromatischer Büffelmilchnote. Mind. 50 % Fett i.Tr., Kampanien

**Art. Nr. 423260** 125 g x 6

**Art. Nr. 423259** 125 g x 6 Bio, Stückpreise



### Mozzarella di Bufala DOP



Feine Mozzarella aus Büffelmilch, porzellanfarbene Oberfläche, lockerer, elastischer Teig, milchfrisch mit feinaromatischer Büffelmilchnote. Mind. 52 % Fett i. Tr., Kampanien

**Art.-Nr. 423239** 100 g x 10, Stückpreis



### Mozzarella di Bufala DOP



Feine Mozzarella aus Büffelmilch, porzellanfarbene Oberfläche, lockerer, elastischer Teig, milchfrisch mit feinaromatischer Büffelmilchnote.

Mind. 52 % Fett i. Tr., Kampanien

**Art.-Nr. 423217** 250 g (50 g x 5) x 8

**Art.-Nr. 423215** 500 g (50 g x 10) x 6, Stückpreise



### Trüffel Mozzarella



Feine Käsezubereitung aus Büffelmilch, lockerer, elastischer Teig mit Sommertrüffel affiniert, milchfrischer Geschmack mit edler Trüffelnote.

Mind. 52 % Fett i. Tr., Kampanien

**Art.-Nr. 423252** 125 g x 6, Stückpreis



### Mozzarella di Bufala Stange Casa di Pietro



Feine Mozzarella aus Büffelmilch, porzellanfarbene Oberfläche, lockerer, elastischer Teig, milchfrisch mit feinaromatischer Büffelmilchnote.

Mind. 52 % Fett i. Tr., Kampanien

**Art.-Nr. 423221** 1 kg x 2



**Robiola Casa di Pietro**  
**Robiola Ziege Casa di Pietro**



Naturbelassener Frischkäse aus Kuh- bzw. Ziegenmilch, schneeweiß, cremig-sahniger Teig, milchfrisch mit arttypisch feinsäuerlicher Note, Lombardei

Mind. 75 % Fett i. Tr.

Art.-Nr. 424855 ca. 250 g x 5, Robiola

Mind. 55 % Fett i. Tr.

Art.-Nr. 424856 ca. 250 g x 5, Robiola Ziege



**Robiola Fiorita Casa di Pietro**



Weichkäse aus Kuhmilch mit feiner Weißschimmelrinde, elfenbeinfarbene, sahnig-cremige Textur, milchfrisch-feinaromatisch. Mind. 58 % Fett i.Tr., Lombardei

Art.-Nr. 424857 ca. 300 g x 4



**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



**Mucchina Casa di Pietro**



Handwerklich hergestellter Weichkäse aus Kuhmilch mit edler Weißschimmelrinde, elfenbeinfarbener Teig mit cremig-geschmeidiger Textur, zartschmelzend am Gaumen, milchfrisch mit zarter Würze. Mind. 58 % Fett i. Tr., Lombardei

Art.-Nr. 424850 ca. 250 g x 4



**Caprella Casa di Pietro**



Handwerklich hergestellter Weichkäse aus Ziegenmilch mit edler Weißschimmelrinde, porzellanfarbener Teig mit cremiger Textur und zartem Schmelz, aromatisch delikate Ziegenmilchnote mit Anklängen an hellem Karamell, Pilzen und Maroni. Mind. 56 % Fett i. Tr., Lombardei

Art.-Nr. 424853 ca. 250 g x 4



**Bufalina Casa di Pietro**



Handwerklich hergestellter Weichkäse aus Büffelmilch mit edler Weißschimmelrinde, elfenbeinfarbener, cremig-geschmeidiger Teig, vollaromatisch-feinwürzig. Mind. 64 % Fett i.Tr., Lombardei

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

Art.-Nr. 424854 150 g x 6

Art.-Nr. 424861 150 g x 6 Bio, Stückpreise



**Bufala Bianca Casa di Pietro**



Weichkäse aus Büffelmilch mit edler Weißschimmelrinde, elfenbeinfarbener, cremig-geschmeidiger Teig, vollaromatisch-feinwürzig. Mind. 64 % Fett i.Tr., Lombardei

Art.-Nr. 424859 1,8 kg x 1



### Gorgonzola DOP zum Löffeln



Edler Gorgonzola mit hellelfenbeinfarbenem Teig und arttypischer Blauschimmeläderung, hervorragend cremig-geschmeidig und mit überaus zartem Schmelz, vollmundig-würzig mit fein-süßer Note.

Mind. 48 % Fett i.Tr., Lombardei

Art.-Nr. 420452 ca. 6 kg x 1

Art.-Nr. 420467 ca. 3 kg x 1



### Gorgonzola DOP dolce Casa di Pietro



Feiner Gorgonzola mit hellelfenbeinfarbenem Teig und edler Blauschimmeläderung, geschmeidige Textur, vollmundig-würzig mit süßlicher Note.

Mind. 48 % Fett i. Tr., Piemont

Art.-Nr. 421352 ca. 1,5 kg x 1, Stückpreis



### Gorgonzola DOP dolce ohne Rinde



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

Art.-Nr. 425901 ca. 230 g x 6



### Gorgonzola DOP zum Löffeln ohne Rinde



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

Art.-Nr. 424552 2 kg x 1



### La Crème de la Crème al Tartufo



Käsezubereitung aus Weichkäse mit Trüffeln, mindestens 50 Tage gereift, hellelfenbeinfarbener Teig mit feiner Edelpilzäderung und edlen Trüffelstückchen affiniert, überaus sahnig-cremige Textur, feinwürzig mit süßlicher Note, praktisch ohne Rinde.

Mind. 48 % Fett i.Tr., Lombardei

Art.-Nr. 424556 ca. 2 kg x 1



### Bio Gorgonzola DOP



Feiner Gorgonzola hergestellt mit Kuhmilch aus ökologischer Landwirtschaft, hellelfenbeinfarbene und cremig-geschmeidige Textur mit feiner Blauschimmeläderung, feinwürzig mit süßlicher Note.

Mind. 48 % Fett i. Tr., Lombardei

Art.-Nr. 012039 ca. 1,5 kg x 4



**Blütenhof Frischcrème - attraktives Prepack**

Feinste Frischcreme veredelt mit erlesenen Zutaten, sahnig-cremige Konsistenz, aromatisch, feinwürzig, pikant oder mit mediterraner Note, ein idealer Brotaufstrich, sauber verpackt-ideal für die Prepack-Theke, 25 % Fett i. Tr. im Milchanteil, Bayern

**Art.-Nr. 316515** Hirte 125 g x 6

**Art.-Nr. 316513** Kräuter 125 g x 6

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

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

**Sweet Chili Creme**

Süß & pikant!  
Kirschpaprika, Frischkäse und Joghurt geben diesem pikanten Brotaufstrich seinen unnachahmlichen süß-pikanten Geschmack. Mediterrane Gewürze und eine feine Chili-Note runden das ganze ab.

**Art.-Nr. 319657** 1,5 kg x 1

**Peperoni Creme**

Milde Schärfe!  
Aus Joghurt und Käse cremig gerührt, mit Kräutern und Knoblauch abgeschmeckt, passt die Creme besonders gut als Dip zu knackigem Gemüse und überzeugt durch ihre milde Schärfe.

**Art.-Nr. 319656** 1,5 kg x 1

**Auberginen Creme**

Gegrillte Auberginenscheiben!  
Das ist das Geheimnis des unverwechselbar guten Geschmacks der Ergüllü Auberginencreme. Zusätzlich runden eine dezente Knoblauchnote und hochwertiges Olivenöl die sahnige Joghurtcreme ab.

**Art.-Nr. 319658** 1,5 kg x 1

**Weißer Grieche & Scharfer Grieche**

Mediterranes Lebensgefühl pur!  
Ganz egal ob Weißer Grieche oder die pikantere Variante Scharfer Grieche. Diesen Aufstrich mögen Liebhaber von griechischem FETA g. U., hochwertigem Öl und frischem Knoblauch. Passt besonders gut zu Fladenbrot, Fleisch und Gemüse.

**Art.-Nr. 319650** 1,5 kg x 1 Weißer Grieche

**Art.-Nr. 319652** 1,5 kg x 1 Scharfer Grieche

**Getrocknete Tomaten Creme**

Mediterraner Genuss!  
Sahniger Joghurt und leckerer Weißkäse aus der Salzlake werden mit köstlichen getrockneten Tomaten kombiniert und zu einem feinen Aufstrich verarbeitet. Mediterrane Kräuter sorgen zusätzlich für ein absolutes Geschmackserlebnis.

**Art.-Nr. 319660** 1,5 kg x 1



### Dattel-Chili-Frischkäsecreme



Rahmfrischkäse aus Kuhmilch, mit Schmand, süßer Dattel und herzhafter Lauchzwiebel verfeinert, harmonisch mit Chili und Knoblauch abgerundet, sahnig-cremig, aromatisch-herzhaft mit feiner Süße, Rahmstufe, Deutschland

Art.-Nr. 312155 1 kg x 1



### Orientalische-Frischkäsecreme



Rahmfrischkäse aus Kuhmilch, mit Schmand, Sesam und orientalischen Gewürzen verfeinert, sahnig-cremig, aromatisch-feinwürzig mit feiner Süße, Rahmstufe, Deutschland

Art.-Nr. 312157 1 kg x 1



### Mediterrane Frischkäsecreme



Rahmfrischkäse aus Kuhmilch, mit Schmand, aromatischen Tomaten und würzigen Oliven verfeinert, sahnig-cremig, aromatisch-feinwürzig mit mediterraner Note, Rahmstufe, Deutschland

Art.-Nr. 312136 1 kg x 1



### Tomate-Basilikum-Frischkäsecreme



Rahmfrischkäse aus Kuhmilch, mit Schmand, aromatischen Tomaten und Basilikum verfeinert, sahnig-cremig, aromatisch-feinwürzig, Rahmstufe, Deutschland

Art.-Nr. 312104 1 kg x 1



### Honig-Senf-Frischkäsecreme



Rahmfrischkäse aus Kuhmilch, mit Schmand, fein-würzigem Rotisseur-Senf, aromatischem Honig und edlen Gewürzen verfeinert, sahnig-cremig, aromatisch-feinwürzig mit süßer Note, Rahmstufe, Deutschland

Art.-Nr. 312101 1 kg x 1



### Jalapeño-Frischkäsecreme



Frischkäsezubereitung aus Kuhmilch, verfeinert mit feuriger Jalapeno, Petersilie und Dill, sahnig-cremig und aromatisch-pikant, Doppelrahmstufe, Deutschland

Art.-Nr. 312105 1 kg x 1



### Coco-Curry-Frischkäsecreme



Rahmfrischkäse aus Kuhmilch, mit Schmand, aromatisch-frischer Kokosnuss und feinwürzigem Curry verfeinert, sahnig-cremig, aromatisch-feinwürzig, Rahmstufe, Deutschland

Art.-Nr. 312108 1 kg x 1



**Alioli-Knoblauch-Dip**



Hausgemachter Knoblauch-Dip nach spanischer Art, super cremig in der Textur und würzig-herzhaft im Geschmack mit deutlicher Knoblauchnote, wahlweise variiert mit Basilikum oder Tomate-Chili.

- Art.-Nr. 319951 Classic 200 ml x 8
- Art.-Nr. 319952 Tomate 200 ml x 8
- Art.-Nr. 319950 Basilikum 200 ml x 8
- Art.-Nr. 319953 Tomate-Chili 200 ml x 8, Stückpreise



**Tzatziki Dip Casa di Pietro**



Typisch Griechisch, im Ursprung eher Osmanisch! Heute weltbekannt und in aller Munde. Der frische Dip aus der griechisch-mediterranen Küche nicht mehr wegzudenken. Ein kulinarischer Tausendsassa aus Joghurt, Salatgurke, Olivenöl und natürlich Knoblauch - mal mehr oder etwas weniger.

- Art.-Nr. 280709 150 g x 6, Stückpreis



**Tzatziki**



Die typisch griechische Vorspeise aus Joghurt, Gurke und Knoblauch, abgerundet mit Olivenöl, sahnig-cremig und würzig-pikant im Geschmack, Deutschland.

- Art.-Nr. 312152 1 kg x 1



**Aioli-Knoblauchcreme**



Wie selbst gemacht! Dank locker gerührtem Joghurt, verfeinert mit Mayonnaise und Knoblauch schmeckt die Ergüllü Aioli so lecker wie selbst gemacht. In Kombination mit herzhaft gegrilltem Fisch oder Fleisch entfaltet der mediterrane Klassiker sein vollmundiges Aroma.

- Art.-Nr. 319653 Mild 1,5 kg x 1
- Art.-Nr. 319651 Pikant 1,5 kg x 1
- Art.-Nr. 319663 Jalapenos 1,5 kg x 1



**Bio Aioli**



Sie ist zartgelb und hat es in sich. Aioli, eine feine Knoblauch Mayonnaise nach spanischer Art mit dem arttypisch würzigen Geschmack. Ein köstlicher Dip zu vielen Gelegenheiten.

- Art.-Nr. 7810099 Classic 90 g x 4
- Art.-Nr. 7810097 Chili 90 g x 4
- Art.-Nr. 7810098 Bärlauch 90 g x 4, Stückpreise



**Tzatziki pikant**



Mit feinem Chili! Mediterraner Dip oder Vorspeise der griechischen Küche aus griechischem Joghurt, Gurken, Olivenöl und Knoblauch. Eignet sich hervorragend in der Kombination mit gegrilltem Fleisch, Geflügel und Kartoffeln.

- Art.-Nr. 319662 1,5 kg x 1



### Rosticini



Käsezubereitung aus einem Weichkäse aus Kuhmilch mit edlem Speck ummantelt, elfenbeinfarbener Teig mit kompakt-geschmeidiger Textur und zartem Schmelz, feinaromatischer Bratkäse am Spieß, ideal für Pfanne und Grill.  
Mind. 48 % Fett i. Tr., Piemont

**Art.-Nr. 423019** 190 g (95 g x 2) x 6, Stückpreis



### Golosello



Weichkäse aus Kuhmilch mit herzhaftem Bacon ummantelt, elfenbeinfarbener Teig mit kompakt-geschmeidiger Textur, gefüllt mit Frischkäse und Rucola, feinwürziger Bratkäse für Pfanne und Grill. Insgesamt mind. 51 % Fett i. Tr., Piemont

**Art.-Nr. 423008** ca. 220 g (110 g x 2) x 6, Stückpreis



### Tomino & Jamón Serrano



Weichkäse aus Kuhmilch mit aromatischem Serrano-Schinken ummantelt, elfenbeinfarbener Teig mit kompakt-geschmeidiger Textur, milchfrisch mit aromatischer-herzhafter Note, ideal für Pfanne und Grill.  
Mind. 48 % Fett i. Tr., Piemont

**Art.-Nr. 423068** 110 g x 12, Stückpreis



### Tomino & Speck



Weichkäse aus Kuhmilch mit würzigem Speck ummantelt, hellelfenbeinfarbener Teig mit kompakt-geschmeidiger Textur, feinaromatischer Bratkäse für Pfanne und Grill. Mind. 52 % Fett i.Tr., Piemont

**Art.-Nr. 420061** 125 g (ca. 31 g x 4) x 8, Stückpreis



### Tomino & Bacon



Weichkäse aus Kuhmilch mit würzigem Speck ummantelt, elfenbeinfarbener Teig mit kompakt-geschmeidiger Textur, gefüllt mit Frischkäse und Rucola, feinwürziger Bratkäse für Pfanne und Grill.  
Mind. 48 % Fett i. Tr., Piemont

**Art.-Nr. 423066** 110 g x 12, Stückpreis



### Tomino & Spianata Calabra



Weichkäse aus Kuhmilch mit pikant-scharfer Salami aus Kalabrien ummantelt, elfenbeinfarbener Teig mit kompakt-geschmeidiger Textur, würzig-pikant, ideal für Pfanne und Grill. Mind. 48 % Fett i.Tr., Piemont

**Art.-Nr. 423067** 110 g x 12, Stückpreis



### Tomini-Mix Natur, Speck & Bacon



Kleine Mix-Platte von Weichkäse aus Kuhmilch, naturbelassen, mit Speck oder Bacon ummantelt, elfenbeinfarbener Teig mit kompakt-geschmeidiger Textur, milchfrisch mit aromatisch-würziger Note, ideal für Pfanne und Grill. Piemont

**Art.-Nr. 423065** 190 g x 6, Stückpreis





### Mini Scamorzine Casa di Pietro



Pasta Filata Käse aus Kuhmilch mit naturbelassenem Buchenholz geräuchert, hellgelber Teig mit elastischer Textur, aromatisch-würzig mit zart rauchiger Note, ideales Snackformat oder zur Verwendung als Topping für Salate.

Mind. 41 % Fett i. Tr., Apulien

**Art.-Nr. 423933** 120g (30 x ca. 4 g) x 8, Stückpreis



### 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 (10 x ca. 20 g) x 5, Stückpreis



### 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., Karlovo Bulgarien

**Art.-Nr. 307850** 200 g x 12, 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, 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.

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. 40 % Fett i. Tr., Lombardei

**Art.-Nr. 019985** 1,2 kg (300 g x 4) x 4



### Scamorza Stange Casa di Pietro



Goldgelb geräucherter Pasta Filata Käse aus Kuhmilch, hellgelber, elastischer Teig, mild-aromatisch mit arttypischer Rauchnote. Mind. 40 % Fet i.Tr., Kampanien

**Art.-Nr. 425102** 550 g x 6



### Mozzarella Scheiben Casa di Pietro



Feine Scheiben vom Pasta Filata Käse aus Kuhmilch, hellelfenbeinfarbener, kompakt-elastischer Teig mit zartschmelzender Textur, milchfrisch-sahnig, feinaromatisch, ideal zum Belegen von Pizza. Mindestens 44 % Fett i. Tr., Italien

Art.-Nr. 425522 110 g x 8, Stückpreis



### Scamorza Scheiben Casa di Pietro



Feine Scheiben vom geräucherten Pasta Filata Käse aus Kuhmilch, hellgelber kompakter Teig mit feinem Schmelz, aromatisch-mild mit feiner Rauchnote. Mindestens 44 % Fett i. Tr., Italien

Art.-Nr. 425514 110 g x 8, Stückpreis



### Asiago Fresco DOP Scheiben Casa di Pietro



Hartkäsescheiben aus Kuhmilch, mindestens 20 Tage gereift, hellgelber kompakter Teig mit feiner Bruchlochung, mild-aromatisch mit arttypisch feinsäuerlicher Note. Mindestens 44 % Fett i. Tr., Noritalien-DOP Regionen

Art.-Nr. 425510 110 g x 8, Stückpreis



### Delizioso Italiano Scheiben Casa di Pietro



Feine Schnittkäsescheiben aus Kuhmilch, mindestens 60 Tage gereift, hellelfenbeinfarbener, geschmeidiger Teig mit zartem Schmelz, milchfrisch-sahnig. Mindestens 52 % Fett i. Tr., Italien

Art.-Nr. 425513 110 g x 8, Stückpreis



### Montasio DOP Scheiben Casa di Pietro



Schnittkäsescheiben aus Kuhmilch, mindestens 60 Tage gereift, hellgelber geschmeidiger Teig mit arttypischer Bruchlochung, milchfrisch-fruchtig, zartschmelzend. Mindestens 50 % Fett i. Tr., Norditalien-DOP Regionen

Art.-Nr. 425509 110 g x 8, Stückpreis



### Formaggio Fantasia Scheiben Casa di Pietro



Schnittkäsescheiben aus Kuh- und Schafmilch, elfenbeinfarbener, elastischer und zartschmelzender Teig, verfeinert mit Chili und Basilikum, aromatisch-würzig. Mindestens 50 % Fett i. Tr., Italien

Art.-Nr. 425516 110 g x 8, Stückpreis



### Formaggio al Tartufo Scheiben Casa di Pietro



Schnittkäsescheiben aus Schaf- und Kuhmilch, hellgelber Teig mit Trüffel affiniert, vollmundig-aromatisch. Mindestens 52 % Fett i. Tr., Italien

Art.-Nr. 425511 110 g x 8, Stückpreis



### Blütenhof Wiesenblume Scheiben



Feine Schnittkäsescheiben aus Kuhmilch, Rinde mit Kräuter-Blüten-Mix affiniert, mindestens 4 Wochen gereift, hellgelber-geschmeidiger Teig, feinwürzig.  
50 % Fett i. Tr., Deutschland

Art.-Nr. 302639 110 g x 8, Stückpreis



### Blütenhof Ringelblume Scheiben



Feine Schnittkäsescheiben aus Kuhmilch, Rinde mit Ringelblumen affiniert, mindestens 4 Wochen gereift, hellgelber-geschmeidiger Teig, aromatisch-feinwürzig.  
50 % Fett i. Tr., Deutschland

Art.-Nr. 302640 110 g x 8, Stückpreis



### Blütenhof Zitronenpfeffer & Orangenpfeffer Scheiben



Feine Schnittkäsescheiben aus Kuhmilch, Rinde mit Zitronen - oder Orangenpfeffer ummantelt, mindestens 4 Wochen gereift, hellgelber geschmeidiger Teig, vollaromatisch mit fruchtig-pfeffriger Note. 50 % Fett i. Tr., Deutschland

Art.-Nr. 302641 Zitronen Pfeffer 110 g x 8

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



### Blütenhof Ziege-Gewürzblüte Scheiben



Feine Schnittkäsescheiben aus Ziegenmilch, Rinde mit Gewürz-Kräutermantel affiniert, mindestens 4 Wochen gereift, hellgelber-geschmeidiger Teig, aromatisch-feinwürzig mit dezenter Ziegenmilchnote.  
50 % Fett i. Tr., 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



### Pustertaler Scheiben



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



### 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



### Taleggio DOP



Halbfester Schnittkäse aus Kuhmilch in edler Rotkulturrinde, mindestens 30 Tage gereift, Typ Vero mindestens 50 Tage gereift, elfenbeinfarbener Teig mit geschmeidig-buttriger Textur, feinaromatisch mit würziger Note, perfekt zu Risotto und Polenta. Mind. 48 % Fett i. Tr., Lombardei

Art.-Nr. 017007 ca. 2,3 kg x 1 Vero

Art.-Nr. 010003 ca. 2,4 kg x 1, Pegherolo

Art.-Nr. 420446 180 g x 8, PP

Art.-Nr. 424562 125 g x 8, PP Stückpreise



### Wildblütenkäse



Schnittkäse aus Kuhmilch, mindestens 3 Monate gereift, feste Rinde mit einem Kräuter-Blütenmix affiniert, 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



### Roccolo



Ein rustikaler Schnittkäse aus Kuhmilch, 6 Monate in sehr feuchten Naturkellern gereift, feines nussiges Aroma nach Waldboden und frischen Pilzen, typisch ist die weiße, gelbe oder rötliche Flora, welche sich während der Reifezeit auf der Naturrinde bildet, kompakter schnittfester Teig mit hellem Käsekern, würziger Geschmack. Mind. 55 % Fett i.Tr., Lombardei

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

Art.-Nr. 012717 ca. 2,3 kg x 1 Bio



### I Tradizionali



Schnittkäse aus Kuh-, Schaf- und Ziegenmilch, hell-elfenbeinfarbener, elastischer Teig wahlweise mit Oliven, Rucola und Chili, edlem Trüffel oder pikantem Chili affiniert, zartschmelzend am Gaumen und aromatisch-feinwürzig im Geschmack. Mind. 40 % Fett i.Tr., Sizilien.

Art.-Nr. 426002 ca. 2 kg x 1, Fantasia

Art.-Nr. 426000 ca. 2 kg x 1, Peperoncino

Art.-Nr. 426001 ca. 2 kg x 1, Tartufo



### 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, Stückpreis



### Kräuterhexe



Eleganter Schnittkäse aus Kuhmilch, fein affiniert mit würzigen Kräutern, hellgelber und buttriger Teig mit feiner Lochung, überaus geschmeidig und zartschmelzend. 45 % Fett i.Tr., Südtirol.

Art.-Nr. 421515 ca. 2,4 kg x 1

Art.-Nr. 2440044 150 g x 8, Stückpreis



**Pecorino Pastore Stagionato**

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

**Art.-Nr. 019536** ca. 2,8 kg x 1

**Art.-Nr. 420514** 200 g x 10, Stückpreis

**Gran d'Oro**

Hartkäse aus Kuhmilch, mindestens 12 Monate gereift, feste goldgelbe Rinde, strohgelber Teig mit feinkörniger Textur, fein aromatisch mit fruchtigen Nuancen, ideal zur Verwendung in der warmen Küche. Mind. 32 % Fett i. Tr., Trentino

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

**Art.-Nr. 269515** 200 g x 15, Stückpreis

**Art.-Nr. 424452** 1 kg x 1 gerieben im Beutel

**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 Pepato**

Feiner Hartkäse aus Schafmilch, mindestens 6 Monate gereift, glatte leicht ölige Rinde, kompakter hellgelber Teig mit Pfefferkörner affiniert, feinkörnig mit zartem Schmelz, vollmundig-würzig im Geschmack. Mind. 51 % Fett i.Tr., Sardinien

**Art.-Nr. 017046** ca. 1,5 kg x 1

**Pecorino Fantasia**

Käsezubereitung aus Schafmilch mit Oliven, Rucola, Chili und Kapern, 15 Tage im Korb gereift, fantasievolle Zutatenkomposition im kompakten Teig, virtuose Aromen, leicht pikant. Mind. 47 % Fett i. Tr., Sizilien

**Art.-Nr. 422723** ca. 3 kg x 1

**Art.-Nr. 422724** 500 g x 4

**Art.-Nr. 2440052** 200 g x 10, Stückpreis

**Parmigiano Reggiano DOP Casa di Pietro**

Hartkäse aus Kuhrohmilch, mindestens 22 Monate gereift, feste, etwas ölige Rinde, edler strohgelber Teig mit kristalliner, feinkörniger Textur, angenehm geschmeidiges Mundgefühl, frischer Geschmack mit aromatischer Würze und komplexen Nuancen nach Heu, Butter und Sahne. Mind. 32 % Fett i. Tr., Emilia Romagna

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

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

**Art.-Nr. 424454** ca. 1 kg x 1

**Grana Padano DOP Casa di Pietro**

Hartkäse aus Kuhrohmilch, mindestens 9 Monate gereift, feste, etwas ölige Rinde, strohgelber Teig mit feinkörniger Textur und angenehm cremigen Mundgefühl, aromatisch-fruchtig mit feiner Würze. Mind. 32 % Fett i. Tr., Lombardei, Emilia-Romagna

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

**Art.-Nr. 420211** ca. 1 kg x 1

**Art.-Nr. 420208** 500 g x 4, Flakes

**Art.-Nr. 420209** 500 g x 5, frisch gerieben



### Bio Mezzaré

Vegane Alternative zu Mozzarella



Die süßen Noten von Mandeln und Cashewkernen und die Säure des Gärungsprozesses ergeben eine ausgewogene Geschmackskombination, welche an Mozzarella erinnert. Seine weiche Textur schmilzt auf dem Gaumen und macht ihn auf den ersten Biss unvergleichlich schmackhaft. Eine vielseitige vegane Alternative, die sich hervorragend auf Pizza eignet, da sie perfekt schmilzt.

Art.-Nr. 426206 150 g x 6, Stückpreis



### Bio Cour d'Anacardo

Vegane Alternative zu Burrata



Eine neue Textur in der Welt der pflanzlichen Produkte. Außen weich und innen cremig, überrascht das Cashew-Creme-Herz und erfreut die Sinne. Frisch und zart duftend, ist es ein einzigartiges Produkt, eine ausgezeichnete pflanzliche Alternative, glutenfrei, cholesterinfrei und reich an Probiotika und pflanzlichen Proteinen.

Art.-Nr. 426203 140 g x 6, Stückpreis



### Bio Le Grilled



Le Grilled nature oder mit Lemon & schwarzem Pfeffer sind die perfekte Alternative zu Grillkäse. Biologisch, pflanzlich und perfekt zu Gemüse auf dem Grill. Ideal als Solist oder durch ihre runde Form auch für vegane Burger oder Sandwiches.

Art.-Nr. 800640 Nature 180 g (90 g x 2) x 6

Art.-Nr. 800641 Pepper Lemon 180 g (90 g x 2) x 6, Stückpreise



### Bio Mozzarisella Classic



Pflanzliche Alternative zu Mozzarella auf Basis von Vollkornreis, schnittfest mit guten Schmelzeigenschaften, frisch im Geschmack, eine Bereicherung in der mediterranen Küche, Italien.

Art.-Nr. 800105 125 g x 10

Art.-Nr. 800104 500 g x 4, Stückpreise



### Bio Mascarice



Pflanzliche Alternative zu Mascarpone auf Basis von Vollkornreis, sahnig-cremig in der Textur mit frischer, dezent süßlicher Note, Italien

Art.-Nr. 800102 150 g x 6, Stückpreis



### Bio Affumicata - die geräucherte



Aus Cashew und Mandel geräuchert, mit einem feinen Aroma und Duft von Buchenholz. Die Affumicata hält hohen Temperaturen stand und eignet sich perfekt zum anbraten, grillen und schmelzen.

Art.-Nr. 426201 150 g x 6, Stückpreis



### Bio La Cotta - Natur & Thymian Lavendel



Luftig leicht und traditionell geronnen. Super cremig mit leicht körniger Textur, Natur oder verfeinert mit Olivenöl, Thymian und Lavendel. Einfach Klasse auf einer ofenfrischen Pizza. Hergestellt auf der Basis von Bio-Cashewkernen.

Natur

Art.-Nr. 800637 140 g x 6 im Becher, Stückpreis

Art.-Nr. 800635 1 kg x 12 in der Schale

Art.-Nr. 800636 10 kg x 1 im Eimer

Thymian-Lavendel

Art.-Nr. 800610 130 g x 6 im Becher, Stückpreis



### Bio Fraîche



Ein kulinarischer Alleskönner! Leicht und cremig, fein-säuerlich am Gaumen. Verfeinert Suppen und Soßen, Süßes und Herzhaftes. Besonders beliebt auf Flammkuchen oder bei allem was den gewissen Pep braucht - einfach kreativ sein. Hergestellt auf der Basis von Bio-Cashewkernen.

Art.-Nr. 800608 180 g x 6, Stückpreis



### Bio 4 Peppi - 4 Pfeffer



Rosa, schwarz, weiß und grün. Die vier verschiedenen Pfeffersorten treffen auf leicht säuerlichen Geschmack von fermentierten Cashewnüssen. Eine kräftige pflanzliche Alternative für diejenigen, die ein intensives Aroma und einen scharfen, leicht würzigen Geschmack mögen.

Art.-Nr. 426200 120 g x 6, Stückpreis



### Bio Mediterraneo



Der Mediterrane überzeugt mit dem leicht säuerlichen Geschmack von fermentierten Cashewnüssen bedeckt mit mediterranen Kräutern: Thymian, Salbei und Rosmarin. Die halb feste vegane Alternative erinnert an den Duft der Mittelmeerküste, Sonne und Meer.

Art.-Nr. 426205 120 g x 6, Stückpreis



### Bio Fiori - Blüten



Der blumige Duft, die leuchtenden Farben und der würzige Geschmack machen den Fermaggio auf Basis von Casehw zu einem sensorischen Erlebnis. Mit Malve, Hundsrose, Kornblume und Ringelblume ummantelt ist die schnittfeste pflanzliche Alternative ein einzigartiges Geschmackserlebnis.

Art.-Nr. 426204 120 g x 6, Stückpreis



### Fruchtschnitte vegan



Erstklassige pflanzliche Alternative auf Lupinenbasis, handwerklich mit feinen Früchten affiniert - nicht nur optisch ein Leckerbissen.

Art.-Nr. 291313 125 g x 8, Stückpreis



### Max & Bien - Alternativen zum klassischen Gouda



Er ist geschmackvoll, aromatisch und schnittfest. Dank des Reifungsprozesses haben alle Aromen genügend Zeit, sich zu entfalten. Eine gute Alternative auf pflanzlicher Basis.

Art.-Nr. 381173 150 g x 12, Trüffel

Art.-Nr. 381174 150 g x 12, Tomate-Olive

Art.-Nr. 381175 150 g x 12, Knoblauch-Kräuter, Stückpreise





[www.heiderbeck.com](http://www.heiderbeck.com)



Heiderbeck GmbH

Gewerbering 4  
82140 Olching  
Telefon +49 8142 44567-0  
Telefax +49 8142 44567-211  
[info@heiderbeck.com](mailto:info@heiderbeck.com)