



„FEINE PRODUKTE AUS DEM LAND DER BERGE“

**LAND
DER BERGE**
AGRARMARKT AUSTRIA

Art.No. 5444

Vorarlberger Bergkäse Zwickel 45% Fett i. Tr.

Keil à ca. 3,7kg, Restlaufzeit 25 Tage.

Österreichischer Hartkäse aus Kuhmilch. Rohmilch.**10 Monate auf Fichtenbrettern gereift.** Mit Heumilch hergestellt. Natürliche, hellbraune Rinde mit getrockneter Rotschmiere. Typischer, kräftig-würziger Geschmack. Lactosefrei. Glutenfrei.

Art.No. 6301

Waldviertler**Trüffelkäse 45% Fett i. Tr.**

2 Lb. à ca. 1kg im Karton, Restlaufzeit 40 Tage.

Österreichischer Schnittkäse aus Schafmilch.

Die frische Schafmilch des Waldviertler Käses harmoniert hervorragend mit dem würzig-kräftigen, aromatischen Geschmack des Trüffels.



Art.No. 5673

Walserstolz 48% Fett i. Tr.2 Keile à ca. 3,5kg im Karton,
Restlaufzeit 30 Tage.**Österreichischer Hartkäse aus Kuhmilch.****12 Monate gereift.** Lactosefrei.Dieser Käse wird aus naturbelassener, silofreier **Rohmilch** (Heumilch) im gesamten Walsertal von Sennern erzeugt. Ein herzhafter Hartkäse mit vereinzelter kirschkernegroßer Lochung. Gelblicher Teig, rotbraune Rinde. Geschmack: Anfangs mild-aromatisch bis er zwischen Zunge und Gaumen seinen salzig-herben Charakter entwickelt.

25% der landwirtschaftlichen Fläche wird
biologisch bewirtschaftet.
70% der Landesfläche liegt im Berggebiet.
100% der Milchproduktion ist gentechnikfrei.