



ArtNr.: **0248** **BRINATA** **49%** RL 32 VP 3 Rohmilch
Italien **1kg** VKE kg **VB Nein** Bi



Schafmilch pasteurisiert Halbfester Schnittkäse /

Mit Milch aus der Toskana hergestellt.
Die essbare Rinde ist von einem weißen delikaten Schimmel bedeckt, ähnlich wie Ruhreif. Die weiche Masse ist noch zarter und schmackhafter durch den Oberflächenschimmel.
Man genießt diesen Käse am besten mit der Rinde.

ArtNr.: **0564** **CASTELLO DOFINO ROLLE NATUR** **60%** RL 79 VP 2 Rohmilch
Dänemark **1,9kg** VKE kg **VB Nein** Bi



Kuhmilch pasteurisiert Schnittkäse /

Der geschmeidige Käseteig und der milde und frische Geschmack machen den Käse bei jung und alt beliebt. Die runden Scheiben eignen sich sehr gut als Brotbelag. Glutenfrei.

ArtNr.: **0977** **WILDER ENGEL** **56%** RL 45 VP 1 Rohmilch
Schweiz **7,0 kg** VKE kg **VB Nein** Bi



Kuhmilch thermisiert Hartkäse /

Mindestens 7 Monate gereift.
Im Toggenburg hergestellt.
Leicht geschmierte Oberfläche. Rinde leicht eingewölbt.
Reiner, stark würziger Geschmack.
Zarter, cremiger Teig. Lactosefrei.

ArtNr.: **0979** **WILDER ENGEL** **56%** RL 30 VP 2 Rohmilch
Schweiz **3,5 kg** VKE kg **VB Ja** Bi



Kuhmilch thermisiert Hartkäse /

Mindestens 7 Monate gereift.
Im Toggenburg hergestellt.
Leicht geschmierte Oberfläche. Rinde leicht eingewölbt.
Reiner, stark würziger Geschmack.
Zarter, cremiger Teig. Lactosefrei.



ArtNr.: **1050** **SANKT GALLER KLOSTERKÄSE** 45% RL 40 VP 1 Rohmilch
Schweiz 6,0kg VKE kg **VB Nein** Bi



Kuhmilch pasteurisiert Schnittkäse /

3 Monate gereift.
Der würzige Klosterkäse wird in dem Kanton Sankt Gallen hergestellt und während garantiert 3 Monaten liebevoll und mit überliefertem Fachwissen gepflegt.
Geschmierte Rinde. Volles Aroma, mit zunehmendem Reifegrad rustikal, würziger Geschmack.

ArtNr.: **1053** **ST GALLER KLOSTERKÄSE HIMMLISCH WÜRZIG** 50% RL 30 VP 1 Rohmilch
Schweiz 6,0 kg VKE kg **VB Nein** Bi



Kuhmilch Schnittkäse /

5-8 Monate gereift.
Diese ausgesprochene Käsespezialität ist die neue beliebte Schweizer Käsesorte.
Der himmlisch-würzige Klosterkäse wird ausschließlich im Kanton St. Gallen hergestellt und während 6 Monaten liebevoll und mit überliefertem Fachwissen gepflegt und gelagert.
Er besticht durch sein würziges und eigenwilliges Aroma.
Fürs Essen von Hand, auf jeder Käseplatte, sowie für die warme Küche geeignet. Rinde: natürlich, bräunlich, geschmiert. Lochung: eher spärlich 2-8 mm Rundlochung Geschmack: würziges Aroma
Konsistenz: fester Teig. Lactosefrei.

ArtNr.: **1104** **HEIDI ALPEN BERGKÄSE LEICHT WÜRZIG** 50% RL 39 VP 1 Rohmilch
Schweiz 4,5 kg VKE kg **VB Nein** Bi



Kuhmilch thermisiert Schnittkäse /

Circa 3 Monate gereift.
Ein leicht würziger Käse für Jung und Alt. Höhlengereift und ausgezeichnet gepflegt im Gebiet des bekannten Heidlandes.
Lactosefrei.

ArtNr.: **1789** **WILDBLUMEN KÄSE** 50% RL 28 VP 1 Rohmilch
Deutschland 6 kg VKE kg **VB Nein** Bi



Kuhmilch pasteurisiert Schnittkäse /

8 Wochen gereift. Nach dieser Zeit werden die Käse mit einem feinen Kräuter- und Blütenmix überzogen. Der Käse wird dabei lediglich in der Blütenmasse gewälzt, so dass die Blumen an der Naturrinde hängen bleiben. "Blumiges" Aroma, würziger Geschmack. Mit tagesfrischer Heumilch hergestellt. Naturrinde mit Blütenmix zum Verzehr geeignet.
Lactosefrei. Glutenfrei.



ArtNr.: 1899	WILDBLUMENKÄSE 1/2	50%	RL 24	VP 2	<input type="checkbox"/> Rohmilch
Deutschland		3,0 kg	VKE kg	VB Ja	<input type="checkbox"/> Bi

Kuhmilch Heumilch g.t.S. Schnittkäse Heumilch g.t.S.



Mindestens 8 Wochen gereift. Nach dieser Zeit werden die Käse mit einem feinen Kräuter- und Blütenmix (Malvenblüten, Kornblumenblüten, Ringelblumen, Heublumen, Saflorblüten, Erdbeerblätter, Rosenblüten, Schabzigerklee) überzogen. Der Käse wird dabei lediglich in der Blütenmasse gewälzt, so dass die Blumen an der Naturrinde hängen bleiben. "Blumiges" Aroma., würziger Geschmack. Mit tagesfrischer Heumilch hergestellt. Naturrinde mit Blütenmix zum Verzehr geeignet. Lactosefrei. Glutenfrei.

ArtNr.: 2776	LE BREBIOU DES PYRENEES	50%	RL 17	VP 2	<input type="checkbox"/> Rohmilch
Frankreich		1,5kg	VKE kg	VB Nein	<input type="checkbox"/> Bi

Schafmilch pasteurisiert Weichkäse /



"brebiu". Milder, sehr frischer Schafskäse aus dem französischen Baskenland. Der Käsemeister Pierre hatte die Idee, aus der herrlich aromatischen Schafmilch auch einmal einen Weichkäse herzustellen. Es sollte aber kein "normaler" Weichkäse werden, sondern ein Meisterstück. So hat die Entwicklung von Brebiou mehrere Jahre gedauert. Das Ergebnis ist wirklich ein Meisterstück - Brebiou. Einzigartiges aus Frankreich ! Von Natur aus Gluten- und Lactosefrei (Laktosegehalt <0,1%)

ArtNr.: 2790	GRIS DU PÉRIGORD	52 %	RL 20	VP 2	<input type="checkbox"/> Rohmilch
Frankreich		1,2kg	VKE kg	VB Nein	<input type="checkbox"/> Bi

Kuhmilch pasteurisiert WeichKäsezubereitung /



Der Gris du Périgord kommt aus dem Périgord, der für ihr reiches Erbe, ihre Küche und das gemäßigte Klima bekannte Regio im Südwesten Frankreichs. Die cremige Weichkäse-Spezialität ist mit einer feinen Pflanzenkohle ummandelt. Mehrere Tage wird er damit gebürstet und umgedreht, um seine einzigartigen Aromen und seine graue Farbe zu entwickeln. Nach mehrere Wochen im Reifekeller, bekommt der Gris du Périgord seine gewünschten Noten von frischen Haselnüssen und seine ideale zartschmelzende Textur.

NEUHEIT

ArtNr.: 2804	TINAJEROS CABRA	50%	RL 33	VP 1	<input type="checkbox"/> Rohmilch
Spanien		2,45 k	VKE kg	VB Nein	<input type="checkbox"/> Bi

Ziegenmilch pasteurisiert Schnittkäse /



3 Wochen gereift. Tinajeros Cabra stammt aus der berühmten Zentralspanischen trockenen Hochebene La Mancha, Heimat des Don Quijote. Durch seine paprikafarbene Rinde hebt er sich sehr gut von anderen Käsen in der Theke ab. Sehr milder, angenehm säuerlich-frischer Ziegenmilch-Geschmack mit leichtem Zitrusaroma Es empfiehlt sich, ihn in dünne Scheiben zu schneiden und mit Quittengelee und einem kräftigen Rotwein zu verzehren. Lactosefrei. Glutenfrei.



ArtNr.: 2872	PETIT CREMEUX DU NORD	62%	RL 12	VP 8	<input type="checkbox"/> Rohmilch
Frankreich		125g	VKE Stk.	VB Ja	<input type="checkbox"/> Bi



Kuhmilch pasteurisiert Weichkäse / Rotschmiere-Weißschimmel

Cremiger kleiner Weichkäse aus Nordfrankreich, hergestellt nach authentischem Rezept. Charakteristische orange-rote Rinde, die bei dem Petit Cremeux du nord nicht klebrig ist. Kräftiger Geschmack mit süßem, anhaltendem Nachhall. Auch in der warmen Küche vielseitig anwendbar. Natürlich lactosefrei.

ArtNr.: 4908	RICOTTA RICOTTA	50%	RL 18	VP 12	<input type="checkbox"/> Rohmilch
Italien		250g	VKE Stk.	VB Ja	<input type="checkbox"/> Bi



Kuhmolke Molkeeiweißkäse /

Durch seine Leichtigkeit zählt dieser Käse zu den Spitzenkäsen und findet in vielen traditionellen Rezepten seine Anwendung.

ArtNr.: 5281	ALT MECKLENBURGER TRAD. HERZHAFT	45%	RL 40	VP 1	<input type="checkbox"/> Rohmilch
Deutschland		3 kg	VKE kg	VB Nein	<input type="checkbox"/> Bi



Kuhmilch pasteurisiert Schnittkäse /

8 Wochen gereift. Premiumqualität aus Mecklenburg-Vorpommern. Naturgereifte Tilsiterspezialität, im Käsekeller täglich handgepflegt. Konsistenz: Geschmeidiger bis zarter Teig. Geschmack: Je nach Reife leicht herb bis mild pikant

ArtNr.: 6083	ALMA BRENNESSELSCHATZ 1/2 LAIB	50%	RL 32	VP 1	<input type="checkbox"/> Rohmilch
Österreich		3,0 kg	VKE kg	VB Ja	<input type="checkbox"/> Bi



Kuh Heumilch therm. Schnittkäse Heumilch g.t.S.

Mindestens 5 Wochen gereift. Der Käselaub wird nach alter Käsetradition aus tagesfrischer Heumilch g.t.S. gesennt und dann per Hand mit Brennesselblätter ummantelt. Der Brennessel werden entschlackende und heilende Eigenschaften zugeschrieben. Daher ist der Brennesselschatz mit essbarer Brennesselrinde ein echter Leckerbissen für gesundheitsbewusste Käseliebhaber. Lactosefrei durch natürlichen Reifungsprozess.



ArtNr.: **6158** **ALPENSCHATZ 1/2 LAIB** 50% RL 32 VP 1 Rohmilch
Deutschland 3,0 kg VKE kg **VB Nein** Bi

Kuhmilch thermisiert Schnittkäse /



Mindestens 5 Wochen gereift. Dieser Schnittkäse aus Heumilch wird handwerklich. Sein unverwechselbarer Geschmack entfaltet sich aus dem harmonischen Zusammenspiel von Käse und dem außergewöhnlich gut abgestimmten Kräutermantel. Auf den Schnittkäse werden Wacholder und Rosmarin Kräuter durch ein spezielles Herstellungsverfahren aufgebracht und veredelt. Diese Kräuter sind natürlich essbar und dienen nicht nur als Dekoelement.

Essbare Kräuter - Gewürzrinde (Wachholder und Rosmarin). Lactosefrei durch den Reifungsprozess (Hinweis Hersteller).

ArtNr.: **6653** **RICOTTA FRESCA** 45% RL 16 VP 2 Rohmilch
Italien 1,5kg VKE Stk. **VB Nein** Bi

Kuhmolke past. Molkeiweißkäse /



Ein leicht bekömmlicher, frischer Käse aus Molke, der hervorragend in eine ausgewogene und gesunde Ernährung passt. Geringer, natürlicher Fettgehalt von 10 % Fett absolut. Hochwertige Eiweißquelle.

Vielseitig verwendbar in der kalten und warmen Anwendung.

ArtNr.: **7251** **QUESO PESTO LA LEYENDA** 45% RL 75 VP 1 Rohmilch
Spanien 3,0 kg VKE kg **VB Ja** Bi

Schafmilch pasteurisiert Käsezubereitung /



Mindestens 3 ½ Monate gereift. Handwerkliche Herstellung. Ein Stück mediterranes Lebensgefühl und veredelter Käsegenuss durch die Verbindung traditionsreichen spanischen Schafkäse und dem bekannten Pesto aus Basilikum, Pinienkernen, Parmigiano Reggiano, Pecorino und extra natives Olivenöl. Der mild-würzige Schafkäse wird vermehrt mit original italienischem Pesto injiziert.

Dadurch erhält er seine schöne grüne Marmorierung und begeistert durch frische Basilikum Noten und süßliche Schafmilcharomen.

Kompakter Teig mit feinem Schmelz

ArtNr.: **7252** **QUESO PESTO LA LEYENDA** 45% RL 60 VP 8 Rohmilch
Spanien 150g VKE Stk. **VB Nein** Bi

Schafmilch pasteurisiert Käsezubereitung /



Mindestens 3 ½ Monate gereift. Handwerkliche Herstellung. Ein Stück mediterranes Lebensgefühl und veredelter Käsegenuss durch die Verbindung traditionsreichen spanischen Schafkäse und dem bekannten Pesto aus Basilikum, Pinienkernen, Parmigiano Reggiano, Pecorino und extra natives Olivenöl. Der mild-würzige Schafkäse wird vermehrt mit original italienischem Pesto injiziert.

Dadurch erhält er seine schöne grüne Marmorierung und begeistert durch frische Basilikum Noten und süßliche Schafmilcharomen.

Kompakter Teig mit feinem Schmelz

ArtNr.: **7701****TALEGGIO GALLO D'ORO**48% RL 25 VP 2 Rohmilch

Italien

2,2kg VKE kg **VB Nein** Bi

Kuhmilch pasteurisiert

Weichkäse

DOP Käse

Mindestens 35 Tage gereift. Hergestellt aus pasteurisierter Vollmilch.

Die natürliche graue Schimmelbildung auf der Oberfläche ist ein Zeichen optimaler Reifung. Ein zart-süßliches Aroma in einem sehr geschmeidigen Teig.

ArtNr.: **7703****TALEGGIO IL CARAVAGGIO**48% RL 17 VP 16 Rohmilch

Italien

0,5kg VKE kg **VB Nein** Bi

Kuhmilch pasteurisiert

Weichkäse

DOP Käse

Mindestens 35 Tage gereift. Hergestellt aus pasteurisierter Vollmilch.

Natürlich graue Schimmelbildung auf der Oberfläche ist ein Zeichen optimaler Reifung. Innen ist er weißlich oder strohgelb und hat einen würzigen säuerlichen Geschmack.

