

ArtNr.: **0622** **CASTELLO WEISS LAIB** 65% RL 21 VP 1 Rohmilc
Dänemark 1,117 VKE kg VB NEIN Bi



Kuhmilch pasteurisiert Weichkäse / Weißschimmel
Cremiger Weichkäse mit milchig-mildem Geschmack und einem Hauch von Säure und Bitterschokolade. Mit weißem Edelschimmel

ArtNr.: **0635** **HOEHLNKAESE CLASSIC CASTELLO** 50% RL 33 VP 2 Rohmilc
Dänemark 4,1 kg VKE kg VB NEIN Bi



Kuhmilch pasteurisiert Schnittkäse /
Vollmundig-aromatisch im Geschmack. In Kalksteinhöhlen herangereift. Von Hand gewendet. Geeignet als Brotbelag, als Dessert oder zur Krönung eines guten Käsebuffets. Glutenfrei. Durch natürliche Reifung lactosefrei.

ArtNr.: **0731** **BAUERNKÄSE MINI LAIB** 51% RL 16 VP 7 Rohmilc
Deutschland 0,3 kg VKE kg VB JA Bi



Kuhmilch pasteurisiert Schnittkäse /
Milder, cremiger Weichkäse. Unter dem weißen Edelschimmel verbirgt er seinen milden Geschmack und eine Cremigkeit, die auf der Zunge zergeht. Das Geheimnis dahinter: Der Fettanteil der Milch für Bergbauern Käse Weichkäse ist naturbelassen, das heißt, er wurde nicht zusätzlich mit Rahm angereichert. Lactosefrei. Glutenfrei.

ArtNr.: **2383** **AU BOUCHON KÄSE** 63% RL 16 VP 4 Rohmilc
Frankreich 290g VKE Stk. VB NEIN Bi



Kuhmilch pasteurisiert Weichkäse /
.10 Tage gereift.
Eine Spezialität aus der Dordogne, in Süd-West Frankreich. Weiss gemischte orangefarbene Rinde. Heller elfenbeinfarbiger Teig. Geschmeidige Konsistenz mit einem würzig, sehr angenehmen Geschmack. Von Natur aus Gluten- und Lactosefrei (Laktosegehalt <0,1%)



ArtNr.: **2492** **REGAL DE BOURGOGNE ERDBEER/HEIDELBEER** 72% RL 18 VP 6 Rohmilc
Frankreich 110g VKE Stk. **VB JA** Bi



Kuhmilch pasteurisiert

Frischkäse

/

Analog dem Brillat Savarin frisch, ist der "Triple-Creme" (Dreifachrahm)-Käse mit frischem Rahm angereichert und hier mit Erdbeer- und Heidelbeerstückchen ummantelt.

Eine hervorragende Kombination aus zartschmelzendem Käse mit sahnigem Geschmack und fruchtig süße Aromen der Erdbeere und Heidelbeere.

ArtNr.: **2653** **LE SAINT FLOUR BLEU CREMEUX** 60% RL 26 VP 1 Rohmilc
Frankreich 2,5kg VKE kg **VB NEIN** Bi



Kuhmilch pasteurisiert

Halbfester Schnittkäse

/

Blauschimmel

Mindestens 45 Tage gereift.

Ein cremiger, geschmeidiger Blauschimmelkäse, aus der Auvergne (das Land der Blauschimmelspezialitäten). Sehr geschmackvoll und trotzdem mild. Reichlich dunkelblaue Adern im Teig verteilt.

ArtNr.: **2774** **OSSAU IRATY ESQUIRROU ca. 2,3kg** 50% RL 30 VP 2 Rohmilc
Frankreich 2,3kg VKE kg **VB JA** Bi



Schafmilch pasteurisiert

Hartkäse

AOP/g.U.

6 Monate gereift.

Die Heimat des Ossau-Iraty ist das Béarn und das Baskenland im äußersten Südwesten Frankreichs

Nussartiger, pflanzlicher Geschmack mit einem dezenten Schafaroma.

Ossau-Iraty wird in seiner Heimat von Schäfern und Bauern traditionell als zweites Frühstück gegessen. Er eignet sich als Dessert-Käse. So passt er auch auf die Käseplatte und schmeckt zu frischem Brot.

In Frankreich isst man ihn oft zusammen mit Kirschmarmelade.

Mit zunehmender Reife lässt er sich hervorragend reiben und eignet sich daher auch zum Überbacken.

Von Natur aus glutenfrei und lactosefrei.

ArtNr.: **2779** **ROCHEBARON** 55% RL 16 VP 4 Rohmilc
Frankreich 0,6kg VKE kg **VB NEIN** Bi



Kuhmilch pasteurisiert

Weichkäse

/

Blauschimmel

Mindestens 6 Wochen gereift.

Sein Name verdankt RocheBaron einer Burg aus dem Mittelalter. Die Burgherren sollen der Legende nach schon vor

Jahrhunderten ähnliche feinwürzige Blauschimmel-Käse geliebt haben. Diese wurden dann zur Konservierung mit

essbarer Pflanzenasche vom Feuer der Burgtürme eingerieben. So reiften sie langsamer und gleichmäßiger. Cremiger

Teig. Frischer Geschmack. Lactosefrei. Glutenfrei.



ArtNr.: 2834	CABRISSAC	54 %	RL 16	VP 6	<input type="checkbox"/> Rohmilch
Frankreich		150g	VKE Stk.	VB NEIN	<input type="checkbox"/> Bi



Ziegenmilch pasteurisiert Weichkäse /
Seine feine mit Pflanzenasche ummantelte Rinde bildet einen interessanten Gegensatz zu seiner Textur. Der milde Ziegenmilchgeschmack und die erstaunlich zarte Konsistenz prägen diese große Käsespezialität aus dem Gebiet der Loire.
Von Natur aus laktosefrei. Glutenfrei.

ArtNr.: 3587	WILDBLÜTEN-KUGELN	66%	RL 8	VP 1	<input type="checkbox"/> Rohmilch
Deutschland		0,6 kg	VKE kg	VB JA	<input type="checkbox"/> Bi



Kuh/Schafmilch Frischkäsezubereitung /
5 x 120g
Frischkäsezubereitung mit Schafkäse verfeinert und umhüllt mit Wildblüten.
Angenehm frisch, milchig im Geschmack mit aromatischen Kräuter- und Wildblumennoten.

ArtNr.: 3588	WILDBLÜTENTORTE	66%	RL 8	VP 1	<input type="checkbox"/> Rohmilch
Deutschland		2,1 kg	VKE kg	VB JA	<input type="checkbox"/> Bi



Kuh/Schafmilch Käsekomposition /
Käsekomposition aus Frischkäse aus Kuhmilch und Schafkäse umhüllt mit Wildblüten.
Angenehm frisch, milchig im Geschmack mit aromatischen Kräuter- und Wildblumennoten.

ArtNr.: 3920	SCHWARZWALDMILCH TRESANA CREME	/	RL 14	VP 12	<input type="checkbox"/> Rohmilch
Deutschland		200g	VKE Stk.	VB JA	<input type="checkbox"/> Bi



Sauerrahm Milchkischerzeugnis /
Der schwarzwälder Brotaufstrich.
Der besondere Geschmack im Becher.
Kompakter Teig. Rein, säuerlich.
Eine Bereicherung für die Brotzeit.



ArtNr.: **4163** **KATHIS KRÄUTERHOF KÜRBISKNACKER** 50 % RL 30 VP 1 Rohmilc
Holland 2,25 k VKE kg **VB JA** Bi

Kuhmilch pasteurisiert Schnittkäsezubereitung /

Mindestens 8 Wochen gereift.

Am äußersten Rand des grünen Münsterlandes (NL), im idyllischen Twenteland, liegt Kathis Kräuterhof.

Schnittkäse mit ganzen Kürbiskernen und Karottenstückchen.

Zartschmelzend mit feinem „Biss“, angenehm nussig im Geschmack.

Von Natur aus gluten- und laktosefrei (Lactosegehalt < 0,1%)



ArtNr.: **4195** **KATHIS KRÄUTERHOF WALDZAUBER** 50% RL 30 VP 1 Rohmilc
Holland 2,25 k VKE kg **VB JA** Bi

Kuhmilch pasteurisiert Schnittkäse /

Mindestens 8 Wochen gereift.

Schnittkäsespezialität aus der Bauernhofkäserei mit edlen Esskastanien und aromatischen Champignons & Waldpilzen.

Raffiniert-vollmundiger, delikater Geschmack mit einem Hauch Schnittlauch.

Zart-schmelzende Konsistenz mit feinen Pilz- und Esskastanienstücken. Aus der Milch hofeigener Kühe gekäst und von Hand dekoriert. Ideal zum Gratинieren von gegrillten Champignons. Dazu harmoniert ein ausdrucksvoller Rotwein, z.B.

Spätburgunder. Von Natur aus gluten- und laktosefrei



ArtNr.: **4690** **BIO LANDANA MÖHRENKÄSE** 50% RL 52 VP 10 Rohmilc
Holland 180g VKE Stk. **VB NEIN** Bi

Kuhmilch pasteurisiert Käsezubereitung aus Schni /

4-6 Wochen gereift.

Aus der reinen Wiesenmilch niederländischer Kühe hergestellt, cremig-frisch mit leicht süßem Karottengeschmack.

Auffällige und leckere Ergänzung auf einem Käsebrett oder als Snack.

Ohne künstliche Farb- und Aromastoffe

Laktosefrei



ArtNr.: **4919** **KRÄUTERHEXE** 45% RL 20 VP 1 Rohmilc
Ital./Südtirol 2,4 kg VKE kg **VB NEIN** Bi

Kuhmilch pasteurisiert Schnittkäse /

Mindestens 1 Monat gereift.

Handwerklich hergestellt, ausschließlich aus naturbelassener Milch von Südtiroler Bergbauernhöfen. Der weiche,

cremige Teig ist mit einer Kräutermischung, die dem Käse

sein harmonisches Aroma und einzigartigen Geschmack verleiht, gleichmäßig durchzogen. Als charakteristisches

Merkmal ist der Käse an

der Oberseite von einem essbaren Mantel aus Kräutern und zusätzlich mit Ringel- und Kornblumen umhüllt. Durch

natürliche Reifung laktosefrei. Glutenfrei.





ArtNr.: **4987**

PFEFFERKÄSE

45% RL 24 VP 1 Rohmilc

Ital./Südtirol

2,4 kg VKE kg VB NEIN Bi

Kuhmilch pasteurisiert

Schnittkäse

/

30 Tage gereift.

Der weiche, geschmeidige Teig ist mit roten und grünen Pfefferkörnern gleichmäßig durchzogen, diese verleihen dem Käse seinen kräftigen und pikanten Geschmack.

Der Käse ist mit einem "Pfeffermantel" umhüllt. Rinde kann verzehrt werden (Angabe Hersteller). Durch natürliche Reifung lactosefrei. Gentechnikfrei. Glutenfrei.



ArtNr.: **5432**

KLOSTERTALER LÄNDLE

50% RL 33 VP 1 Rohmilc

Österreich

8,0 kg VKE kg VB JA Bi

Kuhmilch pasteurisiert

Schnittkäse

/

Rotschmierkulturen

Mindestens 7 Monate gereift. Der würzig-kräftige Käsegenuss. Durch die lange Reifezeit bei 16°C bekommt er seinen intensiven, unverwechselbaren Geschmack. Der Ländle Klostertaler hat eine hellbraune, trockene Rinde und ist im Teig hellgelb mit vereinzelt Rundlöchern. Im Duft treffen fruchtige Aromen wie Ananas und Maracuja auf Malz und dunkles Karamell. Supergold bei dem World Cheese Award 2018 auch als Käsekaiser von der AMA in Wien gekrönt. Lactosefrei. Glutenfrei.



ArtNr.: **5450**

LÄNDLE KLOSTERTALER 1/4

50% RL 25 VP 1 Rohmilc

Österreich

2,0 kg VKE kg VB NEIN Bi

Kuhmilch pasteurisiert

Schnittkäse

/

7 Monate gereift. Der würzig-kräftige Käsegenuss.

Durch die lange Reifezeit bei 16°C bekommt er seinen intensiven, unverwechselbaren Geschmack. Der Ländle Klostertaler hat eine hellbraune, trockene Rinde und ist im Teig hellgelb mit vereinzelt Rundlöchern. Der Geschmack ist kräftig, würzig. Supergold bei dem World Cheese Award 2018 auch als Käsekaiser von der AMA in Wien gekrönt. Lactosefrei. Glutenfrei.



ArtNr.: **5648**

BUTTERSCHMALZ

/ RL 60 VP 6 Rohmilc

Österreich

250g VKE Stk. VB NEIN Bi

Kuhmilch pasteurisiert

Butterschmalz

/

Im Schraubverschluss Glas. Hergestellt aus Sennereibutter aus dem Biosphärenpark des Großwalsertals, deren kräuterreiche Bergwiesen die hochwertige Heumilch liefern. Das Großwalsertal liegt im Süden des Vorarlberges, eingebettet zwischen dem Rheintal und dem Arlbergpass.

Ideal zum Kochen, Backen, Braten und Frittieren. Aufgrund des geringen Milchzuckergehaltes eignet sich Walserstolz Butterschmalz auch für Leute, die an Lactose-Unverträglichkeit leiden. Lactosefrei. Glutenfrei.



ArtNr.: 5649	BIO WALSERSTOLZ 1/8	48%	RL 30	VP 2	<input type="checkbox"/> Rohmilc
Österreich		3,25kg	VKE kg	VB JA	<input checked="" type="checkbox"/> Bi

Kuhmilch Heumilch g.t.S. Hartkäse Heumilch g.t.S.

Mindestens 8 Monate gereift.

Dieser Walserstolz wird exklusiv in der Maruler Bio-Bergsennerei aus Heumilch hergestellt. Das Bergdorf Marul wurde 1997 als Bio-Dorf mit intakter Umwelt ausgezeichnet.

Natürliche, rotbraune Rinde. Würzig im Geschmack. Lactosefrei. Glutenfrei.

AT-Bio-402



ArtNr.: 6653	RICOTTA FRESCA	45%	RL 16	VP 2	<input type="checkbox"/> Rohmilc
Italien		1,5kg	VKE Stk.	VB NEIN	<input type="checkbox"/> Bi

Kuhmolke past. Molkeneiweißkäse /

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.: 7701	TALEGGIO GALLO D'ORO	48%	RL 25	VP 2	<input type="checkbox"/> Rohmilc
Italien		2,2kg	VKE kg	VB NEIN	<input type="checkbox"/> 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.

