

ArtNr 1496

CAMBOZOLA FINESSE 2,2kg 70%

Weichkäse
 Deutschland Kuhmilch past. /



Mild würziger Weichkäse, mit Blauschimmeladern durchzogen.
 Leicht weicher Teig, bis leicht cremig.
 Mild-würziger Geschmack, eine leicht säuerliche Note kann möglich sein.
 Lactosefrei.

RLZ 14 Rohmilch
 VKE kg Bio
 VPE 1

Bestellmenge in Karton pro KW:

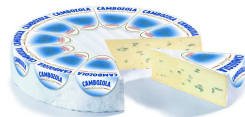
KW 49 KW 50 KW 51 KW 52

--	--	--	--

ArtNr 1540

CAMBOZOLA CLASSIC 2,2kg 70%

Weichkäse Blauschimmel
 Deutschland Kuhmilch past. /



Sein unwiderstehlich sahniger Geschmack hat ihn zum beliebtesten Weichkäse mit Blauschimmel in der Käsetheke gemacht.
 Cremig, guter Schmelz.
 Mild-würzig, leicht süßlich im Geschmack.
 Lactosefrei.

RLZ 14 Rohmilch
 VKE kg Bio
 VPE 1

Bestellmenge in Karton pro KW:

KW 49 KW 50 KW 51 KW 52

--	--	--	--

ArtNr 1542

CAMBOZOLA BALANCE 1,4kg 55%

Weichkäse Blauschimmel
 Deutschland Kuhmilch past. /



Weichkäse mit weißem Edelschimmel.
 Cambozola hat einen unwiderstehlich sahnigen Geschmack.
 Lactosefrei. Glutenfrei.

RLZ 14 Rohmilch
 VKE kg Bio
 VPE 1

Bestellmenge in Karton pro KW:

KW 49 KW 50 KW 51 KW 52

--	--	--	--

ArtNr 1545

ROUGETTE LANDKÄSE 2kg 70%

Weichkäse Rotkultur
 Deutschland Kuhmilch past. /



Fein-würziger Landkäse - natürlich gereift. Der unverwechselbare Geschmack und die besondere Cremigkeit machen ihn zu einem Hochgenuss für Rotkultur-Kenner und Einsteiger. Die appetitliche rot-weiße Rinde verleiht ihm seine charakteristische Note.
 Kein Gluten vorhanden. Lactosefrei.

RLZ 14 Rohmilch
 VKE kg Bio
 VPE 1

Bestellmenge in Karton pro KW:

KW 49 KW 50 KW 51 KW 52

--	--	--	--

ArtNr 1560

CAMBOZOLA GRAND NOIR 2,5kg 60%

Weichkäse
 Deutschland Kuhmilch past. /



Umhüllt mit schwarzem Wachs.
 Teig von dunkelgrünen oder blauen Schimmeladern durchzogen.
 Erkennbare Durchlöcherung für das Pilzwachstum. Mit zunehmender Reife kann sich zwischen Käseoberfläche und Wachsicht Feuchtigkeit bilden.
 Lactosefrei.

RLZ 23 Rohmilch
 VKE kg Bio
 VPE 1

Bestellmenge in Karton pro KW:

KW 49 KW 50 KW 51 KW 52

--	--	--	--

Kunde:

Kundennr.:

Ort:

Unterschrift:

ArtNr 1600

MONTAGNOLO 2,2kg 70 %



Weichkäse *Blauschimmel*
 Deutschland *Kuhmilch past.* /

Premium Blaukäse.
 Durch das spezielle Kaltreifungsverfahren entwickelt sich sein einzigartiger cremiger und feinwürziger Geschmack. Ein Geschmack nicht nur für Blauschimmelkäse-Liebhaber. Lactosefrei. Glutenfrei.

RLZ 14 Rohmilch
 VKE kg Bio
 VPE 1

Bestellmenge in Karton pro KW:

KW 49 KW 50 KW 51 KW 52

--	--	--	--

ArtNr 2383

KÄSE AU BOUCHON 290 g 63%



Weichkäse
 Frankreich *Kuhmilch past.* /

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 angenehmer Geschmack. Lactosefrei. Glutenfrei.

RLZ 16 Rohmilch
 VKE Stk. Bio
 VPE 4

Bestellmenge in Karton pro KW:

KW 49 KW 50 KW 51 KW 52

--	--	--	--

ArtNr 2640

EPOISSES BERTHAUT 250g 50%



Weichkäse
 Frankreich *Kuhmilch past.* AOP

Goldmedaille Concours General Agricole 2017. Über Generationen von Mönchen und Bauern der Region Burgund wurde die Rezeptur zur Herstellung des Epoisses überliefert, bis im 20. Jahrhundert. Allein Robert Berthaut hielt an der Tradition fest und überlieferte sie an seinen Sohn weiter. Während 5 Wochen werden die Käse mehrmals wöchentlich von Hand mit dem feinen Tresterschnaps "Marc de Bourgogne" gewaschen. Trotz seinem kräftigen Aromas bleibt der Geschmack dieses Epoisses feinsinnig und zart. Der Käse ist so außergewöhnlich, dass sogar die Rinde mitgegessen werden soll. Glutenfrei. Lactosefrei.

RLZ 16 Rohmilch
 VKE Stk. Bio
 VPE 4

Bestellmenge in Karton pro KW:

KW 49 KW 50 KW 51 KW 52

--	--	--	--

ArtNr 2644

BERTHAUT EPOISSES AOP 125g 50%



Weichkäse
 Frankreich *Kuhmilch past.* AOP

Über Generationen von Mönchen und Bauern der Region Burgund wurde die Rezeptur zur Herstellung des Epoisses überliefert, bis im 20. Jahrhundert. Allein Robert Berthaut hielt an der Tradition fest und überlieferte sie an seinen Sohn weiter. Während 5 Wochen werden die Käse mehrmals wöchentlich von Hand mit dem feinen Tresterschnaps "Marc de Bourgogne" gewaschen. Trotz seinem kräftigen Aromas bleibt der Geschmack dieses Epoisses feinsinnig und zart. Der Käse ist so außergewöhnlich, dass sogar die Rinde mitgegessen werden soll. Glutenfrei. Lactosefrei.

RLZ 16 Rohmilch
 VKE Stk. Bio
 VPE 6

Bestellmenge in Karton pro KW:

KW 49 KW 50 KW 51 KW 52

--	--	--	--

Kunde:

Kundennr.:

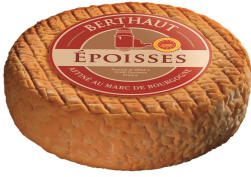
Ort:

Unterschrift:

ArtNr 2648

EPOISSES BERTHAUT AOP 0,85 k 50%

Weichkäse
Frankreich Kuhmilch past. AOP



Über Generationen von Mönchen und Bauern der Region Burgund wurde die Rezeptur zur Herstellung des Epoisses überliefert, bis ins 20. Jahrhundert. Allein Robert Berthaut hielt an der Tradition fest und überlieferte sie an seinen Sohn weiter. Während 5 Wochen werden die Käse mehrmals wöchentlich von Hand mit dem feinen Tresterschnaps "Marc de Bourgogne" gewaschen. Trotz seines kräftigen Aromas bleibt der Geschmack dieses Epoisses feinsinnig und zart. Der Käse ist so außergewöhnlich, dass sogar die Rinde mitgegessen werden soll. Glutenfrei. Lactosefrei.

RLZ 16 Rohmilch
VKE kg Bio
VPE 1

Bestellmenge in Karton pro KW:

KW 49 KW 50 KW 51 KW 52

--	--	--	--

ArtNr 2775

CREMOULIN 0,4 kg 50%

Weichkäse
Frankreich Kuhmilch past. /



Stammt aus dem Perigord - der bekannten Feinschmeckerregion im Südwesten Frankreichs. Ein wahrer Genuss, denn seine feste Konsistenz wird mit zunehmender Reife flüssig. Ob noch jung oder in voller Reife, kann er je nach Vorliebe mit oder ohne Rinde verzehrt werden. Am besten löffelt man ihn direkt aus der Schachtel. Lactosefrei. Glutenfrei.

RLZ 17 Rohmilch
VKE kg Bio
VPE 6

Bestellmenge in Karton pro KW:

KW 49 KW 50 KW 51 KW 52

--	--	--	--

ArtNr 2779

ROCHEBARON 0,6kg 55%

Weichkäse Blauschimmel
Frankreich Kuhmilch past. /



Ca 4 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 Burgtüche eingerieben. So reiften sie langsamer und gleichmäßiger. Cremiger Teig. Frischer Geschmack. Lactosefrei. Glutenfrei.

RLZ 16 Rohmilch
VKE kg Bio
VPE 4

Bestellmenge in Karton pro KW:

KW 49 KW 50 KW 51 KW 52

--	--	--	--

ArtNr 2784

PEYRIGOUX COUPE 1,6kg 60%

Weichkäse
Frankreich Kuhmilch past. /



"perigu"
Mild-würziger, sehr cremiger Weichkäse aus dem Périgord. Weiß-rote Rinde. Ein hervorragender Dessertkäse da sehr frisch und geschmeidig. Lactosefrei. Glutenfrei.

RLZ 17 Rohmilch
VKE kg Bio
VPE 2

Bestellmenge in Karton pro KW:

KW 49 KW 50 KW 51 KW 52

--	--	--	--

ArtNr 3286

CATHEDRAL CITY HERZHAFT WÜ 200g 50%

Hartkäse
England Kuhmilch past. /



9 Monate gereift. Herzhaft-würzig. Premium Qualität. Cathedral City's 9 Monate gereifter Cheddar wird nach einem traditionellen englischen Rezept hergestellt. Im praktischen Displaykarton. Wiederverschließbare Verpackung.

RLZ 58 Rohmilch
VKE Stk. Bio
VPE 12

Bestellmenge in Karton pro KW:

KW 49 KW 50 KW 51 KW 52

--	--	--	--

Kunde:

Kundennr.:

Ort:

Unterschrift: