



Käse Truhe April 2024

Aktionszeitraum
02.04.2024 bis 30.04.2024

Neuheit:

Art. Nr. 0123 Fioroni di
Capra Schnittlauch/Chili
180g mind. 57%



Neuheit:

Art. Nr. 2539
Bons Mayennais Petit
Camembert 150g 50%



Neuheit:

Art.Nr. 0763
Bio Benedict Esrom Goldener
Klosterkäse 1,5kg mind. 45%





Antipasti

ArtNr.: 3888	ANTIPASTI SELECTION MEDITERRAN MIX	45%	RL	30	VPE	6	BIO	Nein
Österreich		360g	VKE	Stk.	VB	JA	Heumilch	Nein



Kuh/Schaf

Pasteurisiert

Antipasti

/

Sorgfältig ausgewählte Zutaten aus der mediterranen Küche erinnern an den letzten Mittelmeer-Urlaub. Knackige, mit feinstem Frischkäse gefüllt, sonnengereifte getrocknete Tomaten kombiniert mit würzigen Schafkäse-Häppchen und Kräutern der Provence sowie in Knoblauchmarinade eingelegte entkernte Oliven bringen das Urlaubsfeeling nach Hause. Glutenfrei.

Hartkäse

ArtNr.: **0076** GRANA PADANO 1/16 40% RL 80 VPE 4 BIO Nein
Italien 2,0 kg VKE kg VB NEIN Heumilch Nein



Kuh Rohmilch Hartkäse /

10-12 Monate gereift. Dank einem speziellen Herstellungsverfahren, dass das Verhältnis zwischen Fett und Milchproteine ständig halten kann, besitzt dieser Grana Padano konstante organoleptische Eigenschaften. Ideale körnige Teigbeschaffenheit, gelbe bis strohgelbe Farbe. Feiner nussartiger Geschmack. Lactosefrei.

ArtNr.: **0214** PECORINO ROMANO DOP LAIB 45% RL 39 VPE 1 BIO Nein
Italien 22,0 k VKE kg VB NEIN Heumilch Nein



Schaf Thermisiert Hartkäse /

Mindestens 5 Monate gereift. Hergestellt in Sardinien. Der Pecorino Romano ist quasi der Ur-Pecorino und ist ein Käse mit geschützter Ursprungsbezeichnung. Ein Traditionskäse aus einem weissen, festen und kompakten Teig mit einer glatten Rinde in weißlich-gelber Farbe. Durch sein intensives Aroma und seinen pikant-würzigen Geschmack, lässt er sich sehr gut als Reibekäse zum Würzen jeglicher Gerichte oder als Tafelkäse verwenden. Lactosefrei.

ArtNr.: **0965** TRADITION GRAND CRU 50% RL 30 VPE 1 BIO Nein
Schweiz 7,0 kg VKE kg VB NEIN Heumilch Nein



Kuh Thermisiert Hartkäse /

4 Monate gereift. Swiss Cheese Award 2015. Aus frischer Wiesenmilch in der Zentralschweiz hergestellt (keine Entrahmung, keine Pasteurisation). Durch die Pflege im Reifekeller mit Apfelwein und Asche entsteht die dunkle Rinde, welche dem Käse ein rustikales Äußeres verleiht. Würzig, aromatisch und abgerundet im Geschmack. Lactosefrei.

ArtNr.: **2798** CASA DEL CAMPO GRAN RESERVA 50% RL 33 VPE 1 BIO Nein
Spanien 3kg VKE kg VB NEIN Heumilch Nein



Schaf Pasteurisiert Hartkäse /

Mindestens 6 Monate gereift. Spanischer Hartkäse aus Schafmilch in der bekannten zentralspanischen Hochebene La Mancha hergestellt. Charaktervoll-würziger Geschmack, fein-mürbe Konsistenz, mit zunehmender Reife Ausbildung von Reifungskristallen. Lactosefrei. Glutenfrei.

Hartkäse

ArtNr.: 4783	ALPKÄSLE	50%	RL	40	VPE	4	BIO	Nein
Deutschland		0,95 k	VKE	kg	VB	JA	Heumilch	Nein

Kuh Rohmilch Hartkäse /

Mindestens 3 Monate gereift. Ein himmlisches Stück Allgäu! Er eignet sich hervorragend für das Käsebuffet, ist ein willkommener Gast bei der zünftigen Brotzeit, gern gesehen beim geselligen Weinabend. Gut gekühlt und ausgereift, kräuselt er sich auch gerne auf dem Girolle-Gerät.



ArtNr.: 5320	BERGKÄSE LÄNDLE	45%	RL	26	VPE	10	BIO	Nein
Österreich		400g	VKE	Stk.	VB	NEIN	Heumilch	Nein

Kuh Rohmilch Hartkäse Rotschmierkulturen

5 Monate gereift. Der Vorarlberger Bergkäse wird aus silofreier Rohmilch hergestellt. Seine braune, trockene Rinde entsteht durch die 2 x wöchentliche Pflege. Der Vorarlberger Bergkäse hat eine spärliche erbsen-kirschgroße Lochung und sein Geschmack ist würzig-kraftig. Lactosefrei.



ArtNr.: 6161	ALMA ALPKÄSE MINDESTENS 8 MONATE	45%	RL	26	VPE	1	BIO	Nein
Österreich		ca. 25	VKE	kg	VB	JA	Heumilch	Nein

Kuh Rohmilch Hartkäse /

mindestens 8 Monate gereift Saisonale Käsespezialität aus naturbelassener Heumilch g.t.S. hergestellt. Der Käse wird nach alter Tradition von Mai - September auf der Alpe über 1.000m mit viel Kraft von Hand gekäst. - auf Fichtenholzbretter gereift - Lactosefrei durch den Reifungsprozess.





Käse in Flüssigkeit

ArtNr.: 0178	MOZZARELLA BUFALA CAMPANA DOP	52%	RL	16	VPE	9	BIO	Nein
Italien		125 g	VKE	Stk.	VB	JA	Heumilch	Nein

Büffel **Pasteurisiert** **Käse in Flüssigkeit** /



Marke "La Mediterranea". Diese spezielle Mozzarella wird aus 100% Wasserbüffelmilch, traditionell in Kampanien hergestellt. Perlweißer Teig, leicht säuerlicher Geschmack. Beim Aufschneiden wird die typische Filata-Struktur des Teigs und der spontane Austritt der Molke sichtbar. Eine echte Delikatesse.



Pasta Filata Käse

ArtNr.: 0115	BURRATINA IN BECHER	48%	RL	10	VPE	6	BIO	Nein
Italien		125g	VKE	Stk.	VB	JA	Heumilch	Nein



Kuh **Pasteurisiert** **Pasta Filata Käse** /

In Apulien hergestellt. Auf Italienisch bedeutet Burrata so viel wie "gebuttert", dies deutet auf seine cremige Konsistenz hin. Burrata ist eine typische Pasta Filata in Form eines Säckchens. Eine Mozzarella, die mit dickflüssiger frischer Sahne gefüllt wird und mit einem grünen Blatt (ähnlich wie Affodill) umwickelt ist. Optisch sehr ansprechend.

Zur Geschichte: Früher um Butter länger frisch zu halten, da man keine Kühlschränke besaß, hat man festgestellt, dass diese Butter im Inneren des Käse länger haltbar ist. Dieser Brauch gab dem Käse seinen Namen.

Schnittkäse

ArtNr.: **2666** **CAPITOU CAPRINELLE** **45%** **RL** **40** **VPE** **1** **BIO** **Nein**
Frankreich **4,2 kg** **VKE** **kg** **VB** **JA** **Heumilch** **Nein**



Ziege **Pasteurisiert** **Schnittkäse** **/**

Mindestens 12 Wochen gereift. Handgekäster halbfester Schnittkäse aus den Pyrenäen aus reiner Ziegenmilch. Während seiner Reifung erhält er seine urige Naturrinde und seinen delikaten Geschmack. Typischer Ziegengeruch feinwürzig, sehr mild bis fruchtig einfach köstlich. Rinde ist zum Verzehr nicht geeignet.

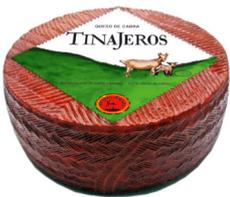
ArtNr.: **2672** **OSSAU IRATY CAPITOU AOP** **50%** **RL** **32** **VPE** **2** **BIO** **Nein**
Frankreich **4,5 kg** **VKE** **kg** **VB** **JA** **Heumilch** **Nein**



Schaf **Pasteurisiert** **Schnittkäse** **/**

Mindestens 120 Tage. Ossau-Iraty aus dem Baskenland wird aus Milch der Manech-Schafe hergestellt. Bei 12°C reift mindestens 120 Tage. Es entwickelt sich ein geschmeidiger Teig. Der kräftige Geschmack lässt an Nüsse und Oliven denken.

ArtNr.: **2804** **TINAJEROS CABRA** **50%** **RL** **33** **VPE** **1** **BIO** **Nein**
Spanien **2,45 k** **VKE** **kg** **VB** **NEIN** **Heumilch** **Nein**



Ziege **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.: **6156** **KRÄUTERSCHATZ 1/2 LAIB** **50%** **RL** **32** **VPE** **1** **BIO** **Nein**
Deutschland **3,0 kg** **VKE** **kg** **VB** **JA** **Heumilch** **Nein**



Kuh **Thermisiert** **Schnittkäse** **/**

Mindestens 5 Wochen gereift. Hergestellt aus thermisierter Heumilch (Kühe werden ausschließlich mit saftigen Gräsern und Kräutern, sonnengetrocknetem Heu sowie mineralstoff-reichem Getreideschrot gefüttert). Die besondere Kräuterrinde besteht aus einer sorgfältig ausgewählten Mischung aus 8 feinen Alpenkräutern. Mild, aromatisch geschmeidig im Geschmack. Schnittfester, einfarbiger gelblicher Teig. Lactosefrei durch den Reifungsprozess.

Schnittkäse

ArtNr.: 6158	ALPENSCHATZ 1/2 LAIB	50%	RL	32	VPE	1	BIO	Nein
Deutschland		3,0 kg	VKE	kg	VB	NEIN	Heumilch	Nein



Kuh 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 (Wacholder und Rosmarin). Lactosefrei durch den Reifungsprozess (Hinweis Hersteller).

ArtNr.: 9916	LÄNDLE WEINKÄSE PROMOKARTON	50%	RL	32	VPE	1	BIO	Nein
Österreich		ca. 4k	VKE	kg	VB	JA	Heumilch	Nein



Kuh Pasteurisiert Schnittkäse /

4 Monate gereift. Gold Medaille bei der World Cheese Award England. Ein Schnittkäse aus frischer Vorarlberger Alpenmilch. Zweimal wöchentlich wird der Käse mit österreichischem Rotwein behandelt, wodurch er seine typische dunkle Rinde erhält. Der Käsemeister stellt das Produkt nach traditionellen Rezepten her. Die erbsengroße Lochung und der sahnig fruchtige Geschmack sind typische Merkmale des beliebten österreichischen Käses in Deutschland. Mit dem "Clean Label": ohne Farb- und Konservierungsstoffe. Lactosefrei. Glutenfrei.



Schnittkäsezubereitung

ArtNr.: 4184	KATHIS KRÄUTERHOF BOCKSHORNZIEGE	50 %	RL	30	VPE	1	BIO	Nein
Holland		2,25 k	VKE	kg	VB	NEIN	Heumilch	Nein

Ziege **Pasteurisiert** **Schnittkäsezubereitung /**



Mindestens 8 Wochen gereift. Am äußersten Rand des grünen Münsterlandes (NL), im idyllischen Twenteland, liegt Kathis Kräuterhof. Milder Käse aus 100% Ziegenmilch hergestellt, verfeinert mit nussigen Bockshornklee-Samen. Ein gluten- und lactosefreier Käsegenuss.

Weichkäse

ArtNr.: 0766	BIO BENEDICT WEISSER KLOSTERKÄSE	50%	RL	20	VPE	2	BIO	Ja
Dänemark		1,0 kg	VKE	kg	VB	JA	Heumilch	Ja



Kuh **Pasteurisiert** **Weichkäse** /

Mindestens 2 Wochen gereift.
Milder, zartcremiger Weichkäse mit weißer Edelschimmelrinde.
Bei Zimmertemperatur ist er weich und schon fast streichart.
Dieser Käse eignet sich hervorragend als Bestandteil einer Käseplatte, als Belag für Brote oder als Zutat für Salate.
Sein milder Geschmack macht ihn zu einem idealen Begleiter für Weißweine oder auch für fruchtige Biere.
Glutenfrei. Für Vegetarier geeignet.

ArtNr.: 2539	PETIT CAMEBERT BONS MAYENNAIS	mind.	RL	20	VPE	12	BIO	Nein
Frankreich		150G	VKE	Stk.	VB	NEIN	Heumilch	Nein



Kuh **Pasteurisiert** **Weichkäse** /

Der Camembert Bons Mayennais hat eine feste und mürbe Textur, die mit zunehmender Reife glatt und cremig wird.
Der einzigartige Geschmack beruht auf seinem traditionellen und authentischen Rezept, das sich seit 110 Jahren nicht verändert hat.
Während der Reifung bildet sich eine dünne weiße, blumige Rinde. Die Rinde ermöglicht es, die reichen Aromen des Käses sowohl zu bewahren als auch zu entwickeln.
Dieser Camembert darf auf keiner Käseplatte fehlen!

ArtNr.: 2610	LINGOT BONS MAYENNAIS	mind.	RL	20	VPE	4	BIO	Nein
Frankreich		180G	VKE	Stk.	VB	JA	Heumilch	Nein



Kuh **Pasteurisiert** **Weichkäse** /

Der Lingot Bons Mayennais ist ein unbeschreibbarer cremiger leckerer Käse.
Um weiterhin für einen authentischen Geschmack zu sorgen wird seit 1912 das Originalrezept verwendet.
Die intensiven Aromen entwickeln sich im Laufe der Reifung.
Durch seine feine bernsteinfarbene Rinde und seinen schmelzendem Teig, werden Liebhaber traditioneller Käsesorten äußerst begeistert sein!

ArtNr.: 2776	LE BREBIOU DES PYRENEES	50%	RL	17	VPE	2	BIO	Nein
Frankreich		1,5kg	VKE	kg	VB	NEIN	Heumilch	Nein



Schaf **Pasteurisiert** **Weichkäse** /

"brebiou". 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%)

Weichkäse

ArtNr.: 2801	BRESSE BLEU	71%	RL	14	VPE	1	BIO	Nein
Frankreich		2,0 kg	VKE	kg	VB	JA	Heumilch	Nein



Kuh	Pasteurisiert	Weichkäse	Blauschimmel
------------	----------------------	------------------	---------------------

Seit dem Ende des zweiten Weltkriegs wird der Bresse Bleu in großem Maßstab hergestellt. Viele Italiener haben sich während des zweiten Weltkriegs in der Region Lyon und im Rhonetal niedergelassen. Die Sehnsucht nach ihrem geliebten Gorgonzola, der zu dieser Zeit nicht nach Frankreich importiert werden durfte, war so groß, dass sie in Zusammenarbeit mit Käsehändlern aus der Region Bresse beschlossen, diese Lücke zu schließen. Dies war die Geburtsstunde einer der mildesten Blauschimmelkäse. Weiche, mit weißem Edelschimmel überzogene Rinde. Kleine Blauschimmelflecken durchziehen regelmäßig und großzügig den cremigen Teig. Mild im Geschmack. Feine, nicht zu ausgeprägte Blauschimmelaromen.

ArtNr.: 2860	LE MONTAGNARD DES VOSGES	56%	RL	16	VPE	2	BIO	Nein
Frankreich		0,5kg	VKE	kg	VB	JA	Heumilch	Nein



Kuh	Pasteurisiert	Weichkäse	/
------------	----------------------	------------------	----------

"lö mongtaniar" 21 bis 24 Tage gereift. Le Montagnard wird ausschließlich aus 100% Bergmilch der Vogesen hergestellt, die rahmige Milch stammt ausschließlich aus Milchwirtschaft auf über 600 Höhenmetern. Diese Haltung verleiht der Milch den Geschmack von würzigen Bergkräutern. Zarte Rinde aus weißen und roten Edelkulturen. Konsistenz: Cremig-schmelzend, von außen nach innen weiterreifend. Geschmack: Rustikal-würzig mit einer aromatischen Note von Bergkräutern. Gluten und lactosefrei.

ArtNr.: 7701	TALEGGIO DOP GALLO D'ORO	48%	RL	25	VPE	2	BIO	Nein
Italien		2,2kg	VKE	kg	VB	NEIN	Heumilch	Nein



Kuh	Pasteurisiert	Weichkäse	/
------------	----------------------	------------------	----------

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.