



## Käse Truhe Mai 2024

### Aktionszeitraum

**02.05.2024 bis 31.05.2024**

Art. Nr. 4930/4867  
Dolomitenkönig Lb. 8,5kg  
bzw. ½ Lb. 4,25kg 45%



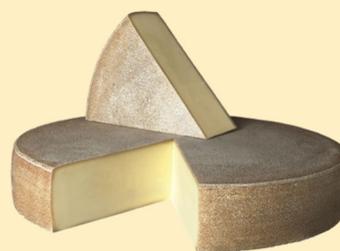
Art. Nr. 9175  
Fussballkäse 12kg 48%



Art. Nr. 0986  
Küssnachter  
Riserva 7,5kg 50%



Art.Nr. 6162  
Alma Alpkäse mindestens  
10 Monate 25kg mind. 45%







**Frischkäse**

ArtNr.: <b>6514</b>	<b>CHEVR' ADORE</b>	<b>45%</b>	<b>RL</b>	<b>22</b>	<b>VPE</b>	<b>2</b>	<b>BIO</b>	Nein
Frankreich		<b>12x40</b>	<b>VKE</b>	<b>Stk.</b>	<b>VB</b>	<b>JA</b>	<b>Heumilch</b>	Nein

Ziege

Pasteurisiert

Frischkäse

/

12 x 40 g. Handgeschöpft. Kleine frische Ziegenkäse, ideal für warme oder kalte Gerichte. Geschmeidiger Teig, aromatischer Geschmack.





## Frischkäsezubereitung

ArtNr.: <b>0293</b>	<b>ITAL. STREICHBARER SCHAFFRISCHKÄSE</b>	57%	RL	30	VPE	8	BIO	Nein
Italien		150g	VKE	Stk.	VB	JA	Heumilch	Nein

Schaf

Pasteurisiert

Frischkäsezubereitung /



Frischer, streichbarer Käse aus reiner sardischer Schafmilch im wiederverschließbaren Becher. Der unvergleichliche Geschmack der sardischen Schafmilch macht ihn einfach einzigartig. Milchig frischer, delikater Geschmack. Sahmig - cremig am Gaumen, leicht sämig. Vielseitig in der Küche anwendbar: zum Frühstück auf eine Scheibe Toast, als Snack zu Cracker, zu frischem knackigem Gemüse oder Obst. Oder als Zutat für leckere, kreative Rezepte: Paninis, raffinierte Käsekuchen, Bayrische Creme mit Fruchtsauce, Crepes Füllung mit Obst, Muffins, Risotto.





## Hartkäse

ArtNr.: <b>7245</b>	<b>KALTBACH APPENZELLER LAIB</b>	<b>48%</b>	RL	18	VPE	1	BIO	Nein
Schweiz		<b>6,4kg</b>	VKE	kg	<b>VB</b>	<b>JA</b>	Heumilch	Nein



Kuh Rohmilch Hartkäse /

7 Monate im anspruchsvollen Klima der berühmten Kaltbach Sandsteinhöhle gereift und zum absoluten Meisterwerk veredelt. Der aromatische Charakter des Kaltbach Appenzeller entsteht durch das einzigartige Zusammenspiel von Höhle und Meister. Dabei entfalten die Laibe mit jedem Tag noch intensivere würzige Aromen, während die Rinde zunehmend dunkler wird. Am Besten pur genießen mit einem kräftigen Rotwein. Lactosefrei. Glutenfrei.

ArtNr.: <b>7285</b>	<b>KALTBACH GOLD</b>	<b>47%</b>	RL	20	VPE	1	BIO	Nein
Schweiz		<b>4,0 kg</b>	VKE	kg	<b>VB</b>	<b>JA</b>	Heumilch	Nein



Kuh Pasteurisiert Hartkäse /

Mindestens 5 Monate gereift. Für diese neue Kreation hat der Käsemeister die ideale Balance gefunden – ausgewogen fein-pikant im Geschmack begeistert die Höhlenspezialität mit einem leichten Schmelz und einer karamelligen Note. Ein wahres Meisterwerk der Käsekunst, ein "Goldstück" aus der berühmten KALTBACH-Höhle. Dunkelbraune Rinde, fein-pikant im Geschmack, zartschmelzend im Mund."

ArtNr.: <b>7377</b>	<b>KALTBACH CREMIG WÜRZIG</b>	<b>56%</b>	RL	20	VPE	1	BIO	Nein
Schweiz		<b>4,2 kg</b>	VKE	kg	<b>VB</b>	<b>NEIN</b>	Heumilch	Nein



Kuh Pasteurisiert Hartkäse /

4-5 Monate gereift. Die neueste Kreation aus der Höhle Kaltbach. Dieser neue Käse erhält dank einer Extraportion feinstem Rahm eine besonders zartschmelzende und cremige Textur. Kombiniert mit dem würzigen ausgereiften Aroma aus der Sandsteinhöhle von Kaltbach wird der Cremig-Würzige zu einem echten Geschmackserlebnis. Einfach auf der Zunge zergehen lassen und genießen!

**Bei Abnahme von 2 Laib erhalten Sie einen Karton mit 20 Käsebesteckteilen + Thekenaufsteller. (Art.Nr. 9887). Solange Vorrat reicht!**



## Schnittkäse

ArtNr.: **2530**    **CAPITOUL ITCHEBAI**    50%    RL    40    VPE    1    BIO    Nein  
Frankreich    4,5 kg    VKE    kg    VB    NEIN    Heumilch    Nein



Schaf/Ziege

Pasteurisiert

Schnittkäse

/

Mindestens 10 Wochen gereift.

Eine Spezialität aus dem Baskenland. Ein Käse mit Charakter, die perfekte Mischung von Schaf- und Ziegenmilch. Einzigartig im Aroma, leicht und mild im Geschmack.

ArtNr.: **2654**    **BASKERIU SCHAF CAPITOUL**    50 %    RL    3 Tag    VPE    1    BIO    Nein  
Frankreich    4,5 kg    VKE    kg    VB    NEIN    Heumilch    Nein



Schaf

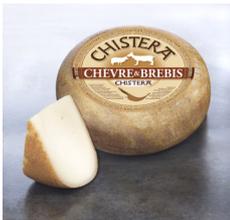
Pasteurisiert

Schnittkäse

/

Mindestens 10 Wochen gereift. Aus 100% Schafmilch in den Pyrenäen hergestellt. Rustikale Rinde. Geschmeidiger Teig. Milder, etwas nussiger Geschmack. Eine Köstlichkeit mit Schwarzkirschen oder Feigen-Marmelade.

ArtNr.: **2671**    **CHISTERA SCHAF / ZIEGE**    50%    RL    40    VPE    2    BIO    Nein  
Frankreich    4,2kg    VKE    kg    VB    JA    Heumilch    Nein



Schaf/Ziege

Pasteurisiert

Schnittkäse

/

Mindestens 10 Wochen gereift. Außergewöhnlicher Käse hergestellt im Süd-Westen Frankreichs am Fuß der Pyrenäen. Feiner und sehr raffinierter Schaf- und Ziegengeschmack. Geschmeidiger Teig.

ArtNr.: **4386**    **LANDANA BÄRLAUCH**    50%    RL    52    VPE    1    BIO    Nein  
Holland    4,2kg    VKE    kg    VB    JA    Heumilch    Nein



Ziege

Pasteurisiert

Schnittkäse

/

6-8 Wochen gereift. Bärlauch ist eine altbekannte Gewürz- und Heilpflanze. Mit seiner feinen Knoblauchnote verleiht er Landana das unverwechselbare Aroma. Bringt Abwechslung auf der Käseplatte, schmeckt aufs Brot und in Salaten. Auch geeignet für Menschen, die unter Milchzuckerunverträglichkeit leiden. Mild, mit einem Hauch von Waldknoblauch. Zutat: 0,5 % Bärlauch. Lactosefrei. Glutenfrei.

## Schnittkäse

ArtNr.: **4744** **BAUERNGARTEN** **50%** **RL** **24** **VPE** **1** **BIO** **Nein**  
**Deutschland** **3,0 kg** **VKE** **kg** **VB** **JA** **Heumilch** **Nein**

**Kuh** **Pasteurisiert** **Schnittkäse** **/**



Mindestens 8 Wochen gereift. Hergestellt aus tagesfrischer Heumilch mit Gartenkräutern, Gemüse & Knoblauch ummantelt, welche dem Käse einen kräftig-würzigen Geschmack verleihen. Wie schon vor 150 Jahren werden für die Heumilchkäse betriebseigene Käsereikulturen verwendet. Affiniert wird ausschließlich in Handarbeit. Die Naturrinde ist zum Verzehr geeignet und ist ein wesentlicher Geschmacksträger. Lactosefrei.

ArtNr.: **4867** **DOLOMITENKÖNIG** **45%** **RL** **36** **VPE** **1** **BIO** **Nein**  
**Ital./Südtirol** **4,25 k** **VKE** **kg** **VB** **NEIN** **Heumilch** **Nein**

**Kuh** **Pasteurisiert** **Schnittkäse** **/**



Circa 50 Tage gereift.  
 Wie sein Name schon verrät, ist der „Dolomitenkönig“ ein besonderer Genuss, in dem sich beste Südtiroler Bergmilch und traditionsreiches Käsehandwerk vereinen.  
 Er wird von einer grifffesten, leicht rauen Rinde umschlossen. Das Innere des Käses ist hellgelb bis strohgelb und hat eine kirschgroße Lochung.  
 Die Konsistenz im Gaumen ist kompakt, aber trotzdem weich und geschmeidig. Der Geruch des Käses ist komplex und leicht süßlich, sein nussig würziges Aroma und die feinen Honignoten entfalten sich am Gaumen in voller Pracht.  
 Durch natürliche Reifung lactosefrei.

ArtNr.: **4930** **DOLOMITENKÖNIG** **45%** **RL** **36** **VPE** **1** **BIO** **Nein**  
**Ital./Südtirol** **8,5 kg** **VKE** **kg** **VB** **NEIN** **Heumilch** **Nein**

**Kuh** **Pasteurisiert** **Schnittkäse** **/**



Circa 50 Tage gereift.  
 Wie sein Name schon verrät, ist der „Dolomitenkönig“ ein besonderer Genuss, in dem sich beste Südtiroler Bergmilch und traditionsreiches Käsehandwerk vereinen.  
 Er wird von einer grifffesten, leicht rauen Rinde umschlossen. Das Innere des Käses ist hellgelb bis strohgelb und hat eine kirschgroße Lochung.  
 Die Konsistenz im Gaumen ist kompakt, aber trotzdem weich und geschmeidig. Der Geruch des Käses ist komplex und leicht süßlich, sein nussig würziges Aroma und die feinen Honignoten entfalten sich am Gaumen in voller Pracht.  
 Durch natürliche Reifung lactosefrei.

ArtNr.: **5342** **LÄNDLE ARLBERGER LAIB** **55%** **RL** **32** **VPE** **1** **BIO** **Nein**  
**Österreich** **4,0kg** **VKE** **kg** **VB** **JA** **Heumilch** **Nein**

**Kuh** **Pasteurisiert** **Schnittkäse** **/**



Mindestens 5 Monate gereift. Diese Spezialität aus der Arlberger-Gegend, mit Heumilch hergestellt, besticht durch seinen würzig, aussagekräftigen Charakter. Mit einem Fettgehalt von 55% Fett i.Tr. erhält er seine intensive Cremigkeit und feine Textur. Während der 5-monatigen Reifezeit im Naturkeller erhält er seine ausgeprägte bräunlich-orange Naturrinde. Geröstete Erdnüsse, Butter und Maroni sind in der Nase zu vernehmen. Vollmundig am Gaumen mit einem geschmeidigen, zart schmelzenden Teig. Im Ländle Arlberger spiegeln sich Aromen von Bergkräutern sowie helles Karamell, Rahm und gekochte Erdäpfel. Dieses Geschmackserlebnis macht ihn zu einer unvergleichlichen Käsespezialität. Glutenfrei. Lactosefrei.

## Schnittkäse

ArtNr.: <b>5450</b>	<b>LÄNDLE KLOSTERTALER 1/4</b>	<b>50%</b>	<b>RL</b>	<b>25</b>	<b>VPE</b>	<b>1</b>	<b>BIO</b>	<b>Nein</b>
Österreich		<b>2,0 kg</b>	<b>VKE</b>	<b>kg</b>	<b>VB</b>	<b>JA</b>	<b>Heumilch</b>	<b>Nein</b>



**Kuh** **Pasteurisiert** **Schnittkäse** /

7 Monate gereift. Der würzig-kraftige 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.: <b>7304</b>	<b>LUZERNER RAHMKÄSE</b>	<b>55%</b>	<b>RL</b>	<b>20</b>	<b>VPE</b>	<b>1</b>	<b>BIO</b>	<b>Nein</b>
Schweiz		<b>4,2kg</b>	<b>VKE</b>	<b>kg</b>	<b>VB</b>	<b>NEIN</b>	<b>Heumilch</b>	<b>Nein</b>



**Kuh** **Pasteurisiert** **Schnittkäse** /

5-6 Wochen gereift. Der mild-aromatische Käse aus der Zentralschweiz schmeckt der ganzen Familie: zum Frühstück, auf Sandwiches, für Schule und Beruf und abends, als Käsehappen zu herzhaftem Weißbrot und einem guten Glas Wein. Seine cremig-rahmige Konsistenz macht ihn zu einem besonderen, zartschmelzenden Genuss.

ArtNr.: <b>9175</b>	<b>FUSSBALLKÄSE LAIB</b>	<b>48%</b>	<b>RL</b>	<b>52</b>	<b>VPE</b>	<b>1</b>	<b>BIO</b>	<b>Nein</b>
Holland		<b>12 kg</b>	<b>VKE</b>	<b>kg</b>	<b>VB</b>	<b>JA</b>	<b>Heumilch</b>	<b>Nein</b>



**Kuh** **Pasteurisiert** **Schnittkäse** /

6-8 Wochen natürlich gereift auf naturbelassenem Kiefernholz. Mild im Geschmack. Von Natur aus frei von Laktose.

**Weichkäse**

ArtNr.: <b>2157</b>	<b>VALENCAY AOP JACQUIN</b>	<b>45%</b>	<b>RL</b>	<b>20</b>	<b>VPE</b>	<b>6</b>	<b>BIO</b>	<b>Nein</b>
Frankreich		<b>220g</b>	<b>VKE</b>	<b>Stk.</b>	<b>VB</b>	<b>JA</b>	<b>Heumilch</b>	<b>Nein</b>



Ziege Rohmilch Weichkäse /  
 "walangsä schakeng" 3 Wochen gereift. Pyramid-artiger Käse mit einem sehr feinen, ausgeprägten Ziegengeschmack. Geschmeidiger, fast schmelzender Teig. Valencay hatte früher einmal die Form einer vollständigen Pyramide, aber als Napoleon nach seiner verheerenden Niederlage aus Ägypten im Schloss Valençay Halt machte und den Käse sah, der ihn an die ägyptischen Pyramiden erinnerte, habe er sein Schwert gezogen und die Spitze abgehackt. Während der Reifung entwickelt sich auf der Oberfläche ein natürlicher Schimmel.

ArtNr.: <b>2383</b>	<b>AU BOUCHON KÄSE</b>	<b>63%</b>	<b>RL</b>	<b>16</b>	<b>VPE</b>	<b>4</b>	<b>BIO</b>	<b>Nein</b>
Frankreich		<b>290g</b>	<b>VKE</b>	<b>Stk.</b>	<b>VB</b>	<b>NEIN</b>	<b>Heumilch</b>	<b>Nein</b>



Kuh 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.: <b>2779</b>	<b>ROCHEBARON</b>	<b>55%</b>	<b>RL</b>	<b>16</b>	<b>VPE</b>	<b>4</b>	<b>BIO</b>	<b>Nein</b>
Frankreich		<b>0,6kg</b>	<b>VKE</b>	<b>kg</b>	<b>VB</b>	<b>NEIN</b>	<b>Heumilch</b>	<b>Nein</b>



Kuh 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 Burgküche eingerieben. So reiften sie langsamer und gleichmäßiger. Cremiger Teig. Frischer Geschmack. Lactosefrei. Glutenfrei.

ArtNr.: <b>2834</b>	<b>CABRISSAC</b>	<b>54 %</b>	<b>RL</b>	<b>16</b>	<b>VPE</b>	<b>6</b>	<b>BIO</b>	<b>Nein</b>
Frankreich		<b>150g</b>	<b>VKE</b>	<b>Stk.</b>	<b>VB</b>	<b>NEIN</b>	<b>Heumilch</b>	<b>Nein</b>



Ziege 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.





**Weichkäse**

ArtNr.: <b>7703</b>	<b>TALEGGIO IL CARAVAGGIO</b>	<b>48%</b>	<b>RL</b>	<b>17</b>	<b>VPE</b>	<b>16</b>	<b>BIO</b>	<b>Nein</b>
Italien		<b>0,5kg</b>	<b>VKE</b>	<b>kg</b>	<b>VB</b>	<b>NEIN</b>	<b>Heumilch</b>	<b>Nein</b>

**Kuh** **Pasteurisiert** **Weichkäse** /



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.