



*Summer  
time*

# Sommerkatalog 2024

**Aktionszeitraum  
02.05.2024 bis 30.08.2024**



ArtNr.: <b>0017</b>	<b>BURRATA IN FOGLIA</b>	<b>48%</b>	RL	10	VPE	8	BIO	Nein
Italien		<b>250 g</b>	VKE	Stk.	<b>VB NEIN</b>		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.

ArtNr.: <b>0087</b>	<b>GRANA PADANO GEHOBELT</b>	<b>32%</b>	RL	30	VPE	6	BIO	Nein
Italien		<b>500g</b>	VKE	Stk.	<b>VB NEIN</b>		Heumilch	Nein



**Kuh** **Rohmilch** **Hartkäse** /

In der Poebene hergestellt. Feinkörnige Struktur, delikater Geschmack, frisch duftend. Würzig, aber nicht scharf. Frisch gehobelt und verpackt. Ideal für Carpaccio, Salate oder zum Überbacken.

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

ArtNr.: <b>0136</b>	<b>SCAMORZA NATUR GALLO D'ORO</b>	<b>45%</b>	RL	30	VPE	6	BIO	Nein
Italien		<b>250g</b>	VKE	kg	<b>VB NEIN</b>		Heumilch	Nein



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

Vor allem Apulien, mit ihren fruchtbaren Böden und das warme, sonnige Klima, ist bekannt für die Scamorza Herstellung. Diese typisch italienische Spezialität mit der unverwechselbaren Birnenform wird aus Pasta Filata hergestellt. Der frische Käsebruch wird mit brühendem Wasser übergossen, dann unter Rühren zu einem formbaren Teig verarbeitet. Sein Teig ist hellgelb und kompakt und schmeckt angenehm frisch. Durch seine etwas bessere Schmelzeigenschaften als Mozzarella, eignet sich der Scamorza sehr gut gebraten oder zum Überbacken z.B. von Pizza, Pasta oder zum Risotto. Aber auch als Tafelkäse ist er sehr beliebt.

ArtNr.: <b>0137</b>	<b>SCAMORZA GERÄUCHERT GALLO D'ORO</b>	<b>45%</b>	RL	30	VPE	6	BIO	Nein
Italien		<b>250g</b>	VKE	kg	<b>VB NEIN</b>		Heumilch	Nein



Kuh Pasteurisiert Pasta Filata Käse /

Vor allem Apulien, mit ihren fruchtbaren Böden und das warme, sonnige Klima, ist bekannt für die Scamorza Herstellung. Diese typisch italienische Spezialität mit der unverwechselbaren Birnenform wird aus Pasta Filata hergestellt. Der frische Käsebruch wird mit brühendem Wasser übergossen, dann unter Rühren zu einem formbaren Teig verarbeitet. Seine hellbraune Rinde und seine leicht rauchige Geschmacksnote entstehen durch die schonende Räucherung über Buchenholz. Es wird hierfür kein flüssiger Rauch benutzt. Sein Teig ist hellgelb und kompakt. Durch seine etwas bessere Schmelzeigenschaften als Mozzarella, eignet sich der Scamorza affumicata sehr gut gebraten oder zum Überbacken z.B. von Pizza, Pasta, Gemüsegerichte oder zum Risotto und bietet somit eine geschmackliche Abwechslung. Aber auch als Tafelkäse ist er sehr beliebt.

ArtNr.: <b>0173</b>	<b>BURRATINA AL TARTUFO SENZA TESTA</b>	<b>52%</b>	RL	10	VPE	6	BIO	Nein
Italien		<b>125g</b>	VKE	Stk.	<b>VB JA</b>		Heumilch	Nein



Kuh Pasteurisiert Pasta Filata Käse /

Eine der köstlichsten Spezialitäten Apuliens, die im Mund schmilzt: die handgefertigte kleine Burrata (=Burratina) in Form eines Säckchens, deren cremiges Herz aus frischer Sahne und frische Mozzarellastränge besteht. Hier die edle Variante mit Sommertrüffel, der die geschmackvolle und cremige Füllung bereichert und ihr ein raffiniertes Aroma verleiht. Die Burrata am besten pur genießen, nur mit etwas Olivenöl und Brot, begleitet mit luftgetrocknetem Schinken und sonnengereiften Tomaten. Auch sehr beliebt zu Pasta und Pizza oder zur Veredelung von Bratkartoffeln.

ArtNr.: <b>0174</b>	<b>PECORINO ROMANO</b>	<b>45%</b>	RL	39	VPE	6	BIO	Nein
Italien		<b>0,42kg</b>	VKE	kg	<b>VB JA</b>		Heumilch	Nein



Schaf Thermisiert Hartkäse /

Mindestens 5 Monate gereift. Hergestellt in Sardinien. Der Pecorino Romano ist quasi der Ur-Pecorino. Dieser Traditionskäse hat eine weißliche Teigfarbe, die Rinde bleibt hell, die Käsestruktur ist fest elastisch. Würziges Aroma. Lactosefrei. (lange Reifung = natürlicher Lactose Abbau, es könnten aber Spuren bleiben)

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



ArtNr.: **0199** **MOZZARELLA BUFALA CAMPANA DOP** 52% RL 15 VPE 4 BIO Nein  
Italien 0,5 kg VKE kg VB NEIN Heumilch Nein



**Büffel** **Pasteurisiert** **Käse in Flüssigkeit** /  
20 x 25g. 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. 100% Büffelmilch. Eine echte Delikatesse.

ArtNr.: **0317** **GRANA PADANO DOP GRANELLI DI BONTA** 32% RL 40 VPE 5 BIO Nein  
Italien 500g VKE Stk. VB JA Heumilch Nein



**Kuh** **Rohmilch** **Hartkäse** /  
Grana Padano jetzt noch vollmundiger und intensiver mit Granelli di Bontà!  
Der Grana Padano Granelli di Bontà ist die neue grobkörnige Reibung hergestellt aus dem besten Stück des Grana Padano DOP.  
Durch das langsame Schmelzen entwickelt sich ein noch intensiveres Aroma und bringt den vollen Geschmack des Grana Padanos zum Ausdruck.  
Granelli di Bontà ist praktisch in der Anwendung und Dosierung, eignet sich hervorragend zum Binden und Überbacken und wertet mit seiner Textur viele Gerichte auf, z.B. Risottos, Suppen wie Minestrone, Veloutés, Pürees, Pizza oder Gebäck.  
Von Natur aus laktosefrei.

ArtNr.: **0372** **BURRATA DI BUFALA** 25,00 RL 10 VPE 12 BIO Nein  
Italien 125g VKE Stk. VB JA Heumilch Nein



**Büffel** **Pasteurisiert** **Pasta Filata Käse** /  
Burrata aus 100 % Büffelmilch im praktischen 125g Becher.  
Bei der Herstellung wird der Filata-Käse zu einem typischen Säckchen geformt und mit Büffelsahne und gezupftem Büffelmozzarella gefüllt und sorgt für cremigen Hochgenuss.  
Glatte, rein-weiße Oberfläche. Frischer, buttrig-sahniger Geschmack mit dezenter säuerlicher Büffelnote.

ArtNr.: **0597** **PROVOLONE MILD SCHEIBE** 45% RL 66 VPE 12 BIO Nein  
Italien 200g VKE Stk. VB NEIN Heumilch Nein



**Kuh** **Pasteurisiert** **Pasta Filata Käse** /  
Fester, leicht elastischer Teig. Typ Filata-Käse. Weiße bis hellgelbe Farbe. Mild und sahnig (Typ dolce) im Geschmack. Ideal zum Braten.

ArtNr.: <b>0618</b>	<b>PROVOLONE PIKANT</b>	<b>45%</b>	RL	52	VPE	16	BIO	Nein
Italien		<b>1 kg</b>	VKE	kg	<b>VB NEIN</b>		Heumilch	Nein



**Kuh** **Pasteurisiert** **Pasta Filata Käse** /  
 Mindestens 3 Monate gereift. Glatte, dünne Rinde. Kompakter Teig, kann leicht blättrig werden und einige wenige Löcher aufweisen. Feiner Geschmack, der mit zunehmender Reife pikanter wird. Typ Filata-Käse. Ein hervorragender Tafelkäse, er wird dank seiner guten Schmelzeigenschaften gerne in der Küche eingesetzt.

ArtNr.: <b>0764</b>	<b>BIO BENEDICT GERÄUCHERTER KLOSTERKÄSE</b>	<b>45%</b>	RL	32	VPE	2	BIO	Ja
Dänemark		<b>1,5 kg</b>	VKE	kg	<b>VB JA</b>		Heumilch	Ja



**Kuh** **Pasteurisiert** **Schnittkäse** /  
 Mindestens 2 Wochen gereift.  
 Dieser Käse ist ein klassischer Esrom-Käse, der über Buchenspänen geräuchert wird. Er zeichnet sich durch seinen rauchigen, milden und leicht säuerlichen Geschmack aus. Er sollte auf keiner Käseplatte fehlen. Glutenfrei. Für Vegetarier geeignet.

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



**Kuh** **Pasteurisiert** **Weichkäse** /  
 Mindestens 2 Wochen gereift.  
 Milder, zartcremiger Weichkäse mit weißer Edelschimmelrinde. Bei Zimmertemperatur ist er weich und schon fast streichzart. 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.: <b>0950</b>	<b>GLARNER SCHABZIGER GERIEBEN</b>	<b>0,6%</b>	RL	36	VPE	30	BIO	Nein
Schweiz		<b>90g</b>	VKE	Stk.	<b>VB NEIN</b>		Heumilch	Nein



**Kuh** **Pasteurisiert** **Schnittkäse** /  
 Seit 1463: der älteste Markenartikel der Schweiz. 100% natürliches Kräuterkäsepulver aus Glarner Schabziger in der praktischen Streudose für die Küche oder direkt am Tisch. Zum Würzen von Pasta, Reis, Kartoffeln, Fondue, Raclette, Spätzle, Gemüsen, Saucen und vieles mehr.

ArtNr.: **0956**    **LE GRUYERE MILD 1/16**    **49%**    RL    60    VPE    4    **BIO**    Nein  
Schweiz    **2kg**    VKE    kg    **VB NEIN**    **Heumilch**    Nein

Kuh    Rohmilch    Hartkäse    /



5 Monate gereift. Der Markant-Würzige aus dem Schweizer Gruyère. Leicht bräunliche Rinde. Zarter, ziemlich fester Teig, ein wenig bröckelig. Die fruchtigen Aromen können je nach Herkunft variieren. Lactosefrei.

ArtNr.: **0995**    **SANFTER ENGEL 1/2 LAIB**    **56%**    RL    30    VPE    2    **BIO**    Nein  
Schweiz    **3,5 kg**    VKE    kg    **VB NEIN**    **Heumilch**    Nein

Kuh    Thermisiert    Hartkäse    /



Mindestens 3 Monate gereift. Handwerkliche Herstellung. Die idyllische Berglandschaft im Toggenburg (Kanton St. Gallen) mit ihrem reichhaltigen Kräutergas und der gesunden Alpenluft bilden die optimale Basis für die naturbelassene, gesunde Heu- und Bergmilch, aus der dieser bekömmliche Käse entsteht. Mild-würziger Geschmack mit cremigem, sanftem Abgang. Zarter, weichschnittiger elfenbeinfarbiger Teig. Sparsame Kleinlochung. Goldbraune Rinde, naturgeschmiert. Järbseite leicht konvex. Lactosefrei.

ArtNr.: **1042**    **BIO BRAT- & GRILLKÄSE 2x100g**    **42,4%**    RL    60    VPE    10    **BIO**    Nein  
Schweiz    **200 g**    VKE    Stk.    **VB JA**    **Heumilch**    Nein



Kuh    Wärmebehandelt    Diverses    /

Grilltaler aus feinstem Schweizer Käse aus biologischem Anbau. Ob in der Pfanne oder auf dem Grill, sind diese würzig-herzhafte Käsetaler ein Genuss und bleiben auch bei größter Hitze formstabil. Außen goldbraun knusprig, innen saftig weich. Der leicht knackige Biss erinnert an Röstli, die mit sehr viel Käse knusprig überbacken wurde. Im sämigen Kern angekommen, verströmt der Käse im Gaumen sein neckisches, überraschend würziges Aroma. Zu 100% natürlich, ohne Konservierungsstoffe und mit Eiern aus Freilandhaltung. Inhalt: 2 Taler à 100g

ArtNr.: **1045**    **BRAT- & GRILLKÄSE WÜRZIG 2x100g**    **42,4%**    RL    60    VPE    10    **BIO**    Nein  
Schweiz    **200 g**    VKE    Stk.    **VB JA**    **Heumilch**    Nein



Kuh    Wärmebehandelt    Diverses    /

Grilltaler aus feinstem Schweizer Käse. Ob in der Pfanne oder auf dem Grill, sind diese würzig-herzhafte Käsetaler ein Genuss und bleiben auch bei größter Hitze formstabil. Außen goldbraun knusprig, innen saftig weich. Der leicht knackige Biss erinnert an Röstli, die mit sehr viel Käse knusprig überbacken wurde. Im sämigen Kern angekommen, verströmt der Käse im Gaumen sein neckisches, überraschend würziges Aroma. Zu 100% natürlich, ohne Konservierungsstoffe und mit Eiern aus Freilandhaltung. Inhalt: 2 Taler à 100g



ArtNr.: **1046** **BRAT-& GRILLKÄSE PIKANT-WÜRZIG 2x100g** **42,4%** RL 60 VPE 10 BIO Nein  
Schweiz **200 g** VKE Stk. **VB JA** Heumilch Nein



Kuh Wärmebehandelt Diverses /

Grilltaler aus feinstem Schweizer Käse. Ob in der Pfanne oder auf dem Grill, sind diese feurig herzhaft Käsedale ein Genuss und bleiben auch größter Hitze formstabil. Außen goldbraun knusprig, innen saftig weich. Die feurig fruchtige Chilinote bringt den Geschmack auf die Spitze. Zu 100% natürlich, ohne Konservierungsstoffe und mit Eiern aus Freilandhaltung. Inhalt: 2 Taler à 100g

ArtNr.: **1064** **GLARNER ZIBU SCHABZIGER** **66%** RL 20 VPE 3 BIO Nein  
Schweiz **80g** VKE Stk. **VB NEIN** Heumilch Nein



Kuh Pasteurisiert Butter /

Seit 1463: der älteste Markenartikel der Schweiz. Die sämige, luftige und streichfähige Zigerbutter passt zu traditionellen und zu modernen Speisen. Traditionell: direkt aufs Brot, als Beilage zu Pellkartoffeln. Modern: auf Käseplatten und für Appetithäppchen. 100% natürlich, Uuürwürzig guet.

ArtNr.: **1357** **XENIA FETA SCHALE PDO** **45%** RL 80 VPE 8 BIO Nein  
Griechenland **400g** VKE Stk. **VB JA** Heumilch Nein



Schaf Pasteurisiert Feta Käse /

2 x 200 g gepackt. Mindestens 4 Monate gereift. Feta ist ein hochwertiges Produkt, mit konstanter Qualität, hergestellt aus Schafmilch. Die altbewährte Herstellungsmethode verleiht dieser Spezialität aus der Region Thessalien einen frischen, leicht salzigen Geschmack. Die Schafmilch prägt den hervorragenden, recht intensiven Geschmack dieses Käses. Feta ist in Salzlake gereift.

ArtNr.: **1364** **XENIA MANOURI PDO** **70%** RL 30 VPE 4 BIO Nein  
Griechenland **2,2kg** VKE kg **VB NEIN** Heumilch Nein



Schaf/Ziege Pasteurisiert Molkenkäse /

Mild, sahniger Molkenweißkäse aus Schafmilch- und Sahne hergestellt. Nach den EU-Vorschriften darf er ausschließlich im Gebiet Zentral- und Westmakedonien sowie Thessalien hergestellt werden. Der weiße, rindenlose Teig in weich und doch schnittfest. Geschmack: mild, molken-milchartig, kaum salzig mit leichten Zitronenaromen im Abgang. Durch seinen geringen Salzgehalt eignet er sich für die Zubereitung von Nachspeisen und Kuchen sowie als Brotbelag, zu diversen Salaten oder als Tafelkäse mit Oliven, Tomaten und Gurken. In Griechenland wird er gerne als Süßspeise mit Honig und Walnüsse gegessen. Der Manouri eignet sich auch sehr gut als Back- und Grillkäse. Zu gegrilltem Gemüse, als Füllung für Auberginen- oder Zucchinirollchen. Ein kräftiger Weißwein oder ein fruchtiger Rotwein mit dezenten Tanninen sind eine gute Wahl.



ArtNr.: **1366** **XENIA FETA WÜRFEL BOX PDO** 45% RL 80 VPE 1 BIO Nein  
Griechenland 2 kg VKE kg VB NEIN Heumilch Nein



Schaf Pasteurisiert Feta Käse /  
Mindestens 4 Monate gereift. Die Schafmilch prägt den hervorragenden, recht intensiven Geschmack dieses Käses.  
Feta ist in Salzlake gereift. Die 2 kg Schale ist speziell für den Großverbraucherbereich geeignet. "Würfel auf Salat" u.ä. Würfelmaße: 1,5 - 1,5 - 1,5 cm

ArtNr.: **1388** **XENIA FETA SCHALE PDO** 45% RL 60 VPE 2 BIO Nein  
Griechenland 2kg VKE kg VB NEIN Heumilch Nein



Schaf Pasteurisiert Feta Käse /  
Mindestens 4 Monate gereift. Feta ist ein hochwertiges Produkt, mit konstanter Qualität, hergestellt aus Schafmilch. Die altbewährte Herstellungsmethode verleiht dieser Spezialität aus der Region Thessalien einen frischen, leicht salzigen Geschmack. Die Schafmilch prägt den hervorragenden, recht intensiven Geschmack dieses Käses. Feta ist in Salzlake gereift.

ArtNr.: **1397** **XENIA FETA BROT** 45% RL 30 VPE 3 BIO Nein  
Griechenland 2kg VKE kg VB NEIN Heumilch Nein



Schaf Pasteurisiert Feta Käse /  
Mindestens 4 Monate gereift. Feta ist ein hochwertiges Produkt, mit konstanter Qualität, hergestellt aus Schafmilch. Die altbewährte Herstellungsmethode verleiht dieser Spezialität aus der Region Thessalien einen frischen, leicht salzigen Geschmack. Die Schafmilch prägt den hervorragenden, recht intensiven Geschmack dieses Käses. Feta ist in Salzlake gereift.

ArtNr.: **1398** **XENIA FETA STÜCK** 45% RL 30 VPE 12 BIO Nein  
Griechenland 200g VKE Stk. VB NEIN Heumilch Nein



Schaf Pasteurisiert Feta Käse /  
Mindestens 4 Monate gereift. Feta ist ein hochwertiges Produkt, mit konstanter Qualität, hergestellt aus Schafmilch. Die altbewährte Herstellungsmethode verleiht dieser Spezialität aus der Region Thessalien einen frischen, leicht salzigen Geschmack. Die Schafmilch prägt den hervorragenden, recht intensiven Geschmack dieses Käses. Feta ist in Salzlake gereift.

ArtNr.: **1485**    **XENIA FETA MEDITERRANE KRÄUTER**    56%    RL    40    VPE    1    BIO    Nein  
 Deutschland    1,4 kg    VKE    kg    VB    NEIN    Heumilch    Nein

Schaf    Pasteurisiert    Feta Käse    /



Der Klassiker unter den eingelegten griechischen Fetts (PDO). In der feinen Abstimmung der Kräuter und Gewürze, einmalig! Pflanzenöl bleibt bei Kühlung flüssig. Verkaufsgerecht portioniert und daher gut durchwürzt.

ArtNr.: **1521**    **LIEBLING GARTENKRÄUTER KRESSE**    50%    RL    20    VPE    1    BIO    Nein  
 Deutschland    4,0 kg    VKE    kg    VB    NEIN    Heumilch    Nein

Kuh    Pasteurisiert    Halbfester Schnittkäse    /



6-8 Wochen gereift. Natürliche Rotschmierrinde mit Kräutern bedeckt. Am Ende der Reifung werden die Käse mit Gartenkräutern, Kresse, Rucola und getrockneten Tomaten umhüllt. Aromatisch würzig nach Kräutern, Kresse und Rucola schmeckend. Cremig/weicher Teig.

ArtNr.: **1524**    **SCHÖNAUER LIEBLING WILDBLUME**    50%    RL    20    VPE    1    BIO    Nein  
 Deutschland    4,0 kg    VKE    kg    VB    JA    Heumilch    Nein

Kuh    Pasteurisiert    Halbfester Schnittkäse    /



6-8 Wochen gereift. Natürliche Rotschmierrinde mit Blütenmix bedeckt. Am Ende der Reifung werden die Käse mit Erikablüten, Dillspitzen, Liebstöckl, Lavendel, Konnblumen und Ringelblumen umhüllt. Aromatisch würzig typisch nach Blumen und Blüten schmeckend. Schnittfester, speckiger Teig.

ArtNr.: **1547**    **SCHÖNAUER LIEBLING ZITRONENPFEFFER**    50%    RL    20    VPE    1    BIO    Nein  
 Deutschland    4,0 kg    VKE    kg    VB    NEIN    Heumilch    Nein

Kuh    Pasteurisiert    Halbfester Schnittkäse    /



6 -8 Wochen naturgereift .Der Zitronenpfeffer wird direkt auf den Käse (essbare Naturrinde) affiniert. Teig elfenbeinfarbig, matt glänzend, mit Bruchlochung. Geruch/Geschmack: aromatisch würzig, typisch nach Zitronen

Konsistenz: schnittfest (innen) bis cremig weich (Randbereich)

ArtNr.: **1552** **LIEBLING KRÄUTERPFEFFER** **50%** RL 22 VPE 1 BIO Nein  
 Deutschland **3,8 kg** VKE kg **VB NEIN** Heumilch Nein



Kuh Pasteurisiert Halbfester Schnittkäse /

6 Wochen naturgereift und von Hand mit einem Pfeffer-Kräutermantel umhüllt. Die Kombination aus schwarzem und rotem Pfeffer mit Petersilie, Bärlauch, Majoran, Zitronenthymian, Knoblauch und Oregano garantieren ein rundes Geschmackserlebnis und lassen diesen Liebling besonders frisch schmecken. Rinde: Naturrinde mit Rotschmiere vollständig mit Kräutermantel ummantelt. Teig elfenbeinartig, matt glänzend, mit Bruchlochung. Geruch/Geschmack: aromatisch würzig, typisch nach Kräuter und Pfeffer. Konsistenz: schnittfest (innen) bis cremig weich (Randbereich).

ArtNr.: **1556** **LIEBLING RINGELBLUMEN / KLEE** **50%** RL 20 VPE 1 BIO Nein  
 Deutschland **3,8 kg** VKE kg **VB NEIN** Heumilch Nein



Kuh Pasteurisiert Halbfester Schnittkäse /

8 Wochen naturgereift und von Hand mit Ringelblume und Schweizer Klee umhüllt. Die Ringelblume als Heilpflanze und der Schweizer Klee als ideales Käsegewürz machen diesen Liebling zu einem ganz besonderen Käse. Leuchtend gelb in der Erscheinung und fein nussig im Geschmack - dieser Käse ist etwas ganz Besonderes. Rinde: Naturrinde mit Rotschmiere vollständig mit Ringelblume und Schweizer Klee umhüllt. Teig elfenbeinartig, matt glänzend, mit Bruchlochung. Geruch/Geschmack: aromatisch würzig, typisch nach Ringelblume und Schabziger. Konsistenz: schnittfest (innen) bis cremig weich (Randbereich).

ArtNr.: **1954** **KRÄUTERBUTTERZUBEREITUNG** **82%** RL 20 VPE 5 BIO Nein  
 Deutschland **1kg** VKE kg **VB NEIN** Heumilch Nein



Kuh Pasteurisiert Butter /

Bereits seit dem neunten Jahrhundert kennt man die Zigerproduktion. Den erforderlichen Zigerklee sollen Kreuzfahrer aus Kleinasien mitgebracht haben. Später wurde der Kräuterklee vom Kloster Bad Säckingen geliefert. Die optimale Kombination aus Butter, Schnittlauch und Schabzigerklee (Trigonella Melilotus-coreulea) ergibt diese beliebte Kräuterbutterzubereitung.

ArtNr.: **2054** **CABRICHAUD LARDON** **45%** RL 18 VPE 6 BIO Nein  
 Frankreich **120g** VKE Stk. **VB NEIN** Heumilch Nein



Ziege Pasteurisiert Frischkäse /

4 x 30g. Kleine Ziegenfrischkäsetaler mit geräuchertem Bauchspeck umhüllt. Gegrillt zu Toast ein wahres Geschmackserlebnis. Eventuell mit grünem Salat servieren.

ArtNr.: **2480**    **COEUR DE CHEVRE FEIGE**    45%    RL    18    VPE    6    BIO    Nein  
 Frankreich    60 g    VKE    Stk.    **VB**    **JA**    Heumilch    Nein

Ziege    Pasteurisiert    Frischkäsezubereitung /



Köstliche Spezialität aus der Dordogne. Frischer Ziegenkäse mit Feigenkonfitüre verfeinert. Ein außergewöhnliches Käsedessert und der ideale Abschluss eines perfekten Essens. Eine harmonische Verbindung von süß und sauer.

ArtNr.: **2698**    **ZIEGENFRISCHKÄSETALER NATUR**    45%    RL    18    VPE    6    BIO    Nein  
 Frankreich    180g    VKE    Stk.    **VB**    **JA**    Heumilch    Nein

Ziege    Pasteurisiert    Frischkäse /



Kleine Ziegentaler zum überbacken. Homogene Textur und schmelzend im Mund. Leichter Ziegengeschmack. Verwendung: Heiß (auf Pizza, Quiche, heiße Speisen) oder kalt auf Salat.

ArtNr.: **2767**    **BURRATA DE CHEVRE (ZIEGENBURRATA)**    45%    RL    14    VPE    6    BIO    Nein  
 Frankreich    120g    VKE    Stk.    **VB**    **JA**    Heumilch    Nein

Ziege    Pasteurisiert    Pasta Filata Käse /



Der cremige Trendkäse jetzt auch aus Ziegenmilch. Diese kulinarische Köstlichkeit mit ihrem sahnig-cremigen Kern zergeht einfach auf der Zunge. Am besten schmeckt die Ziegen Burrata schlicht zubereitet. Mit etwas Olivenöl beträufelt, Fleur de Sel und etwas frisch gemahlenem Pfeffer. Dazu sonnengereifte Tomaten und Basilikum. Die Ziegen Burrata ist eine ideale Alternative für Kuhmilchallergiker.

ArtNr.: **2769**    **BREBIOL**    48%    RL    43    VPE    2    BIO    Nein  
 Frankreich    1,8 kg    VKE    kg    **VB**    **NEIN**    Heumilch    Nein

Schaf    Pasteurisiert    Weichkäse /



In Salzlake gereift. Frisches Aroma und unvergleichliche Cremigkeit. Für die Produktion von 1 kg Schafkäse bedarf es vier Liter Schafmilch, was der Tagesproduktion von 4 Schafen entspricht.



ArtNr.: <b>3089</b>	<b>OLD AMSTERDAM TASTY GRILL ORIGINAL</b>	<b>48,1%</b>	RL	40	VPE	8	BIO	Nein
Holland		<b>2x70g</b>	VKE	Stk.	<b>VB</b>	<b>JA</b>	Heumilch	Nein



**Kuh** **Pasteurisiert** **Schnittkäsezubereitung /**  
 2 Grilltaler á 70g in der Packung  
 Ein authentischer, charaktvoller Pfannen- und Grilltaler mit überraschend einfacher und schneller Zubereitung. Für den echten „Genussmenschen“, der gerne etwas Besonderes und Leckeres oder Deftiges zu einem BBQ, Menü oder Salat isst, ohne lange in der Küche zu stehen. Typischer Old Amsterdam-Geschmack. Geeignet für vielseitige Essgelegenheiten. Schnell und einfach in der (Grill-)Pfanne oder auf dem BBQ zubereitet. Innen cremig und außen knusprig gegrillt.

ArtNr.: <b>3090</b>	<b>OLD AMSTERDAM TASTY GRILL CHILI</b>	<b>48,9%</b>	RL	40	VPE	8	BIO	Nein
Holland		<b>2x70g</b>	VKE	Stk.	<b>VB</b>	<b>JA</b>	Heumilch	Nein



**Kuh** **Pasteurisiert** **Schnittkäsezubereitung /**  
 2 Grilltaler á 70g in der Packung  
 Ein authentischer, charaktvoller Pfannen- und Grilltaler mit überraschend einfacher und schneller Zubereitung. Für den echten „Genussmenschen“, der gerne etwas Besonderes und Leckeres oder Deftiges zu einem BBQ, Menü oder Salat isst, ohne lange in der Küche zu stehen. Typischer Old Amsterdam-Geschmack mit leckerem Sweet Chili. Geeignet für vielseitige Essgelegenheiten. Schnell und einfach in der (Grill-)Pfanne oder auf dem BBQ zubereitet. Innen cremig und außen knusprig gegrillt.

ArtNr.: <b>3111</b>	<b>ZIEGENFRISCHKÄSE TORTE</b>	<b>45%</b>	RL	20	VPE	2	BIO	Nein
Österreich		<b>1kg</b>	VKE	kg	<b>VB</b>	<b>NEIN</b>	Heumilch	Nein



**Ziege** **Pasteurisiert** **Frischkäsezubereitung /**  
 Eine geschmackvolle Hülle aus feinen, würzigen Kräutern umgibt diese, aus pasteurisierter Ziegenmilch hergestellte Frischkäsetorte. Ein besonderes Schmuckstück auch als Bereicherung im Buffet- sowie im Vorspeisenbereich. Eignet sich auch ausgezeichnet als Zwischenmahlzeit. Glutenfrei.

ArtNr.: <b>3480</b>	<b>FRISCHKÄSE EIMER</b>	<b>72%</b>	RL	40	VPE	1	BIO	Nein
Deutschland		<b>5 kg</b>	VKE	kg	<b>VB</b>	<b>NEIN</b>	Heumilch	Nein



**Kuh** **Pasteurisiert** **Frischkäse /**  
 Frischkäse zur Weiterverarbeitung, die ideale Basis für eigene Kreationen. Fein säuerlich - frisch, mild. Vollmundig, leicht salzig. Glatte und weiche Konsistenz. Glutenfrei.

ArtNr.: **3512**    **SCHNITTLAUCHTORTE**    *DRS*    *RL*    8    *VPE*    1    *BIO*    Nein  
 Deutschland    *2,1kg*    *VKE*    kg    **VB**    **JA**    Heumilch    Nein

Kuh/Schaf    Pasteurisiert    Käsekomposition    /

Käsekomposition aus Frischkäse und Schafkäse in Tortenform umhüllt mit frischem Schnittlauch. Wärmebehandelt. Geschmack: sahnig, herzhaft, mild nach Schnittlauch, dezent nach Schafskäse.



ArtNr.: **3526**    **CREME DE SCHALOTTE**    *VFS*    *RL*    8    *VPE*    1    *BIO*    Nein  
 Deutschland    *1kg*    *VKE*    kg    **VB**    **JA**    Heumilch    Nein

Kuh    Pasteurisiert    Frischkäsezubereitung    /

Frischkäse aus Kuhmilch mit Sahne, Joghurt, Lauchzwiebeln und Gewürzen verfeinert. Geschmack: sahnig, herzhaft, nach frischem Lauch mit einer leichten Note Knoblauch.



ArtNr.: **3530**    **HONIG-SENF-FEIGEN CREME**    *VFS*    *RL*    8    *VPE*    1    *BIO*    Nein  
 Deutschland    *1kg*    *VKE*    kg    **VB**    **JA**    Heumilch    Nein

Kuh    Pasteurisiert    Frischkäsezubereitung    /

Frischkäsezubereitung mit Honig, Senf und Feigen. Cremig, sahnig, streichfähig. Fruchtig-süß mit leichter Würze. Ideal als Brotaufstrich. Eine hervorragende Zwischenmahlzeit.



ArtNr.: **3544**    **PAPRIKA-CREME**    *VFS*    *RL*    8    *VPE*    1    *BIO*    Nein  
 Deutschland    *1kg*    *VKE*    kg    **VB**    **JA**    Heumilch    Nein

Kuh    Pasteurisiert    Frischkäsezubereitung    /

Frischkäsezubereitung mit Paprika und Schnittlauch. Rötliche Käsemasse mit roten, grünen und gelben Stückchen durchsetzt. Cremig, weich. Geschmack: sahnig, dezent nach frischem Paprika.



ArtNr.: **3662**    **ZIEGENRÖLLCHEN WILDKRÄUTER**    45%    RL    20    VPE    20    BIO    Nein  
 Österreich    100g    VKE    Stk.    VB    NEIN    Heumilch    Nein



Ziege    Pasteurisiert    Frischkäse    /  
 Feiner Ziegenkäse in ausgesuchten Wildkräutern gerollt. Dieser mildsäuerliche Frischkäse mit dem zarten Ziegenmilcharoma harmoniert ausgezeichnet mit den erlesenen Wildkräutern welche ihm eine fein-würzige Note verleihen. Glutenfrei.

ArtNr.: **3669**    **KÄSE-PEPPERSWEET**    45%    RL    40    VPE    1    BIO    Nein  
 Österreich    1,3 kg    VKE    kg    VB    JA    Heumilch    Nein



Kuh/Schaf    Pasteurisiert    Antipasti    /  
 Die exotische, pikant-süßlich schmeckende Pfefferschote wird mit Frischkäse aus pasteurisierter Milch gefüllt, in köstliches Pflanzenöl eingelegt und verleiht dem Genießer einen erfrischenden Geschmack mit herzhaft knackigem Biss. Abtropfgewicht: 0,8 kg

ArtNr.: **3726**    **BIO FETA PDO**    45%    RL    80    VPE    12    BIO    Ja  
 Griechenland    180g    VKE    Stk.    VB    JA    Heumilch    Ja



Schaf/Ziege    Pasteurisiert    Feta Käse    /  
 Circa 3 Monate gereift. Original Feta aus Griechenland, hergestellt aus Bio Schafmilch und Bio Ziegenmilch. Würzig-pikanter Geschmack.

ArtNr.: **3832**    **FRISCHKÄSE NATUR EIMER**    60%    RL    18    VPE    3    BIO    Nein  
 Österreich    1,0 kg    VKE    kg    VB    NEIN    Heumilch    Nein



Kuh    Pasteurisiert    Frischkäse    /  
 Wärmebehandelt. Dieser Frischkäse weist eine besondere Streichfähigkeit auf und ist aufgrund ausgesuchter Zutaten ein cremiger Genuss. Aus 100% gentechnikfreier Milch hergestellt und besonders in der Gastronomie wegen seiner Streichfähigkeit, dem feinen Geschmack und der Wiederverschleißbarkeit sehr beliebt.

ArtNr.: <b>3835</b>	<b>FRISCHKÄSE KRÄUTER EIMER</b>	70%	RL	18	VPE	3	BIO	Nein
Österreich		1,0 kg	VKE	kg	VB	NEIN	Heumilch	Nein

Kuh Pasteurisiert Frischkäsezubereitung /



Mit feinsten einheimischen Kräutern verfeinert. Dieser Frischkäse mit Kräutern weist eine besondere Streichfähigkeit auf und ist aufgrund ausgesuchter Zutaten ein cremiger Genuss. Aus 100% gentechnikfreier Milch hergestellt und besonders in der Gastronomie wegen seiner Streichfähigkeit, dem feinen Geschmack und der Wiederverschließbarkeit sehr beliebt.

ArtNr.: <b>3925</b>	<b>PEPPERSWEET GEF. MIT VEGANER FRISCHCREME</b>	/	RL	26	VPE	6	BIO	Nein
Österreich		700g/4	VKE	Stk.	VB	JA	Heumilch	Nein

/ - Antipasti /



Peppersweet gefüllt mit Frischcreme auf Kokosbasis  
100% pflanzlich, eingelegt in Rapsöl  
Die süßlich-pikante Kirschkaprika harmoniert ausgezeichnet mit der veganen Frischcreme  
- als kleiner, gesunder Snack zwischendurch.  
- als Beilage zur ausgewogenen Mahlzeit  
- als Salatbeilage

**NEU IM SORTIMENT**

ArtNr.: <b>3926</b>	<b>PEPPERSWEET GEF. MIT SPARGEL/SCHNITTL.FRISCHK</b>	40%	RL	26	VPE	6	BIO	Nein
Österreich		140g/1	VKE	Stk.	VB	JA	Heumilch	Nein

Kuh Pasteurisiert Frischkäsezubereitung /



Kirschkaprika gefüllt mit einer Frischkäsezubereitung aus pasteurisierter Kuhmilch und Spargel- und Schnittlauchstückchen  
eingelegt in erlesenem Rapsöl.  
Das ausgewogene Aroma der Kirschkaprika harmoniert hervorragend mit der Frischkäsezubereitung "Spargel-Schnittlauch"  
Speziell zur Spargelzeit im Frühling und im Sommer sind die gefüllten Peppersweet mit dieser saisonalen Frischkäsezubereitung ein besonderes Highlight.  
- als schmackhafter Blickfang und bereichernde Ergänzung auf jeder Antipasti-Platte  
- als kleine Mahlzeit zwischendurch  
- als Ergänzung in Salaten  
- als Salattopping  
- als besonderes Highlight zur Spargelsaison **NEU IM SORTIMENT**  
- als Grillbeilage

ArtNr.: <b>3929</b>	<b>FRISCHKÄSE MIT BASILIKUM-PESTO</b>	20%	RL	20	VPE	6	BIO	Nein
Österreich		150g	VKE	Stk.	VB	JA	Heumilch	Nein

Kuh/Schaf Pasteurisiert Frischkäsezubereitung /



Frischkäsezubereitung unterlegt mit Pesto aus feinstem Basilikum - ein optisches Highlight  
Die Verwendungsmöglichkeiten sind vielfältig.  
Als frisches Topping zu Ofenkartoffeln oder als Dipp ist dieses Produkt eine rasche Ergänzung zu Speisen jeglicher Art.  
Tipp:  
- Frischkäse in einer Pfanne erwärmen und unter die fertige Pasta mischen.  
- Stürzen Sie den Käse einfach auf eine schöne Platte und garnieren Sie ihn mit Gemüsesticks, Crostinis, Crackers.  
Ganzjährig erhältlich !

**NEU IM SORTIMENT**



ArtNr.: <b>3931</b>	<b>FRISCHKÄSE MIT KÜRBISKERN-PESTO</b>	<b>20%</b>	RL	20	VPE	6	BIO	Nein
Österreich		<b>150g</b>	VKE	Stk.	<b>VB</b>	<b>JA</b>	Heumilch	Nein



Kuh Pasteurisiert Frischkäsezubereitung /

Frishkäsezubereitung unterlegt mit Pesto aus feinsten Kürbiskernen - ein optisches Highlight  
Die Verwendungsmöglichkeiten sind vielfältig.  
Als frisches Topping zu Ofenkartoffeln oder als Dipp ist dieses Produkt eine rasche Ergänzung zu Speisen jeglicher Art.  
Tipp:  
- Frishkäse in einer Pfanne erwärmen und unter die fertige Pasta mischen.  
- Stürzen Sie den Käse einfach auf eine schöne Platte und garnieren Sie ihn mit Gemüsesticks, Crostinis und Crackers.

Ganzjährig erhältlich !

**NEU IM SORTIMENT**

ArtNr.: <b>4460</b>	<b>BIO ZIEGEN GRILL UND OFENKÄSE KRÄUTER</b>	<b>45%</b>	RL	46	VPE	6	BIO	Ja
Deutschland		<b>150g</b>	VKE	Stk.	<b>VB</b>	<b>JA</b>	Heumilch	Ja



Ziege Pasteurisiert Schnittkäse /

2 Monate gereift.Ziegenschnittkäse mit Kräutermarinade.Aus handwerklicher Milchverarbeitung.Mit Tonschale zum Backen und Weiterverwenden, mit frischen Zwiebeln und Tomaten garniert ,auch ein Hochgenuss. Einfach den Ziegenkäse aus der Folie nehmen und im Schälchen in den Ofen schieben. Arttypisch kompakt, feine Kräuteraromen, sehr nussig im Geschmack.

ArtNr.: <b>4557</b>	<b>BIO KÖRNIGER FRISCHKÄSE</b>	<b>20%</b>	RL	9	VPE	6	BIO	Ja
Österreich		<b>200g</b>	VKE	Stk.	<b>VB</b>	<b>JA</b>	Heumilch	Ja



Kuh Pasteurisiert Frishkäse /

Mit Berglandmilch aus Oberösterreich hergestellt. Körniger Frishkäse.Fein-körnig und mild im Geschmack.Aus 100% Bio Kuhmilch.

ArtNr.: <b>4874</b>	<b>PAGLIETIN</b>	<b>54%</b>	RL	20	VPE	6	BIO	Nein
Italien		<b>0,28kg</b>	VKE	kg	<b>VB</b>	<b>NEIN</b>	Heumilch	Nein



Kuh/Schaf/Ziege Pasteurisiert Weichkäse Weißschimmel

10-12 Tage gereift. Hergestellt in der Gegend von CUNEO (Piemont). Paglietin ist ein typischer Tomme mit einer charakteristischen weißen Rinde, vollmundigem Geschmack und hergestellt aus einer Mischung von Kuh-, Ziege- und Schafmilch. Weiche, sehr geschmeidige Konsistenz. Als Tafelkäse schmeckt er besonders gut zu rustikalem Landbrot.+/- 70 % Kuhmilch. +/- 20 % Ziegenmilch. +/- 10 % Schafmilch. Glutenfrei.

ArtNr.: <b>4908</b>	<b>RICOTTA FRESCO 250G</b>	<b>50%</b>	RL	18	VPE	12	BIO	Nein
Italien		<b>250g</b>	VKE	Stk.	<b>VB</b>	<b>JA</b>	Heumilch	Nein



**Kuh** **Pasteurisiert** **Molkeneiweißkäse** /  
Durch seine Leichtigkeit zählt dieser Käse zu den Spitzenkäsen und findet in vielen traditionellen Rezepten seine Anwendung.

ArtNr.: <b>4927</b>	<b>MOZZARELLA JULIENNE</b>	<b>44%</b>	RL	14	VPE	4	BIO	Nein
Italien		<b>2,0 kg</b>	VKE	Stk.	<b>VB</b>	<b>JA</b>	Heumilch	Nein



**Kuh** **Pasteurisiert** **Pasta Filata Käse** /  
Durch die guten Schmelzeigenschaften und hohe Deckkraft ist die Mozzarella Julienne (Streifen) Granarolo ideal als Pizzakäse und für andere überbackene Gerichte. Sowohl im herkömmlichen Backofen als auch im Holzofen verwendbar. Julienne Größe: 3x3mm

ArtNr.: <b>5123</b>	<b>MASCARPONE MILA</b>	<b>80%</b>	RL	24	VPE	6	BIO	Nein
Ital./Südtirol		<b>250g</b>	VKE	Stk.	<b>VB</b>	<b>NEIN</b>	Heumilch	Nein



**Kuh** **Pasteurisiert** **Frischkäse** /  
Hergestellt aus reiner Milch von Südtiroler Bergbauernhöfen, bewahrt dieser Mascarpone die typische Milde und angenehme Cremigkeit frischer Sahne. Vermischt mit Kakao, Kaffee, Likör oder frischen Früchten, wie Erdbeeren und Himbeeren, lassen sich eine Vielfalt von raffinierten Köstlichkeiten zubereiten. Gentechnikfrei.

ArtNr.: <b>5127</b>	<b>MASCARPONE MILA</b>	<b>80%</b>	RL	24	VPE	6	BIO	Nein
Ital./Südtirol		<b>500g</b>	VKE	Stk.	<b>VB</b>	<b>NEIN</b>	Heumilch	Nein



**Kuh** **Pasteurisiert** **Frischkäse** /  
Hergestellt aus reiner Milch von Südtiroler Bergbauernhöfen, bewahrt dieser Mascarpone die typische Milde und angenehme Cremigkeit frischer Sahne. Vermischt mit Kakao, Kaffee, Likör oder frischen Früchten, wie Erdbeeren und Himbeeren, lassen sich eine Vielfalt von raffinierten Köstlichkeiten zubereiten. Gentechnikfrei.

ArtNr.: **5560** **CHAMPIGNONS GEGRILLT KRÄUTER&KNOBLAUCH** / RL 16 VPE 1 BIO Nein  
 Deutschland 1,0 kg VKE kg VB JA Heumilch Nein



/ - Antipasti /  
 In reichlich klarem Pflanzenöl eingelegte gegrillte Champignons, weich-elastische Konsistenz, Paprikastückchen, zahlreiche Blattgewürzteilchen, sowie Knoblauchstückchen.  
 Würzig aromatisch.  
 Ideal zum Aperitif mit Ciabatta.

ArtNr.: **6088** **HALLOUMI GRILLKÄSE G.U. GRECO** 43% RL 46 VPE 10 BIO Nein  
 Zypern 200g VKE Stk. VB NEIN Heumilch Nein



Kuh/Schaf/Ziege Pasteurisiert Halbfester Schnittkäse /  
 Ein Käse mit einer sehr langen Tradition. Halloumi besteht aus drei Sorten Milch, Kuh-, Ziege- und Schafmilch; verfeinert wird er üblicherweise mit Minze, die in vielen zyprischen Gerichten zu finden ist. Je nach Herkunft ist der Käse salzig, mild, weich oder fest. Bevorzugt wird Halloumi gegrillt, dann entfaltet er sein volles Aroma. Gebraten intensiviert sich sein Geschmack erheblich.

ArtNr.: **6181** **LOUMINI GRILLKÄSE CLASSIC GRECO** 43% RL 46 VPE 10 BIO Nein  
 Griechenland 200g VKE Stk. VB JA Heumilch Nein



Kuh/Schaf/Ziege Pasteurisiert Halbfester Schnittkäse /  
 Loumini besteht aus drei Sorten Milch, Kuh-, Schaf- und Ziegenmilch; Bevorzugt wird Loumini gegrillt, dann entfaltet er sein volles Aroma. Gebraten intensiviert sich sein Geschmack erheblich.  
 LOUMINI Grillkäse kann ohne zu schmelzen gegrillt, gebacken, in der Pfanne gebraten oder in Wasser gekocht werden.

ArtNr.: **6184** **LOUMINI GRILLKÄSE CHILI GRECO** 43% RL 46 VPE 10 BIO Nein  
 Griechenland 200g VKE Stk. VB JA Heumilch Nein



Kuh/Schaf/Ziege Pasteurisiert Halbfester Schnittkäse /  
 Grillkäse aus Griechenland mit Chili geeignet für Grill und Pfanne kompakter, fester Teig angenehmer, dezenter Geschmack leicht salzig



ArtNr.: **6185**    **LOUMINI GRILLKÄSE BASILIKUM GRECO**    43%    RL    46    VPE    10    BIO    Nein  
Griechenland    200g    VKE    Stk.    VB    JA    Heumilch    Nein



Kuh/Schaf/Ziege    Pasteurisiert    Halbfester Schnittkäse /  
Grillkäse aus Griechenland mit Chili  
geeignet für Grill und Pfanne  
kompakter, fester Teig  
angenehmer, dezenter Geschmack  
leicht salzig

ArtNr.: **6400**    **SCHÜTTELBROT SÜDTIROL**    /    RL    240    VPE    14    BIO    Nein  
Ital./Südtirol    200g    VKE    Stk.    VB    NEIN    Heumilch    Nein



/    -    Backwaren /  
Schüttelbrot ist mit der Geschichte Südtirols untrennbar. Die knusprigen Scheiben mit Kümmel und Fenchel halten ewig und drei Tage. Empfehlenswert zu einer zünftigen Marende mit Speck, Wurst, Käse, Wein, Bier.

ArtNr.: **6432**    **SCHNITTLAUCH KUGELN**    65%    RL    8    VPE    1    BIO    Nein  
Deutschland    0,6 kg    VKE    kg    VB    JA    Heumilch    Nein



Kuh/Schaf    Pasteurisiert    Käsekomposition /  
5 x 120g. Frischkäsebällchen mit Schafskäse, Schnittlauch und Zwiebeln. Geschmack: sahnig, herzhaft, mild nach Schnittlauch, dezent nach Schafskäse, mit einer leichten Knoblauchnote.

ArtNr.: **6436**    **LACHS-BÄLLCHEN**    70%    RL    8    VPE    1    BIO    Nein  
Deutschland    0,6 kg    VKE    kg    VB    JA    Heumilch    Nein



Kuh    Pasteurisiert    Frischkäsezubereitung /  
5 x 120g.  
Herzhafte Frischkäsezubereitung mit echtem Räucherlachs, frischem Schnittlauch und Paprika hergestellt. Durch die milde Meerrettichnote erhält der Frischkäse seinen feinen Geschmack.

ArtNr.: <b>6640</b>	<b>MOZZARELLINE</b>	<b>40%</b>	RL	11	VPE	12	BIO	Nein
Italien		<b>150g</b>	VKE	Stk.	<b>VB</b>	<b>JA</b>	Heumilch	Nein



Kuh Pasteurisiert Käse in Flüssigkeit /  
8,5g Kügelchen. Optimal für Salate, trendige Partysnacks und Vorspeisen. Mild und Milch-frisch im Geschmack.

ArtNr.: <b>7334</b>	<b>SPANISCHES SORTIMENT "SENSACIONES"</b>	<b>45-50</b>	RL	40	VPE	8	BIO	Nein
Spanien		<b>200g</b>	VKE	Stk.	<b>VB</b>	<b>NEIN</b>	Heumilch	Nein



Schaf/Ziege Pasteurisiert Käsesortiment /  
Eine Komposition aus 5 spanischen Spezialitäten. Queso con Trufa mind. 50% Fett i. Tr. : Spanische Käsezubereitung aus Schafmilch veredelt mit aromatischem Trüffelpüree aus italienischer Sommertrüffel. Queso al Pesto de Toscana mind. 45% Fett i. Tr. : Spanische Käsezubereitung aus Schafmilch fein marmoriert mit italienischem Pesto. Queso con Olivas mind. 45% Fett i. Tr. : Spanische Schnittkäsezubereitung aus Schafkäse veredelt mit schwarzer Olivenpaste. Queso con Piment d'Espelette mind. 50% Fett i. Tr. : Spanischer Schnittkäse aus Schafmilch mit Piment d'Espelette, eine geschützte Chili Sorte aus dem französischen Baskenland. Queso con Castanas mind. 45% Fett i. Tr. : Spanische Schnittkäsezubereitung aus Schafmilch fein marmoriert mit einer erlesenen Kastaniencreme.

ArtNr.: <b>7680</b>	<b>GORGONZOLA DOP ZUM LÖFFELN OHNE RINDE</b>	<b>48%</b>	RL	15	VPE	6	BIO	Nein
Italien		<b>0,23 k</b>	VKE	kg	<b>VB</b>	<b>JA</b>	Heumilch	Nein



Kuh Pasteurisiert Halbfester Schnittkäse Blauschimmel  
60 Tage gereift. Der klassische Gorgonzola noch weicher und cremiger zum Löffeln! Gleichmäßige Marmorierung, extra cremige Konsistenz und süßlich bis fein-würzigen Geschmack machen den Gorgonzola zum Löffeln perfekt für alle Küchenanwendungen. Ideal zum Bestreichen von Bruschetta, für die Zubereitung von Pasta-Gerichte, von feinen Soßen oder Dips, aber auch als Begleiter zu Polenta oder gekochtem Gemüse.

ArtNr.: <b>7700</b>	<b>GORGONZOLA ZUM LÖFFELN 1/2</b>	<b>48%</b>	RL	28	VPE	1	BIO	Nein
Italien		<b>6,0 kg</b>	VKE	kg	<b>VB</b>	<b>NEIN</b>	Heumilch	Nein



Kuh Pasteurisiert Halbfester Schnittkäse Blauschimmel  
Reifung 60 Tage. Extra cremig und weich in der Konsistenz. Charakteristisch ist die weiche Masse, die eine weiße, leicht strohgelbe Farbe zeigt und mit grünfarbigen Pilzkolonien durchzogen ist. Der Käse besitzt einen milden und feinwürzigen Geschmack. Durch natürliche Reifung lactosefrei.



ArtNr.: <b>7728</b>	<b>GORGONZOLA DOP ZUM LÖFFELN OHNE RINDE</b>	<b>48%</b>	RL	15	VPE	6	BIO	Nein
Italien		<b>200g</b>	VKE	Stk.	<b>VB</b>	<b>JA</b>	Heumilch	Nein



**Kuh** **Pasteurisiert** **Halbfester Schnittkäse** **Blauschimmel**

Reifung 60 Tage.  
Der klassische Gorgonzola noch weicher und cremiger zum Löffeln ! Ohne Rinde, in wiederverschließbare Verpackung. Gleichmäßige Marmorierung , extra cremige Konsistenz und süßlich bis fein-würzigen Geschmack machen den Gorgonzola zum Löffeln perfekt für alle Küchenanwendungen.  
Ideal zum Bestreichen von Bruschetta, für die Zubereitung von Pasta-Gerichte, von feinen Soßen oder Dips, aber auch als Begleiter zu Polenta oder gekochtem Gemüse.

ArtNr.: <b>7730</b>	<b>GORGONZOLA DOLCE BLU DOP</b>	<b>48%</b>	RL	28	VPE	8	BIO	Nein
Italien		<b>400g</b>	VKE	Stk.	<b>VB</b>	<b>JA</b>	Heumilch	Nein



**Kuh** **Pasteurisiert** **Halbfester Schnittkäse** **Blauschimmel**

60 Tage gereift.  
Mild im Geschmack.  
Schnittfester Teig mit der typischen Blauschimmel-Marmorierung.  
Vielseitig anwendbar in der warmen und kalten Küche.

ArtNr.: <b>7748</b>	<b>BAFFALO BLU OHNE RINDE</b>	<b>49%</b>	RL	56	VPE	12	BIO	Nein
Italien		<b>100g</b>	VKE	Stk.	<b>VB</b>	<b>JA</b>	Heumilch	Nein



**Büffel** **Pasteurisiert** **Halbfester Schnittkäse** **Blauschimmel**

Mindestens 90 Tage gereift. 2 Ecken à 50g ohne Rinde. Aus 100% italienische Büffelmilch hergestellt. Weißer bis strohweißer cremiger Teig mit Blauschimmel Marmorierung. Schnittfest, buttrig-schmelzend in der Konsistenz. Geruch: würzig mit leichter Schärfe, Pilzaromen, Unterholz und VanilleSüßlich, pikant-würziger Geschmack.

ArtNr.: <b>7750</b>	<b>CAMEMBERT DI BUFALA</b>	<b>60%</b>	RL	14	VPE	4	BIO	Nein
Italien		<b>0,3 kg</b>	VKE	kg	<b>VB</b>	<b>NEIN</b>	Heumilch	Nein



**Büffel** **Pasteurisiert** **Weichkäse** **Weißschimmel**

10-15 Tage gereift. Eine Weichkäsespezialität aus 100 % Büffelmilch. In der Gegend um Bergamo (Lombardei) handwerklich hergestellt. Feine weiße Schimmelrinde, besonders cremiger Teig und delikater süßlich-milchiger Geschmack zeichnen diesen Camembert aus. Serviervorschlag: besonders beliebt zu frischem Ciabatta und zu frischen Birnenscheiben oder Blattsalaten.

ArtNr.: **7804** **CAMEMBERT DI CAPRA** **56%** RL 14 VPE 4 **BIO** Nein  
Italien **0,25 k** VKE kg **VB NEIN** **Heumilch** Nein



Ziege **Pasteurisiert** **Weichkäse** /  
12 Tage gereift. Eine Weichkäsespezialität aus 100 % Ziegenmilch. In der Lombardei handwerklich hergestellt. Feine weiße Schimmelrinde, besonders cremiger Teig, zarter süßlicher Geschmack mit delikaten Ziegenmilch-Aromen. Serviervorschlag: mit frischem Ciabatta, Apfel- oder Birnenschnitzen und einen guten Prosecco.

ArtNr.: **7805** **GORGONZOLA DOP CUBETTATO** **48%** RL 16 VPE 2 **BIO** Nein  
Italien **2kg** VKE kg **VB JA** **Heumilch** Nein



Kuh **Pasteurisiert** **Halbfester Schnittkäse** **Blauschimmel**  
Ausschließlich aus Kuhmilch hergestellt. Mild-aromatisch im Geschmack mit angenehmen fein-würzigen Edelpilznoten. Vielseitig einsetzbar in der Gastronomie. Die kleinen Würfel eignen sich z.B. hervorragend als Topping für Salate, Suppen, Pizzen oder zur Veredelung von Steaks oder Gemüsegerichten.

ArtNr.: **8820** **IRISCHER CHEDDAR ROT MILD O'SCHEER** **50%** RL 22 VPE 2 **BIO** Nein  
Irland **2,5kg** VKE kg **VB NEIN** **Heumilch** Nein



Kuh **Pasteurisiert** **Hartkäse** /  
3 Monate gereift. Der naturbelassene Teig ist je nach Reifegrad geschmeidig-krümelig. Durch die hohe Trockenmasse (61%) eignet er sich vorzüglich für die warme Küche. Süßlich, nußartiger Geschmack.

ArtNr.: **9042** **CAMEMBERT MAIN'OR** **485** RL 30 VPE 12 **BIO** Nein  
Frankreich **250g** VKE Stk. **VB NEIN** **Heumilch** Nein



Kuh **Pasteurisiert** **Weichkäse** /  
Mindestens 9 Tage gereift. Kuhmilch ausschließlich aus dem Department de la Mayenne. Schöne weisse Oberflächenflora. Geschmeidiger, weißlicher bis cremefarbiger Teig. Langsame Reifung von aussen nach dem Innenkern. Mit zunehmender Reife wird der Geschmack angenehm kräftig und aromenvielseitig.