

Käse Truhe Mai 2025

Aktionszeitraum
02.05.2025 bis 30.05.2025

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



Art. Nr. 1723
Bergkräuter Rebellen ½ Lb.
ca. 3kg 50%



Art. Nr. 7377
Kaltbach Cremig-Würzig
4,2kg 56%



Art. Nr. 0158
Taleggio DOP Bontaleggio
2,3kg 48%



Feta Käse

ArtNr.: 1386	FETA KANISTER	45%	RL	90	VPE	1	BIO	Nein
Griechenland		15,40k	VKE	kg	VB NEIN		Heumilch	Nein



Schaf

Pasteurisiert

Feta Käse

/

8 x ca 1,5 kg Brote. 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.

Frischkäsezubereitung

ArtNr.: 3119	ZIEGENKÄSETORTE HONIG CRANBERRY	40%	RL	20	VPE	2	BIO	Nein
Österreich		1,0 kg	VKE	kg	VB	JA	Heumilch	Nein

Ziege

Pasteurisiert

Frischkäsezubereitung /



Der mild-säuerliche Frischkäse (Milch von Waldviertler Weideziegen) mit zartem Ziegenmilcharoma harmonisiert ausgezeichnet mit der herben Note der Cranberrys und der zarten Süße des Waldviertler Bienenhonigs. Diese Ziegenkäsetorte-Variante versüßt nicht nur den Alltag, sondern ist auch noch gesund. Cranberries enthalten zusätzlich hohe Mengen an wertvollen Pflanzenstoffen, Vitamin C, beachtliche Mengen an Vitamin A und punkten vor allem mit einem hohen Gehalt an Mineralstoffen. Glutenfrei.

Hartkäse

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.: 7245	KALTBACH APPENZELLER LAIB	48%	RL	18	VPE	1	BIO	Nein
Schweiz		6,4kg	VKE	kg	VB	JA	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.: 7264	WALSERSTOLZ	48%	RL	30	VPE	7	BIO	Nein
Österreich		0,6 kg	VKE	kg	VB	NEIN	Heumilch	Nein



Kuh

Rohmilch

Hartkäse

/

8 Monate gereift. Aus naturbelassener, silofreier Rohmilch (Heumilch) im gesamten Walser Gebiet von Sennern erzeugt. Aromatisch und ausgewogen im Geschmack. Geschmeidiger, schnittfester Teig. Lactosefrei.

ArtNr.: 7285	KALTBACH GOLD	47%	RL	20	VPE	1	BIO	Nein
Schweiz		4,0 kg	VKE	kg	VB	JA	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."

Hartkäse

ArtNr.: 7306	KALTBACH LE GRUYERE KING 1	49%	RL	27	VPE	2	BIO	Nein
Schweiz		2,3kg	VKE	kg	VB NEIN		Heumilch	Nein



Kuh

Rohmilch

Hartkäse

/

Reifung: 12 Monate. Dieser Gruyère wird unter natürlichen Bedingungen bei idealen Temperaturen und optimaler Luftfeuchtigkeit gelagert. Die Laibe werden in diesem einzigartigen Klima gepflegt und gelagert bis der unvergleichliche Geschmack voll ausgebildet ist und die Rinde eine natürliche dunkle Patina aufweist. Lactosefrei.

ArtNr.: 7337	KALTBACH EMMENTAL KING	45%	RL	27	VPE	2	BIO	Nein
Schweiz		3,5kg	VKE	kg	VB NEIN		Heumilch	Nein



Kuh

Rohmilch

Hartkäse

/

Mindestens 12 Monate (3 Monate in der Käserei und mind. 9 Monate in der Sandsteinhöhle) gereift. Hergestellt aus silofreier Rohmilch. Die schwarz-braune Patina ist das natürliche Ergebnis einer langen Reifung und Pflege in der mineralisierten Luft der Sandsteinhöhle. Geschmack: Nussartig, würzig. Lactosefrei.

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



Kuh

Pasteurisiert

Hartkäse

/

4-5 Monate gereift. Die neuste Kreation aus der Höhle Kaltbach. Dieser neue Käse erhält dank einer Extrapolation 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!

Schnittkäse

ArtNr.: 0564	CASTELLO DOFINO ROLLE NATUR	60%	RL	79	VPE	2	BIO	Nein
Dänemark		1,9kg	VKE	kg	VB NEIN		Heumilch	Nein



Kuh

Pasteurisiert

Schnittkäse

/

Der geschmeidige Käseteig und der milde und frische Geschmack machen den Käse bei jung und alt beliebt. Die runden Scheiben eignen sich sehr gut als Brotbelag. Glutenfrei.

ArtNr.: 0860	DACHSTEINER	50%	RL	32	VPE	2	BIO	Nein
Österreich		3,5kg	VKE	kg	VB NEIN		Heumilch	Nein



Kuh

Pasteurisiert

Schnittkäse

Rotkultur

Mindestens 6 Wochen gereift. Aus der frischen Milch der steirischen Almen entsteht der Dachsteiner. Sein würziges, ausgewogenes Aroma erhält er durch die sorgfältige Reifung mit Rotkultur. Lactosefrei. Glutenfrei.

ArtNr.: 0861	KÄRTNER RAHMLAIB	60%	RL	32	VPE	2	BIO	Nein
Österreich		3,5 kg	VKE	kg	VB NEIN		Heumilch	Nein



Kuh

Pasteurisiert

Schnittkäse

/

ca. 42 Tage gereift. Der Rahmlaub wird nach alten Kärntner Rezepten hergestellt. Typisch sind hier die vielen unregelmäßigen Schlitz- oder Bruchlöcher. Durch die Rotkultureifung bekommt der Käse einen feinherben bis pikant-würzigen Geschmack. Schnittfester und geschmeidiger Teig. Durch seine rahmige und zartschmelzende Konsistenz eignet sich der Rahmlaub besonders gut zum Überbacken und für Käsesaucen.

ArtNr.: 1050	SANKT GALLER KLOSTERKÄSE	45%	RL	40	VPE	1	BIO	Nein
Schweiz		6,0kg	VKE	kg	VB NEIN		Heumilch	Nein



Kuh

Pasteurisiert

Schnittkäse

/

3 Monate gereift. Der würzige Klosterkäse wird in dem Kanton Sankt Gallen hergestellt und während garantiert 3 Monaten liebevoll und mit überliefertem Fachwissen gepflegt. Geschmierte Rinde. Volles Aroma, mit zunehmendem Reifegrad rustikal, würziger Geschmack.

Schnittkäse

ArtNr.: 1053	ST GALLER KLOSTERKÄSE HIMMLISCH WÜRZIG	50%	RL	30	VPE	1	BIO	Nein
Schweiz		6,0 kg	VKE	kg	VB	NEIN	Heumilch	Nein



Kuh

Rohmilch

Schnittkäse

/

5-8 Monate gereift. Diese ausgesprochene Käsespezialität ist die neue beliebte Schweizer Käsesorte. Der himmlisch-würzige Klosterkäse wird ausschließlich im Kanton St. Gallen hergestellt und während 6 Monaten liebevoll und mit überliefertem Fachwissen gepflegt und gelagert. Er besticht durch sein würziges und eigenwilliges Aroma. Fürs Essen von Hand, auf jeder Käseplatte, sowie für die warme Küche geeignet. Rinde: natürlich, bräunlich, geschmiert. Lochung: eher spärlich 2-8 mm Rundlochung Geschmack: würziges Aroma Konsistenz: fester Teig. Lactosefrei.

ArtNr.: 1118	SCHARFE MAXX	58%	RL	36	VPE	1	BIO	Nein
Schweiz		6,5kg	VKE	kg	VB	NEIN	Heumilch	Nein



Kuh

Rohmilch

Schnittkäse

/

Mindestens 5 Monate gereift. Aromatisch, pikanter Käse. Lagerung und Pflege (mit einer Sulz) erfolgt in einem speziell klimatisierten Keller. Ein Käse für Geniesser mit seinem zartschmelzenden Teig und seinem extrawürzigen, pikanten Geschmack. Lactosefrei.

ArtNr.: 1199	DER FRECHE MAXX 1/4 LAIB	58%	RL	20	VPE	4	BIO	Nein
Schweiz		1,625k	VKE	kg	VB	JA	Heumilch	Nein



Kuh

Rohmilch

Schnittkäse

/

Mindestens 3 Monate gereift. Sein Aroma ist äusserst harmonisch, und man mag kaum glauben, dass mit so wenig Reife dieser Käse schon so überzeugend schmecken kann. Feinwürzig und zartschmelzend kitzelt er den Gaumen und sorgt für ungeahnte Genussserlebnisse. Glutenfrei. Lactosefrei.

ArtNr.: 1468	SCHÖNEGGER BÄRLAUCH-FRÜHLING	50%	RL	28	VPE	1	BIO	Nein
Deutschland		6,0 kg	VKE	kg	VB	JA	Heumilch	Nein



Kuh

Pasteurisiert

Schnittkäse

/

70 Tage gereift. Naturgereift und mit tagesfrischer Heumilch hergestellt. Dem Käseteig werden feinste Bärlauchkräuter zugegeben. Während der Reifung werden die Käse zusätzlich mit einem Kräutersud behandelt, dadurch den aromatisch-pikanten Geschmack. Nur im Frühling lieferbar. Gluten und lactosefrei.

Schnittkäse

ArtNr.: 1723	BERGKRÄUTERREBELL 1/2	50%	RL	28	VPE	1	BIO	Nein
Österreich		3,0 kg	VKE	kg	VB	JA	Heumilch	Nein



Kuh

Pasteurisiert

Schnittkäse

Rotschmierrinde

70 Tage gereift. Wenn sich die frische Bergkräuter mit tagesfrischer Heumilch verbinden und dann noch über Wochen reifen dürfen, kann nur ein Spitzenkäse dabei entstehen. Der Bergkräuterrebell besticht durch seine raffinierte Kräutermischung. Geschmeidiger Teig. Aromatisch im Geruch.

ArtNr.: 1826	KÖNIG LUDWIG BIERKÄSE	50%	RL	28	VPE	1	BIO	Nein
Deutschland		6 kg	VKE	kg	VB	JA	Heumilch	Nein



Kuh

Pasteurisiert

Schnittkäse

/

70 Tage gereift. Aus tagesfrischer Heumilch hergestellt. Ein zartgelber mittelharter Schnittkäse, in edlem König Ludwig Dunkelbiere gereift und herzhaft im Geschmack mit kleiner Lochung. Exklusives, emotionales König Ludwig Vlies. Lactosefrei. Glutenfrei.

ArtNr.: 2530	CAPITOU 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 CAPITOU	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.

Schnittkäse

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.: 3683	GRÄDDOST SCHNITTLAUCH CASTELLO	60%	RL	80	VPE	12	BIO	Nein
Dänemark		1kg	VKE	kg	VB	NEIN	Heumilch	Nein



Kuh

Pasteurisiert

Schnittkäse

/

Original Skandinavischer Gräddost, ein anspruchsvoller Rahmkäse für Käsekenner. Sein differenzierter und mit gartenfrischem Schnittlauch verfeinerter Geschmack, sowie eine angenehm cremige Konsistenz werden auch Sie begeistern.

ArtNr.: 3774	GRÄDDOST NATUR CASTELLO	60%	RL	80	VPE	12	BIO	Nein
Dänemark		1kg	VKE	kg	VB	NEIN	Heumilch	Nein



Kuh

Pasteurisiert

Schnittkäse

/

Ein Rahmkäse nach schwedischer Art. Durch seine traditionell schwedische Rezeptur bekommt der Käse eine angenehm cremige Konsistenz. Sein rahmig-cremiger Geschmack überzeugt mit purer Frische. Zu jeder Gelegenheit ein Genuss. Eignet sich ausgezeichnet zum Überbacken. Von Natur aus Laktosefrei ($\leq 0,1\text{g}$ pro 100 g)

ArtNr.: 4195	KATHIS KRÄUTERHOF WALDZAUBER	50%	RL	30	VPE	1	BIO	Nein
Holland		2,25 k	VKE	kg	VB	JA	Heumilch	Nein



Kuh

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 Gratinieren von gegrillten Champignons. Dazu harmonisiert ein ausdrucksvoller Rotwein, z.B. Spätburgunder. Von Natur aus gluten- und laktosefrei

Schnittkäse

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.

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 laktosefrei.

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 laktosefrei.

Schnittkäse

ArtNr.: 5281	ALT MECKLENBURGER TRAD. HERZHAFT	45%	RL	40	VPE	1	BIO	Nein
Deutschland		3 kg	VKE	kg	VB NEIN		Heumilch	Nein

Kuh

Pasteurisiert

Schnittkäse

/

8 Wochen gereift. Premiumqualität aus Mecklenburg-Vorpommern. Naturgereifte Tilsiterspezialität, im Käsekeller täglich handgepflegt. Konsistenz: Geschmeidiger bis zarter Teig. Geschmack: Je nach Reife leicht herb bis mild pikant



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.



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

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 vereinzelten 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.: 7215	SCHARFE MAXX 1/4	58%	RL	36	VPE	4	BIO	Nein
Schweiz		1,6 kg	VKE	kg	VB NEIN		Heumilch	Nein

Kuh

Rohmilch

Schnittkäse

/

Mindestens 5 Monate gereift. Aromatisch, pikanter Käse. Lagerung und Pflege (mit einer Sulz) erfolgt in einem speziell klimatisierten Keller. Ein Käse für Geniesser mit seinem zartschmelzenden Teig und seinem extrawürzigen, pikanten Geschmack. Lactosefrei.



Schnittkäse

ArtNr.: 7304	LUZERNER RAHKÄSE	55%	RL	20	VPE	1	BIO	Nein
Schweiz		4,2kg	VKE	kg	VB	NEIN	Heumilch	Nein



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.: 9033	HELVETIA	50%	RL	40	VPE	1	BIO	Nein
Schweiz		6,8 kg	VKE	kg	VB	NEIN	Heumilch	Nein



Kuh

Rohmilch

Schnittkäse

/

3-4 Monate gereift. Die intakte Bergwelt mit ihrem gesunden und reichhaltigen Kräutergras, bildet die optimale Basis für die naturbelassene, kräftige Rohmilch, aus der dieser Käse entsteht. Durch eine sorgfältige Pflege erhält Helvetia seinen einzigartigen, mild-würzigen Geschmack. Ein Stück Heimat aus der Ostschweiz.

ArtNr.: 9964	KALTBACH ZIEGENKÄSE LAIB	50%	RL	30	VPE	1	BIO	Nein
Schweiz		4,0 kg	VKE	kg	VB	JA	Heumilch	Nein



Ziege

Pasteurisiert

Schnittkäse

/

4 Monate gereift.
Hergestellt, gereift und veredelt in Kaltbach in der Zentralschweiz.
Die Verwendung frischer Milch von Schweizer Ziegen, die sorgfältige Pflege durch des Höhlenmeisters Hand und das natürliche Klima der Sandsteinhöhle verleihen dem Kaltbach Ziegenkäse seinen fruchtig-cremigen Geschmack, der nicht nur Ziegenkäse-Liebhaber überzeugt!
Geschmack: fruchtig, cremig, mit fein-ausbalanciertem Ziegenaroma.
Weinempfehlung: leichte Weißweine.
Rezeptvorschlag: Flammenkuchen mit Kaltbach Ziegenkäse.
Ob als Häppchen für den reichhaltigen Apéro oder als eigene Mahlzeit: ein feiner Flammkuchen findet immer Anklang!
Hier wird das traditionelle Rezept aus dem Elsass mit dem fruchtig-cremigen Kaltbach Ziegenkäse noch zusätzlich verfeinert.

Schnittkäsezubereitung

ArtNr.: 4163	KATHIS KRÄUTERHOF KÜRBISKNACKER	50 %	RL	30	VPE	1	BIO	Nein
Holland		2,25 k	VKE	kg	VB	JA	Heumilch	Nein



Kuh

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.: 4718	BOER'N TROTS HONIG TRÜFFEL ZIEGE	50%	RL	33	VPE	1	BIO	Nein
Holland		10 kg	VKE	kg	VB	JA	Heumilch	Nein



Ziege

Pasteurisiert

Schnittkäsezubereitung /

Mindestens 18 Wochen gereift. Köstlicher Ziegenkäse mit italienischen schwarzen Trüffeln (2%) und Honig. Eine wahre Delikatesse. Delikat und vollmundig im Geschmack, mit leicht süßen Nuancen. Cremig am Gaumen.

Weichkäse

ArtNr.: 0158	BONTALEGGIO DOP	48%	RL	25	VPE	2	BIO	Nein
Italien		2,3kg	VKE	kg	VB NEIN	Heumilch	Nein	



Kuh

Pasteurisiert

Weichkäse

/

40-50 Tage gereift. Taleggio, eine der ältesten Käsesorten Italiens, wird seit dem 10. Jahrhundert gekäst. Unter der rauen rosafarbenen Rinde versteckt sich ein cremiger Teig mit einem zart-süßlichen Geschmack und einer ganz leichten säuerlichen Note. Mit der Zeit bildet sich auf der von Hand gepflegten essbaren Rinde ein grün-grauer Reifeschimmel, was ein Zeichen optimaler Reifung bedeutet. Weißlich bis strohgelber Teig, je nach Reifung, würzig, säuerlicher Geschmack. Ein Genuss zu Rotwein, ebenso geeignet zum Überbacken. Durch den Reifungsprozess natürlich ohne Lactose.

ArtNr.: 2167	REVIDOUX COEUR DE LION	60%	RL	20	VPE	3	BIO	Nein
Frankreich		1,2kg	VKE	kg	VB NEIN	Heumilch	Nein	



Kuh

Pasteurisiert

Weichkäse

/

7-12 Tage gereift. Bereits der Name Coeur de Lion (zu Deutsch Löwenherz) deutet auf den köstlichen Genuss, der im Herzen des Käses liegt. Die Normandie, das Ursprungsland des Coeur de Lion, bietet die besten Voraussetzungen für einen hervorragenden Käse. Frische, reine Meeresluft, saftige Wiesen und vor allem Tradition. Mild im Geschmack und sahnig in der Konsistenz. Ein täglicher Genuß, perfekt zu Baguette mit einem Glas trockenen Rot- oder Weißwein. Lactosegehalt <0,1% (Angabe Hersteller)

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



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



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



Weichkäse

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



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.