

Spanische Grüße

2025



Aktionszeitraum

01.10.2025 bis 31.10.2025

Er ist der bedeutendste und bekannteste Schafkäse in Spanien. Manchego wird ausschließlich aus Vollmilch vom Schaf der Manchego Rasse in der Gegend von La Mancha hergestellt. Geschmack: Vollmundig, anhaltend, mit gut erkennbarem Schafmilcharoma, leicht pikant-salzig und eine Spur von Röst- und Heu Aroma. Der Käse ist hart und kompakt.

Art. Nr. 7033
MANCHEGO DOP
RESERVA 6 MONATE
“MONTECAMPERO” ca.
3KG mind. 50% Fett i. Tr.



Art. Nr. 7040
MANCHEGO DOP
ANEJO 12 MONATE
“MONTECAMPERO” ca.
3KG mind. 50% Fett i. Tr.



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



Ziege

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.: 6750	QUESO DE OVEJA CON OLIVAS "LA LEYENDA"	45 %	RL	75	VP	2	BIO	Nein
Spanien		3kg	VKE	kg	VB	JA	Heumilch	Nein



Schaf

Hartkäsezubereitung

/

/



Ein Genuss für Gaumen und Auge. Der mindestens 4 Monate gereifte Schafkäse wird mit einer Olivenpaste versetzt, wodurch eine schöne Marmorierung entsteht. Der aromatische, herzhaft-geschmack der Olivenpaste vermischt sich wunderbar mit der süßlichen Note des Schafkäses. Als Bereicherung Ihrer Tapas Platte, als Snack, als Highlight auf jeder Käseplatte oder ganz einfach zu frischem Bauernbrot mit einem Glas Rotwein.

ArtNr.: 6792	ORIGINAL SPANISCHE KÄSEPLATTE	45%	RL	40	VP	12	BIO	Nein
Spanien		100g	VKE	Stk.	VB	NEIN	Heumilch	Nein



Kuh/Schaf/Ziege

Diverses

DOP Käse

/



Eine Auswahl aus 3 erlesenen spanischen Käsesorten in gleichmäßig geschnittenen Portionsscheiben: Manchego DOP: aus bester Schafvollmilch in der Region La Mancha hergestellt 50% Fett i. Tr. Queso Cabra: feiner Schnittkäse aus pasteurisierter Ziegenmilch aus der Region Castilla de la Mancha. 45% Fett i. Tr. Iberico: Hartkäse aus pasteurisierter Kuh-, Schaf und Ziegenmilch. 45% Fett i. Tr.

ArtNr.: 7000	MANCHEGO MINI MONTECAMPERO	50%	RL	75	VP	6	BIO	Nein
Spanien		1,0 kg	VKE	kg	VB	NEIN	Heumilch	Nein



Schaf

Hartkäse

DOP Käse

/



3 Monate gereift. Er ist der bedeutendste und bekannteste Schafkäse in Spanien. Der echte Manchego wird ausschließlich aus Vollmilch vom Schaf der Manchego Rasse in der Gegend von La Mancha hergestellt. Geschmack: Vollmundig, anhaltend, mit gut erkennbarem Schafmilcharoma, leicht pikant-salzig und eine Spur von Röst- und Heuroma. Der Käse ist hart und kompakt.

Aktionszeitraum 01.10.2025 bis 31.10.2025

ArtNr.: 7007	SPANISCHER SCHAFKÄSE 3 MO. "LA LEYENDA"	51 %	RL	75	VP	2	BIO	Nein
Spanien		3kg	VKE	kg	VB NEIN		Heumilch	Nein



Schaf

Hartkäse

/

/



Jeder Bissen dieses spanischen Hartkäses aus 100% Schafmilch, der drei Monate lang gereift ist, offenbart seinen üppigen Charakter und ist ein Stück spanische Kultur und Gastronomie.

Das ausgewogene Verhältnis zwischen salzig und süß, das auf die süßlich aromatische Schafmilch zurückzuführen ist, garantiert ein einzigartiges Geschmackserlebnis.

Der Teig, der sowohl trocken als auch cremig und leicht ölig ist, unterstreicht den Geschmack noch zusätzlich.

Der spanische Schafkäse "La Leyenda" ist ideal für Tapas, passt zu jeder Käseplatte, einem Salat oder wird einfach mit einem guten Holzofenbrot und einem robusten Rotwein genossen

ArtNr.: 7008	QUESO DE CABRA AL ROMERO LA LEYENDA	mind.4	RL	75	VP	6	BIO	Nein
Spanien		1 kg	VKE	kg	VB NEIN		Heumilch	Nein



Ziege

Hartkäse

/

/



Mindestens 3 Monate gereift. Herstellung aus reiner Ziegenmilch. Nach 45 Tage Reifung wird der Käse mit Rosmarin umhüllt und reift dann weiter. Durch die Kombination Ziegen und Rosmarin erhält er sein typisches Aroma und seinen einzigartigen Geschmack.

Während der Reifung kann sich blauer, grüner oder grauer Schimmel auf der Oberfläche durch den Rosmarin bilden.

ArtNr.: 7010	QUESO CABRA AL ROMERO LA LEYENDA	45%	RL	75	VP	2	BIO	Nein
Spanien		3,0 kg	VKE	kg	VB JA		Heumilch	Nein



Ziege

Hartkäse

/

/



Mindestens 3 Monate gereift. Herstellung aus reiner Ziegenmilch. Nach 45 Tage Reifung wird der Käse mit Rosmarin umhüllt und reift dann weiter. Durch die Kombination Ziegen und Rosmarin erhält er sein typisches Aroma und seinen einzigartigen Geschmack.

Während der Reifung kann sich blauer, grüner oder grauer Schimmel auf der Oberfläche durch den Rosmarin bilden.

ArtNr.: 7013	QUESO DE OVEJA CON TRUFA LA LEYENDA	50%	RL	60	VP	8	BIO	Nein
Spanien		0,75 k	VKE	kg	VB NEIN		Heumilch	Nein



Schaf

Hartkäsezubereitung

/

/



Mindestens 3 Monate gereift. Queso de Oveja con Trufa ist ein vollmundiger Käse aus pasteurisierter Schafmilch veredelt mit erlesenem, aromatischem Trüffelpüree aus italienischer Sommertrüffel. Es entsteht ein vollmundiger Käse mit leicht körniger Textur und feiner Marmorierung. Der süßlich nussige Geschmack mit den feinen Trüffelaromen, die sich langsam im Teig entfalten machen aus dem Queso de Oveja eine kulinarische Köstlichkeit. Handwerkliche Produktion.

ArtNr.: 7014	QUESO DE OVEJA CON TRUFA LA LEYENDA	50%	RL 60	VP 8	BIO	Nein
Spanien		150g	VKE Stk.	VB NEIN	Heumilch	Nein

Schaf

Hartkäsezubereitung

/

/



Mindestens 3 Monate gereift. Queso de Oveja con Trufa ist ein vollmundiger Käse aus pasteurisierter Schafmilch veredelt mit erlesenem, aromatischem Trüffelpüree aus italienischer Sommertrüffel. Es entsteht ein vollmundiger Käse mit leicht körniger Textur und feiner Marmorierung. Der süßlich nussige Geschmack mit den feinen Trüffelaromen, die sich langsam im Teig entfalten machen aus dem Queso de Oveja eine kulinarische Köstlichkeit. Handwerkliche Produktion.

ArtNr.: 7015	QUESO DE OVEJA CON TRUFA LA LEYENDA	50%	RL 75	VP 2	BIO	Nein
Spanien		3,0 kg	VKE kg	VB NEIN	Heumilch	Nein

Schaf

Hartkäsezubereitung

/

/



Mindestens 4 Monate gereift. Queso de Oveja con Trufa ist ein vollmundiger Käse aus pasteurisierter Schafmilch veredelt mit erlesenem, aromatischem Trüffelpüree aus italienischer Sommertrüffel. Es entsteht ein vollmundiger Käse mit leicht körniger Textur und feiner Marmorierung. Der süßlich nussige Geschmack mit den feinen Trüffelaromen, die sich langsam im Teig entfalten machen aus dem Queso de Oveja eine kulinarische Köstlichkeit. Handwerkliche Produktion.

ArtNr.: 7032	MANCHEGO 3 MONATE MONTECAMPERO	50%	RL 75	VP 2	BIO	Nein
Spanien		3,0 kg	VKE kg	VB NEIN	Heumilch	Nein

Schaf

Hartkäse

DOP Käse

/



Mindestens 3 Monate gereift. Er ist der bedeutendste und bekannteste Schafkäse in Spanien. Manchego wird ausschließlich aus Vollmilch vom Schaf der Manchego Rasse in der Gegend von La Mancha hergestellt. Geschmack: Vollmundig, anhaltend, mit gut erkennbarem Schafsmilcharoma, leicht pikant-salzig und einer Spur von Röst- und Heuaromen. Der Käse ist hart und kompakt.

ArtNr.: 7033	MANCHEGO RESERVA MONTECAMPERO	50%	RL 75	VP 2	BIO	Nein
Spanien		3,0 kg	VKE kg	VB NEIN	Heumilch	Nein

Schaf

Hartkäse

DOP Käse

/



6 Monate gereift. Er ist der bedeutendste und bekannteste Schafkäse in Spanien. Manchego wird ausschließlich aus Vollmilch vom Schaf der Manchego Rasse in der Gegend von La Mancha hergestellt. Geschmack: Vollmundig, anhaltend, mit gut erkennbarem Schafsmilcharoma, leicht pikant-salzig und eine Spur von Röst- und Heuaroma. Der Käse ist hart und kompakt.

ArtNr.: 7034	IBERICO	45%	RL	75	VP	2	BIO	Nein
Spanien		3,0 kg	VKE	kg	VB	NEIN	Heumilch	Nein



Kuh/Schaf/Ziege

Schnittkäse

/

/



Mindestens 45 Tage gereift. Frisch-zartwürziges Aroma. Hergestellt mit 60% pasteurisierte Kuhmilch, 20 % Schafmilch, 20% Ziegenmilch. Durch die Herstellung aus drei verschiedenen Milcharten erhält dieser Käse einen einzigartigen Geschmack, welcher ihn auszeichnet. Herkunft: Zentralspanien. Ibérico ist der am meisten verwendete Alltagskäse in Spanien. Er wird zum Überbacken und Verfeinern von warmen Gerichten eingesetzt. Er wird auch zu Brot und Wein gegessen.

ArtNr.: 7035	QUESO CABRA	45%	RL	75	VP	2	BIO	Nein
Spanien		3,0 kg	VKE	kg	VB	NEIN	Heumilch	Nein



Ziege

Schnittkäse

/

/



Mindestens 40 Tage gereift. Aus der Region Castilla de la Mancha. Heller elastischer Teig. Feines frisches Aroma, mild im Geschmack.

ArtNr.: 7040	MANCHEGO 12 MONATE MONTECAMPERO	50%	RL	75	VP	2	BIO	Nein
Spanien		3,0 kg	VKE	kg	VB	NEIN	Heumilch	Nein



Schaf

Hartkäse

DOP Käse

/



12 Monate gereift. Er ist der bedeutendste und bekannteste Schafkäse in Spanien. Manchego wird ausschließlich aus Vollmilch vom Schaf der Manchego Rasse in der Gegend von La Mancha hergestellt. Geschmack: Vollmundig, anhaltend, mit gut erkennbarem Schafmilcharoma, leicht pikant-salzig und eine Spur von Röst- und Heuaroma. Der Käse ist hart und kompakt.

ArtNr.: 7041	MANCHEGO PORTION MONTECAMPERO	50%	RL	60	VP	12	BIO	Nein
Spanien		200g	VKE	Stk.	VB	NEIN	Heumilch	Nein



Schaf

Hartkäse

DOP Käse

/



3 Monate gereift. Er ist der bedeutendste und bekannteste Schafkäse in Spanien. Manchego wird ausschließlich aus Vollmilch vom Schaf der Manchego Rasse in der Gegend von La Mancha hergestellt. Geschmack: Vollmundig, anhaltend, mit gut erkennbarem Schafmilcharoma, leicht pikant-salzig und eine Spur von Röst- und Heuaroma. Der Käse ist hart und kompakt.

ArtNr.: 7042	IBERICO PORTION	45%	RL	60	VP	12	BIO	Nein
Spanien		200g	VKE	Stk.	VB	NEIN	Heumilch	Nein

Kuh/Schaf/Ziege

Schnittkäse

/

/



Mindestens 45 Tage gereift. Frisch-zartwürziges Aroma. Hergestellt aus 60% pasteurisierte Kuhmilch, 20 % Schafmilch, 20% Ziegenmilch. Durch die Herstellung aus drei verschiedenen Milcharten erhält dieser Käse einen einzigartigen Geschmack, welcher ihn auszeichnet. Herkunft: Zentralspanien. Ibérico ist der am meisten verwendete Alltagskäse in Spanien. Er wird zum Überbacken und Verfeinern von warmen Gerichten eingesetzt. Er wird auch zu Brot und Wein gegessen.

ArtNr.: 7050	VALDEON	45%	RL	56	VP	2	BIO	Nein
Spanien		2,3 kg	VKE	kg	VB	NEIN	Heumilch	Nein

Kuh/Ziege

Schnittkäse

DOP Käse

Blauschimmel



60 Tage in natürlichen Höhlen gereift. 80% Kuhmilch, 20% Ziegenmilch. Diese Spezialität hat Ihren Ursprung im Valdeon-Tal, ein tiefer tektonischer Schacht, der in den südlichen Gebirgsausläufern der Picos de Europa versteckt ist, in der Provinz Leon, umgeben von beeindruckenden Bergpässen und nur sehr schwer zugänglich. Geschmack: leicht säuerlich und salzig. Weicher und cremiger Teig.

ArtNr.: 7054	QUESO ZAMORANO PLATERIA DOP 6MO.	50%	RL	75	VP	2	BIO	Nein
Spanien		ca.3,0	VKE	kg	VB	NEIN	Heumilch	Nein

Schaf

Hartkäse

DOP Käse

/



Mindestens 6 Monate gereift. Dieser Käse genießt durch sein Herkunftgebiet (Provinz Zamora, Castilla und Leon), die klimatischen Bedingungen (feuchtes Klima) und der langen Reifezeit in Kellern einen sehr guten Ruf. Geschmack: kräftig, leicht pikant, ein wenig säuerlich und salzig.

ArtNr.: 7057	QUESO OVEJA AL ROMERO LA LEYENDA	50%	RL	75	VP	6	BIO	Nein
Spanien		1,0 kg	VKE	kg	VB	NEIN	Heumilch	Nein

Schaf

Hartkäse

/

/



6 Monate gereift. Dieser Käse stammt aus der Castille-la-Mancha. Die Schäfer dieser Gegend haben seine Tradition verewigt. Herstellung aus reiner Manchega Schafmilch. Nach 4 monatiger Reifezeit wird der Käse mit Rosmarin umhüllt und reift dann weitere 2 Monate weiter. Durch die Kombination Schafmilch und Rosmarin erhält er sein typisches Aroma und seinen einzigartigen Geschmack. Während der Reifung kann sich blauer, grüner oder grauer Schimmel auf der Oberfläche durch den Rosmarin bilden.

Aktionszeitraum 01.10.2025 bis 31.10.2025

ArtNr.: 7058	QUESO OVEJA AL ROMERO LA LEYENDA	50%	RL	75	VP	2	BIO	Nein
Spanien		3,0 kg	VKE	kg	VB NEIN		Heumilch	Nein

Schaf

Hartkäse



6 Monate gereift. Dieser Käse stammt aus der Castille-la-Mancha. Die Schäfer dieser Gegend haben seine Tradition verewigt. Herstellung aus reiner Manchega Schafmilch. Nach 4 monatiger Reifezeit wird der Käse mit Rosmarin umhüllt und reift dann weitere 2 Monate weiter. Durch die Kombination Schafmilch und Rosmarin erhält er sein typisches Aroma und seinen einzigartigen Geschmack. Während der Reifung kann sich blauer, grüner oder grauer Schimmel auf der Oberfläche durch den Rosmarin bilden.

ArtNr.: 7063	DATTEL-WALNUSS BROT	/	RL	60	VP	16	BIO	Nein
Spanien		240g	VKE	Stk.	VB NEIN		Heumilch	Nein



Auf Spanisch "Pan de Datil" genannt.90% Datteln. 10% Walnüsse.Datteln waren auch ein großer Bestandteil der Ernährung in südlichen Ländern. Der süßliche Geschmack und die körnige Textur bilden eine ideale Ergänzung zu gereiften Käsen.

ArtNr.: 7074	BRIE MARBRÉ SAVEUR TRUFFE "LA LEYENDA"	60 %	RL	30	VP	1	BIO	Nein
Spanien		1kg	VKE	kg	VB JA		Heumilch	Nein

Kuh

Weichkäse



Der Trüffelbrie in einer unvergleichlichen Kreation! Anders als bei den meisten getrüffelten Brie, wird nach der Herstellung die Trüffelpaste aus Sommertrüffel (*Tuber aestivum* Vitt., 1%) in den Weichkäse durch 80 Einstiche von allen Seiten injiziert. Dadurch entsteht eine einzigartige dunkle Marmorierung. Die raffinierten Trüffelaromen entfalten sich langsam im Teig und verbinden sich auf wunderbare Weise mit der cremig-zarten Textur des Weichkäses. Langanhaltender und feiner Geschmack. Feine, samtartige weiß-braune Schimmelrinde durch die vielzähligen Einstiche mit der Trüffelpaste.

ArtNr.: 7084	FEIGEN-MANDEL BROT	/	RL	60	VP	16	BIO	Nein
Spanien		240g	VKE	Stk.	VB NEIN		Heumilch	Nein



Auf Spanisch "Pan de Higo" genannt.90% Feigen. 10 % Mandeln.Die Geschichte der Feige geht sehr weit zurück. Feigen waren sehr früh ein wichtiger Bestandteil der Ernährung in vielen südlichen Ländern.Getrocknet stellten Feigen die wohl wichtigsten Wintervorräte der Landbevölkerung dar. Sie wurden wie Brot verwendet.Passend zu kräftigen, würzigen Käsen.

ArtNr.: 7085	FEIGEN MANDEL BROT	/	RL 60	VP 21	BIO	Nein
Spanien		160g	VKE Stk.	VB NEIN	Heumilch	Nein



Backwaren

8 x 20 g. Auf Spanisch "Pan de Higo" genannt. 90% Feigen. 10 % Mandeln. Die Geschichte der Feige geht sehr weit zurück. Feigen waren sehr früh ein wichtiger Bestandteil der Ernährung in vielen südlichen Ländern. Getrocknet stellten Feigen die wohl wichtigsten Wintervorräte der Landbevölkerung dar. Sie wurden wie Brot verwendet. Passend zu kräftigen, würzigen Käsen.

ArtNr.: 7091	QUESO DE OVEJA AL CHILI LA LEYENDA	50%	RL 70	VP 2	BIO	Nein
Spanien		3,0 kg	VKE kg	VB NEIN	Heumilch	Nein



Schaf

Schnittkäse

Mindestens 60 Tage gereift. Der Spanier mit der besonderen Schärfe! Reiner Schafkäse mit angenehmem scharfem Chili. Feiner frischer Schafmilchgeschmack, abgerundet durch die subtile Schärfe von Chili. Geschmeidige Textur. Der intensive Chiligeschmack wird durch die vielen feinen Chilistückchen im Teig verstärkt. Der Liebhaber des exklusiven Geschmacks und der spanischen Gastronomie erfreut sich über diese Neuheit. Auf der Käseplatte oder zu Tapas weckt der Queso al Chili die Neugier Ihrer Gäste

ArtNr.: 7117	TOSTADO AMBRE LA LEYENDA	50%	RL 75	VP 2	BIO	Nein
Spanien		3kg	VKE kg	VB NEIN	Heumilch	Nein



Kuh/Schaf/Ziege

Hartkäse

Der Tostado Ambré wird aus pasteurisierter Kuh-, Schaf- und Ziegenmilch hergestellt und mindestens 6 Monate lang gereift. Der Herstellungsprozess ist grundlegend für seinen charakteristischen Geschmack und seine Textur. Er beginnt mit der Auswahl hochwertiger Milch und einer besonderen Entwicklung der Fermente, die ihm sein altes, bernsteinfarbenes Aussehen verleihen. Er zeichnet sich durch sein ausgewogenes Aroma von Butter und warmer Milch mit eleganten Karamellnoten aus. Seine Textur ist fest, butterartig und cremig - delikat am Gaumen. Der Tostado Ambré kombiniert auf harmonische Weise Geschmack, Textur und Aroma und bietet so ein unvergleichliches sensorisches Geschmackserlebnis. Vollmundige Rotweine, Trockenfrüchte, Nüsse und Konfitüren sind gute Begleiter.

ArtNr.: 7132	MINI JAMÓN RESERVA TRUFADO SET "LA TAPERIA"	/	RL 120	VP 4	BIO	Nein
Spanien		950 g	VKE Stk.	VB JA	Heumilch	Nein



Diverses

Komplett entbeinter Schinken (950g Fixgewicht), daher zu 100% verzehrbar (kein Verlust), wird im Set mit Halter und Schinkenmesser geliefert. Was verbindet Trüffel und Schinken? Hinter diesen beiden Gourmetprodukten stehen Tradition und Handwerkskunst. Eine Trüffelpaste aus Sommertrüffeln (Tuber Aestivum Vitt.) verfeinert auf sublimale Weise den Geschmack des 12 Monate lang gereiften spanischen Rohschinkens. Das leicht nussige Aroma und die leicht erdigen Unterholznoten der Trüffel zelebrieren eine wahrhaft passende Verbindung mit dem spanischen Rohschinken.

ArtNr.: 7133	MINI JAMON SERRANO SET	/	RL 120	VP 4	BIO	Nein
Spanien		950 g	VKE Stk.	VB JA	Heumilch	Nein

/ Diverses g.g.A - IGP /



Spanischer luftgetrockneter Schinken (950g Fixgewicht), Schinkenhalter und Schinkenmesser mit Holzgriff im Set. Komplett entbeinter Schinken, dadurch 100% verzehrbar (kein Verlust). Hergestellt nach traditionellem Handwerk, mindestens 8 Monate gereift. Mageres, kaum fettdurchzogenes Fleisch. Feiner, mild-delikater Geschmack. Mindestens 15 Minuten vor dem Servieren öffnen.

ArtNr.: 7155	SPANISCHER SCHAFKÄSE LA LEYENDA	50%	RL 60	VP 8	BIO	Nein
Spanien		150g	VKE Stk.	VB NEIN	Heumilch	Nein

Schaf Schnittkäse /



75 Tage gereift. Schafkäse hat in Spanien eine sehr lange Tradition. Besonders vollmundig und gehaltvoll. Zu den kräftigen spanischen Weinen wird gerne herzhafter Käse mit frischem Bauernbrot serviert.

ArtNr.: 7156	QUESO AL ROMERO LA LEYENDA	50%	RL 60	VP 8	BIO	Nein
Spanien		150g	VKE Stk.	VB NEIN	Heumilch	Nein

Schaf Hartkäse /



6 Monate gereift. Dieser Käse stammt aus der Castille-la-Mancha. Die Schäfer dieser Gegend haben seine Tradition verewigt. Herstellung aus reiner Manchega Schafmilch. Nach 4 monatiger Reifezeit wird der Käse mit Rosmarin umhüllt und reift dann weitere 2 Monate weiter. Durch die Kombination Schafmilch und Rosmarin erhält er sein typisches Aroma und seinen einzigartigen Geschmack. Während der Reifung kann sich blauer, grüner oder grauer Schimmel auf der Oberfläche durch den Rosmarin bilden.

ArtNr.: 7157	QUESO DE OVEJA AL CHILI LA LEYENDA	45%	RL 60	VP 8	BIO	Nein
Spanien		150g	VKE Stk.	VB NEIN	Heumilch	Nein

Schaf Schnittkäse /



60 Tage gereift. Der Spanier mit der besonderen Schärfe! Reiner Schafkäse mit angenehm scharfem Chili. Feiner frischer Schafmilchgeschmack, abgerundet durch die subtile Schärfe von Chili. Geschmeidige Textur. Der intensive Chiligeschmack wird durch die vielen feinen Chilistückchen im Teig verstärkt. Der Liebhaber des exklusiven Geschmacks und der spanischen Gastronomie erfreut sich über diese Neuheit. Auf der Käseplatte oder zu Tapas weckt der Queso al Chili die Neugier Ihrer Gäste.

ArtNr.: 7172	QUESO AJO NEGRO LA LEYENDA	50%	RL	60	VP	2	BIO	Nein
Spanien		3,0 kg	VKE	kg	VB NEIN		Heumilch	Nein

Schaf

Schnittkäse

/

/



Mindestens 4 Monate gereift. Ein ganz besonderes Geschmackserlebnis: Ajo Negro enthält schwarzer Knoblauch, den man in der Äderung des Käses erkennen kann. Das besondere Aroma des schwarzen Knoblauchs entfaltet sich langsam im Teig und verleiht ihm einen vollmundigen, süßlich-nussigen Geschmack mit Nuancen von Pflaume, Lakritze und Balsamico-Essig. Die natürliche schwarze Farbe sowie sein neues Aroma erhält der Knoblauch durch einen Fermentationsprozess. Dadurch entfalten sich ganz besondere Aromen und ist im Gegensatz zu normalem Knoblauch komplett geruchslos und ohne Nachgeschmack. Eine kulinarische Köstlichkeit.

ArtNr.: 7174	QUESO AJO NEGRO LA LEYENDA	50%	RL	60	VP	8	BIO	Nein
Spanien		150g	VKE	Stk.	VB NEIN		Heumilch	Nein

Schaf

Schnittkäse

/

/



Mindestens 3 ½ Monate gereift. Ein ganz besonderes Geschmackserlebnis: Ajo Negro enthält schwarzer Knoblauch, den man in der Äderung des Käses erkennen kann. Das besondere Aroma des schwarzen Knoblauchs entfaltet sich langsam im Teig und verleiht ihm einen vollmundigen, süßlich-nussigen Geschmack mit Nuancen von Pflaume, Lakritze und Balsamico-Essig. Die natürliche schwarze Farbe sowie sein neues Aroma erhält der Knoblauch durch einen Fermentationsprozess. Dadurch entfalten sich ganz besondere Aromen und ist im Gegensatz zu normalem Knoblauch komplett geruchslos und ohne Nachgeschmack. Eine kulinarische Köstlichkeit.

ArtNr.: 7188	QUESO DE OVEJA MIT BLÜTEN "LA LEYENDA"	45 %	RL	75 T	VP	2	BIO	Nein
Spanien		ca. 3k	VKE	kg	VB JA		Heumilch	Nein

Schaf

Schnittkäse

/

/



Mindestens 3 Monate gereift. Ein Blütenkäse aus cremig-zartem Schafkäse, liebevoll in eine Mischung aus auserlesenen Blüten gewälzt. Beim Essen entfalten sich intensive florale Aromen, die für ein unvergessliches Geschmackserlebnis sorgen. Sein auffälliges Äußeres macht ihn zu einem Blickfang auf jeder Käseplatte. Auch als netter Blumengruß. Essbare Blütenrinde.

ArtNr.: 7189	MEMBRILLO ARTESANO /QUITTENPASTE LA LEYENDA	/	RL	100	VP	18	BIO	Nein
Spanien		250g	VKE	Stk.	VB JA		Heumilch	Nein

/

Aufstrich

/

/



Spanische schnittfeste Quittengelee hergestellt nach traditioneller Rezeptur. Eine Spezialität, die herzhaften, kräftigen Käsesorten verfeinert oder auch zu Tapas, Schinken oder Salami gereicht wird. Eine ideale Kombination aus süß-fruchtigem Quittengelee und herzhaften Speisen.

ArtNr.: 7190	TORTA DE ACEITE	/	RL 60	VP 10	BIO	Nein
Spanien		180g	VKE Stk.	VB NEIN	Heumilch	Nein



Backwaren

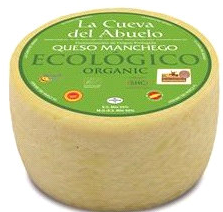
Inhalt Packung: 6 Scheiben Zartes, knuspriges rundes Gebäck hergestellt nach traditioneller Rezeptur aus 100% natürlichen Zutaten. Dieses seit Jahrhunderten in Spanien beliebte süße Gebäck wird mit extra nativem Olivenöl, Anis und Anisextrakt hergestellt. Ideal Begleiter zu spanischem Schafkäse aber auch als süßer Snack. Enthält Gluten und Sesam

ArtNr.: 7195	BIO MANCHEGO DOP 6MO. "LA CUEVA DEL ABUELO"	50%	RL 75	VP 2	BIO	Ja
Spanien		3kg	VKE kg	VB NEIN	Heumilch	Ja

Schaf

Hartkäse

DOP/g.U.



Mindestens 6 Monate gereift
Der bekannteste und bedeutendste spanische Schafskäse mit einer langen Tradition in Bio-Qualität.
Der Bio Manchego wird ausschließlich aus Vollmilch von Schafen der Manchega-Rasse in der Region La Mancha hergestellt.
Sein Geschmack ist vollmundig und langanhaltend, mit gut erkennbaren Schafsmilcharomen, leicht pikant und salzig und einem Hauch von Röstaromen und Heu.
Der Teig des Bio Manchego präsentiert sich in einem elfenbeinfarbenen bis gelben Farbton, der kompakt und gleichzeitig geschmeidig ist.
In Spanien wird er pur, in Kombination mit verschiedenen Tapas, mit Fruchtbrot oder mit Quittenpaste gegessen.

ArtNr.: 7201	SAN VICENTE SEMICURADO	45%	RL 120	VP 2	BIO	Nein
Spanien		ca.3,2	VKE Stk.	VB NEIN	Heumilch	Nein

Kuh/Schaf/Ziege

Schnittkäse



Ein exquisiter Schnittkäse hergestellt in der Region León, bei dem das Beste jeder Milchsorte harmonisch vereint ist. Die cremige Weichheit der Kuhmilch, die süßlich-nussigen Nuancen der Schafmilch und die Kräuternoten der Ziegenmilch.
Mit einer Reifezeit von mindestens 35 Tagen entfaltet dieser Käse eine geschmeidige Textur und ausgewogene Geschmacksprofile, die von milchigen Aromen geprägt sind.

Perfekt geeignet für erfahrene Käseliebhaber als auch für diejenigen, die die faszinierende Welt der spanischen Käsespezialitäten entdecken möchten.
Die Rinde zeigt ein einzigartiges Muster, das die Abdrücke traditioneller Korbformen zeigt.

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

Schaf/Ziege

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.

Aktionszeitraum 01.10.2025 bis 31.10.2025

ArtNr.: 7335	SPANISCHES SORTIMENT "MEDITERRÁNEO"	45-50	RL	40	VP	8	BIO	Nein
Spanien		200g	VKE	Stk.	VB	NEIN	Heumilch	Nein

Schaf/Ziege

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 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 Flores mind. 45% Fett i. Tr. : Spanischer Schnittkäse aus Schafmilch mit auserlesenen Blüten. Queso Cabra al Romero mind. 45% Fett i. Tr. : Spanischer Hartkäse aus Ziegenmilch mit Rosmarin. Queso Cabra al Vino mind. 45% Fett i. Tr. : Spanischer Schnittkäse aus Ziegenmilch eingelegt in Rotwein.

ArtNr.: 7336	SPANISCHES SORTIMENT "MI TIERRA"	45-50	RL	40	VP	8	BIO	Nein
Spanien		200g	VKE	Stk.	VB	NEIN	Heumilch	Nein

Schaf/Ziege

Käsesortiment

/

/



Eine Komposition aus 5 spanischen Spezialitäten. Queso Manchego mind. 50% Fett i. Tr. : Spanischer Hartkäse aus Schafsmilch, ausschließlich aus Vollmilch vom Schaf der Manchego Rasse. Queso con Trufa mind. 50% Fett i. Tr. : Spanische Käsezubereitung aus Schafmilch veredelt mit aromatischem Trüffelpüree aus italienischer Sommertrüffel. Queso con Iberico mind. 45 Fett i. Tr. : Spanischer Schnittkäse mit Kuh-, Schaf- und Ziegenmilch. Queso Cabra al Vino mind. 45% Fett i. Tr. : Spanischer Schnittkäse aus Ziegenmilch eingelegt in Rotwein. Queso con Olivas mind. 45% Fett i. Tr. : Spanische Schnittkäsezubereitung aus Schafkäse veredelt mit schwarzer Olivenpaste.