

Oktober 2025

Aktionszeitraum 01.10.2025 bis 31.10.2025

Art. Nr. 3086

Reblochon Savoie AOP

0,5kg 45%



Art.Nr. 4085

Galet de la Loire

260g 60%



Art.Nr. 4865/4992

Stilfser ¼ Lb. 2,25kg bzw. Lb.

9kg 50%



0977/0979

Wilder Engel mind. 7

Monate Lb. 7kg und ½ Lb.

3,5kg 55%





Feta Käse

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.: 3130	ZIEGENKÄSETORTE HASELNUSS	40%	RL	20	VPE	2	BIO	Nein
Österreich		1,0 kg	VKE	kg	VB	JA	Heumilch	Nein

Ziege

Pasteurisiert

Frischkäsezubereitung /



Dieser mildsäuerliche Frischkäse mit zartem Ziegenmilcharoma harmoniert ausgezeichnet mit den frisch gerösteten Haselnusstückchen. Der nussige Geschmack harmoniert hervorragend mit dem cremigen Frischkäse. Auch ausgezeichnet als Zwischenmahlzeit oder als Bestandteil eines süßen Frühstücks. Glutenfrei.

Halbfester Schnittkäse

ArtNr.: 0001	BEL PAESE	50%	RL	24	VPE	2	BIO	Nein
Italien		2,5kg	VKE	kg	VB NEIN		Heumilch	Nein



Kuh

Pasteurisiert

Halbfester Schnittkäse /

Der Name Bel Paese bedeutet "schönes Land" und hat seinen Ursprung in der Lombardei. Bel Paese wird aus Kuhmilch hergestellt. Geschmack und Konsistenz erinnern an deutschen Butterkäse. Unverwechselbarer Charakter durch den weichen, strohfarbenen Teig und den leicht buttrigen, zarten Geschmack.

ArtNr.: 2675	TOMME NOIRE CHISTERA KUH MILCH	50%	RL	36	VPE	2	BIO	Nein
Frankreich		ca.4,0	VKE	kg	VB JA		Heumilch	Nein



Kuh

Pasteurisiert

Halbfester Schnittkäse /

Mindestens 14 Tage gereift. Der Tomme Noire Chistera wird in den französischen Pyrenäen hergestellt. Unter seiner schwarzen Paraffinschicht, verbirgt sich ein elfenbeinfarbener bis gelblicher geschmeidiger Teig mit gleichmäßig verteilten, reiskorngroßen Löchern. Konsistenz: geschmeidig, im Munde zergehend. Geschmack: nach frischer Molke, ohne übermäßigen Salzgeschmack. Leicht herb.

ArtNr.: 3086	REBLOCHON DE SAVOIE	45%	RL	27	VPE	6	BIO	Nein
Frankreich		0,5kg	VKE	kg	VB NEIN		Heumilch	Nein



Kuh

Rohmilch

Halbfester Schnittkäse /

"Röbloschong de savoa" Der cremige Teig des Reblochon schmeckt vollmundig nussig. Hergestellt in der Region Rhone-Alpes. Reifedauer 2-4 Wochen. Die Oberfläche ist gelb bis orange mit Weisseschimmel geprägt. Glatter, elfenbeinfarbiger Teig. Frischer, delikater Geschmack.

Hartkäse

ArtNr.: 0977	WILDER ENGEL	56%	RL	45	VPE	1	BIO	Nein
Schweiz		7,0 kg	VKE	kg	VB NEIN		Heumilch	Nein



Kuh **Thermisiert** **Hartkäse** /
Mindestens 7 Monate gereift. Im Toggenburg hergestellt. Leicht geschmierte Oberfläche. Rinde leicht eingewölbt. Reiner, stark würziger Geschmack. Zarter, cremiger Teig. Lactosefrei.

ArtNr.: 0979	WILDER ENGEL	56%	RL	30	VPE	2	BIO	Nein
Schweiz		3,5 kg	VKE	kg	VB JA		Heumilch	Nein



Kuh **Thermisiert** **Hartkäse** /
Mindestens 7 Monate gereift. Im Toggenburg hergestellt. Leicht geschmierte Oberfläche. Rinde leicht eingewölbt. Reiner, stark würziger Geschmack. Zarter, cremiger Teig. Lactosefrei.

ArtNr.: 1010	WILDER ENGEL MINDESTENS 7 MONATE	55%	RL	35	VPE	10	BIO	Nein
Schweiz		150 g	VKE	Stk.	VB NEIN		Heumilch	Nein



Kuh **Wärmebehandelt** **Hartkäse** /
Mindestens 7 Monate gereift.
Im Toggenburg hergestellt.
Leicht geschmierte Oberfläche. Rinde leicht eingewölbt.
Reiner, stark würziger Geschmack.
Zarter, cremiger Teig.
Lactosefrei.

ArtNr.: 3884	BERGKÄSE PREMIUM STANGE	50%	RL	30	VPE	2	BIO	Nein
Österreich		2,6 kg	VKE	kg	VB NEIN		Heumilch	Nein



Kuh **Rohmilch** **Hartkäse** /
3 Monate gereift. Der Original Bergkäse wird aus Heumilch ohne Zusatzstoffe hergestellt und sorgfältig in der Naturrinde zur vollen Reifung gebracht. Man schmeckt es einfach, dass für den Bergkäse nur ausgewählte, natürliche Rohstoffe nach alter Tradition zu einem Käse von erstklassiger Qualität verarbeitet werden. Gerade die Heumilch verleiht diesem Käse seinen wunderbar geschmackigen, würzigen Charakter. Beim World Cheese Award 2011 wurde der Bergkäse mit der Bronze-Medaille ausgezeichnet. Lactosefrei.

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.: 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.



Käsekomposition

ArtNr.: 0046	DUETTO GORGONZOLA MASCARPONE	67%	RL	17	VPE	2	BIO	Nein
Italien		1kg	VKE	kg	VB	JA	Heumilch	Nein

Kuh

Pasteurisiert

Käsekomposition /

Dieser Käse ist eine interessante Komposition aus dem pikanten Gorgonzola und dem milden Mascarpone. Serviert mit Nüssen und Trauben schmeckt diese Spezialität hervorragend



Schnittkäse

ArtNr.: 0490	ESROM BROTE	45%	RL	28	VPE	3	BIO	Nein
Dänemark		1,5kg	VKE	kg	VB	NEIN	Heumilch	Nein



Kuh

Pasteurisiert

Schnittkäse

/

Eine echte Käse-Spezialität, ursprünglich von den Mönchen des Klosters Esrum in Dänemark hergestellt. Aromatisch im Geschmack und von geschmeidiger, schnittfester Konsistenz. Glutenfrei.

ArtNr.: 1354	FEUERTEUFEL	53%	RL	40	VPE	1	BIO	Nein
Schweiz		6,5 kg	VKE	kg	VB	JA	Heumilch	Nein



Kuh

Rohmilch

Schnittkäse

/

3 Monate gereift. Höllisch scharf. Diese spannende Kombination aus zartschmelzendem Käse und der feurigen Schärfe der Chilischoten, ist eine optische und geschmackliche Abwechslung in der Käselandschaft. Die frische Milch zur Herstellung des "Feuerteufels" stammt aus der milden, fruchtbaren Bodenseeregion. Mit seinem hervorragenden und scharfen Aroma ist der "Feuerteufel" ein echtes Erlebnis.

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



Ziege

Pasteurisiert

Schnittkäse

/

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

Schnittkäse

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



Schaf

Pasteurisiert

Schnittkäse

/

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

ArtNr.: 4735	BALDAUF ZITRONENPFEFFERKÄSE 1/2	50%	RL	24	VPE	1	BIO	Nein
Deutschland		3,0 kg	VKE	kg	VB	NEIN	Heumilch	Nein



Kuh

Pasteurisiert

Schnittkäse

/

Mindestens 8 Wochen gereift. Würziger Schnittkäse aus tagesfrischer Heumilch hergestellt. Während der Reifung wird dieser Käse mit einer feinen Zitronenpfeffer-gewürzmischung überzogen (Naturrinde mit Zitronenpfeffermischung). Der Käse wird dabei lediglich in der Zitronenpfeffermasse gewälzt, so dass der Zitronenpfeffer an der Naturrinde hängen bleibt. Durch eine weitere Reifezeit erhalten die Käse ihr "zitronig-pfeffriges Aroma". Das Geschmackserlebnis wird durch den Verzehr der Rinde noch verstärkt. Mildwürzig, leicht pfefferscharf, zitronig. Leicht speckig-fester Teig. Vereinzelt erbsengrosse Lochung möglich. Von Natur aus lactosefrei. Glutenfrei.

ArtNr.: 4745	ORANGENPFEFFERKÄSE	50%	RL	24	VPE	1	BIO	Nein
Deutschland		3,0 kg	VKE	kg	VB	JA	Heumilch	Nein



Kuh

Pasteurisiert

Schnittkäse

/

Mindestens 8 Wochen gereift. Aus tagesfrischer Heumilch hergestellt. Orange und die frische Schärfe des Pfeffers kombiniert mit dem geschmeidigen Käseteig führen zu einem exotischen Geschmackserlebnis.

ArtNr.: 4789	ZITRONEN PFEFFERKÄSE	50%	RL	16	VPE	1	BIO	Nein
Deutschland		6,0 kg	VKE	kg	VB	JA	Heumilch	Nein



Kuh

Pasteurisiert

Schnittkäse

/

mindestens 8 Wochen gereift. Würziger Schnittkäse aus tagesfrischer Heumilch hergestellt. Während der Reifung wird dieser Käse mit einer feinen Zitronenpfeffer-gewürzmischung überzogen (Naturrinde mit Zitronenpfeffermischung). Der Käse wird dabei lediglich in der Zitronenpfeffermasse gewälzt, so dass der Zitronenpfeffer an der Naturrinde hängen bleibt. Durch eine weitere Reifezeit erhalten die Käse ihr "zitronig-pfeffriges Aroma". Das Geschmackserlebnis wird durch den Verzehr der Rinde noch verstärkt. Mildwürzig, leicht pfefferscharf, zitronig. Leicht speckig-fester Teig. Vereinzelt erbsengrosse Lochung möglich. Lactosefrei. Glutenfrei.

Schnittkäse

ArtNr.: 4865	STILFSER 1/4 LAIB	50%	RL	36	VPE	2	BIO	Nein
Ital./Südtirol		2,25 k	VKE	kg	VB NEIN	Heumilch	Nein	



Kuh

Pasteurisiert

Schnittkäse

/

Mindestens 2 Monate gereift. Der Teig hat eine mattgelbe Farbe. Die Beschaffenheit ist zart und geschmeidig. Stilfser ist ein würzig-herzhafter Schnittkäse, ganz nach traditionellem Verfahren hergestellt. Die weiche Konsistenz und das intensive, unverwechselbare Aroma machen ihn zu einem kleinen Meisterwerk, das die Gaumen der Käseliebhaber erfreut. Durch natürliche Reifung lactosefrei. Glutenfrei.

ArtNr.: 4992	STILFSER	50%	RL	36	VPE	1	BIO	Nein
Ital./Südtirol		9 kg	VKE	kg	VB NEIN	Heumilch	Nein	



Kuh

Pasteurisiert

Schnittkäse

/

Mindestens 2 Monate gereift. Der Teig hat eine mattgelbe Farbe. Die Beschaffenheit ist zart und geschmeidig. Stilfser ist ein würzig-herzhafter Schnittkäse, ganz nach traditionellem Verfahren hergestellt. Die weiche Konsistenz und das intensive, unverwechselbare Aroma machen ihn zu einem kleinen Meisterwerk, das die Gaumen der Käseliebhaber erfreut. Durch natürliche Reifung lactosefrei. Glutenfrei.

ArtNr.: 6109	BODENSEER ALMA WÜRZIG 1/2 LAIB	50 %	RL	28	VPE	1	BIO	Nein
Österreich		3 kg	VKE	kg	VB NEIN	Heumilch	Nein	



Kuh

Pasteurisiert

Schnittkäse

/

8-10 Wochen gereift.
Geschmack: herzhaft würzigcremiger Käse.

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.: 0609	CASTELLO MARQUIS	70%	RL	21	VPE	1	BIO	Nein
Dänemark		1kg	VKE	kg	VB JA	Heumilch	Nein	



Kuh

Pasteurisiert

Weichkäse

/

Ausgewogener Käse gereift mit Rotkultur, die für einen herrlich würzigen Geschmack sorgt und einem langen pikanten Nachgeschmack bereitet. Cremig und streichfähig mit schöner essbarer Oberfläche. Glutenfrei.

ArtNr.: 2088	CAMEMBERT ROYAL	45%	RL	21	VPE	6	BIO	Nein
Frankreich		250g	VKE	Stk.	VB NEIN	Heumilch	Nein	



Kuh

Pasteurisiert

Weichkäse

/

"kamangbär rojal" 15 Tage gereift. Weiße Edelschimmelrinde. Goldgelber Teig. Voll-aromatischer Geschmack. Attraktive Aufmachung.

ArtNr.: 2105	LE PAILLE	60%	RL	16	VPE	6	BIO	Nein
Frankreich		185g	VKE	Stk.	VB NEIN	Heumilch	Nein	



Kuh

Pasteurisiert

Weichkäse

/

Authentisch, zartschmelzend bis ins Herz. Zartschmelzend-cremig am Rand, mit angenehm quarkigem Kern. Nach traditioneller Rezeptur hergestellt. Im Keller gereift. Gluten und Lactosefrei.

Weichkäse

ArtNr.: 2380	BOURSAULT	76%	RL	13	VPE	8	BIO	Nein
Frankreich		200g	VKE	Stk.	VB NEIN		Heumilch	Nein



Kuh

Pasteurisiert

Weichkäse

/

Boursault stammt aus dem Tal der Loire. Boursault mit dem sahnig-frischen Herzen ist die geniale Schöpfung des Käsemeisters Henri Boursault ...und eine unvergleichliche Erfolgsgeschichte! Geschmeidiger Teig. Köstlich im Geschmack. Der Geschmack liegt in der fortgeschrittenen Reife. Lactosefrei. Glutenfrei.

ArtNr.: 2386	ZIEGENROLLE VIEUX PORCHE	50%	RL	16	VPE	15	BIO	Nein
Frankreich		200g	VKE	Stk.	VB NEIN		Heumilch	Nein



Ziege

Pasteurisiert

Weichkäse

/

Herkunft Limousin. Der Käse hat eine weiße Schimmelrinde, bei zunehmender Reifung bildet sich eine leichte bräunliche Färbung an der Oberfläche. Leicht bröckeliger Teig. Frischer Geruch mit leichter Champignon-Note.

Dezenter Ziegenmilchgeschmack, mit angenehm säuerlicher Note.

ArtNr.: 2629	LE CREMEUXE	72%	RL	18	VPE	1	BIO	Nein
Frankreich		1,5kg	VKE	kg	VB NEIN		Heumilch	Nein



Kuh

Pasteurisiert

Weichkäse

/

10 Tage gereift

Dieser Käse zeichnet sich durch einen homogenen Weißschimmel und einen zartschmelzenden Geschmack aus, der mit einer feinen frischen Note und einer dezenten Säure wunderbar zu allen Brotsorten passt.

ArtNr.: 2667	LE MONTAGNARD DES VOSGES	58%	RL	17	VPE	8	BIO	Nein
Frankreich		200g	VKE	Stk.	VB NEIN		Heumilch	Nein



Kuh

Pasteurisiert

Weichkäse

/

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

Weichkäse

ArtNr.: 2677	LE MINI BREBIOU DES PYRENEES	50%	RL	14	VPE	6	BIO	Nein
Frankreich		150g	VKE	Stk.	VB NEIN		Heumilch	Nein



Schaf

Pasteurisiert

Weichkäse

/

"brebiu". Milder, sehr frischer Schafskäse aus dem französischen Baskenland. Der Käsemeister Pierre hatte die Idee, aus der herrlich aromatischen Schafmilch auch einmal einen Weichkäse herzustellen. Es sollte aber kein "normaler" Weichkäse werden, sondern ein Meisterstück. So hat die Entwicklung von Brebiou mehrere Jahre gedauert. Das Ergebnis ist wirklich ein Meisterstück - Brebiou. Einzigartiges aus Frankreich ! Von Natur aus Gluten- und lactosefrei.

ArtNr.: 2778	LE PIE D'ANGLOYS	62%	RL	17	VPE	6	BIO	Nein
Frankreich		200g	VKE	Stk.	VB NEIN		Heumilch	Nein



Kuh

Pasteurisiert

Weichkäse

/

In der Mayenne (Pays de Loire) hergestellt. Schon im 12. Jahrhundert eine Köstlichkeit. Die alte gastronomische Tradition ist bis heute in Le Pie d'Angloys erhalten geblieben. Milder, sehr cremiger, nachgereifter Weichkäse. Glutenfrei. Lactosefrei.

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.

ArtNr.: 4085	GALET DE LA LOIRE	60 %	RL	16	VPE	6	BIO	Nein
Frankreich		260 g	VKE	Stk.	VB NEIN		Heumilch	Nein



Kuh

Pasteurisiert

Weichkäse

/

"galä dö la loar" Hergestellt in der Anjou (West-Frankreich). Feiner Teig und aromatischer Geschmack. Seine feine elfenbeinfarbige Schimmelrinde und sein ausgeprägter Charakter machen ihn zum Liebhaber der Gourmets.