



UNSERE FESTTAGSEMPFEHLUNG

Weihnachten 2025



Aktionszeitraum
01.12.2025 bis 31.12.2025

Art. Nr. 5649

Bio Walserstolz Bergkäse 1/8
ca. 3,25kg mind. 48%



Art.Nr. 6301

Waldviertler Trüffelpkäse Schaf
ca. 1kg mind. 45%



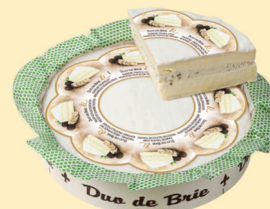
Art. Nr. 1118

Der Scharfe Maxx mind.
5 Monate ca. 6,5kg 58%



Art.Nr. 2127

Duo de Brie mit Trüffel
ca. 1,25kg 55%



Halbfester Schnittkäse

ArtNr.: 5390	KRACHER	55%	RL	12	VPE	1	BIO	Nein
Österreich		1,25 k	VKE	kg	VB	JA	Heumilch	Nein



Kuh

Pasteurisiert

Halbfester Schnittkäse

Grünschimmel

Ein herzhaft-würziger Edelschimmelkäse aus der Steiermark, der mit einer Beerenauslese aus dem Keller von Alois Kracher (Burgenland) in aufwendigem Verfahren affinert (verfeinert) wird, sodass der wertvolle edelsüße Wein in den Käse eindringt und sich mit ihm verbindet. Daraus ergibt sich ein nuancenreiches Spiel aus Würze und Süße. Die Optik wie edles Elfenbein mit smaragdgrüner Marmorierung. Der Kracher besticht durch seinen feinen Duft, seine Cremigkeit und dem einzigartigen Edelschimmelgeschmack, vereint mit der Fruchtigkeit edelsüßer Trauben. Serviertemperatur 15 - 18°C. Lactosefrei.

ArtNr.: 5435	PETIT KRACHER	55%	RL	12	VPE	4	BIO	Nein
Österreich		150g	VKE	Stk.	VB	JA	Heumilch	Nein



Kuh

Pasteurisiert

Halbfester Schnittkäse

Grünschimmel

Ein herzhaft-würziger Edelschimmelkäse aus der Steiermark, der mit einer Beerenauslese aus dem Keller von Alois Kracher (Burgenland) in aufwendigem Verfahren affinert (verfeinert) wird, sodass der wertvolle edelsüße Wein in den Käse eindringt und sich mit ihm verbindet. Daraus ergibt sich ein nuancenreiches Spiel aus Würze und Süße. Die Optik wie edles Elfenbein mit smaragdgrüner Marmorierung. Der Kracher besticht durch seinen feinen Duft, seine Cremigkeit und dem einzigartigen Edelschimmelgeschmack, vereint mit der Fruchtigkeit edelsüßer Trauben. Serviertemperatur 15 - 18°C. Lactosefrei.

Hartkäse

ArtNr.: 1116	DER EDLE MAXX 365 TAGE	58%	RL	33	VPE	1	BIO	Nein
Schweiz		6,5 kg	VKE	kg	VB NEIN		Heumilch	Nein



Kuh

Rohmilch

Hartkäse

/

365 Tage gereift. Extra würzig mit Reifekristallen. Nach einem alten, traditionellen Verfahren hergestellt. Dies erfolgt mit viel Erfahrung und Fingerspitzengefühl. Dadurch bekommt der „Maxx 365“ seinen hervorragenden Geschmack. Nach abgeschlossener Reifung wird eine Sélection weitergepflegt und bis zu 365 Tagen gereift. Er ist ein speziell würziger, hochwertiger Käse, welcher zu einem kräftigen Rotwein passt.

ArtNr.: 3253	EMMENTALER AGGENSTEIN RIEGEL	45%	RL	33	VPE	3	BIO	Nein
Deutschland		3,5kg	VKE	kg	VB NEIN		Heumilch	Nein



Kuh

Pasteurisiert

Hartkäse

/

Circa 2 Monate gereift. Wird mit gehaltvoller, würziger Milch auf traditionelle Weise hergestellt. Mildes, vollmundiges Aroma und goldgelbe Farbe. Geschmeidiger und elastischer Teig. Lactosefrei.

ArtNr.: 4785	BALDAUF NATURTALENT 1/2 LAIB	mind. 5	RL	46	VPE	1	BIO	Nein
Deutschland		3,0 kg	VKE	kg	VB JA		Heumilch	Nein



Kuh

Rohmilch

Hartkäse

/

Mindestens 6 Monate gereift. Aus tagesfrischer Rohmilch (Heumilch g.t.S.) werden die Laibe schonend verarbeitet und von Hand produziert. Man schmeckt man das herrliche Kräuteraroma der Allgäuer Wiesen und die Reinheit der natürlichen Milch. Von Natur aus laktosefrei. Glutenfrei.

ArtNr.: 5649	BIO WALSERSTOLZ 1/8	48%	RL	30	VPE	2	BIO	Ja
Österreich		3,25kg	VKE	kg	VB JA		Heumilch	Ja



Kuh

Rohmilch

Hartkäse

/

Mindestens 8 Monate gereift. Dieser Walserstolz wird exklusiv in der Maruler Bio-Bergsennerei aus Heumilch hergestellt. Das Bergdorf Marul wurde 1997 als Bio-Dorf mit intakter Umwelt ausgezeichnet. Natürliche, rotbraune Rinde. Würzig im Geschmack. Lactosefrei. Glutenfrei.

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



ArtNr.: 2125	DUO DE BRIE MIT CRANBERRIES	55%	RL	18	VPE	2	BIO	Nein
Frankreich		1,25 k	VKE	kg	VB	JA	Heumilch	Nein

Kuh

Pasteurisiert

Käsekomposition

Weißschimmel

Mindestens 8 Tage gereift.

Fruchtig-süße Delikatesse: Französischer Brie gefüllt mit einer feinen Doppelrahm-Füllung und Cranberries.

Angenehm, säuerlich und süßlich/salzig durch die CranberriesTorte in einer Holzschachtel



ArtNr.: 2127	DUO DE BRIE TRÜFFEL	55%	RL	18	VPE	2	BIO	Nein
Frankreich		ca.1,2	VKE	kg	VB	JA	Heumilch	Nein

Kuh

Pasteurisiert

Käsekomposition

Weißschimmel

"düo dö bri trüf". Mindestens 8 Tage gereift. Raffinierte und subtile Komposition: Französischer Brie gefüllt mit einer Doppelrahm-Füllung und mit feinen Trüffelstücken verfeinert. Zum Ende des Reifeprozess hat der Brie dann einen feinen Trüffelgeschmack. Torte in einer Holzschachtel



ArtNr.: 2131	DUO DE BRIE ROYAL MIT TRÜFFEL	50%	RL	18	VPE	2	BIO	Nein
Frankreich		ca.0,9	VKE	kg	VB	JA	Heumilch	Nein

Kuh

Rohmilch

Käsekomposition

Weißschimmel

Mindestens 28 Tage gereift. Ein absolutes Gaumenerlebnis: der handgeschöpfte Brie de Meaux g.U. (aus Rohmilch) wird waagrecht halbiert und mit einer Mischung aus Doppelrahm-Frischkäse und aromatischen Trüffelstückchen veredelt. ¼ Torte in einer Holzschachtel.





Sauermilchkäse

ArtNr.: 1515	LOOSE THEKENTALER	1,5 %	RL	16	VPE	24	BIO	Nein
Deutschland		62,5g	VKE	Stk.	VB	NEIN	Heumilch	Nein



Kuh

Pasteurisiert

Sauermilchkäse

/

Hausmacher Handkäse mit aufgestreutem Kümmel. Kräftig und herzhaft im Geschmack, die deftige Abwechslung für Genießergaumen.

Schnittkäse

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.



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.: 1117	BIO BARRIQUE	48%	RL	40	VPE	1	BIO	Ja
Schweiz		4,2kg	VKE	kg	VB JA		Heumilch	Ja

Kuh

Rohmilch

Schnittkäse

/

Mindestens 3 Monate gereift. Eine besondere Spezialität aus der Ostschweiz, mit Holzeiche geschmiert. Die Eichenrinde verleiht dem Käse sein ausgewogenes, vollmundiges Aroma. Angenehm, lieblicher Geschmack. 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.



Schnittkäse

ArtNr.: 1752	NUSS REBELL 1/2 Laib	50%	RL	28	VPE	1	BIO	Nein
Deutschland		3,0 kg	VKE	kg	VB	JA	Heumilch	Nein



Kuh

Pasteurisiert

Schnittkäse

/

10 Wochen gereift. Schnittkäse aus tagesfrischer Heumilch mit knackigen Walnussstücken verfeinert. Das Bukett aus Walnuss, Lebkuchen, Vanille und Rahm schmeichelt der Nase. Cremig und weich im Teig. Lactosefrei. Glutenfrei.

ArtNr.: 2038	PETIT BASQUE	50%	RL	27	VPE	6	BIO	Nein
Frankreich		0,6kg	VKE	kg	VB	NEIN	Heumilch	Nein



Schaf

Pasteurisiert

Schnittkäse

/

Circa 2-3 Monate gereift. Der Petit Basque ist ein echter traditionsgetreuer Schafmilchkäse der Pyrenäen. Seine Kruste zeigt die frühere Korbweide wider. Ein harter Teig und unnachahmlicher Geschmack. Originelles Format. Durch Weiterreifeung kann sich weisser Schimmel auf der Rinde bilden. Die Qualität des Käses wird dadurch nicht beeinträchtigt.

ArtNr.: 3396	WALDVIERTLER SELCHKÄSE	45%	RL	40	VPE	2	BIO	Nein
Österreich		1kg	VKE	kg	VB	NEIN	Heumilch	Nein



Schaf

Pasteurisiert

Schnittkäse

/

Schnittkäse aus reiner Schafmilch, mit Sorgfalt gekäst und in Buchenholz geräuchert. (Selchen = räuchern) Eignet sich vorzüglich für kalte Vorspeisen sowie für Käseteller. Glutenfrei.

ArtNr.: 3397	WALDVIERTLER SELCHKÄSE		RL	40	VPE	6	BIO	Nein
Österreich		120g	VKE	Stk.	VB	JA	Heumilch	Nein



Schaf

Pasteurisiert

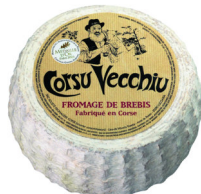
Schnittkäse

/

Schnittkäse aus reiner Schafmilch, mit Sorgfalt gekäst und in Buchenholz geräuchert. (Selchen = räuchern) Handgekäst und Handgeschöpft. Er überzeugt vor allem durch seine aromatische Würze mit zartem Schafmilcharoma, seiner geschmeidigen Konsistenz und seinem natürlichem Buchholz-Aroma. Eignet sich bestens als Bestandteil von Käseplatten, sowie zum Verfeinern von Gerichten. Glutenfrei.

Schnittkäse

ArtNr.: 3999	CORSU VECCHIU	48%	RL	20	VPE	2	BIO	Nein
Frankreich		1,5 kg	VKE	kg	VB	JA	Heumilch	Nein



Schaf

Pasteurisiert

Schnittkäse

/

5 Monate gereift. Eine Spezialität aus Korsika. Rustikale goldene Rinde. Schnittfeste und zugleich geschmeidige Konsistenz, feiner Schafmilchgeschmack. Einfach mit einer Scheibe Vollkornbrot, einem würzigen Glas Rotwein und einem frischen Salat genießen. Glutenfrei. Die natürliche und unbehandelte Rinde kann farblichen Veränderungen unterliegen, welche die Qualität des Produktes nicht beeinflussen.

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.: 4787	BALDAUF WEIDEKÄSE 1/2 LAIB	50%	RL	46	VPE	1	BIO	Nein
Deutschland		3,0kg	VKE	kg	VB	JA	Heumilch	Nein



Kuh

Pasteurisiert

Schnittkäse

/

Mindestens 4 Monate gereift. Aus Weidemilch und tagesfrischer Heumilch g.t.S. werden die Laibe schonend verarbeitet und von Hand produziert. Vollmundiges Aroma und zarter Schmelz sorgen für ein angenehmes Gaumenerlebnis. Von Natur aus laktosefrei. Glutenfrei.

Schnittkäse

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.

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.: 4988	PUSTERTALER	50%	RL	36	VPE	1	BIO	Nein
Ital./Südtirol		9kg	VKE	kg	VB	NEIN	Heumilch	Nein



Kuh

Pasteurisiert

Schnittkäse

/

Circa 70 Tage gereift. Der Pustertaler überzeugt durch seine geschmeidige, elegante Konsistenz und durch den angenehm mild-aromatischen Geschmack. Eine wahre Gaumenfreude für den Käsefreund. Nach alter Sennertadition wird dieser Schnittkäse der Rahmstufe aus bester Kuhmilch der Pustertaler Bergbauern hergestellt. Durch natürliche Reifung lactosefrei.

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.

Schnittkäse

ArtNr.: 4995	PUSTERTALER 1/2	50%	RL	36	VPE	1	BIO	Nein
Ital./Südtirol		4,5kg	VKE	kg	VB	NEIN	Heumilch	Nein

Kuh

Pasteurisiert

Schnittkäse

/



Circa 70 Tage gereift. Der Pustertaler überzeugt durch seine geschmeidige, elegante Konsistenz und durch den angenehm mild-aromatischen Geschmack. Eine wahre Gaumenfreude für den Käsefreund. Nach alter Sennertadition wird dieser Schnittkäse der Rahmstufe aus bester Kuhmilch der Pustertaler Bergbauern hergestellt. Durch natürliche Reifung laktosefrei.

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.: 5867	WALDVIERTLER TRÜFFELKÄSE VOM SCHAF	45%	RL	40	VPE	6	BIO	Nein
Österreich		120 g	VKE	Stk.	VB	JA	Heumilch	Nein



Schaf

Pasteurisiert

Schnittkäse

/

Dieser würzige Schnittkäse aus pasteurisierter Schafmilch überzeugt vor allem durch den echten, im Käseteig verarbeiteten Trüffel, durch sein zartes Schafmilcharoma und die geschmeidige Konsistenz. Die frische Schafmilch dieses Waldviertler Käses harmonisiert hervorragend mit dem erdig-aromatischen Geschmack des Trüffels. Als Highlight auf jedem Käseteller, zum Verfeinern, Belegen und Füllen von Gemüse oder Fleisch; zum Verfeinern von mediterranen Gerichten.

ArtNr.: 6301	WALDVIERTLER TRÜFFELKÄSE	45%	RL	40	VPE	2	BIO	Nein
Österreich		1,0 kg	VKE	kg	VB	JA	Heumilch	Nein



Schaf

Pasteurisiert

Schnittkäse

/

Mindestens 4 Wochen gereift. Die frische Schafmilch des Waldviertler Käses harmonisiert hervorragend mit dem würzig-kraftigen, aromatischen Geschmack des Trüffels (echte Trüffelstückchen im Käseteig). Als Highlight auf jedem Käseteller, zum Verfeinern, Belegen und Füllen von Gemüse oder Fleisch. Zum Verfeinern von mediterranen Gerichten, zum Gratinieren.....



Schnittkäse

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.

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.: 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.

ArtNr.: 2245	BRIE ORANGENLIQUÖR	50%	RL	20	VPE	1	BIO	Nein
Frankreich		1,5 kg	VKE	kg	VB JA	Heumilch	Nein	



Kuh

Pasteurisiert

Weichkäse

/

Mindestens 4 Wochen gereift. Handwerklich hergestellt im Herzen der Region Brie. Dieser feine Brie wird mit Creme Fraiche (AOP), Mascarpone mit Grand Marnier Likör verfeinert, gefüllt. Süß-säuerlicher Geschmack.

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.

Weichkäse

ArtNr.: 2648	EPOISSES BERTHAUT AOP	50%	RL	16	VPE	1	BIO	Nein
Frankreich		0,85 k	VKE	kg	VB	JA	Heumilch	Nein



Kuh

Pasteurisiert

Weichkäse

/

Über Generationen von Mönchen und Bauern der Region Burgund wurde die Rezeptur zur Herstellung des Epoisses überliefert, bis ins 20. Jahrhundert. Allein Robert Berthaut hielt an der Tradition fest und überlieferte sie an seinen Sohn weiter. Während 5 Wochen werden die Käse mehrmals wöchentlich von Hand mit dem feinen Tresterschnaps "Marc de Bourgogne" gewaschen. Trotz seines kräftigen Aromas bleibt der Geschmack dieses Epoisses feinsinnig und zart.

Der Käse ist so außergewöhnlich, dass sogar die Rinde mitgegessen werden soll. Glutenfrei. Lactosefrei.

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



Kuh

Pasteurisiert

Weichkäse

/

"lö 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.

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.

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.

ArtNr.: 4224	FIN BRIARD A LA LIQUEUR D'ORANGE	50%	RL	16	VPE	4	BIO	Nein
Frankreich		310g	VKE	Stk.	VB	JA	Heumilch	Nein



Kuh

Pasteurisiert

Weichkäse

/

"fäng briar grang marnje" Mindestens 4 Wochen gereift. Handwerklich hergestellt im Herzen der Region Brie. Der Fin Briard wird mit Creme Fraiche (AOC), Mascarpone mit Grand Marnier Likör verfeinert, gefüllt. Süß-säuerlicher Geschmack.

ArtNr.: 8520	TRIANGLE BARBICHETTE	45%	RL	18	VPE	6	BIO	Nein
Frankreich		150 G	VKE	Stk.	VB	JA	Heumilch	Nein



Ziege

Rohmilch

Weichkäse

/

10 Tage gereift
Weichkäse aus Ziegen-Rohmilch hergestellt
Ein Käse von einer einzigartigen Form aus Ziegenrohmilch.
Handgefertigte Spezialität

Weichkäsezubereitung

ArtNr.: 4918	ERBORINATO AL TARTUFO "BRUNO COSTA"	48%	RL	26	VPE	4	BIO	Nein
Italien		1,5kg	VKE	kg	VB	JA	Heumilch	Nein

Kuh

Pasteurisiert

Weichkäsezubereitung

Blauschimmel



Der Trüffel-Gorgonzola von Mario Costa verbindet den unverwechselbaren Geschmack eines Gorgonzola DOP mit dem prägnanten und delikaten Geschmack des Trüffels.
Das Ergebnis ist ein typischer und angenehmer Käse, der sich für die unbegrenzten kulinarischen Möglichkeiten bei Fleischgerichten oder Vorspeisen eignet.