

Februar 2026

Aktionszeitraum 02.02.2026 bis 27.02.2026

Art. Nr. 2358

Epoisses Germain AOP
1kg 50%



Art.Nr. 0967

Küssnachter mind. 4 Monate
7,5kg mind. 45%



Art.Nr. 3581

Ziegenkäsetorte mit
Paprika & Chili
1kg mind. 45%



Art.Nr. 2653

Le Saint Flour
Bleu Cremeux
2,5kg mind. 55%





Butter

ArtNr.: 1978	SAUERRAHM BUTTER BLOCK	/	RL	33	VPE	1	BIO	Nein
Deutschland		10,0 k	VKE	kg	VB	NEIN	Heumilch	Nein

Kuh

Pasteurisiert

Butter

/



Feinste Allgäuer Butter – hergestellt aus frischem Sauerrahm. Die perfekte Begleitung zu einer Brotzeit oder eine hervorragende Zutat beim Kochen und Backen. Nicht schmierig, geschlossene, glatte Struktur. Frisch, fein säuerlich und aromatisch im Geschmack. Rahmig zarte Streichfähigkeit. Ohne Zusatzstoffe.

Frischkäse

ArtNr.: 2166	BRILLAT-SAVARIN IGP	72%	RL	20	VPE	3	BIO	Nein
Frankreich		500g	VKE	Stk.	VB NEIN		Heumilch	Nein

Kuh

Pasteurisiert

Frischkäse

/

Gesprochen: "bria sawareng"Region: BurgundGeschmack: herrlich sahnig, mit einer feinen Säure abgerundet.



ArtNr.: 2474	PICANDOU	45%	RL	24	VPE	8	BIO	Nein
Frankreich		250g	VKE	Stk.	VB NEIN		Heumilch	Nein

Ziege

Pasteurisiert

Frischkäse

/

6 x 40 g.Frische Ziegenmilch aus dem Perigod. Frischkäse mit mildem, aromatischem Ziegengeschmack. Frisch, süß, mit Gewürzen, Kräutern oder Früchten, warm oder gegrillt, gefällt er der ganzen Familie. Unvergleichliche Textur.



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.



Frischkäsezubereitung

ArtNr.: 3039	ZIEGENFRISCHKÄSEROLLE NATUR	45%	RL	20	VPE	6	BIO	Nein
Österreich		100g	VKE	Stk.	VB	JA	Heumilch	Nein

Ziege

Pasteurisiert

Frischkäsezubereitung /

Dieser Frischkäse zeichnet sich vor allem durch den feinen und cremigen Charakter aus. Durch das optische Erscheinungsbild immer wieder eine Bereicherung im Buffet- sowie im Vorspeisenbereich.



ArtNr.: 3581	ZIEGENKÄSETORTE PAPRIKA-CHILI	45%	RL	20	VPE	2	BIO	Nein
Österreich		1,0kg	VKE	kg	VB	JA	Heumilch	Nein

Ziege

Pasteurisiert

Frischkäsezubereitung /

Mildsäuerliche Frischkäsetorte mit zartem Ziegenmilcharoma gewälzt in rotem Paprikagranulat und Chili. Eignet sich besonders als Brotaufstrich, als geschmackvolle und bereichernde Ergänzung auf der Käseplatte.



Halbfester Schnittkäse

ArtNr.: 2653	LE SAINT FLOUR BLEU CREMEUX	60%	RL	26	VPE	1	BIO	Nein
Frankreich		2,5kg	VKE	kg	VB	NEIN	Heumilch	Nein



Kuh

Pasteurisiert

Halbfester Schnittkäse

Blauschimmel

Mindestens 45 Tage gereift. Ein cremiger, geschmeidiger Blauschimmelkäse, aus der Auvergne (das Land der Blauschimmelspezialitäten). Sehr geschmackvoll und trotzdem mild. Reichlich dunkelblaue Adern im Teig verteilt.

Hartkäse

ArtNr.: 0237	PECORINO UNICO SARDO	50%	RL	45	VPE	2	BIO	Nein
Italien		3,0 kg	VKE	kg	VB NEIN	Heumilch	Nein	



Schaf

Pasteurisiert

Hartkäse

/

Mindestens 4 Monate gereift. Herkunft Sardinien. Dieser hocharomatische Schafkäse mit strohgelbem Teig zeichnet sich durch seine braune Rinde aus, die mit Olivenöl während der Reifung behandelt wurde. Die Ölbehandlung setzt einen speziellen mediterranen Duft frei, der diesen Pecorino Unico einzigartig macht. Mit seinen intensiven Aromen und süßlich-würzigem Geschmack eignet er sich besonders als Tafelkäse, begleitet mit einem guten Rotwein wie z.B. einem Merlot oder serviert mit Früchten oder Marmelade. Er ist die perfekte Zutat für Tomatensaucen, Gemüse-Risottos und Pasta. Superb als Vorspeise, gekrönt mit Balsamicoessig und Parmaschinken. Lactosefrei.

ArtNr.: 0898	BERGFEX 1/2 LAIB	50%	RL	32	VPE	2	BIO	Nein
Österreich		3,1 kg	VKE	kg	VB NEIN	Heumilch	Nein	



Kuh

Pasteurisiert

Hartkäse

/

4 Monate gereift. Würziger Bergkäse aus Österreich. Ein natürlich frischer und würziger-kräftiger Bergkäse. Mit seinem geschmeidigen Teig bietet er ein besonders und gesundes Geschmackserlebnis. Lactosefrei. Glutenfrei.

ArtNr.: 0900	EMMENTALER GOLDSTEIG	45%	RL	52	VPE	5	BIO	Nein
Deutschland		2,5kg	VKE	Stk.	VB NEIN	Heumilch	Nein	



Kuh

Pasteurisiert

Hartkäse

/

Der Käse ist perfekt für eine herzhafte Brotzeit und kann auch in der warmen Küche vielseitig eingesetzt werden. Mit seinem nussig-feinen Aroma und seinen charakteristischen Löchern ist er der Liebling der Käsewelt. Von Natur aus laktosefrei. 8 Wochen gereift.

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.

Hartkäse

ArtNr.: 0967	KÜSSNACHTER	50%	RL	30	VPE	1	BIO	Nein
Schweiz		7,5kg	VKE	kg	VB NEIN		Heumilch	Nein



Kuh

Thermisiert

Hartkäse

/

Mindestens 4 Monate gereift. Mit Heumilch hergestellt. Sein gehaltvolles und kräftiges Aroma verdankt er nicht zuletzt auch seiner speziellen mehrmonatigen Lagerung. In der Reifephase wird KUESSNACHTER mit Apfelwein gepflegt und behandelt. Dank seiner ausgezeichneten Qualität errang der Küssnachter an der internationalen Käsiade in Österreich 1998 die Silbermedaille. Lactosefrei.

ArtNr.: 1015	ROTER TEUFEL 6 MONATE	55%	RL	35	VPE	10	BIO	Nein
Schweiz		150 g	VKE	Stk.	VB NEIN		Heumilch	Nein



Kuh

Wärmebehandelt

Hartkäse

/

6 Monate gereift.
Die idyllische Hügellandschaft um das Schnebelhorn mit ihrem reichhaltigen Kräutergras bildet auch beim Roten Teufel die optimale Basis für die naturbelassene, gesunde Kuhmilch, mit der dieser wohltuende Käse entsteht.
Der Rote Teufel ist ein würziger, leicht scharfer Käse aus dem Toggenburg. Er besticht besonders durch seinen cremigen Teig trotz der sechs monatigen Reifezeit.
Den Namen bekommt diese Toggenburger Käsespezialität vom Wildmannisloch. Einer Höhle in den heimischen Bergen, wo früher der Teufel vermutet wurde.
Lactosefrei.

ArtNr.: 1039	ROTER TEUFEL	54%	RL	45	VPE	1	BIO	Nein
Schweiz		6,5 kg	VKE	kg	VB NEIN		Heumilch	Nein



Kuh

Thermisiert

Hartkäse

/

6 Monate gereift. Die idyllische Hügellandschaft um das Schnebelhorn mit ihrem reichhaltigen Kräutergras bildet auch beim Roten Teufel die optimale Basis für die naturbelassene, gesunde Kuhmilch, mit der dieser wohltuende Käse entsteht. Der Rote Teufel ist ein würziger, leicht scharfer Käse aus dem Toggenburg. Er besticht besonders durch seinen cremigen Teig trotz der sechs monatigen Reifezeit. Den Namen bekommt diese Toggenburger Käsespezialität vom Wildmannisloch. Einer Höhle in den heimischen Bergen, wo früher der Teufel vermutet wurde. Lactosefrei.

ArtNr.: 1138	ROTER TEUFEL 1/2	54%	RL	30	VPE	2	BIO	Nein
Schweiz		3,25 k	VKE	kg	VB NEIN		Heumilch	Nein



Kuh

Thermisiert

Hartkäse

/

6 Monate gereift. Die idyllische Hügellandschaft um das Schnebelhorn mit ihrem reichhaltigen Kräutergras bildet auch beim Roten Teufel die optimale Basis für die naturbelassene, gesunde Kuhmilch, mit der dieser wohltuende Käse entsteht. Der Rote Teufel ist ein würziger, leicht scharfer Käse aus dem Toggenburg. Er besticht besonders durch seinen cremigen Teig trotz der sechs monatigen Reifezeit. Den Namen bekommt diese Toggenburger Käsespezialität vom Wildmannisloch. Einer Höhle in den heimischen Bergen, wo früher der Teufel vermutet wurde. Lactosefrei.

Hartkäse

ArtNr.: 2356	COMTE BADOZ SELECTION	45%	RL	37	VPE	4	BIO	Nein
Frankreich		2,4 kg	VKE	kg	VB	NEIN	Heumilch	Nein



Kuh

Rohmilch

Hartkäse

/

"kongte bados" 6-10 Monate gereift. Cremefarben bis hellorangelber Teig, geschmeidig, leicht elastisch. Nussig, fruchtiger Geschmack.

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



Schaf

Pasteurisiert

Hartkäse

/

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 Heuroma. Der Käse ist hart und kompakt.

Schnittkäse

ArtNr.: 0847	MOOSBACHER	45%	RL	32	VPE	1	BIO	Nein
Österreich		8,3 kg	VKE	kg	VB NEIN		Heumilch	Nein



Kuh

Pasteurisiert

Schnittkäse

/

Mindestens 42 Tage gereift. Der Moosbacher ist der einzige Käse im Leinentuch, er ist aus der Kombination zweier Reifeverfahren entstanden: die Behandlung mit Rotschmiere und die Warmreifung. Sein würziger Geschmack wird mit zunehmendem Alter noch etwas intensiver. Lactosefrei. Glutenfrei.

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



Kuh

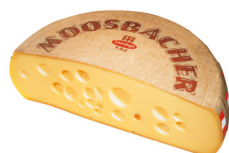
Pasteurisiert

Schnittkäse

/

ca. 42 Tage gereift. Der Rahmlaub wird nach alten Kärntner Rezepten hergestellt. Typisch sind hier die vielen unregelmäßigen Schlitz- oder Bruchlöcher. Durch die Rotkulturereifung 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.: 0870	MOOSBACHER 1/2 LAIB	45%	RL	32	VPE	2	BIO	Nein
Österreich		4,2 kg	VKE	kg	VB NEIN		Heumilch	Nein



Kuh

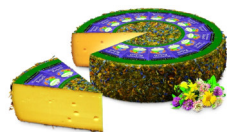
Pasteurisiert

Schnittkäse

/

Mindestens 56 Tage gereift. Der Moosbacher ist der einzige Käse im Leinentuch, er ist aus der Kombination zweier Reifeverfahren entstanden: die Behandlung mit Rotschmiere und die Warmreifung. Sein würziger Geschmack wird mit zunehmendem Alter noch etwas intensiver. Lactosefrei. Glutenfrei.

ArtNr.: 1726	HEUBLUMENREBELL 1/2	50%	RL	28	VPE	1	BIO	Nein
Österreich		3,0 kg	VKE	kg	VB NEIN		Heumilch	Nein



Kuh

Pasteurisiert

Schnittkäse

Rotschmierrinde

4 Monate gereift. Im Duft senden Honig, Blütenaromen und Jungholz einen Gruß von der Alpenwiese. Dazu verweisen rahmige Noten und helles Karamell auf den Rohstoff Heumilch. Der cremig-geschmeidige Teig schmilzt wunderbar. Dieser Schnittkäse ist umhüllt und veredelt mit einer kostbaren, blumig-duftenden Almbüthenmischung. Eine Innovation kombiniert mit Tradition. Lactosefrei.

Schnittkäse

ArtNr.: 1736	HOLUNDER REBELL 1/2	50%	RL	28	VPE	1	BIO	Nein
Österreich		3,0 kg	VKE	kg	VB	JA	Heumilch	Nein

Kuh

Pasteurisiert

Schnittkäse

/

70 Tage gereift. Ein sahnig-milder Käse hergestellt aus tagesfrischer Heumilch. Diese naturgereifte Besonderheit wird mit frischem Joghurt und Holunderblütensaft verfeinert. Dadurch erhält dieser Käse seine angenehme, fruchtige Note. Die Käserinde ist mit Holunderblüten versehen. Lactosefrei. Glutenfrei.



ArtNr.: 1789	WILDBLUMEN KÄSE	50%	RL	28	VPE	1	BIO	Nein
Deutschland		6 kg	VKE	kg	VB	NEIN	Heumilch	Nein

Kuh

Pasteurisiert

Schnittkäse

/

8 Wochen gereift. Nach dieser Zeit werden die Käse mit einem feinen Kräuter- und Blütenmix überzogen. Der Käse wird dabei lediglich in der Blütenmasse gewälzt, so dass die Blumen an der Naturrinde hängen bleiben. "Blumiges" Aroma, würziger Geschmack. Mit tagesfrischer Heumilch hergestellt. Naturrinde mit Blütenmix zum Verzehr geeignet. Lactosefrei. Glutenfrei.



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.: 1899	WILDBLUMENKÄSE 1/2	50%	RL	24	VPE	2	BIO	Nein
Deutschland		3,0 kg	VKE	kg	VB	NEIN	Heumilch	Nein

Kuh

Pasteurisiert

Schnittkäse

/

Mindestens 8 Wochen gereift. Nach dieser Zeit werden die Käse mit einem feinen Kräuter- und Blütenmix (Malvenblüten, Kornblumenblüten, Ringelblumen, Heublumen, Saflorblüten, Erdbeerblätter, Rosenblüten, Schabzigerklee) überzogen. Der Käse wird dabei lediglich in der Blütenmasse gewälzt, so dass die Blumen an der Naturrinde hängen bleiben. "Blumiges" Aroma, würziger Geschmack. Mit tagesfrischer Heumilch hergestellt. Naturrinde mit Blütenmix zum Verzehr geeignet. Lactosefrei. Glutenfrei.



Schnittkäse

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.

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 laktosefrei.

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.



Schnittkäse

ArtNr.: 5998	LEERDAMMER DELACREME	50%	RL	23	VPE	1	BIO	Nein
Holland		6,4 kg	VKE	kg	VB	NEIN	Heumilch	Nein

Kuh

Pasteurisiert

Schnittkäse

/



Eine einzigartige Kombination aus mild-würzigem Geschmack und geschmeidiger Konsistenz sorgen beim Leerdammer® Delacrème für ganz besondere Genuss-Momente. Ideal als Brotbelag, pur, als Snack, oder in der warmen Küche. Probieren Sie LEERDAMMER® Delacrème in Kombination mit frischen Süßkirschen und genießen Sie die Kombination aus süßen Früchten und mild-würzigem Käsegenuss. Lactosefrei.

Weichkäse

ArtNr.: 2358	EPOISSES COUPE GERMAIN AOP	50%	RL	20	VPE	2	BIO	Nein
Frankreich		1,0 kg	VKE	kg	VB NEIN		Heumilch	Nein



Kuh

Pasteurisiert

Weichkäse

/

"Epoass""4 bis 8 Wochen gereift.Diese Spezialität stammt aus der Region Burgund - Champagne Ardenne und wird mit Marc de Bourgogne affinert.Weicher bis fließender Teig. Weisse bis hellgelbe Farbe. Vollmundiger, intensiver, aromatischer Geschmack, der an Burgunder Trauben erinnert.Durch die Pflege mit Marc de Bourgogne (die Rinde wird mindestens 8 Mal mit Burgunderschnaps abgewaschen) wird die Oberfläche orangegefärbt. Rinde zum Verzehr geeignet."

ArtNr.: 2668	CANTOREL GEANT	60%	RL	34	VPE	2	BIO	Nein
Frankreich		2,2 kg	VKE	kg	VB JA		Heumilch	Nein



Kuh

Pasteurisiert

Weichkäse

/

9-15 Tage gereift.In der Auvergne hergestellt.Die Spezialitäten der Fromageries Occitanes werden nach altbewährter Käse Tradition hergestellt.Ausgeprägter Geschmack, leicht süßlich.Schnittfester Teig.

ArtNr.: 4756	BRIE DE MEAUX 1/4	45%	RL	14	VPE	4	BIO	Nein
Frankreich		0,750	VKE	kg	VB NEIN		Heumilch	Nein



Kuh

Rohmilch

Weichkäse

Weißschimmel

"bri de mo"Region: Ile de France. 4 Wochen gereift.Je nach Herkunft werden die Brie-Sorten in unterschiedlichem Reifungszustand verzehrt. Der Brie de Meaux, der Größte unter den verschiedenen Formaten, wird ausschließlich im vollreifen Zustand verzehrt. Geschmeidiger Teig ohne Lochung.

ArtNr.: 6275	BRILLAT-SAVARIN IGP AFFINE SOUS CLOCHE	72%	RL	17	VPE	3	BIO	Nein
Frankreich		0,5kg	VKE	kg	VB NEIN		Heumilch	Nein



Kuh

Pasteurisiert

Weichkäse

/

gesprochen: "bria sawareng"Brillat Savarin wurde am Ende des 19. Jahrhunderts von Herrn Brillat Savarin kreiert. Dieser Brillat Savarin wird nach alter Tradition hergestellt. Es handelt sich hier um einen Käsebruch mit langsamer Gerinnung. Er reift zusätzlich 15-20 Tage in eigenen Kellern. Er wird ausschließlich mit Milch aus Burgund und dem benachbarten Jura hergestellt. Herrlich sahniges Bouquet, an Butter erinnernd, mit einer feinen Säure abgerundet.