

## **„Käsegenuss aus der Alpenregion 2026“**

**Aktionszeitraum  
02.03.2026 bis 03.04.2026**



Art.Nr. 0986

**KUESSNACHTER RISERVA**

**MIND. 8 MONATE - 7,5KG mind. 45%**



Art. Nr. 5449/5534

**LÄNDLE WEINKÄSE 4 MONATE –**

**LB. 4KG BZW. ½ LB. 2kg 50%**



ArtNr.: <b>0847</b>	<b>MOOSBACHER</b>	<b>45%</b>	<b>RL</b>	<b>32</b>	<b>VPE</b>	<b>1</b>	<b>BIO</b>	Nein
Österreich		<b>8,3 kg</b>	<b>VKE</b>	<b>kg</b>	<b>VB NEIN</b>	<b>Heumilch</b>	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.: <b>0860</b>	<b>DACHSTEINER</b>	<b>50%</b>	<b>RL</b>	<b>32</b>	<b>VPE</b>	<b>2</b>	<b>BIO</b>	Nein
Österreich		<b>3,5kg</b>	<b>VKE</b>	<b>kg</b>	<b>VB NEIN</b>	<b>Heumilch</b>	Nein	



**Kuh** **Pasteurisiert** **Schnittkäse** **Rotkultur**

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

ArtNr.: <b>0870</b>	<b>MOOSBACHER 1/2 LAIB</b>	<b>45%</b>	<b>RL</b>	<b>32</b>	<b>VPE</b>	<b>2</b>	<b>BIO</b>	Nein
Österreich		<b>4,2 kg</b>	<b>VKE</b>	<b>kg</b>	<b>VB NEIN</b>	<b>Heumilch</b>	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.: <b>0898</b>	<b>BERGFEX 1/2 LAIB</b>	<b>50%</b>	<b>RL</b>	<b>32</b>	<b>VPE</b>	<b>2</b>	<b>BIO</b>	Nein
Österreich		<b>3,1 kg</b>	<b>VKE</b>	<b>kg</b>	<b>VB NEIN</b>	<b>Heumilch</b>	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.: **0916** **ST. MORITZ BERGKÄSE MILD LAIB 5 MONATE** **45%** **RL** **40** **VPE** **1** **BIO** **Nein**  
Schweiz **4,8kg** **VKE** **kg** **VB NEIN** **Heumilch** **Nein**



**Kuh** **Thermisiert** **Schnittkäse** **/**

Mindestens 5 Monate gereift.  
Der St. Moritz Bergkäse mild kann in gewisser Weise mit der Schönheit der Natur im Engadin verglichen werden. Genau wie die majestätischen Berge, die strahlende Sonne und der glitzernde Schnee, bietet der Käse eine einzigartige Kombination aus cremiger Textur, milder Geschmacksnote und harmonischen Aromen.  
Der Luxus von St. Moritz spiegelt sich auch in diesem Spitzenprodukt wider, das höchste Qualitätsstandards erfüllt. Genießen Sie den St. Moritz Bergkäse und lassen Sie sich von seiner Exzellenz verzaubern, ähnlich wie von der atemberaubenden Schönheit der Natur und dem Luxus von St. Moritz.

ArtNr.: **0924** **ST. MORITZ BERGKÄSE REZENT LAIB 12 MONATE** **45%** **RL** **40** **VPE** **1** **BIO** **Nein**  
Schweiz **4,8kg** **VKE** **kg** **VB NEIN** **Heumilch** **Nein**



**Kuh** **Thermisiert** **Hartkäse** **/**

Mindestens 12 Monate gereift.  
Dieser St. Moritz Bergkäse rezent mit seinen extra würzigen Aromen und den Kristallineinschlüssen kann mit den steilen Bergen des Engadins verglichen werden. Beide haben eine faszinierende und beeindruckende Präsenz.  
Genau wie die Berge des Engadins, die von majestätischen Gletschern umgeben sind, strahlt der St. Moritz Bergkäse eine gewisse Qualität und Luxus aus.  
Die Sonne, die auf die Gletscher und den Käse scheint, verstärkt ihre Attraktivität und verleiht ihnen einen besonderen Glanz.  
Der St. Moritz Bergkäse kann daher als ein Spitzenprodukt betrachtet werden, das die Schönheit und Qualität des Engadins widerspiegelt.

ArtNr.: **0962** **HEUMILCH GENUSS** **54%** **RL** **26** **VPE** **1** **BIO** **Nein**  
Schweiz **7,0 kg** **VKE** **kg** **VB NEIN** **Heumilch** **Nein**



**Kuh** **Thermisiert** **Hartkäse** **/**

4 Monate gereift. Aus frischer Heumilch, hergestellt in der Zentralschweiz. Würziger Käse, sehr aromatisch und abgerundet im Geschmack. Verwendung Zum Apéro, als Zwischenverpflegung oder zum Nachtsch, zur Bereicherung feiner Käseplatten.

ArtNr.: **0965** **TRADITION GRAND CRU** **50%** **RL** **30** **VPE** **1** **BIO** **Nein**  
Schweiz **7,0 kg** **VKE** **kg** **VB NEIN** **Heumilch** **Nein**



**Kuh** **Thermisiert** **Hartkäse** **/**

4 Monate gereift. Swiss Cheese Award 2015. Aus frischer Wiesenmilch in der Zentralschweiz hergestellt (keine Entrahmung, keine Pasteurisation). Durch die Pflege im Reifekeller mit Apfelwein und Asche entsteht die dunkle Rinde, welche dem Käse ein rustikales Äußeres verleiht. Würzig, aromatisch und abgerundet im Geschmack. Lactosefrei.



ArtNr.: <b>0967</b>	<b>KÜSSNACHTER</b>	<b>50%</b>	<b>RL</b>	<b>30</b>	<b>VPE</b>	<b>1</b>	<b>BIO</b>	Nein
Schweiz		<b>7,5kg</b>	<b>VKE</b>	<b>kg</b>	<b>VB NEIN</b>		<b>Heumilch</b>	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.: <b>0977</b>	<b>WILDER ENGEL</b>	<b>56%</b>	<b>RL</b>	<b>45</b>	<b>VPE</b>	<b>1</b>	<b>BIO</b>	Nein
Schweiz		<b>7,0 kg</b>	<b>VKE</b>	<b>kg</b>	<b>VB NEIN</b>		<b>Heumilch</b>	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.: <b>0979</b>	<b>WILDER ENGEL</b>	<b>56%</b>	<b>RL</b>	<b>30</b>	<b>VPE</b>	<b>2</b>	<b>BIO</b>	Nein
Schweiz		<b>3,5 kg</b>	<b>VKE</b>	<b>kg</b>	<b>VB JA</b>		<b>Heumilch</b>	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.: <b>0986</b>	<b>KÜSSNACHTER RISERVA</b>	<b>50%</b>	<b>RL</b>	<b>30</b>	<b>VPE</b>	<b>1</b>	<b>BIO</b>	Nein
Schweiz		<b>7,5 kg</b>	<b>VKE</b>	<b>kg</b>	<b>VB NEIN</b>		<b>Heumilch</b>	Nein



Kuh

Thermisiert

Hartkäse

/

Mindestens 8 Monate in Kellern gereift. Mit Heumilch hergestellt. Während dieser Reifung werden die Käse regelmäßig gewendet und mit Urschweizer Apfelwein (Most) gepflegt. Die lange Reifezeit und der Most verleihen dem Käse ein unverkennbares reifes Aroma. Geschmack: dezent, würzig, charaktervoll. Lactosefrei.



ArtNr.: <b>1010</b>	<b>WILDER ENGEL MINDESTENS 7 MONATE</b>	<b>55%</b>	<b>RL</b>	<b>35</b>	<b>VPE</b>	<b>10</b>	<b>BIO</b>	Nein
Schweiz		<b>150 g</b>	<b>VKE</b>	<b>Stk.</b>	<b>VB</b>	<b>NEIN</b>	<b>Heumilch</b>	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.: <b>1027</b>	<b>TRÜFFELPERLE MIND. 2 MONATE</b>	<b>56%</b>	<b>RL</b>	<b>60</b>	<b>VPE</b>	<b>1</b>	<b>BIO</b>	Nein
Schweiz		<b>6,5kg</b>	<b>VKE</b>	<b>kg</b>	<b>VB</b>	<b>NEIN</b>	<b>Heumilch</b>	Nein



**Kuh** **Thermisiert** **Schnittkäsezubereitung** /

Mindestens 2 Monate gereift.

Die Trüffel aus dem norditalienischen Piemont sind echte Genussperlen. Diese erlesene Köstlichkeit verwandelt die noch ungeschliffene Trüffelperle in einen wahren Käse-Diamanten. Das unverwechselbare Aroma des südländischen Trüffelpilz harmonisiert wunderbar mit dem natürlichen und bodenständigen Käse aus dem Kanton St. Gallen. Nach der mindestens zweimonatigen Reifezeit im Käsekeller glänzt die Trüffelperle mit ihrem würzigen, nussigen Aroma und intensiven Trüffelschmack abgerundet durch einen cremig schmelzigen Teig.

ArtNr.: <b>1043</b>	<b>SCHWARZER PHÖNIX</b>	<b>58%</b>	<b>RL</b>	<b>52</b>	<b>VPE</b>	<b>1</b>	<b>BIO</b>	Nein
Schweiz		<b>6,5 kg</b>	<b>VKE</b>	<b>kg</b>	<b>VB</b>	<b>NEIN</b>	<b>Heumilch</b>	Nein



**Kuh** **Wärmebehandelt** **Schnittkäse** /

In den sanften Hügeln des Toggenburger Tals, wo die Zeit stillzustehen scheint, ist eine außergewöhnliche Käsesorte entstanden: der Schwarze Phönix.  
Ein unglaublich cremiger Rahmkäse, dem bei der Herstellung noch eine Portion Rahm zugesetzt wurde.  
Die tiefe, dunkle Färbung der Rinde, die durch die Veredelung mit Pflanzenkohle entsteht, erinnert an das majestätische Gefieder des Schwarzen Phönix.  
Nach einer Reifezeit von mindestens 120 Tagen entwickelt sich der Schwarze Phönix zu einem herzhaft würzigen und zugleich rahmigen Meisterwerk, das die Geschmackssinne anregt.  
Von Natur aus laktosefrei. Glutenfrei

ArtNr.: <b>1044</b>	<b>SCHWARZER PHÖNIX 1/2LAIB</b>	<b>mind.</b>	<b>RL</b>	<b>30</b>	<b>VPE</b>	<b>1</b>	<b>BIO</b>	Nein
Schweiz		<b>3,2kg</b>	<b>VKE</b>	<b>kg</b>	<b>VB</b>	<b>JA</b>	<b>Heumilch</b>	Nein



**Kuh** **Thermisiert** **Schnittkäse** /

In den sanften Hügeln des Toggenburger Tals, wo die Zeit stillzustehen scheint, ist eine außergewöhnliche Käsesorte entstanden: der Schwarze Phönix. Ein unglaublich cremiger Rahmkäse, dem bei der Herstellung noch eine Portion Rahm zugesetzt wurde. Die tiefe, dunkle Färbung der Rinde, die durch die Veredelung mit Pflanzenkohle entsteht, erinnert an das majestätische Gefieder des Schwarzen Phönix. Nach einer Reifezeit von mindestens 120 Tagen entwickelt sich der Schwarze Phönix zu einem herzhaft würzigen und zugleich rahmigen Meisterwerk, das die Geschmackssinne anregt. Von Natur aus laktosefrei & glutenfrei

ArtNr.: <b>1050</b>	<b>SANKT GALLER KLOSTERKÄSE</b>	<b>45%</b>	<b>RL</b>	<b>40</b>	<b>VPE</b>	<b>1</b>	<b>BIO</b>	Nein
Schweiz		<b>6,0kg</b>	<b>VKE</b>	<b>kg</b>	<b>VB NEIN</b>		<b>Heumilch</b>	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.: <b>1053</b>	<b>ST GALLER KLOSTERKÄSE HIMMLISCH WÜRZIG</b>	<b>50%</b>	<b>RL</b>	<b>30</b>	<b>VPE</b>	<b>1</b>	<b>BIO</b>	Nein
Schweiz		<b>6,0 kg</b>	<b>VKE</b>	<b>kg</b>	<b>VB NEIN</b>		<b>Heumilch</b>	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.: <b>1085</b>	<b>HELVETIA 1/8</b>	<b>50%</b>	<b>RL</b>	<b>30</b>	<b>VPE</b>	<b>8</b>	<b>BIO</b>	Nein
Schweiz		<b>0,8 kg</b>	<b>VKE</b>	<b>kg</b>	<b>VB NEIN</b>		<b>Heumilch</b>	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.: <b>1116</b>	<b>DER EDLE MAXX 365 TAGE</b>	<b>58%</b>	<b>RL</b>	<b>33</b>	<b>VPE</b>	<b>1</b>	<b>BIO</b>	Nein
Schweiz		<b>6,5 kg</b>	<b>VKE</b>	<b>kg</b>	<b>VB NEIN</b>		<b>Heumilch</b>	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.: <b>1118</b>	<b>SCHARFE MAXX</b>	<b>58%</b>	<b>RL</b>	<b>36</b>	<b>VPE</b>	<b>1</b>	<b>BIO</b>	Nein
Schweiz		<b>6,5kg</b>	<b>VKE</b>	<b>kg</b>	<b>VB NEIN</b>		<b>Heumilch</b>	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.: <b>1143</b>	<b>MONTI PORCINI</b>	<b>mind. 5</b>	<b>RL</b>	<b>53</b>	<b>VPE</b>	<b>1</b>	<b>BIO</b>	Nein
Schweiz		<b>ca. 6,5</b>	<b>VKE</b>	<b>kg</b>	<b>VB JA</b>		<b>Heumilch</b>	Nein



Kuh

Thermisiert

Hartkäse

/

Schweizer Halbhartkäse mit 2% Steinpilz und Steinpilzaroma, aus thermisierter Kuhmilch, mindestens 56% Fett i. Tr.

ArtNr.: <b>1229</b>	<b>MÜLLER-THURGAU MILD</b>	<b>55%</b>	<b>RL</b>	<b>36</b>	<b>VPE</b>	<b>1</b>	<b>BIO</b>	Nein
Schweiz		<b>6,8kg</b>	<b>VKE</b>	<b>kg</b>	<b>VB NEIN</b>		<b>Heumilch</b>	Nein



Kuh

Rohmilch

Schnittkäse

/

Bereits in der 4. Generation wird die Käserei Müller-Thurgau nun schon geführt. Heute setzen die Geschwister Manuel und Melanie die erfolgreiche Käserei-Geschichte nach den traditionellen Familienrezepten fort. Die hochwertige solofreie Rohmilch stammt von Kühen die auf weitläufigen Weiden in der schönen Voralpenlandschaft weiden und bildet den Grundstein für die einmaligen Käsespezialitäten. Bis zu vier Monate reift in jedem Laib ein aromatisch mildes Aroma mit rahmigen Noten heran. Der „Blaue“ Müller-Thurgau ist ein Schnittkäse für Kinder und alle jene, die den süßlich milden Geschmack von Milch lieben. Laktosefrei

ArtNr.: <b>1230</b>	<b>MÜLLER THURGAU REZENT</b>	<b>55%</b>	<b>RL</b>	<b>36</b>	<b>VPE</b>	<b>1</b>	<b>BIO</b>	Nein
Schweiz		<b>6,8kg</b>	<b>VKE</b>	<b>kg</b>	<b>VB NEIN</b>		<b>Heumilch</b>	Nein



Kuh

Rohmilch

Hartkäse

/

Bereits in der 4. Generation wird die Käserei Müller-Thurgau nun schon geführt. Heute setzen die Geschwister Manuel und Melanie die erfolgreiche Käserei-Geschichte nach den traditionellen Familienrezepten fort. Die hochwertige solofreie Rohmilch stammt von Kühen die auf weitläufigen Weiden in der schönen Voralpenlandschaft weiden und bildet den Grundstein für die einmaligen Käsespezialitäten. Der „Schwarze“ Müller Thurgau rezent mit seiner dunklen und festen Rinde und seiner Reifezeit von 10-12 Monaten überzeugt auch den anspruchsvollen Käseliebhaber. Er hat die Eigenschaft von einem Hartkäse mit einer ganz außergewöhnlichen Cremigkeit. Am Gaumen entfaltet er seine volle Würze, jedoch ohne den beißenden Geruch in der Nase. Ein Käse voller Aroma, Würze und Biss für ein intensives Käseerlebnis. Der Müller Thurgau rezent bildet auch die optimale Basis für ein würziges Fondue.



<b>ArtNr.: 1231</b>	<b>HAGENWILER SCHLOSSKÄSE REZENT</b>	<b>51%</b>	<b>RL</b>	<b>36</b>	<b>VPE</b>	<b>1</b>	<b>BIO</b>	Nein
<b>Schweiz</b>		<b>7kg</b>	<b>VKE</b>	<b>kg</b>	<b>VB NEIN</b>		<b>Heumilch</b>	Nein



**Kuh Rohmilch Hartkäse /**

Bereits in der 4. Generation wird die Käserei Müller-Thurgau nun schon geführt. Heute setzen die Geschwister Manuel und Melanie die erfolgreiche Käserei-Geschichte nach den traditionellen Familienrezepte fort.

Die hochwertige solofreie Rohmilch stammt von Kühen die auf weitläufigen Weiden in der schönen Voralpenlandschaft weiden und bildet den Grundstein für die einmaligen Käsespezialitäten.

Der Hagenwiler Schlosskäse trägt seinen Namen zu Ehren des Wasserschlosses Hagenwil, welches unweit der Dorfkäserei steht.

Er zeichnet sich durch seine spürbare aber sehr ausgewogene Würze aus, die er durch seine 5-6 monatige Reifung erlangt.

Durch seine gute Schmelzeigenschaften, eignet er sich auch perfekt für Käse-Röst oder eine Käsesuppe.

<b>ArtNr.: 1234</b>	<b>MÜLLER-THURGAU WÜRZIG</b>	<b>55%</b>	<b>RL</b>	<b>36</b>	<b>VPE</b>	<b>1</b>	<b>BIO</b>	Nein
<b>Schweiz</b>		<b>6,8kg</b>	<b>VKE</b>	<b>kg</b>	<b>VB NEIN</b>		<b>Heumilch</b>	Nein



**Kuh Rohmilch Schnittkäse /**

Bereits in der 4. Generation wird die Käserei Müller-Thurgau nun schon geführt. Heute setzen die Geschwister Manuel und Melanie die erfolgreiche Käserei-Geschichte nach den traditionellen Familienrezepte fort.

Die hochwertige solofreie Rohmilch stammt von Kühen die auf weitläufigen Weiden in der schönen Voralpenlandschaft weiden und bildet den Grundstein für die einmaligen Käsespezialitäten.

Mit einer Reifezeit von 5-7 Monaten und einem harmonisch cremig-würzigen Aroma ist der „Grüne“ Müller-Thurgau „würzig“ ein Käse mit eindeutigem Charakter, der aber keineswegs scharf ist.

Er ist bei jeder Gelegenheit ein echtes Genusserebnis. Zum Beispiel in Wurst-Käsesalat.

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

<b>ArtNr.: 1521</b>	<b>LIEBLING GARTENKRÄUTER KRESSE</b>	<b>50%</b>	<b>RL</b>	<b>20</b>	<b>VPE</b>	<b>1</b>	<b>BIO</b>	Nein
<b>Deutschland</b>		<b>4,0 kg</b>	<b>VKE</b>	<b>kg</b>	<b>VB NEIN</b>		<b>Heumilch</b>	Nein



**Kuh Pasteurisiert Halbfester Schnittkäse /**

6-8 Wochen gereift. Natürliche Rotschmierrinde mit Kräutern bedeckt. Am Ende der Reifung werden die Käse mit Gartenkräutern, Kresse, Rucola und getrockneten Tomaten umhüllt. Aromatisch würzig nach Kräutern, Kresse und Rucola schmeckend. Cremig-weicher Teig.

ArtNr.: <b>1524</b>	<b>SCHÖNAUER LIEBLING WILDBLUME</b>	50%	RL	20	VPE	1	BIO	Nein
Deutschland		4,0 kg	VKE	kg	VB	JA	Heumilch	Nein

Kuh Pasteurisiert Halbfester Schnittkäse /



6-8 Wochen gereift. Natürliche Rotschmierrinde mit Blütenmix bedeckt. Am Ende der Reifung werden die Käse mit Erikablüten, Dillspitzen, Liebstöckl, Lavendel, Konrblumen und Ringelblumen umhüllt. Aromatisch würzig typisch nach Blumen und Blüten schmeckend. Schnittfester, speckiger Teig.

ArtNr.: <b>1547</b>	<b>SCHÖNAUER LIEBLING ZITRONENPFEFFER</b>	50%	RL	20	VPE	1	BIO	Nein
Deutschland		4,0 kg	VKE	kg	VB	NEIN	Heumilch	Nein

Kuh Pasteurisiert Halbfester Schnittkäse /



6 -8 Wochen naturgereift .Der Zitronenpfeffer wird direkt auf den Käse (essbare Naturrinde) affinert.Teig elfenbeinfarbig, matt glänzend, mit Bruchlochung.Geruch/Geschmack: aromatisch würzig, typisch nach Zitronen

Konsistenz: schnittfest (innen) bis cremig weich (Randbereich)

ArtNr.: <b>1556</b>	<b>LIEBLING RINGELBLUMEN / KLEE</b>	50%	RL	20	VPE	1	BIO	Nein
Deutschland		3,8 kg	VKE	kg	VB	NEIN	Heumilch	Nein

Kuh Pasteurisiert Halbfester Schnittkäse /



8 Wochen naturgereift und von Hand mit Ringelblume und Schweizer Klee umhüllt. Die Ringelblume als Heilpflanze und der Schweizer Klee als ideales Käsegewürz machen diesen Liebling zu einem ganz besonderen Käse. Leuchtend gelb in der Erscheinung und fein nussig im Geschmack - dieser Käse ist etwas ganz Besonderes. Rinde: Naturrinde mit Rotschmiere vollständig mit Ringelblume und Schweizer Klee umhüllt. Teig elfenbeinfarbig, matt glänzend, mit Bruchlochung. Geruch/Geschmack: aromatisch würzig, typisch nach Ringelblume und Schabziger.Konsistenz: schnittfest (innen) bis cremig weich (Randbereich).

ArtNr.: <b>1789</b>	<b>WILDBLUMEN KÄSE</b>	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.: <b>1899</b>	<b>WILDBLUMENKÄSE 1/2</b>	<b>50%</b>	<b>RL</b>	<b>24</b>	<b>VPE</b>	<b>2</b>	<b>BIO</b>	Nein
Deutschland		<b>3,0 kg</b>	<b>VKE</b>	<b>kg</b>	<b>VB NEIN</b>	<b>Heumilch</b>		Ja



**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.

ArtNr.: <b>2273</b>	<b>PETIT REBLOCHON DE SAVOIE</b>	<b>45%</b>	<b>RL</b>	<b>27</b>	<b>VPE</b>	<b>12</b>	<b>BIO</b>	Nein
Frankreich		<b>230g</b>	<b>VKE</b>	<b>Stk.</b>	<b>VB NEIN</b>	<b>Heumilch</b>		Nein



**Kuh** **Rohmilch** **Halbfester Schnittkäse** /

"pöti röbloschong de savoa" 2-4 Wochen gereift. Der cremige Teig des Reblochon schmeckt vollmundig nussig. Hergestellt in der Region Savoie (Aravis bis zu dem Mont Blanc Gebiet). Die Oberfläche ist gelb bis orange mit Weißschimmel geprägt. Glatter, elfenbeinfarbiger Teig. Frischer, delikater Geschmack.

ArtNr.: <b>2355</b>	<b>ABONDANCE AOP LAITIER</b>	<b>48%</b>	<b>RL</b>	<b>27</b>	<b>VPE</b>	<b>1</b>	<b>BIO</b>	Nein
Frankreich		<b>9kg</b>	<b>VKE</b>	<b>kg</b>	<b>VB JA</b>	<b>Heumilch</b>		Nein



**Kuh** **Rohmilch** **Halbfester Schnittkäse** /

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



**Kuh** **Rohmilch** **Hartkäse** /

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



ArtNr.: <b>2570</b>	<b>MORBIER PRESTIGE ROHMILCH</b>	<b>45%</b>	<b>RL</b>	<b>27</b>	<b>VPE</b>	<b>1</b>	<b>BIO</b>	Nein
Frankreich		<b>6 kg</b>	<b>VKE</b>	<b>kg</b>	<b>VB NEIN</b>	<b>Heumilch</b>	Nein	



Kuh Rohmilch Halbfester Schnittkäse /

"Morbje" Mindestens 2 Monate gerift. Charakteristisch für den Morbier ist die dünne Pflanzenkohleschicht, die sich in der Mitte des Teiges befindet. Der Morbier ist seit 2002 EU-weit als AOP-Käse (Appellation d'Origine Protégée; geschützte Ursprungsbezeichnung, g.U.) geschützt. Fruchtig, cremiger Geschmack.

ArtNr.: <b>2739</b>	<b>TOMME DE SAVOIE</b>	<b>48%</b>	<b>RL</b>	<b>27</b>	<b>VPE</b>	<b>2</b>	<b>BIO</b>	Nein
Frankreich		<b>1,8kg</b>	<b>VKE</b>	<b>kg</b>	<b>VB NEIN</b>	<b>Heumilch</b>	Nein	



Kuh Rohmilch Schnittkäse /

"tom dö sawoa" Region: Rhône-Alpes Mindestens 30 Tage gereift. Unter einer harten, grauen Rinde schlummert ein zartgelber Teig, der eine sehr feine, pikante, salzige Note schmecken lässt. Der Geruch nach Kellerschimmel kommt von der Reifung. Auch ist es normal, dass sich während der Reifezeit an der Oberfläche der Rinde rote und gelbe Flecken bilden. Zum Verzehr schneidet man die Rinde einfach ab.

ArtNr.: <b>3086</b>	<b>REBLOCHON DE SAVOIE</b>	<b>45%</b>	<b>RL</b>	<b>27</b>	<b>VPE</b>	<b>6</b>	<b>BIO</b>	Nein
Frankreich		<b>0,5kg</b>	<b>VKE</b>	<b>kg</b>	<b>VB NEIN</b>	<b>Heumilch</b>	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 Weisssschimmel geprägt. Glatter, elfenbeinfarbiger Teig. Frischer, delikater Geschmack.

ArtNr.: <b>3111</b>	<b>ZIEGENFRISCHKÄSE TORTE</b>	<b>45%</b>	<b>RL</b>	<b>20</b>	<b>VPE</b>	<b>2</b>	<b>BIO</b>	Nein
Österreich		<b>1kg</b>	<b>VKE</b>	<b>kg</b>	<b>VB NEIN</b>	<b>Heumilch</b>	Nein	



Ziege Pasteurisiert Frischkäsezubereitung /

Eine geschmackvolle Hülle aus feinen, würzigen Kräutern umgibt diese, aus pasteurisierter Ziegenmilch hergestellte Frischkäsetorte. Ein besonderes Schmuckstück auch als Bereicherung im Buffet- sowie im Vorspeisenbereich. Eignet sich auch ausgezeichnet als Zwischenmahlzeit. Glutenfrei.

ArtNr.: <b>3113</b>	<b>ZIEGENKÄSETORTE HONIG-KÜRBIS</b>	<i>mind.4</i>	RL	20	VPE	2	BIO	Nein
Österreich		<b>1,0 kg</b>	VKE	Stk.	<b>VB</b>	<b>JA</b>	Heumilch	Nein



Ziege

Pasteurisiert

Friskäse Zubereitung /

Die Ziegenkäsetorte mit Kürbiskernen und Honig ist nicht nur ein optisches Highlight. Der süße Geschmack des Honigs, kombiniert mit dem zarten, nussigen Aroma der Kürbiskerne, die sich schützend als Mantel über die Torte legen und die locker-cremige bis samtig-weiche Textur machen diese Ziegenkäsetorte zu etwas ganz Besonderem. Glutenfrei.

ArtNr.: <b>3119</b>	<b>ZIEGENKÄSETORTE HONIG CRANBERRY</b>	<i>mind.4</i>	RL	20	VPE	2	BIO	Nein
Österreich		<b>1,0 kg</b>	VKE	kg	<b>VB</b>	<b>JA</b>	Heumilch	Nein



Ziege

Pasteurisiert

Friskäse Zubereitung /

Der mild-säuerliche Friskäse (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.

ArtNr.: <b>3130</b>	<b>ZIEGENKÄSETORTE HASELNUSS</b>	<i>mind.4</i>	RL	20	VPE	2	BIO	Nein
Österreich		<b>1,0 kg</b>	VKE	Stk.	<b>VB</b>	<b>JA</b>	Heumilch	Nein



Ziege

Pasteurisiert

Friskäse Zubereitung /

Die Ziegenkäsetorte mit Haselnuss und Honig ist nicht nur ein optisches Highlight. Der honigsüße Geschmack, die cremige, samtige Textur kombiniert mit dem zarten Aroma der Haselnüssen, die sich schützend als Mantel über die Torte legen, machen diese Ziegenkäsetorte zu etwas ganz Besonderem. Sie eignet sich auch hervorragend als Zwischenmahlzeit oder als Bestandteil eines süßen Frühstücks. Glutenfrei.

ArtNr.: <b>3430</b>	<b>SCHAFKÄSEBÄLLCHEN MIT GEWÜRZEN UND BLÜTEN / OSTERBÄLLCHEN</b>	<i>mind.4</i>	RL	16	VPE	2	BIO	Nein
Österreich		<b>350g</b>	VKE	Stk.	<b>VB</b>	<b>JA</b>	Heumilch	Nein



Schaf

Pasteurisiert

Friskäse Zubereitung /

Schafkäseballchen aus 100% pasteurisierter Schafmilch, mit einer Panade aus Kornblumen, Schnittlauch, Bruschetta sowie Curry-Petersilie. Fein, cremige Friskäse Zubereitung, hergestellt nach original Waldviertler Rezepturen. Optisch überzeugen die Schafkäseballchen mit den besonders farbprächtigen Panaden nicht nur in der Verpackung, auch auf jeder Käseplatte, diversen Buffets oder auf der Festtafel. Als optisches Highlight, ein Allrounder zur Osterzeit.

ArtNr.: <b>3580</b>	<b>ZIEGENKÄSE TORTE STEINPILZ-KRÄUTER</b>	<b>45%</b>	<b>RL</b>	<b>20</b>	<b>VPE</b>	<b>2</b>	<b>BIO</b>	Nein
Österreich		<b>1,0 kg</b>	<b>VKE</b>	<b>kg</b>	<b>VB</b>	<b>JA</b>	<b>Heumilch</b>	Nein



Ziege

Pasteurisiert

Frischkäsezubereitung /

Mildsäuerliche Frischkäsetorte mit zartem Ziegenmilcharoma gewälzt in Steinpilzgranulat, Petersilie und Liebstöckl. Eignet sich besonders als Brotaufstrich, als geschmackvolle und bereichernde Ergänzung auf der Käseplatte.

ArtNr.: <b>3581</b>	<b>ZIEGENKÄSE TORTE PAPRIKA-CHILI</b>	<b>45%</b>	<b>RL</b>	<b>20</b>	<b>VPE</b>	<b>2</b>	<b>BIO</b>	Nein
Österreich		<b>1,0kg</b>	<b>VKE</b>	<b>kg</b>	<b>VB</b>	<b>JA</b>	<b>Heumilch</b>	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.

ArtNr.: <b>3832</b>	<b>FRISCHKÄSE NATUR EIMER</b>	<b>60%</b>	<b>RL</b>	<b>18</b>	<b>VPE</b>	<b>3</b>	<b>BIO</b>	Nein
Österreich		<b>1,0 kg</b>	<b>VKE</b>	<b>kg</b>	<b>VB</b>	<b>NEIN</b>	<b>Heumilch</b>	Nein



Kuh

Pasteurisiert

Frischkäse /

Wärmebehandelt. Dieser Frischkäse weist eine besondere Streichfähigkeit auf und ist aufgrund ausgesuchter Zutaten ein cremiger Genuss. Aus 100% gentechnikfreier Milch hergestellt und besonders in der Gastronomie wegen seiner Streichfähigkeit, dem feinen Geschmack und der Wiederverschließbarkeit sehr beliebt.

ArtNr.: <b>3835</b>	<b>FRISCHKÄSE KRÄUTER EIMER</b>	<b>70%</b>	<b>RL</b>	<b>18</b>	<b>VPE</b>	<b>3</b>	<b>BIO</b>	Nein
Österreich		<b>1,0 kg</b>	<b>VKE</b>	<b>kg</b>	<b>VB</b>	<b>NEIN</b>	<b>Heumilch</b>	Nein



Kuh

Pasteurisiert

Frischkäsezubereitung /

Mit feinsten einheimischen Kräutern verfeinert. Dieser Frischkäse mit Kräutern weist eine besondere Streichfähigkeit auf und ist aufgrund ausgesuchter Zutaten ein cremiger Genuss. Aus 100% gentechnikfreier Milch hergestellt und besonders in der Gastronomie wegen seiner Streichfähigkeit, dem feinen Geschmack und der Wiederverschließbarkeit sehr beliebt.



ArtNr.: <b>3855</b>	<b>ALMKÖNIG STANGE PREMIUM</b>	<b>45%</b>	<b>RL</b>	<b>33</b>	<b>VPE</b>	<b>2</b>	<b>BIO</b>	Nein
Österreich		<b>2,3 kg</b>	<b>VKE</b>	<b>kg</b>	<b>VB</b>	<b>JA</b>	<b>Heumilch</b>	Nein



Kuh

Pasteurisiert

Schnittkäse

/

Der Original Almkönig zeichnet sich durch seinen besonders milden, leicht süßlichen Geschmack aus, ist rindenlos und hat runde bis kirschgroße Löcher. Die Milch für die Produktion des Original Almkönigs stammt von streng kontrollierten, kleinstrukturierten Bauernhöfen im SalzburgerLand. Der Original Almkönig wurde bereits 2x mit der höchsten österreichischen Qualitätsauszeichnung ausgezeichnet, dem Käsekaiser 2009 und dem Käsekaiser 2015! Durch natürliche Reifung Lactosefrei.

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

ArtNr.: <b>4060</b>	<b>STEIRISCHER BERGKÄSE LAIB</b>	<b>45%</b>	<b>RL</b>	<b>28</b>	<b>VPE</b>	<b>1</b>	<b>BIO</b>	Nein
Österreich		<b>ca. 7k</b>	<b>VKE</b>	<b>kg</b>	<b>VB</b>	<b>NEIN</b>	<b>Heumilch</b>	Ja



Kuh

Rohmilch

Hartkäse

/

Ca. 3 Monate gereift.  
Dieser mittlereiferte Hartkäse, der während seiner Reifung in regelmäßigen Abständen mit Rotkultur gewaschen wird, weist ausgeprägte nussige und würzigen Noten mit Aromen von Heublumen und langanhaltenden Geschmack auf. Durch natürliche Reifung laktosefrei.  
Glutenfrei

ArtNr.: <b>4061</b>	<b>ERZHERZOG JOHANN LAIB</b>	<b>55%</b>	<b>RL</b>	<b>28</b>	<b>VPE</b>	<b>1</b>	<b>BIO</b>	Nein
Österreich		<b>ca. 7k</b>	<b>VKE</b>	<b>kg</b>	<b>VB</b>	<b>NEIN</b>	<b>Heumilch</b>	Nein



Kuh

Rohmilch

Hartkäse

/

ca. 6 Monate greift  
Kräftiger-würziger Hartkäse mit Naturrinde.  
Die Besonderheit des Erzherzog Johann ist die Herstellung aus frischer Rohmilch, die mit thermophilen Kulturen versetzt wird. Unter seiner glatten gelblich-orangen Naturrinde verbirgt sich ein leicht mürber strohgelber Teig. Sein hoher Fettgehalt und sein ausgeprägter würzig-aromatischer Geschmack mit hellen Karamellnoten harmonisieren sehr gut miteinander und verleihen diesem Käse seinen wunderbaren Charakter.  
Durch natürliche Reifung laktosefrei.  
Glutenfrei.

ArtNr.: 4062	SPIELBERGER LAIB	45%	RL	28	VPE	1	BIO	Nein
Österreich		ca. 7k	VKE	kg	VB NEIN		Heumilch	Nein



**Kuh** **Pasteurisiert** **Schnittkäse** /  
ca. 6 Wochen gereift  
Dieser Schnittkäse wird aus bester Milch aus den Berggebieten der Steiermark hergestellt.  
Feine Milde am Gaumen und leichte Rotkulturaromen zeichnen den Spielberger aus.  
Von Natur aus laktosefrei.  
Glutenfrei.

ArtNr.: <b>4063</b>	<b>WEINKÄSE LAIB</b>	<b>55%</b>	<b>RL</b>	<b>28</b>	<b>VPE</b>	<b>1</b>	<b>BIO</b>	Nein
Österreich		<b>ca. 7k</b>	<b>VKE</b>	<b>kg</b>	<b>VB NEIN</b>		<b>Heumilch</b>	Nein



**Kuh** **Rohmilch** **Hartkäse** /  
ca. 6 Monate gereift  
Dieser aus bester steirischer Milch hergestellte Hartkäse wird während seiner Reifezeit in regelmäßigen Abständen mit Rotweingeläger affinert, die ihm auch seine schwarze Rinde verleihen.  
Er hat einen ausgeprägten Geschmack nach Haselnuss und Trauben mit einem Hauch von Heukräutern.  
Sein Teig ist zart schmelzend.  
Durch natürliche Reifung laktosefrei.  
Glutenfrei.

ArtNr.: <b>4064</b>	<b>RAHMSTEIRER LAIB</b>	<b>45%</b>	<b>RL</b>	<b>28</b>	<b>VPE</b>	<b>1</b>	<b>BIO</b>	Nein
Österreich		<b>ca. 7k</b>	<b>VKE</b>	<b>kg</b>	<b>VB NEIN</b>		<b>Heumilch</b>	Nein



**Kuh** **Pasteurisiert** **Halbfester Schnittkäse** /  
ca. 2 Monate gereift  
Der Rahmsteirer Schnittkäse besticht durch seinen geschmeidigen Teig und seinen angenehmen, feinwürzigen Geschmack mit dezenter Mandelkernnote im Abgang sowie floralen und Heu-Aromen.  
Von Natur aus laktosefrei.  
Glutenfrei.

ArtNr.: 4531	HEUMILCH BIERKÄSE	15%	RL	30	VPE	2	BIO	Nein
Österreich		2,3 kg	VKE	kg	VB	JA	Heumilch	Ja



**Kuh** **Pasteurisiert** **Schnittkäse** /  
6 Wochen gereift. Herzhafter Magermilchkäse aus naturreiner Heumilch. Der pikant-würzige Schnittkäse gewinnt seinen Geschmack durch die 6 wöchige Reifung bei ständiger Pflege der Naturrinde mit Rotschmierkulturen und eignet sich besonders für Kasnocken oder Kaspressknödel. Schnittfest, geschmeidig. Laktosefrei.

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

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.: <b>4744</b>	<b>BAUERNGARTEN</b>	<b>50%</b>	<b>RL</b>	<b>24</b>	<b>VPE</b>	<b>1</b>	<b>BIO</b>	Nein
Deutschland		<b>3,0 kg</b>	<b>VKE</b>	<b>kg</b>	<b>VB</b>	<b>JA</b>	<b>Heumilch</b>	Ja

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.: <b>4745</b>	<b>ORANGENPFEFFERKÄSE</b>	<b>50%</b>	<b>RL</b>	<b>24</b>	<b>VPE</b>	<b>1</b>	<b>BIO</b>	Nein
Deutschland		<b>3,0 kg</b>	<b>VKE</b>	<b>kg</b>	<b>VB</b>	<b>JA</b>	<b>Heumilch</b>	Ja

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.: <b>4778</b>	<b>BALDAUF CHILI KÄSE 1/2</b>	<b>50%</b>	<b>RL</b>	<b>24</b>	<b>VPE</b>	<b>1</b>	<b>BIO</b>	Nein
Deutschland		<b>3,0kg</b>	<b>VKE</b>	<b>kg</b>	<b>VB</b>	<b>JA</b>	<b>Heumilch</b>	Ja

Kuh Pasteurisiert Schnittkäse /



Mindestens 8 Wochen gereift. Ummantelt mit getrockneten, zerkleinerten Chilischoten. Leicht speckig-fester Teig. Voll-aromatisch im Geschmack, im Rindenbereich scharf. Von Natur aus lactosefrei. Glutenfrei.



ArtNr.: <b>4783</b>	<b>ALPKÄSLE</b>	<b>50%</b>	<b>RL</b>	<b>40</b>	<b>VPE</b>	<b>4</b>	<b>BIO</b>	Nein
Deutschland		<b>0,95 k</b>	<b>VKE</b>	<b>kg</b>	<b>VB</b>	<b>JA</b>	<b>Heumilch</b>	Nein

Kuh Rohmilch Hartkäse /

Mindestens 3 Monate gereift. Ein himmlisches Stück Allgäu! Er eignet sich hervorragend für das Käsebuffet, ist ein willkommener Gast bei der zünftigen Brotzeit, gern gesehen beim geselligen Weinabend. Gut gekühlt und ausgereift, kräuselt er sich auch gerne auf dem Girolle-Gerät.



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

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.: <b>4865</b>	<b>STILFSER 1/4 LAIB</b>	<b>50%</b>	<b>RL</b>	<b>36</b>	<b>VPE</b>	<b>2</b>	<b>BIO</b>	Nein
Ital./Südtirol		<b>2,25 k</b>	<b>VKE</b>	<b>kg</b>	<b>VB</b>	<b>NEIN</b>	<b>Heumilch</b>	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.: <b>4867</b>	<b>DOLOMITENKÖNIG</b>	<b>45%</b>	<b>RL</b>	<b>36</b>	<b>VPE</b>	<b>1</b>	<b>BIO</b>	Nein
Ital./Südtirol		<b>4,25 k</b>	<b>VKE</b>	<b>kg</b>	<b>VB</b>	<b>NEIN</b>	<b>Heumilch</b>	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 lactosefrei.



ArtNr.: <b>4919</b>	<b>KRÄUTERHEXE</b>	<b>45%</b>	<b>RL</b>	<b>20</b>	<b>VPE</b>	<b>1</b>	<b>BIO</b>	Nein
Ital./Südtirol		<b>2,4 kg</b>	<b>VKE</b>	<b>kg</b>	<b>VB NEIN</b>		<b>Heumilch</b>	Nein

Kuh                                      Pasteurisiert                                      Schnittkäse                                      /



Mindestens 1 Monat gereift. Handwerklich hergestellt, ausschließlich aus naturbelassener Milch von Südtiroler Bergbauernhöfen. Der weiche, cremige Teig ist mit einer Kräutermischung, die dem Käse sein harmonisches Aroma und einzigartigen Geschmack verleiht, gleichmäßig durchzogen. Als charakteristisches Merkmal ist der Käse an der Oberseite von einem essbaren Mantel aus Kräutern und zusätzlich mit Ringel- und Kornblumen umhüllt. Durch natürliche Reifung lactosefrei. Glutenfrei.

ArtNr.: <b>4930</b>	<b>DOLOMITENKÖNIG</b>	<b>45%</b>	<b>RL</b>	<b>36</b>	<b>VPE</b>	<b>1</b>	<b>BIO</b>	Nein
Ital./Südtirol		<b>8,5 kg</b>	<b>VKE</b>	<b>kg</b>	<b>VB NEIN</b>		<b>Heumilch</b>	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 lactosefrei.

ArtNr.: <b>4987</b>	<b>PFEFFERKÄSE</b>	<b>45%</b>	<b>RL</b>	<b>24</b>	<b>VPE</b>	<b>1</b>	<b>BIO</b>	Nein
Ital./Südtirol		<b>2,4 kg</b>	<b>VKE</b>	<b>kg</b>	<b>VB NEIN</b>		<b>Heumilch</b>	Nein

Kuh                                      Pasteurisiert                                      Schnittkäse                                      /



30 Tage gereift. Der weiche, geschmeidige Teig ist mit roten und grünen Pfefferkörnern gleichmäßig durchzogen, diese verleihen dem Käse seinen kräftigen und pikanten Geschmack. Der Käse ist mit einem "Pfeffermantel" umhüllt. Rinde kann verzehrt werden (Angabe Hersteller). Durch natürliche Reifung lactosefrei. Gentechnikfrei. Glutenfrei.

ArtNr.: <b>4992</b>	<b>STILFSER</b>	<b>50%</b>	<b>RL</b>	<b>36</b>	<b>VPE</b>	<b>1</b>	<b>BIO</b>	Nein
Ital./Südtirol		<b>9 kg</b>	<b>VKE</b>	<b>kg</b>	<b>VB NEIN</b>		<b>Heumilch</b>	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.: <b>5320</b>	<b>BERGKÄSE LÄNDLE</b>	<b>45%</b>	<b>RL</b>	<b>26</b>	<b>VPE</b>	<b>10</b>	<b>BIO</b>	Nein
Österreich		<b>400g</b>	<b>VKE</b>	<b>Stk.</b>	<b>VB</b>	<b>NEIN</b>	<b>Heumilch</b>	Ja

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.: <b>5342</b>	<b>LÄNDLE ARLBERGER LAIB</b>	<b>55%</b>	<b>RL</b>	<b>32</b>	<b>VPE</b>	<b>1</b>	<b>BIO</b>	Nein
Österreich		<b>4,0kg</b>	<b>VKE</b>	<b>kg</b>	<b>VB</b>	<b>JA</b>	<b>Heumilch</b>	Ja

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.: <b>5444</b>	<b>BERGKÄSE VORARLBERG ZWICKEL</b>	<b>mind.4</b>	<b>RL</b>	<b>25</b>	<b>VPE</b>	<b>1</b>	<b>BIO</b>	Nein
Österreich		<b>ca.3,7</b>	<b>VKE</b>	<b>kg</b>	<b>VB</b>	<b>NEIN</b>	<b>Heumilch</b>	Nein

Kuh

Rohmilch

Hartkäse

Rotschmierkulturen

10 Monate auf Fichtenbrettern gereift. Mit Heumilch hergestellt. Natürliche, hellbraune Rinde mit getrockneter Rotschmiere. Artypischer, kräftig würziger Geschmack. Lactosefrei. Glutenfrei.



ArtNr.: <b>5449</b>	<b>LÄNDLE WEINKÄSE</b>	<b>50%</b>	<b>RL</b>	<b>32</b>	<b>VPE</b>	<b>1</b>	<b>BIO</b>	Nein
Österreich		<b>4 kg</b>	<b>VKE</b>	<b>kg</b>	<b>VB</b>	<b>NEIN</b>	<b>Heumilch</b>	Nein

Kuh

Pasteurisiert

Schnittkäse

/

4 Monate gereift. Gold Medaille bei der World Cheese Award England. Ein Schnittkäse aus frischer Vorarlberger Alpenmilch. Zweimal wöchentlich wird der Käse mit österreichischem Rotwein behandelt, wodurch er seine typische dunkle Rinde erhält. Der Käsemeister stellt das Produkt nach traditionellen Rezepten her. Die erbsengroße Lochung und der sahnig fruchtige Geschmack sind typische Merkmale des beliebten österreichischen Käses in Deutschland. Mit dem "Clean Label": ohne Farb- und Konservierungsstoffe. Als Käsekaiser von der AMA für 2018 in Wien gekrönt. Lactosefrei. Glutenfrei.



ArtNr.: <b>5450</b>	<b>LÄNDLE KLOSTERTALER 1/4</b>	<b>50%</b>	<b>RL</b>	<b>25</b>	<b>VPE</b>	<b>1</b>	<b>BIO</b>	Nein
Österreich		<b>2,0 kg</b>	<b>VKE</b>	<b>kg</b>	<b>VB</b>	<b>JA</b>	<b>Heumilch</b>	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 vereinzelt 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.: <b>5534</b>	<b>LÄNDLE WEINKÄSE</b>	<b>50%</b>	<b>RL</b>	<b>26</b>	<b>VPE</b>	<b>1</b>	<b>BIO</b>	Nein
Österreich		<b>2,0 kg</b>	<b>VKE</b>	<b>kg</b>	<b>VB</b>	<b>JA</b>	<b>Heumilch</b>	Nein



Kuh

Pasteurisiert

Schnittkäse

/

Mindestens 3 Monate im Naturkeller gereift. Mit Rotwein behandelt. Hergestellt mit frische Vorarlberger Alpenmilch. Schnittfester, gelber Teig. Sahnig, fruchtiger Geschmack. Lactosefrei. Glutenfrei.

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

ArtNr.: <b>5673</b>	<b>WALSERSTOLZ</b>	<b>48%</b>	<b>RL</b>	<b>30</b>	<b>VPE</b>	<b>2</b>	<b>BIO</b>	Nein
Österreich		<b>3,5kg</b>	<b>VKE</b>	<b>kg</b>	<b>VB</b>	<b>NEIN</b>	<b>Heumilch</b>	Nein



Kuh

Rohmilch

Hartkäse

/

12 Monate gereift. Dieser Käse wird aus naturbelassener, silofreier Rohmilch (Heumilch) im gesamten Walsertal von Sennern erzeugt. Ein herzhafter Hartkäse mit vereinzelt kirschgroßer Lochung. Gelblicher Teig, rotbraune Rinde. Geschmack: Anfangs mild aromatisch bis er zwischen Zunge und Gaumen seinen salzig-herben Charakter entwickelt. Lactosefrei. Glutenfrei.



ArtNr.: <b>6156</b>	<b>KRÄUTERSCHATZ 1/2 LAIB</b>	<b>50%</b>	<b>RL</b>	<b>32</b>	<b>VPE</b>	<b>1</b>	<b>BIO</b>	Nein
Deutschland		<b>3,0 kg</b>	<b>VKE</b>	<b>kg</b>	<b>VB</b>	<b>JA</b>	<b>Heumilch</b>	Nein



**Kuh** **Thermisiert** **Schnittkäse** /

Mindestens 5 Wochen gereift. Hergestellt aus thermisierter Heumilch (Kühe werden ausschließlich mit saftigen Gräsern und Kräutern, sonnengetrocknetem Heu sowie mineralstoff-reichem Getreideschrot gefüttert) Die besondere Kräuterrinde besteht aus einer sorgfältig ausgewählten Mischung aus 8 feinen Alpenkräutern. Mild, aromatisch geschmeidig im Geschmack. Schnittfester, einfarbiger gelblicher Teig. Lactosefrei durch den Reifungsprozess.

ArtNr.: <b>6158</b>	<b>ALPENSCHATZ 1/2 LAIB</b>	<b>50%</b>	<b>RL</b>	<b>32</b>	<b>VPE</b>	<b>1</b>	<b>BIO</b>	Nein
Deutschland		<b>3,0 kg</b>	<b>VKE</b>	<b>kg</b>	<b>VB</b>	<b>NEIN</b>	<b>Heumilch</b>	Nein



**Kuh** **Thermisiert** **Schnittkäse** /

Mindestens 5 Wochen gereift. Dieser Schnittkäse aus Heumilch wird handwerklich. Sein unverwechselbarer Geschmack entfaltet sich aus dem harmonischen Zusammenspiel von Käse und dem außergewöhnlich gut abgestimmten Kräutermantel. Auf den Schnittkäse werden Wacholder und Rosmarin Kräuter durch ein spezielles Herstellungsverfahren aufgebracht und veredelt. Diese Kräuter sind natürlich essbar und dienen nicht nur als Dekoelement. Essbare Kräuter - Gewürzrinde (Wacholder und Rosmarin). Lactosefrei durch den Reifungsprozess (Hinweis Hersteller).

ArtNr.: <b>6388</b>	<b>EDELZIEGE STANGE</b>	<b>45%</b>	<b>RL</b>	<b>26</b>	<b>VPE</b>	<b>2</b>	<b>BIO</b>	Nein
Österreich		<b>1,5 kg</b>	<b>VKE</b>	<b>kg</b>	<b>VB</b>	<b>NEIN</b>	<b>Heumilch</b>	Nein



**Ziege** **Pasteurisiert** **Schnittkäse** /

2-3 Monate gereift. Aus silo- und gentechnikfreier Ziegen-Heumilch hergestellt. Die Käse werden regelmäßig mit Salzwasser gewaschen und mit Rotschimmelkulturen behandelt. Geschlossener Teig, ohne Lochung. Würzig, dezentes Ziegenkäsearoma. Lactosefrei.

ArtNr.: <b>6389</b>	<b>EDELSCHAF WÜRZIG STANGE</b>	<b>45%</b>	<b>RL</b>	<b>26</b>	<b>VPE</b>	<b>2</b>	<b>BIO</b>	Nein
Österreich		<b>1,5 kg</b>	<b>VKE</b>	<b>kg</b>	<b>VB</b>	<b>NEIN</b>	<b>Heumilch</b>	Nein



**Schaf** **Pasteurisiert** **Hartkäse** /

5 Monate gereift. Aus silo- und gentechnikfreier Schaf-Heumilch g.t.S. hergestellt. Die Käse werden regelmäßig mit Salzwasser gewaschen und mit Rotschimmelkulturen behandelt. Geschlossener Teig ohne Lochung. Würzig im Geschmack. Lactosefrei.

ArtNr.: <b>6397</b>	<b>ZILLERTALER BERGKÄSE STANGE</b>	<b>45%</b>	<b>RL</b>	<b>32</b>	<b>VPE</b>	<b>2</b>	<b>BIO</b>	Nein
Österreich		<b>1,8kg</b>	<b>VKE</b>	<b>kg</b>	<b>VB</b>	<b>JA</b>	<b>Heumilch</b>	Nein



Kuh

Rohmilch

Hartkäse

/

6 Monate gereift. Hartkäse aus silo- und gentechnikfreier Heumilch, mit Rohmilch hergestellt und Rotschmierkulturen gepflegt. Der "kräftig Würzige" zeichnet sich durch seine Aromenvielfalt aus und weist trotz seiner langen Reifezeit einen sehr geschmeidigen Teig auf. Im Geschmack dominieren frisches Heu, Buttermilch, Pfeffer und Nuss – ergänzt durch Nuancen von geröstetem Weißbrot und hellem Karamell. Glutenfrei. Lactosefrei.

ArtNr.: <b>6400</b>	<b>SCHÜTTELBROT SÜDTIROL</b>	<b>/</b>	<b>RL</b>	<b>240</b>	<b>VPE</b>	<b>14</b>	<b>BIO</b>	Nein
Ital./Südtirol		<b>200g</b>	<b>VKE</b>	<b>Stk.</b>	<b>VB</b>	<b>NEIN</b>	<b>Heumilch</b>	Nein



/

-

Backwaren

/

Schüttelbrot ist mit der Geschichte Südtirols untrennbar. Die knusprigen Scheiben mit Kümmel und Fenchel halten ewig und drei Tage. Empfehlenswert zu einer zünftigen Marende mit Speck, Wurst, Käse, Wein, Bier.

ArtNr.: <b>6409</b>	<b>ROGGENTALER KUEMMEL FENCHEL</b>	<b>/</b>	<b>RL</b>	<b>180</b>	<b>VPE</b>	<b>10</b>	<b>BIO</b>	Nein
Ital./Südtirol		<b>200g</b>	<b>VKE</b>	<b>Stk.</b>	<b>VB</b>	<b>NEIN</b>	<b>Heumilch</b>	Nein



/

-

Backwaren

/

Runde flache Roggenbrötchen. Durch lange Gär- und Backphase trockene bzw. knusprig-brüchige Konsistenz. Bräunlich mit bemehlter Oberfläche. (Bruch ist ein Qualitätsmerkmal) Aromatisch, leicht würzig nach Kümmel und Fenchel.

ArtNr.: <b>6410</b>	<b>ROGGENTALER MINI MIT REIBKÄSE</b>	<b>/</b>	<b>RL</b>	<b>110</b>	<b>VPE</b>	<b>10</b>	<b>BIO</b>	Nein
Ital./Südtirol		<b>150g</b>	<b>VKE</b>	<b>Stk.</b>	<b>VB</b>	<b>JA</b>	<b>Heumilch</b>	Nein



/

-

Backwaren

/

Runde flache Roggenbrötchen. Durch lange Gär- und Backphase trockene bzw. knusprig-brüchige Konsistenz. Bräunlich mit bemehlter Oberfläche. (Bruch ist ein Qualitätsmerkmal) Aromatisch, leicht würzig nach Käse.

ArtNr.: <b>6416</b>	<b>ROGGENTALER MEDITERRAN GEWÜRZT</b>	/	RL	180	VPE	10	BIO	Nein
Ital./Südtirol		<b>150g</b>	VKE	Stk.	<b>VB NEIN</b>		Heumilch	Nein



/ - Backwaren /  
Runde flache Roggenbrötchen. Durch lange Gär- und Backphase trockene bzw. knusprig-brüchige Konsistenz. Bräunlich mit bemehlter Oberfläche. (Bruch ist ein Qualitätsmerkmal) Aromatisch, leicht würzig nach mediterranen Gewürzen (Oregano, Rosmarin, Paprika, Thymian, Zwiebel, Knoblauch, Pfeffer)).

ArtNr.: <b>6491</b>	<b>SCHÜTTELBROT SESAM</b>	<b>2,5 %</b>	RL	240	VPE	14	BIO	Nein
Ital./Südtirol		<b>200g</b>	VKE	Stk.	<b>VB NEIN</b>		Heumilch	Nein



/ - Backwaren /  
Ein ganz besonderer Knabberspaß und passt ideal zu Speck, Käse, Schinken, Butter, Bier und Wein. Das knusprige, körnige Erlebnis mit Sesam entfaltet sich im Gaumen zu einem ganz besonderen Geschmack. Aromatisch, würzig.

ArtNr.: <b>6502</b>	<b>SCHÜTTELBROT SONNENBLUMEN</b>	/	RL	110	VPE	18	BIO	Nein
Ital./Südtirol		<b>150g</b>	VKE	Stk.	<b>VB NEIN</b>		Heumilch	Nein



/ - Backwaren /  
Trockenes, knuspriges, dünnes Fladenbrot. Aromatisch. Leicht würziger Geschmack: typisch nach Sonnenblumenkernen. Passt perfekt zu einer zünftigen Marende mit Speck, Wurst, Käse, Wein und Bier.

ArtNr.: <b>6503</b>	<b>ORIGINAL VINSCHGAUER</b>	/	RL	75	VPE	10	BIO	Nein
Ital./Südtirol		<b>300g</b>	VKE	Stk.	<b>VB NEIN</b>		Heumilch	Nein



/ - Backwaren /  
Die einzigen originalen Vinschgauer mit Natursauerteig und Brotkeelgewürz. Schmecken herrlich zu Speck, Wurst, Käse, Bier und Wein. So funktioniert's: 5 Minuten ins 200°C heiße Backrohr oder 1 Minute in die Mikrowelle bei 440 W Leistung. So kann sich der natürliche Geschmack besser entfalten!

ArtNr.: <b>6570</b>	<b>ROTWILD KÄSE LAIB</b>	55%	RL	40	VPE	1	BIO	Nein
Schweiz		6,5 kg	VKE	kg	VB	NEIN	Heumilch	Nein



Kuh

Pasteurisiert

Schnittkäse

/

6-8 Monate gereift Ursprünglich und Original nach traditionellem Rezept hergestellt. Einzigartig vollmundig, würziger Rotwildkäse in der Rahmstufe. Die intensiv fachmännisch gepflegte Naturrinde, verleiht dem Käse eine unverwechselbare Geschmacksnote. Harmonisch, charaktervoll und rein. Lactosefrei. Glutenfrei.

ArtNr.: <b>7215</b>	<b>SCHARFE MAXX 1/4</b>	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.

ArtNr.: <b>7264</b>	<b>WALSERSTOLZ</b>	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.: <b>7304</b>	<b>LUZERNER RAHMKÄSE</b>	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.: <b>7339</b>	<b>KALTBACH DER KRÄFTIG-WÜRZIGE</b>	<b>47%</b>	<b>RL</b>	<b>30</b>	<b>VPE</b>	<b>1</b>	<b>BIO</b>	Nein
Schweiz		<b>ca.4kg</b>	<b>VKE</b>	<b>kg</b>	<b>VB</b>	<b>JA</b>	<b>Heumilch</b>	Nein



Kuh

Pasteurisiert

Hartkäse

/

6 Monate gereift.

Die neuste Kreation aus der Höhle Kaltbach. Dieser neue Käse entfaltet nach sechs Monaten Reifung seinen unverwechselbaren Geschmack: ausgewogen würzig, kräftig im Aroma und mit einer dezent fruchtigen Note. Seine feste, leicht mürbe Konsistenz und das harmonische Geschmacksprofil machen ihn zu einer außergewöhnlichen Wahl für anspruchsvolle Genießer. Am besten pur genießen mit einem kräftigen Rot- oder Weißwein.  
Laktosefrei

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



Kuh

Pasteurisiert

Hartkäse

/

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

ArtNr.: <b>7427</b>	<b>ST. GALLER RAHMKÄSE</b>	<b>55%</b>	<b>RL</b>	<b>60</b>	<b>VPE</b>	<b>1</b>	<b>BIO</b>	Nein
Schweiz		<b>6,5kg</b>	<b>VKE</b>	<b>kg</b>	<b>VB</b>	<b>NEIN</b>	<b>Heumilch</b>	Nein



Kuh

Pasteurisiert

Schnittkäse

/

3 Monate gereift,

Der einzigartige cremige St. Galler Rahmkäse ist entstanden aus Liebe zum Genuss und Handwerk. Er wird in der Dorfkäserei Oberriet traditionell und natürlich gekäst und im Käsekeller zur Reife vollendet. Sein feiner, rahmiger Teig schmilzt auf der Zunge. Mit seinem mild-aromatischen runden Geschmack, ist der St. Galler Rahmkäse einfach unwiderstehlich.  
Ideal als Käse-Snack und für die Käseplatte.  
Zu empfehlen ist ein Glas fruchtiger Rotwein.

ArtNr.: <b>7428</b>	<b>HEIDILAND KÄSE</b>	<b>49%</b>	<b>RL</b>	<b>60</b>	<b>VPE</b>	<b>1</b>	<b>BIO</b>	Nein
Schweiz		<b>6,5kg</b>	<b>VKE</b>	<b>kg</b>	<b>VB</b>	<b>JA</b>	<b>Heumilch</b>	Nein



Kuh

Pasteurisiert

Schnittkäse

/

5 Monate gereift

Eine Käsespezialität, wie aus dem Roman von Johanna Spiri. Der kräftig-würzige Heidiland Käse wird nach traditionellem Rezept in der Dorfkäserei Oberriet hergestellt und im Käsekeller auf massiven Fichtenholzbrettern zur Reife vollendet. Veredelt werden die Laibe mit reinem Alpensalz und behutsam gebürstet um die unnachahmliche Reife in der Premiumqualität und den unverwechselbaren rezenten Geschmack zu bekommen.  
Wir empfehlen zur Begleitung ein knuspriges Landbrot und einen trockenen Weißwein.

ArtNr.: <b>7429</b>	<b>ROTER STIER</b>	<b>50%</b>	<b>RL</b>	<b>60</b>	<b>VPE</b>	<b>1</b>	<b>BIO</b>	Nein
Schweiz		<b>6,5kg</b>	<b>VKE</b>	<b>kg</b>	<b>VB NEIN</b>		<b>Heumilch</b>	Nein



**Kuh** **Thermisiert** **Schnittkäse** /

4-5 Monate gereift.  
Ein Naturprodukt mit Charakter.  
Der kräftig pikante „Roter Stier“ wird im schönen Alpenland St. Gallen und Appenzellerland traditionell hergestellt.  
Im feuchten Käsekeller auf naturbelassenen Fichtenholzbretter gereift, bildet er seinen angenehm kraftvollen würzigen Geschmack.  
Rinde nicht für den Konsum geeignet.

ArtNr.: <b>9033</b>	<b>HELVETIA</b>	<b>50%</b>	<b>RL</b>	<b>40</b>	<b>VPE</b>	<b>1</b>	<b>BIO</b>	Nein
Schweiz		<b>6,8 kg</b>	<b>VKE</b>	<b>kg</b>	<b>VB NEIN</b>		<b>Heumilch</b>	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.: <b>9260</b>	<b>MONT JURA</b>	<b>45%</b>	<b>RL</b>	<b>58</b>	<b>VPE</b>	<b>1</b>	<b>BIO</b>	Nein
Frankreich		<b>20kg</b>	<b>VKE</b>	<b>kg</b>	<b>VB JA</b>		<b>Heumilch</b>	Nein



**Kuh** **Rohmilch** **Hartkäse** /

Der aus einer altüberlieferten Tradition hervorgegangene Mont Jura ist eine echte Spezialität.  
Der Mont Jura wird in der Bergkäserei von La Longeville hergestellt und erhält seine Kraft und seinen typischen Geschmack von der Flora der umliegenden Bergwiesen des Haut Doubs im Jura.  
Nach 12 Monaten Reifung auf Fichtenholzbrettern intensivieren sich seine blumigen Aromen und machen frischen Haselnussnoten Platz.  
Ein charaktvoller Käse mit ausgewogenem Geschmack, den es zu entdecken gilt.

ArtNr.: <b>9388</b>	<b>COMTE GRANDE SAVEUR</b>	<b>45%</b>	<b>RL</b>	<b>37</b>	<b>VPE</b>	<b>1</b>	<b>BIO</b>	Nein
Frankreich		<b>10kg</b>	<b>VKE</b>	<b>kg</b>	<b>VB NEIN</b>		<b>Heumilch</b>	Nein



**Kuh** **Rohmilch** **Hartkäse** /

Reifung: 9-14 Monate. Im Jura hergestellt. Dieser Comte wird im Frühjahr und im Sommer hergestellt und reift dann ganz langsam während 9 bis 14 Monate in ausgesuchten alten Tunnels. Dabei entwickelt sich ein geschmeidiger, elastischer Teig mit einem fruchtig, nussigen Geschmack.

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