

März 2026

Aktionszeitraum 02.03.2026 bis 03.04.2026

Art.Nr. 2648
Epoisses Bethaut AOP
0,85kg mind. 50%



Art.Nr. 0218
Pecorino Sardo Dolce Santa
Teresa DOP 2,2kg mind. 54%



Art.Nr. 2672
Ossau-Iraty AOP Capitoul
4,5kg mind. 50%



Art.Nr. 5282
Alt Mecklenburger Rahmig-
Kräftig 3kg 60%



Friskäse

ArtNr.: 0643	CASTELLO PFEFFER	60%	RL	21	VPE	1	BIO	Nein
Dänemark		1kg	VKE	kg	VB	NEIN	Heumilch	Nein



Kuh

Pasteurisiert

Friskäse

/

Dänischer Friskäse mit Pfeffer belegt. Schmeckt herrlich frisch und unverwechselbar. Ausgeprägte Note von schwarzem Pfeffer und leicht sahnig. Dieser Castello gibt Ravioli- oder Cannellonifüllungen den gewissen Pep. Harmoniert gut mit stark kontrastierenden Aromen wie kräftigen Gewürzen, rohen Zwiebeln oder scharfer Salsa

ArtNr.: 0644	CASTELLO SCHNITTCLAUCH	65%	RL	21	VPE	1	BIO	Nein
Dänemark		1kg	VKE	kg	VB	NEIN	Heumilch	Nein



Kuh

Pasteurisiert

Friskäse

/

Dänischer Friskäse mit Schnittlauch belegt. Frisch mit leichter Schärfe und deutlicher pikanter Schnittlauchnote sowie einem Hauch von schwarzem Pfeffer. Cremig und streichbar.

ArtNr.: 2731	ENROBE MIT NÜSSEN	45%	RL	18	VPE	6	BIO	Nein
Frankreich		80g	VKE	Stk.	VB	JA	Heumilch	Nein



Ziege

Pasteurisiert

Friskäse

/

Ziegenfriskäse Spezialität handwerklich hergestellt. In einer besonderen Variation als Dessert mit feinen Nüssen. Diese Variation ist mit Nusssplintern belegt.

ArtNr.: 2745	ENROBE MIT APRIKOSEN	45%	RL	18	VPE	6	BIO	Nein
Frankreich		80g	VKE	Stk.	VB	JA	Heumilch	Nein



Ziege

Pasteurisiert

Friskäse

/

Ziegenfriskäse Spezialität handwerklich hergestellt. Diese Variation ist mit Aprikosenstücken belegt.



Friskkäse

ArtNr.: 2753	ENROBE MIT PREISELBEEREN	45%	RL	18	VPE	6	BIO	Nein
Frankreich		80g	VKE	Stk.	VB	JA	Heumilch	Nein

Ziege

Pasteurisiert

Friskkäse

/

Ziegenfriskkäse Spezialität handwerklich hergestellt.
 Diese Variation ist mit getrockneten Preiselbeeren belegt.



Frischkäsezubereitung

ArtNr.: 0642	CASTELLO ANANAS	71%	RL	28	VPE	1	BIO	Nein
Dänemark		1kg	VKE	kg	VB	NEIN	Heumilch	Nein



Kuh

Pasteurisiert

Frischkäsezubereitung /

Die exotisch-frische Sorte, Frischkäse mit Ananas, gehackten Mandeln und Papaya verfeinert. Süßes Ananasaroma mit buttriger Note und einem Hauch von Marzipan und warmem Sirup. Süßlich, vollmundig und fruchtig-frisch im Geschmack. Doppelrahmstufe im Milchanteil (Etikett)

ArtNr.: 0667	CASTELLO ANANAS	DRS	RL	28	VPE	10	BIO	Nein
Dänemark		125g	VKE	Stk.	VB	NEIN	Heumilch	Nein



Kuh

Pasteurisiert

Frischkäsezubereitung /

Die exotisch-frische Sorte, Frischkäse mit Ananas, gehackten Mandeln und Papaya verfeinert. Süßes Ananasaroma mit buttriger Note und einem Hauch von Marzipan und warmem Sirup. Süßlich, vollmundig und fruchtig-frisch im Geschmack. Doppelrahmstufe im Milchanteil (Etikett)

ArtNr.: 2480	COEUR DE CHEVRE FEIGE	45%	RL	18	VPE	6	BIO	Nein
Frankreich		60 g	VKE	Stk.	VB	JA	Heumilch	Nein



Ziege

Pasteurisiert

Frischkäsezubereitung /

Köstliche Spezialität aus der Dordogne. Frischer Ziegenkäse mit Feigenkonfitüre verfeinert. Ein außergewöhnliches Käsedessert und der ideale Abschluss eines perfekten Essens. Eine harmonische Verbindung von süß und sauer.

Halbfester Schnittkäse

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



Kuh

Pasteurisiert

Halbfester Schnittkäse /

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

Hartkäse

ArtNr.: 0230	PECORINO PEPATO 1/8	<i>mind.5</i>	RL	45	VPE	8	BIO	Nein
Italien		<i>ca.1,8</i>	VKE	kg	VB	NEIN	Heumilch	Nein



Schaf

Pasteurisiert

Hartkäse

/

Mindestens 5 Monate gereift. Herkunft: Sardinien. Pecorino Pepato ist, wie sein Name bereits verrät, ein mit Pfefferkörnern (1%) verfeinerter Hartkäse. Nach mindestens 5 Monate Reifezeit entwickelt der Käse einen intensiv würzig-scharfen Geschmack und eignet sich sehr gut als Tafelkäse mit Pancetta und gewürzter Salami oder als Reibekäse zur Verfeinerung jeglicher Gerichte, wie z.B. Tomatensaucen, Grillgemüse, Fava Bohnen. Lactosefrei. Glutenfrei.

ArtNr.: 3253	EMMENTALER AGGENSTEIN RIEGEL	<i>45%</i>	RL	33	VPE	3	BIO	Nein
Deutschland		<i>3,5kg</i>	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.

Schnittkäse

ArtNr.: 0218	PECORINO SARDO DOLCE SANTA TERESA	<i>mind.5</i>	RL	30	VPE	2	BIO	Nein
Italien		2,2 kg	VKE	kg	VB NEIN		Heumilch	Nein

Schaf

Pasteurisiert

Schnittkäse

/

Mindestens 20 Tage gereift. In Sardinien hergestellt. Der Käseteig ist schnittfest mit leichter, feiner Lochung. Die geschmackliche Richtung führt eher zu süßlich-aromatischen bis leicht säuerlichen Aromen. Man reicht ihn frisch als Tafelkäse oder verwendet ihn in der Küche. Glutenfrei. Lactosefrei.



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

Ziege

Pasteurisiert

Schnittkäse

/

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



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

Schaf

Pasteurisiert

Schnittkäse

/

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



ArtNr.: 4219	WASABI 1/2	50%	RL	30	VPE	2	BIO	Nein
Holland		2,25 k	VKE	kg	VB NEIN		Heumilch	Nein

Kuh

Pasteurisiert

Schnittkäse

/

Mit original japanischem Meerrettich (Wasabia Japonica). Der milde Schnittkäse harmonisiert wunderbar mit der kurz anhaltenden Schärfe von Wasabi. Eine gelungene, innovative Geschmackskomposition. Dekorativ und köstlich auf einer Käseplatte. Von Natur aus lactosefrei.





Schnittkäse

ArtNr.: 5282	ALT MECKLENBURGER RAHMIG KRÄFTIG	60%	RL	40	VPE	1	BIO	Nein
Deutschland		3kg	VKE	kg	VB	NEIN	Heumilch	Nein

Kuh

Pasteurisiert

Schnittkäse

/

8 Wochen gereift. Geschnittene Oberfläche. Deutscher Tilsiter aus Mecklenburg. Das Original unter den Doppelrahm-Tilsitern. Leicht säuerlich bis pikant im Geschmack. Glutenfrei. Von Natur aus lactosefrei (Angabe Hersteller).



Weichkäse

ArtNr.: 2140	CAPRICE DES DIEUX	60%	RL	15	VPE	8	BIO	Nein
Frankreich		125g	VKE	Stk.	VB NEIN		Heumilch	Nein

Kuh

Pasteurisiert

Weichkäse

/

Cremige Konsistenz, außergewöhnliche ovale Form. Caprice des Dieux hat ein schmelzendes, frisches Herz im Inneren, eine weiche, sämige Textur unter der samtigen Haut und einen reinen Geschmack nach frischer Milch und Rahm. Die Traditionsmarke. Lactosefrei. Glutenfrei.



ArtNr.: 2262	BRIE MAUBERT	50%	RL	21	VPE	1	BIO	Nein
Frankreich		3,0 kg	VKE	kg	VB NEIN		Heumilch	Nein

Kuh

Pasteurisiert

Weichkäse

Weißschimmel

Mindestens 8 Tage gereift. Nach traditioneller Rezeptur in den Vogesen hergestellt. Brie mit weißer Edelschimmelrinde. Manche Leute mögen den Brie jung, am Besten schmeckt er jedoch reif. Die Weißschimmelflora ist essbar. Frischer, feiner Milchgeschmack.



ArtNr.: 2333	MUNSTER ERMITAGE	50%	RL	19	VPE	2	BIO	Nein
Frankreich		0,75kg	VKE	kg	VB NEIN		Heumilch	Nein

Kuh

Pasteurisiert

Weichkäse

/

Mindestens 21 Tage gereift. Wird ausschließlich in den Vogesen hergestellt. Die hochgelegenen Weiden ergeben eine Milch von höchster Qualität, deren Geschmack viel zur Würze des Münster Ermitage beiträgt.



ArtNr.: 2620	CHAUMES LAIB	51%	RL	18	VPE	2	BIO	Nein
Frankreich		2kg	VKE	kg	VB NEIN		Heumilch	Nein

Kuh

Pasteurisiert

Weichkäse

/

Der herzhafteste Weichkäse aus dem Périgord. Chaumes ist ein Käse, der von außen nach innen weiter reift. Je näher er an sein Mindesthaltbarkeitsdatum heranreicht, desto kräftiger und komplexer wird er im Geschmack. Lactosefrei - Glutenfrei.



Weichkäse

ArtNr.: 2622	L' AFFINE SAINT ALBRAY	56%	RL	19	VPE	2	BIO	Nein
Frankreich		2,1kg	VKE	kg	VB NEIN		Heumilch	Nein



Kuh

Pasteurisiert

Weichkäse

/

Der elegante Weichkäse aus dem Südwesten Frankreichs in der speziellen "Blumenform". Unter seiner typisch weiß-roten Schimmelrinde vereinen sich milde Würze und Cremigkeit Saint Albray - Die besondere Liaison. Lactosefrei - Glutenfrei.

ArtNr.: 2644	BERTHAUT EPOISSES AOP	50%	RL	16	VPE	6	BIO	Nein
Frankreich		125g	VKE	Stk.	VB JA		Heumilch	Nein



Kuh

Pasteurisiert

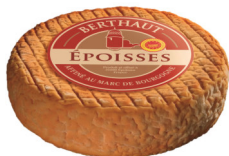
Weichkäse

/

Über Generationen von Mönchen und Bauern der Region Burgund wurde die Rezeptur zur Herstellung des Epoisses überliefert, bis im 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 seinem 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.: 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.: 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.

Weichkäse

ArtNr.: 2775	CREMOULIN	50%	RL	17	VPE	6	BIO	Nein
Frankreich		0,4 kg	VKE	kg	VB NEIN	Heumilch	Nein	



Kuh

Pasteurisiert

Weichkäse

/

18 Tage gereift. Stammt aus dem Périgord - der bekannten Feinschmeckerregion im Südwesten Frankreichs. Ein wahrer Genuss, denn seine feste Konsistenz wird mit zunehmender Reife flüssig. Ob noch jung oder in voller Reife, kann er je nach Vorliebe mit oder ohne Rinde verzehrt werden. Am besten löffelt man ihn direkt aus der Schachtel. Mild-würzig und außergewöhnlich cremig. Auch als Ofenkäse ein Genuss. Von Natur aus Gluten- und Lactosefrei (Laktosegehalt <0,1%).

ArtNr.: 2784	PEYRIGOUX COUPE	60%	RL	17	VPE	2	BIO	Nein
Frankreich		1,6kg	VKE	kg	VB NEIN	Heumilch	Nein	



Kuh

Pasteurisiert

Weichkäse

/

"perigu" Mindestens 10 Tage gereift. Mild-würziger, sehr cremiger Weichkäse aus dem Périgord. Weiß-rote Rinde. Ein hervorragender Dessertkäse da sehr frisch und geschmeidig. Von Natur aus lactosefrei und glutenfrei.