

April 2026

Aktionszeitraum **01.04.2026 bis 30.04.2026**

Art.Nr. 0968
Küssnacher Bärlauch
4,5kg 50%



Art.Nr. 1366
Feta Xenia Würfel in
Box 2kg mind. 45%
Flyer Feta XENIA anbei



Art.Nr. 5449
Ländle Weinkäse
4kg 50%



Art.Nr. 0199
Mozzarella Bufala
Campana
"CILIEGINA" 20x25g/500g



*Traditionell.
Handgemacht.
Authentisch.*

SCHEER®



Grüße aus Griechenland mit unserem Feta-Käse XENIA

Feta-Käse ist eines der berühmtesten kulinarischen Aushängeschilder Griechenlands.

Die Marke **XENIA FETA** steht für einen traditionellen, authentischen **Feta PDO/g.U.**, der nach handwerklicher Methode in **Osthessalien** hergestellt, gereift und verpackt wird. In dieser einzigartigen Region treffen schneebedeckte Berggipfel auf die Ägäis und schaffen ein vielschichtiges Klima mit besonderen mikroklimatischen Bedingungen. Die reiche Artenvielfalt und die einzigartigen Kräuter der Weidelandschaften verleihen dem Feta ein charakteristisches Aroma, das je nach Herkunftsort und Jahreszeit variiert.

Die täglich frisch gesammelte **reine Schafmilch** stammt von rund **300 kleinen, lokalen Züchtern**, deren Tiere den Großteil des Jahres frei auf natürlichen Weiden grasen. Diese naturnahe Haltung bildet die Grundlage für die hohe Qualität und den unverwechselbaren Geschmack. Anders als bei den meisten Feta-Produkten wird bei der Herstellung von **XENIA FETA keine Ziegenmilch** verwendet, das macht unser Produkt zugleich milder und die Qualität viel gleichmäßiger.

Die **4-monatige Reifung** in Salzlake gibt dem Käse ausreichend Zeit, seine komplexen Aromen voll zu entfalten und gleichzeitig seine typische, feinbröckelige Textur mit einem zugleich cremigen Geschmack zu verbinden.

Hergestellt nach traditioneller, bewährter Rezeptur und ausschließlich aus Schafsmilch, verkörpert **XENIA FETA** die jahrhundertealte Käsekunst Thessaliens. **Sein frischer, fein salziger Geschmack** verbindet sich mit einem **vollmundigen, angenehm intensiven Aroma**, das deutlich von der alleinigen Verwendung der hochwertigen Schafsmilch geprägt ist.

Der charaktervolle **XENIA FETA** verleiht sowohl klassischen griechischen Spezialitäten als auch modernen Gourmetgerichten einen authentischen, mediterranen Genuss.

Erhältlich in folgenden Ausführungen:

Feta XENIA 200g in der praktischen SB- bzw. Prepack-Folienverpackung

Feta XENIA 2x200g in Lake in einer praktischen Box

Feta XENIA gewürfelt 2KG Box in Lake für die Theke

Feta Xenia 2kg Scheiben in Lake für die Theke

Feta XENIA 2 KG Brote in Folie für den GV



Feta Käse

ArtNr.: **1366** **FETA XENIA PDO WÜRFEL IN BOX** **45%** **RL** **80** **VPE** **1** **BIO** **Nein**
Griechenland **2 kg** **VKE** **kg** **VB NEIN** **Heumilch** **Nein**



Schaf

Pasteurisiert

Feta Käse

/

Mindestens 4 Monate gereift. Die Schafmilch prägt den hervorragenden, recht intensiven Geschmack dieses Käses.

Feta ist in Salzlake gereift. Die 2 kg Schale ist speziell für den Großverbraucherbereich geeignet. "Würfel auf Salat"
u.ä. Würfelmaße: 1,5 - 1,5 - 1,5 cm

ArtNr.: **1388** **XENIA FETA SCHALE PDO** **45%** **RL** **60** **VPE** **2** **BIO** **Nein**
Griechenland **2kg** **VKE** **kg** **VB NEIN** **Heumilch** **Nein**



Schaf

Pasteurisiert

Feta Käse

/

Mindestens 4 Monate gereift. Feta ist ein hochwertiges Produkt, mit konstanter Qualität, hergestellt aus Schafmilch. Die altbewährte Herstellungsmethode verleiht dieser Spezialität aus der Region Thessalien einen frischen, leicht salzigen Geschmack. Die Schafmilch prägt den hervorragenden, recht intensiven Geschmack dieses Käses. Feta ist in Salzlake gereift.

ArtNr.: **1397** **XENIA FETA BROT** **45%** **RL** **30** **VPE** **3** **BIO** **Nein**
Griechenland **2kg** **VKE** **kg** **VB NEIN** **Heumilch** **Nein**



Schaf

Pasteurisiert

Feta Käse

/

Mindestens 4 Monate gereift. Feta ist ein hochwertiges Produkt, mit konstanter Qualität, hergestellt aus Schafmilch. Die altbewährte Herstellungsmethode verleiht dieser Spezialität aus der Region Thessalien einen frischen, leicht salzigen Geschmack. Die Schafmilch prägt den hervorragenden, recht intensiven Geschmack dieses Käses. Feta ist in Salzlake gereift.

ArtNr.: **1398** **XENIA FETA STÜCK** **45%** **RL** **30** **VPE** **12** **BIO** **Nein**
Griechenland **200g** **VKE** **Stk.** **VB NEIN** **Heumilch** **Nein**



Schaf

Pasteurisiert

Feta Käse

/

Mindestens 4 Monate gereift. Feta ist ein hochwertiges Produkt, mit konstanter Qualität, hergestellt aus Schafmilch. Die altbewährte Herstellungsmethode verleiht dieser Spezialität aus der Region Thessalien einen frischen, leicht salzigen Geschmack. Die Schafmilch prägt den hervorragenden, recht intensiven Geschmack dieses Käses. Feta ist in Salzlake gereift.



Feta Käse

ArtNr.: 1485	XENIA FETA MEDITERRANE KRÄUTER	56%	RL	40	VPE	1	BIO	Nein
Deutschland		1,4 kg	VKE	kg	VB	NEIN	Heumilch	Nein

Schaf

Pasteurisiert

Feta Käse

/



Der Klassiker unter den eingelegten griechischen Fetas (PDO). In der feinen Abstimmung der Kräuter und Gewürze, einmalig! Pflanzenöl bleibt bei Kühlung flüssig. Verkaufsgerecht portioniert und daher gut durchwürzt.

Hartkäse

ArtNr.: 0214	PECORINO ROMANO DOP LAIB	45%	RL	39	VPE	1	BIO	Nein
Italien		22,0 kg	VKE	kg	VB NEIN		Heumilch	Nein



Schaf

Thermisiert

Hartkäse

/

Mindestens 5 Monate gereift. Hergestellt in Sardinien. Der Pecorino Romano ist quasi der Ur-Pecorino und ist ein Käse mit geschützter Ursprungsbezeichnung. Ein Traditionskäse aus einem weissen, festen und kompakten Teig mit einer glatten Rinde in weißlich-gelber Farbe. Durch sein intensives Aroma und seinen pikant-würzigen Geschmack, lässt er sich sehr gut als Reibekäse zum Würzen jeglicher Gerichte oder als Tafelkäse verwenden. 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-kraftiger Bergkäse. Mit seinem geschmeidigen Teig bietet er ein besonders und gesundes Geschmackserlebnis. Lactosefrei. Glutenfrei.

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.

Käse in Flüssigkeit

ArtNr.: 0178	MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP	52%	RL	16	VPE	9	BIO	Nein
Italien	"BOCCONE"	125 g	VKE	Stk.	VB	JA	Heumilch	Nein

Büffel

Pasteurisiert

Käse in Flüssigkeit /



Marke "La Mediterranea". Diese spezielle Mozzarella wird aus 100% Wasserbüffelmilch, traditionell in Kampanien hergestellt. Perlweißer Teig, leicht säuerlicher Geschmack. Beim Aufschneiden wird die typische Filata-Struktur des Teigs und der spontane Austritt der Molke sichtbar. Eine echte Delikatesse.

ArtNr.: 0179	MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP	52%	RL	16	VPE	8	BIO	Nein
Italien	BOCCONCINI 5X50G	250g	VKE	Stk.	VB	JA	Heumilch	Nein

Büffel

Pasteurisiert

Käse in Flüssigkeit /



5 x 50g. Marke "La Mediterranea". Diese spezielle Mozzarella wird aus 100% Wasserbüffelmilch, traditionell in Kampanien hergestellt. Perlweißer Teig, leicht säuerlicher Geschmack. Beim Aufschneiden wird die typische Filata-Struktur des Teigs und der spontane Austritt der Molke sichtbar. Eine echte Delikatesse.

ArtNr.: 0182	MOZZARELLA BUFALA CAMPANA DOP	52%	RL	16	VPE	8	BIO	Nein
Italien		250g	VKE	Stk.	VB	JA	Heumilch	Nein

Büffel

Pasteurisiert

Käse in Flüssigkeit /



Marke "La Mediterranea". Diese spezielle Mozzarella wird aus 100% Wasserbüffelmilch, traditionell in Kampanien hergestellt. Perlweißer Teig, leicht säuerlicher Geschmack. Beim Aufschneiden wird die typische Filata-Struktur des Teigs und der spontane Austritt der Molke sichtbar. Eine echte Delikatesse.

ArtNr.: 0183	MOZZARELLA BUFALA CAMPANA DOP	52%	RL	14	VPE	1	BIO	Nein
Italien		1,5kg	VKE	kg	VB	JA	Heumilch	Nein

Büffel

Pasteurisiert

Käse in Flüssigkeit /



30x50g. Frischer, porzellanweißer Käse aus Fadenteig mit feiner Rinde. Delikat im Geschmack. Reich an Vitaminen und Mineralsalzen. Aus 100% Büffelmilch hergestellt. Eine echte Delikatesse!

Käse in Flüssigkeit

ArtNr.: 0191	MOZZARELLA BUFALA CAMPANA DOP	52%	RL	10	VPE	8	BIO	Nein
Italien		250g	VKE	Stk.	VB	JA	Heumilch	Nein



Büffel

Pasteurisiert

Käse in Flüssigkeit /

Ein leicht bekömmlicher frischer Käse aus Büffelmilch, der hervorragend in eine ausgewogene und gesunde Ernährung passt. Hochwertige Eiweißquelle. Porzellanweißer, lockerer und elastischer Teig mit äußerst dünner, glatter Rinde. Leicht säuerlicher, sehr aromatischer milchfrischer Geschmack. Vielseitig anwendbar in der kalten und warmen Küche.

ArtNr.: 0194	MOZZARELLA BUFALA CAMPANA DOP	52%	RL	16	VPE	12	BIO	Nein
Italien		125g	VKE	Stk.	VB	JA	Heumilch	Nein



Büffel

Pasteurisiert

Käse in Flüssigkeit /

Ein leicht bekömmlicher frischer Käse aus Molke von Büffelmilch, der hervorragend in eine ausgewogene und gesunde Ernährung passt. Hochwertige Eiweißquelle. Porzellanweißer, lockerer und elastischer Teig mit äußerst dünner, glatter Rinde. Leicht säuerlicher, sehr aromatischer milchfrischer Geschmack. Vielseitig anwendbar in der kalten und warmen Küche.

ArtNr.: 0197	MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP	52%	RL	14	VPE	1	BIO	Nein
Italien		6x250	VKE	kg	VB	NEIN	Heumilch	Nein



Büffel

Pasteurisiert

Käse in Flüssigkeit /

6 x 250 g. Frischer, porzellanweißer Käse aus Fadenteig mit feiner Rinde. Delikat im Geschmack. Reich an Vitaminen und Mineralsalzen. Aus 100% Büffelmilch hergestellt. Eine echte Delikatesse!

ArtNr.: 0199	MOZZARELLA BUFALA CAMPANA DOP	52%	RL	15	VPE	4	BIO	Nein
Italien		0,5 kg	VKE	kg	VB	NEIN	Heumilch	Nein



Büffel

Pasteurisiert

Käse in Flüssigkeit /

20 x 25g. Marke "La Mediterranea". Diese spezielle Mozzarella wird aus 100% Wasserbüffelmilch, traditionell in Kampanien hergestellt. Perlweißer Teig, leicht säuerlicher Geschmack. Beim Aufschneiden wird die typische Filata-Struktur des Teigs und der spontane Austritt der Molke sichtbar. 100% Büffelmilch. Eine echte Delikatesse.

Käsekomposition

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		1,25 k	VKE	kg	VB	JA	Heumilch	Nein



Kuh

Pasteurisiert

Käsekomposition

/

"düo dö bri trüf". Mindestens 8 Tage gereift. Raffinierte und subtile Komposition: Französischer Brie gefüllt mit einer Doppelrahm-Füllung und mit feinen Trüffelmücken 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		0,95 k	VKE	kg	VB	JA	Heumilch	Nein



Kuh

Rohmilch

Käsekomposition

/

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 Trüffelmücken veredelt. ¼ Torte in einer Holzschachtel.

Molkenkäse

ArtNr.: 1364	MANOURI XENIA PDO	70%	RL	30	VPE	4	BIO	Nein
Griechenland		2kg	VKE	kg	VB	NEIN	Heumilch	Nein



Schaf/Ziege

Pasteurisiert

Molkenkäse

/

Mild, sahniger Molkeneiweißkäse aus Schafmilch- und Sahne hergestellt. Nach den EU-Vorschriften darf er ausschließlich im Gebiet Zentral- und Westmakedonien sowie Thessalien hergestellt werden. Der weiße, rindenlose Teig in weich und doch schnittfest. Geschmack: mild, molken-milchartig, kaum salzig mit leichten Zitronenaromen im Abgang. Durch seinen geringen Salzgehalt eignet er sich für die Zubereitung von Nachspeisen und Kuchen sowie als Brotbelag, zu diversen Salaten oder als Tafelkäse mit Oliven, Tomaten und Gurken. In Griechenland wird er gerne als Süßspeise mit Honig und Walnüsse gegessen. Der Manouri eignet sich auch sehr gut als Back- und Grillkäse. Zu gegrilltem Gemüse, als Füllung für Auberginen- oder Zucchinirollchen. Ein kräftiger Weißwein oder ein fruchtiger Rotwein mit dezenten Tanninen sind eine gute Wahl.

Schnittkäse

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.: 2804	TINAJEROS CABRA	50%	RL	33	VPE	1	BIO	Nein
Spanien		2,45 k	VKE	kg	VB NEIN	Heumilch		Nein



Ziege

Pasteurisiert

Schnittkäse

/

3 Wochen gereift. Tinajeros Cabra stammt aus der berühmten Zentralspanischen trockenen Hochebene La Mancha, Heimat des Don Quijote. Durch seine paprikafarbene Rinde hebt er sich sehr gut von anderen Käsen in der Theke ab. Sehr milder, angenehm säuerlich-frischer Ziegenmilch-Geschmack mit leichtem Zitrusaroma. Es empfiehlt sich, ihn in dünne Scheiben zu schneiden und mit Quittengelee und einem kräftigen Rotwein zu verzehren. Lactosefrei. Glutenfrei.

ArtNr.: 3719	BIO BERGBLUMENKÄSE	50%	RL	19	VPE	1	BIO	Ja
Österreich		3,5 kg	VKE	kg	VB JA	Heumilch		Ja



Kuh

Pasteurisiert

Schnittkäse

/

Mindestens 5 Wochen gereift. Der Bergblumenkäse bringt von Juli bis September den Bergfrühling auf den Tisch! Vollmundiger, würziger Geschmack, duftet nach Bergblumen. Die Rinde wurde über mehrere Wochen mit Rotschmierkulturen, Alpenblumen-mischung und Karamellsirup gepflegt. Von Natur aus lactosefrei.

ArtNr.: 4095	ZIEGENMARIE 1/2 LAIBE	50%	RL	30	VPE	1	BIO	Nein
Holland		2,1 kg	VKE	kg	VB NEIN	Heumilch		Nein



Ziege

Pasteurisiert

Schnittkäse

/

mindestens 3 Monate gereift. Außergewöhnlicher Ziegenkäse vom Bauernhof. Cremig-mild. Gluten und Lactosefrei.

Schnittkäse

ArtNr.: 4744	BAUERNGARTEN	50%	RL	24	VPE	1	BIO	Nein
Deutschland		3,0 kg	VKE	kg	VB	JA	Heumilch	Nein



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



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

Schnittkäsezubereitung

ArtNr.: 4184	KATHIS KRÄUTERHOF BOCKSHORNZIEGE	50 %	RL	30	VPE	1	BIO	Nein
Holland		2,25 k	VKE	kg	VB	NEIN	Heumilch	Nein



Ziege

Pasteurisiert

Schnittkäsezubereitung /

Mindestens 8 Wochen gereift. Am äußersten Rand des grünen Münsterlandes (NL), im idyllischen Twenteland, liegt Kathis Kräuterhof. Milder Käse aus 100% Ziegenmilch hergestellt, verfeinert mit nussigen Bockshornklee-Samen. Ein gluten- und lactosefreier Käsegenuss.

ArtNr.: 4194	KATHIS KRÄUTERHOF THYMIAN HONIGZIEGE	50%	RL	30	VPE	1	BIO	Nein
Holland		2,25 k	VKE	kg	VB	NEIN	Heumilch	Nein



Ziege

Pasteurisiert

Schnittkäsezubereitung /

Mindestens 8 Wochen gereift. Eine Käsespezialität aus hofeigener Käserei. Zart schmelzender Schnittkäsegenuss. Mit den vollen Aromen natürlicher Kräuter und Gewürze. Ein gluten- und lactosefreier Käsegenuss.

Weichkäse

ArtNr.: 2039	PERAIL LOU PERAC	50%	RL	11	VPE	10	BIO	Nein
Frankreich		150g	VKE	Stk.	VB NEIN		Heumilch	Nein

Schaf

Pasteurisiert

Weichkäse

/

Circa 10 Tage gereift. Auf den Hochkalkebenen des Larzac in Südfrankreich weiden die Schafe aus deren Milch dieser Käse hergestellt wird. Lou Perac ist mild, nicht säuerlich. Sein Teig ist angenehm geschmeidig.



ArtNr.: 2156	ELSÄSSER WINZERKÄSE	50%	RL	18	VPE	2	BIO	Nein
Frankreich		1,8kg	VKE	kg	VB NEIN		Heumilch	Nein

Kuh

Pasteurisiert

Weichkäse

/

Mindestens 6 Tage gereift. Der Elsässer Winzerkäse stammt aus den Vogesen und ist ein Weichkäse (Rotschmierkäse) aus pasteurisierter Kuhmilch mit gewaschener Rinde. Geschmeidiger Teig, cremige Konsistenz.

Geschmack: herzhaft-würzig.



ArtNr.: 2203	SUPREME TORTE	60%	RL	17	VPE	1	BIO	Nein
Frankreich		1,85kg	VKE	kg	VB NEIN		Heumilch	Nein

Kuh

Pasteurisiert

Weichkäse

/

8 Tage gereift. Weichkäse mit weißem Edelschimmel. Supreme jetzt auch für die Käsetheke. Herstellung nach überlieferter Rezeptur und mit der ganzen Erfahrung französischer Käsetradition. Glutenfrei. Lactosefrei.



ArtNr.: 2746	ELSÄSSER WINZERKÄSE CARRE	50%	RL	19	VPE	6	BIO	Nein
Frankreich		220g	VKE	Stk.	VB NEIN		Heumilch	Nein

Kuh

Pasteurisiert

Weichkäse

/

Der Elsässer Winzerkäse stammt aus den Vogesen und ist ein Weichkäse (Rotschmierkäse) aus pasteurisierter Kuhmilch mit gewaschener Rinde. Geschmeidiger Teig, cremige Konsistenz. Geschmack: herzhaft-würzig.



Weichkäse

ArtNr.: 2776	LE BREBIOU DES PYRENEES	<i>mind.5</i>	RL	17	VPE	2	BIO	Nein
Frankreich		1,5kg	VKE	kg	VB NEIN		Heumilch	Nein



Schaf

Pasteurisiert

Weichkäse

Weißschimmel

"brebiou". 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 (Laktosegehalt <0,1%)

ArtNr.: 2779	ROCHEBARON	55%	RL	16	VPE	4	BIO	Nein
Frankreich		0,6kg	VKE	kg	VB NEIN		Heumilch	Nein



Kuh

Pasteurisiert

Weichkäse

Blauschimmel

Mindestens 6 Wochen gereift. Sein Name verdankt RocheBaron einer Burg aus dem Mittelalter. Die Burgherren sollen der Legende nach schon vor Jahrhunderten ähnliche feinwürzige Blauschimmel-Käse geliebt haben. Diese wurden dann zur Konservierung mit essbarer Pflanzenasche vom Feuer der Burgrübe eingegeben. So reiften sie langsamer und gleichmäßiger. Cremiger Teig. Frischer Geschmack. Lactosefrei. Glutenfrei.

ArtNr.: 2860	LE MONTAGNARD DES VOSGES	56%	RL	16	VPE	2	BIO	Nein
Frankreich		0,5kg	VKE	kg	VB JA		Heumilch	Nein



Kuh

Pasteurisiert

Weichkäse

/

"lò mongtaniar" 21 bis 24 Tage gereift. 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. Gluten und lactosefrei.