



Juni 2026

Aktionszeitraum 01.06.2026 bis 30.06.2026

Art. Nr. 4957/4959
Seiser Alm Lb. 9kg bzw. ½
Lb. 4,25kg 50%



Art.Nr. 0197
Mozzarella di Bufala
Campana DOP
6x250g mind. 52%



Art. Nr. 1357
Feta Xenia PDO Scheiben in
Schale 2x200g/400g mind. 45%



Art.Nr. 3669
Peppersweet gefüllt mit
Frischkäse 1,3kg mind. 45%



Feta Käse

ArtNr.: 1357	XENIA FETA SCHALE PDO	45%	RL	80	VPE	8	BIO	Nein
Griechenland		400g	VKE	Stk.	VB NEIN		Heumilch	Nein



Schaf **Pasteurisiert** **Feta Käse** /
2 x 200 g gepackt. 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.: 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.

Käse in Flüssigkeit

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!

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.: **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!

Schnittkäse

ArtNr.: **1043** **SCHWARZER PHÖNIX** **58%** RL 52 VPE 1 BIO Nein
Schweiz **6,5 kg** VKE kg **VB NEIN** Heumilch 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.: **1044** **SCHWARZER PHÖNIX 1/2LAIB** *mind.* RL 30 VPE 1 BIO Nein
Schweiz **3,2kg** VKE kg **VB JA** Heumilch 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.: **1050** **SANKT GALLER KLOSTERKÄSE** **45%** RL 40 VPE 1 BIO Nein
Schweiz **6,0kg** VKE kg **VB NEIN** Heumilch Nein



Kuh Pasteurisiert Schnittkäse /

3 Monate gereift. Der würzige Klosterkäse wird in dem Kanton Sankt Gallen hergestellt und während garantiert 3 Monaten liebevoll und mit überliefertem Fachwissen gepflegt. Geschmierte Rinde. Volles Aroma, mit zunehmendem Reifegrad rustikal, würziger Geschmack.

ArtNr.: **1053** **ST GALLER KLOSTERKÄSE HIMMLISCH WÜRZIG** **50%** RL 30 VPE 1 BIO Nein
Schweiz **6,0 kg** VKE kg **VB NEIN** Heumilch Nein



Kuh Rohmilch Schnittkäse /

5-8 Monate gereift. Diese ausgesprochene Käsespezialität ist die neue beliebte Schweizer Käsesorte. Der himmlisch-würzige Klosterkäse wird ausschließlich im Kanton St. Gallen hergestellt und während 6 Monaten liebevoll und mit überliefertem Fachwissen gepflegt und gelagert. Er besticht durch sein würziges und eigenwilliges Aroma. Fürs Essen von Hand, auf jeder Käseplatte, sowie für die warme Küche geeignet. Rinde: natürlich, bräunlich, geschmiert. Lochung: eher spärlich 2-8 mm Rundlochung Geschmack: würziges Aroma Konsistenz: fester Teig. Lactosefrei.

Schnittkäse

ArtNr.: **4789** **ZITRONEN PFEFFERKÄSE** 50% RL 16 VPE 1 BIO Nein
Deutschland 6,0 kg VKE kg VB JA Heumilch Nein



Kuh Pasteurisiert Schnittkäse /

mindestens 8 Wochen gereift. Würziger Schnittkäse aus tagesfrischer Heumilch hergestellt. Während der Reifung wird dieser Käse mit einer feinen Zitronenpfeffer-gewürzmischung überzogen (Naturrinde mit Zitronenpfeffermischung). Der Käse wird dabei lediglich in der Zitronenpfeffermasse gewälzt, so dass der Zitronenpfeffer an der Naturrinde hängen bleibt. Durch eine weitere Reifezeit erhalten die Käse ihr "zitronig-pfeffriges Aroma". Das Geschmackserlebnis wird durch den Verzehr der Rinde noch verstärkt. Mildwürzig, leicht pfefferscharf, zitronig. Leicht speckig-fester Teig. Vereinzelt erbsengrosse Lochung möglich. Lactosefrei. Glutenfrei.

ArtNr.: **4957** **SEISER ALM LAIB** 50% RL 34 VPE 1 BIO Nein
Italien ca.9kg VKE kg VB JA Heumilch Nein



Kuh Pasteurisiert Schnittkäse /

Der Seiser Alm Käse trägt stolz den Namen seiner Region auf dem Etikett und spiegelt den einzigartigen Charakter der Südtiroler Berge wider. Hergestellt aus hochwertiger Südtiroler Bergmilch und mit einer Reifezeit von etwa 120 Tagen, bietet dieser Schnittkäse eine feinwürzige, leicht pikante Note, begleitet von dezenten Röstaromen. Die Rinde ist ebenfalls zum Verzehr geeignet.

Ein echter Genuss für alle, die die kulinarische Tradition des Südtirols schätzen.
Laktosefrei

ArtNr.: **4959** **SEISER ALM 1/2 LAIB** 50% RL 34 VPE 1 BIO Nein
Italien ca.4,5 VKE kg VB JA Heumilch Nein



Kuh Pasteurisiert Schnittkäse /

Der Seiser Alm Käse trägt stolz den Namen seiner Region auf dem Etikett und spiegelt den einzigartigen Charakter der Südtiroler Berge wider. Hergestellt aus hochwertiger Südtiroler Bergmilch und mit einer Reifezeit von etwa 120 Tagen, bietet dieser Schnittkäse eine feinwürzige, leicht pikante Note, begleitet von dezenten Röstaromen. Die Rinde ist ebenfalls zum Verzehr geeignet.

Ein echter Genuss für alle, die die kulinarische Tradition des Südtirols schätzen.
Laktosefrei

ArtNr.: **5342** **LÄNDLE ARLBERGER LAIB** 55% RL 32 VPE 1 BIO Nein
Österreich 4,0kg VKE kg VB JA Heumilch Nein



Kuh Pasteurisiert Schnittkäse /

Mindestens 5 Monate gereift. Diese Spezialität aus der Arlberger-Gegend, mit Heumilch hergestellt, besticht durch seinen würzig, aussagekräftigen Charakter. Mit einem Fettgehalt von 55% Fett i.Tr. erhält er seine intensive Cremigkeit und feine Textur. Während der 5-monatigen Reifezeit im Naturkeller erhält er seine ausgeprägte bräunlich-orange Naturrinde. Geröstete Erdnüsse, Butter und Maroni sind in der Nase zu vernehmen. Vollmundig am Gaumen mit einem geschmeidigen, zart schmelzenden Teig. Im Ländle Arlberger spiegeln sich Aromen von Bergkräutern sowie helles Karamell, Rahm und gekochte Erdäpfel. Dieses Geschmackserlebnis macht ihn zu einer unvergleichlichen Käsespezialität. Glutenfrei. Lactosefrei.

Weichkäse

ArtNr.: **0158** **BONTALEGGIO DOP** **48%** RL 25 VPE 2 **BIO** Nein
 Italien **2,3kg** VKE kg **VB NEIN** Heumilch Nein



Kuh Pasteurisiert Weichkäse /

40-50 Tage gereift. Taleggio, eine der ältesten Käsesorten Italiens, wird seit dem 10. Jahrhundert gekäst. Unter der rauen rosafarbenen Rinde versteckt sich ein cremiger Teig mit einem zart-süßlichen Geschmack und einer ganz leichten säuerlichen Note. Mit der Zeit bildet sich auf der von Hand gepflegten essbaren Rinde ein grün-grauer Reifeschimmel, was ein Zeichen optimaler Reifung bedeutet. Weißlich bis strohgelber Teig, je nach Reifung, würzig, säuerlicher Geschmack. Ein Genuss zu Rotwein, ebenso geeignet zum Überbacken. Durch den Reifungsprozess natürlich ohne Lactose.

ArtNr.: **2088** **CAMEMBERT ROYAL** **45%** RL 21 VPE 6 **BIO** Nein
 Frankreich **250g** VKE Stk. **VB NEIN** Heumilch Nein



Kuh Pasteurisiert Weichkäse /

"kamangbär rojal" 15 Tage gereift. Weiße Edelschimmelrinde. Goldgelber Teig. Voll-aromatischer Geschmack. Attraktive Aufmachung.

ArtNr.: **2615** **ROCCHETTA 6 x ca.0,3kg** **57%** RL 15 VPE 1 **BIO** Nein
 Ital./Südtirol **ca.1,8** VKE kg **VB NEIN** Heumilch Nein



Kuh/Schaf/Ziege Pasteurisiert Weichkäse Weißschimmel

Ein zarter Weichkäse aus Kuh-, Schafs- und Ziegenmilch aus dem Piemont, dessen komplexes Aromaprofil ihn zu einem einzigartigen sensorischen Erlebnis macht. Seine leicht strohgelbe Rinde ist weich, leicht mit weißem Schimmel bedeckt und wirft Falten auf. Sein weißer Teig ist cremig-sahnig und hinterlässt leichte säuerliche Nuancen und leichte Haselnussnoten. Das Aroma ist fruchtig und zart, aber dennoch kräftig. Leichte Rotweine oder fruchtige Weißweine sind gute Begleiter.

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



Kuh Pasteurisiert Weichkäse Rotschmierrinde

Der herzhaft Weichkäse aus dem Perigord. 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.

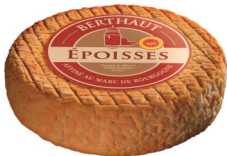
ArtNr.: **2644** BERTHAUT EPOISSES AOP **50%** RL 16 VPE 6 BIO Nein
Frankreich **125g** VKE Stk. **VB JA** Heumilch Nein



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.: **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 Perigord - 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%).