



## Juli 2026

### Aktionszeitraum 01.07.2026 bis 31.07.2026

Art. Nr. 7377  
Kaltbach Cremig-Würzig  
4,2kg 56%



Art. Nr. 7750 Camembert di  
Bufala ca. 0,3kg 60%



0977/0979  
Wilder Engel mind. 7  
Monate Lb. 7kg und ½ Lb.  
3,5kg 55%



Art.Nr. 7304  
Luzerner Rahmkäse  
4,2kg 55%



**Frischkäse**

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

Kuh    Pasteurisiert    Frischkäse    /

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



ArtNr.: **2490**    **REGAL DE BOURGOGNE CRANBERRIES**    72%    RL    16    VPE    3    BIO    Nein  
 Frankreich    0,65 k    VKE    kg    **VB**    **JA**    Heumilch    Nein

Kuh    Pasteurisiert    Frischkäse    /

Frischkäse aus dem Burgund mit Cranberries bedeckt.Eine perfekte Kombination von süßlich-mildem Käseteig und säuerlicher Frucht.



## Hartkäse

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



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

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

ArtNr.: <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</b>	<b>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</b>	<b>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>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.



## Schnittkäse

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

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.

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



Kuh Pasteurisiert Schnittkäse /  
Der Ländle Weinkäse wird aus bester frischer Alpenmilch hergestellt und auf traditionelle handwerkliche Art und Weise gereift und gepflegt.  
Während seiner ca. 3-monatigen Reifezeit auf Fichtenbrettern wird er mindestens 2 x wöchentlich mit Rotwein affinert. Dadurch bekommt der Käse seine typisch dunkelrote, fast schwarze Naturrinde.  
Der Ländle Weinkäse entfaltet eine leicht-süßliche und fruchtig-harmonische Note und besticht durch sein verführerisches Mundgefühl.  
Der Käseteig besticht durch seine glatte, kompakte Konsistenz und entwickelt seinen unverwechselbaren Charakter durch Aromen von Buttermilch, Joghurt, Dörrobst und einer leichten Malznote.  
Von Natur aus laktosefrei. Für Vegetarier geeignet

ArtNr.: **7304** **LUZERNER RAHMKÄSE** 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.



**Weichkäse**

ArtNr.: **2102**    **CREMEUX DE BOURGOGNE TRUFFES**    72%    RL    16    VPE    3    BIO    Nein  
Frankreich    500g    VKE    Stk.    **VB NEIN**    Heumilch    Nein

Kuh    Pasteurisiert    Weichkäse    Weißschimmel

10 Tage gereift.

Gereifter Weichkäse (Brillat Savarin) aus dem Burgund, handgeschöpft mit schwarzen Trüffeln gefüllt. Eine gelungene Mischung eines der bekanntesten Spezialitäten Frankreichs. Der Trüffelgeschmack zieht wunderbar in den Teig ein, so dass der Käse ein herrlich aromatisches Aroma bekommt.



ArtNr.: **2105**    **LE PAILLE**    60%    RL    16    VPE    6    BIO    Nein  
Frankreich    185g    VKE    Stk.    **VB NEIN**    Heumilch    Nein

Kuh    Pasteurisiert    Weichkäse    /

Authentisch, zartschmelzend bis ins Herz. Zartschmelzend-cremig am Rand, mit angenehm quarkigem Kern. Nach traditioneller Rezeptur hergestellt. Im Keller gereift. Gluten und Lactosefrei.



ArtNr.: **2107**    **CREMEUX DE BOURGOGNE HOLZSCHACHTEL**    72%    RL    16    VPE    6    BIO    Nein  
Frankreich    200g    VKE    Stk.    **VB NEIN**    Heumilch    Nein

Kuh    Pasteurisiert    Weichkäse    /

8-10 Tage gereift. Kleiner Weichkäse aus dem Burgund, handgeschöpft. Die Milch wird mit frischer Sahne angereichert. Schöne, weiße Schimmelrinde, zartschmelzende Textur, fein-cremiger Geschmack mit einer leichten Säurenote. In seiner Holzschachtel kann der Käse optimal weiterreifen.



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.





**Weichkäse**

ArtNr.: <b>2677</b>	<b>LE MINI BREBIOU DES PYRENEES</b>	<b>50%</b>	<b>RL</b>	<b>14</b>	<b>VPE</b>	<b>6</b>	<b>BIO</b>	<b>Nein</b>
Frankreich		<b>150g</b>	<b>VKE</b>	<b>Stk.</b>	<b>VB</b>	<b>NEIN</b>	<b>Heumilch</b>	<b>Nein</b>



**Schaf** **Pasteurisiert** **Weichkäse** /

"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.

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



**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.: <b>2778</b>	<b>LE PIE D'ANGLOYS</b>	<b>62%</b>	<b>RL</b>	<b>17</b>	<b>VPE</b>	<b>6</b>	<b>BIO</b>	<b>Nein</b>
Frankreich		<b>200g</b>	<b>VKE</b>	<b>Stk.</b>	<b>VB</b>	<b>NEIN</b>	<b>Heumilch</b>	<b>Nein</b>



**Kuh** **Pasteurisiert** **Weichkäse** /

In der Mayenne (Pays de Loire) hergestellt. Schon im 12. Jahrhundert eine Köstlichkeit. Die alte gastronomische Tradition ist bis heute in Le Pie d'Anglois erhalten geblieben. Milder, sehr cremiger, nachgereifter Weichkäse. Glutenfrei. Lactosefrei.

ArtNr.: <b>2801</b>	<b>BRESSE BLEU</b>	<b>71%</b>	<b>RL</b>	<b>18</b>	<b>VPE</b>	<b>1</b>	<b>BIO</b>	<b>Nein</b>
Frankreich		<b>2,0 kg</b>	<b>VKE</b>	<b>kg</b>	<b>VB</b>	<b>JA</b>	<b>Heumilch</b>	<b>Nein</b>



**Kuh** **Pasteurisiert** **Weichkäse** **Blauschimmel**

Seit dem Ende des zweiten Weltkriegs wird der Bresse Bleu in großem Maßstab hergestellt. Viele Italiener haben sich während des zweiten Weltkriegs in der Region Lyon und im Rhonetal niedergelassen. Die Sehnsucht nach ihrem geliebten Gorgonzola, der zu dieser Zeit nicht nach Frankreich importiert werden durfte, war so groß, dass sie in Zusammenarbeit mit Käsehändlern aus der Region Bresse beschlossen, diese Lücke zu schließen. Dies war die Geburtsstunde einer der mildesten Blauschimmelkäse. Weiche, mit weißem Edelschimmel überzogene Rinde. Kleine Blauschimmelflecken durchziehen regelmäßig und großzügig den cremigen Teig. Mild im Geschmack. Feine, nicht zu ausgeprägte Blauschimmelaromen.

## Weichkäse

<b>ArtNr.:</b> 2834	<b>CABRISSAC</b>	<b>54 %</b>	<b>RL</b>	<b>16</b>	<b>VPE</b>	<b>6</b>	<b>BIO</b>	<b>Nein</b>
<b>Frankreich</b>		<b>150g</b>	<b>VKE</b>	<b>Stk.</b>	<b>VB</b>	<b>NEIN</b>	<b>Heumilch</b>	<b>Nein</b>



**Ziege** **Pasteurisiert** **Weichkäse** /

Seine feine mit Pflanzenasche ummantelte Rinde bildet einen interessanten Gegensatz zu seiner Textur. Der milde Ziegenmilchgeschmack und die erstaunlich zarte Konsistenz prägen diese große Käsespezialität aus dem Gebiet der Loire. Von Natur aus laktosefrei. Glutenfrei.

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



**Kuh** **Pasteurisiert** **Weichkäse** /

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

<b>ArtNr.:</b> 7750	<b>CAMBERT DI BUFALA</b>	<b>60%</b>	<b>RL</b>	<b>14</b>	<b>VPE</b>	<b>4</b>	<b>BIO</b>	<b>Nein</b>
<b>Italien</b>		<b>0,3 kg</b>	<b>VKE</b>	<b>kg</b>	<b>VB</b>	<b>NEIN</b>	<b>Heumilch</b>	<b>Nein</b>



**Büffel** **Pasteurisiert** **Weichkäse** **Weißschimmel**

10-15 Tage gereift. Eine Weichkäsespezialität aus 100 % Büffelmilch. In der Gegend um Bergamo (Lombardei) handwerklich hergestellt. Feine weiße Schimmelrinde, besonders cremiger Teig und delikater süßlich-milchiger Geschmack zeichnen diesen Camembert aus. Serviervorschlag: besonders beliebt zu frischem Ciabatta und zu frischen Birnenscheiben oder Blattsalaten.



**Weichkäsezubereitung**

ArtNr.: <b>2101</b>	<b>CREMEUX DE BOURGOGNE TRUFFES</b>	72%	RL	16	VPE	6	BIO	Nein
Frankreich		200g	VKE	Stk.	VB	JA	Heumilch	Nein



Kuh

Pasteurisiert

Weichkäsezubereitung /

10 Tage gereift.

Gereifter Weichkäse (Brillat Savarin) aus dem Burgund, handgeschöpft mit schwarzen Trüffeln gefüllt. Eine gelungene Mischung aus zwei der bekanntesten Spezialitäten Frankreichs. Der Trüffelgeschmack zieht wunderbar in den Teig ein, so dass der Käse ein herrlich aromatisches Aroma bekommt.