

August 2026

Aktionszeitraum 03.08.2026 bis 31.08.2026

Art. Nr. 4930/4867
Dolomitenkönig Lb. 8,5kg
bzw. ½ Lb. 4,25kg 45%



Art.Nr. 1116
Der Edle Maxx 365 ca. 6,5kg
mind. 58%



Art.Nr. 7701
Taleggio DOP Gallo D'Oro
ca. 2,2kg 48%



Art. Nr. 5649
Bio Walserstolz Bergkäse
g.U. 8 Monate 1/8 3,25kg
mind. 48%



Antipasti

ArtNr.: 3669	KÄSE-PEPPERSWEET	45%	RL	40	VPE	1	BIO	Nein
Österreich		1,3 kg	VKE	Stk.	VB	JA	Heumilch	Nein



Kuh/Schaf

Pasteurisiert

Antipasti

/

Die exotische, pikant-süßlich schmeckende Pfefferschote wird mit Frischkäse aus pasteurisierter Milch gefüllt, in köstliches Pflanzenöl eingelegt und verleiht dem Genießer einen erfrischenden Geschmack mit herzhaft knackigem Biss. Abtropfgewicht: 0,8 kg

ArtNr.: 3901	PEPPERSWEET GEFÜLLT MIT FRISCHKÄSE	45%	RL	40	VPE	6	BIO	Nein
Österreich		140g	VKE	Stk.	VB	JA	Heumilch	Nein



Kuh/Schaf

Pasteurisiert

Antipasti

/

Peppersweet gefüllt mit Frischkäsezubereitung (Kuh und Schafmilch), eingelegt in Rapsöl und mit feinen Kräutern leicht mariniert. Als Höhepunkt auf einer festlichen Käseplatte - oder auch fürs Buffet einsetzbar.

Frischkäsezubereitung

ArtNr.: 2480	COEUR DE CHEVRE FEIGE	<i>mind.4</i>	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.: 2570	MORBIER PRESTIGE ROHMILCH	45%	RL	27	VPE	1	BIO	Nein
Frankreich		6 kg	VKE	kg	VB NEIN		Heumilch	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.: 7728	GORGONZOLA DOP ZUM LÖFFELN OHNE RINDE	48%	RL	15	VPE	6	BIO	Nein
Italien		200g	VKE	Stk.	VB NEIN		Heumilch	Nein



Kuh

Pasteurisiert

Halbfester Schnittkäse Blauschimmel

Reifung 60 Tage.

Der klassische Gorgonzola noch weicher und cremiger zum Löffeln ! Ohne Rinde, in wiederverschließbare Verpackung. Gleichmäßige Marmorierung, extra cremige Konsistenz und süßlich bis fein-würzigen Geschmack machen den Gorgonzola zum Löffeln perfekt für alle Küchenanwendungen.

Ideal zum Bestreichen von Bruschetta, für die Zubereitung von Pasta-Gerichte, von feinen Soßen oder Dips, aber auch als Begleiter zu Polenta oder gekochtem Gemüse.

Hartkäse

ArtNr.: 0711	BIO NORDSEE KÄSE RUND	48%	RL	32	VPE	1	BIO	Ja
Dänemark		ca.7,0	VKE	kg	VB NEIN		Heumilch	Ja

Kuh

Pasteurisiert

Hartkäse

/

ca. 30 Wochen in der salzhaltigen Meeresluft gereift
Ein Käse mit Charakter, der von der natürlichen Umgebung geprägt ist, aus der die Milch stammt.
Fester Teig, leicht säuerlicher Geschmack.



ArtNr.: 0969	TOGGENBURGER ZIEGE	50%	RL	45	VPE	1	BIO	Nein
Schweiz		2,0 kg	VKE	kg	VB JA		Heumilch	Nein

Ziege

Thermisiert

Hartkäse

/

Mindestens 4-5 Monate gereift. Die Milch stammt ausschliesslich Ziegen der Toggenburger Rasse, mehrheitlich aus dem Raum Bütschwil und Mosnang im Unteren Toggenburg. Dank cremiger Konsistenz und mildem Geschmack ist dieser Ziegenkäse ein echter Leckerbissen.



ArtNr.: 1116	DER EDLE MAXX 365 TAGE	58%	RL	33	VPE	1	BIO	Nein
Schweiz		6,5 kg	VKE	kg	VB NEIN		Heumilch	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 Séléction weitergepflegt und bis zu 365 Tagen gereift. Er ist ein speziell würziger, hochwertiger Käse, welcher zu einem kräftigen Rotwein passt.



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



Hartkäse

ArtNr.: 5649	BIO WALSERSTOLZ 1/8	48%	RL	30	VPE	2	BIO	Ja
Österreich		3,25kg	VKE	kg	VB	JA	Heumilch	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.: 5672	WALSERSTOLZ	48%	RL	23	VPE	1	BIO	Nein
Österreich		30kg	VKE	kg	VB	JA	Heumilch	Nein



Kuh

Rohmilch

Hartkäse

/

Reifezeit: 12 Monate. 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.

Molkeneiweißkäse

ArtNr.: 0231	RICOTTA SALATA STAGIONATA LAIB	40%	RL	45	VPE	2	BIO	Nein
Italien		3,0 kg	VKE	kg	VB	JA	Heumilch	Nein

Schaf

Pasteurisiert

Molkeneiweißkäse

/



Wird auf Sardinien hergestellt. Der Name bedeutet "gesalzene Ricotta". Ein Produkt, das schon in der Antike beliebt war. Ricotta Salata hat einen weißlichen, ziemlich festen Teig, der aus Schafmolke gewonnen wird und weist einen delikaten Geschmack. Im Nachhall entfaltet sich eine leichte süßlich-milchige Note, subtil salzig. Ideal in der Zubereitung kleiner Snacks für Zwischendurch oder gerieben auf Nudelgerichten oder in Suppen. Als Füllung in Pasta oder mediterrane Quiches. Zerbröselt über Sommer- oder Wassermelonensalat.



Pasta Filata Käse

ArtNr.: 0021	MOZZARELLA BROTE	48%	RL	14	VPE	8	BIO	Nein
Italien		1kg	VKE	kg	VB	JA	Heumilch	Nein

Kuh

Pasteurisiert

Pasta Filata Käse /



Mozzarella ist ein weicher, frischer Käse aus "Pasta Filata". Mozzarella wird seit Jahrhunderten in Italien hergestellt und ist inzwischen auf der ganzen Welt bekannt und beliebt. Auch geeignet zur Weiterverarbeitung z.B. Salate, Caprese, und in der Brotform ideal für Sandwiches, belegte Brötchen. Mozzarella ist leicht und bekömmlich.

Schnittkäse

ArtNr.: 0847	MOOSBACHER	45%	RL	32	VPE	1	BIO	Nein
Österreich		8,3 kg	VKE	kg	VB NEIN		Heumilch	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.: 4195	KATHIS KRÄUTERHOF WALDZAUBER	50%	RL	30	VPE	1	BIO	Nein
Holland		2,25 k	VKE	kg	VB JA		Heumilch	Nein



Kuh

Pasteurisiert

Schnittkäse

/

Mindestens 8 Wochen gereift.
Schnittkäsespezialität aus der Bauernhofkäserei mit edlen Esskastanien und aromatischen Champignons & Waldpilzen. Raffiniert-vollmundiger, delikater Geschmack mit einem Hauch Schnittlauch.
Zart-schmelzende Konsistenz mit feinen Pilz- und Esskastanienstücken. Aus der Milch hofeigener Kühe gekäst und von Hand dekoriert. Von Natur aus gluten- und laktosefrei

ArtNr.: 4867	DOLOMITENKÖNIG	45%	RL	36	VPE	1	BIO	Nein
Ital./Südtirol		4,25 k	VKE	kg	VB NEIN		Heumilch	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 laktosefrei.

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

Schnittkäsezubereitung

ArtNr.: 4163	KATHIS KRÄUTERHOF KÜRBISKNACKER	50 %	RL	30	VPE	1	BIO	Nein
Holland		2,25 k	VKE	kg	VB	JA	Heumilch	Nein

Kuh

Pasteurisiert

Schnittkäsezubereitung /



Mindestens 8 Wochen gereift.

Am äußersten Rand des grünen Münsterlandes (NL), im idyllischen Twenteland, liegt Kathis Kräuterhof.

Angenehm nussig im Geschmack.

Ein Gluten & Lactosefreier Käsegenuss.

Weichkäse

ArtNr.: 2142	FOUGERUS MINI	<i>mind.4</i>	RL	17	VPE	8	BIO	Nein
Frankreich		250g	VKE	Stk.	VB	JA	Heumilch	Nein



Kuh

Pasteurisiert

Weichkäse

Weißschimmel

*fuschörü". Circa 4 Wochen gereift. Seine Besonderheit ist das Farnblatt auf seiner Oberfläche, das als Dekoration und zur Würze dient. Die Originalität des Farnblatts hat ihm im Handel zu großer Beliebtheit verholfen. Geschmack: der elastische Teig enthält salzige und säuerliche Aromen, die an den frischen Geschmack der Milch erinnern. Schimmelduft und der würzige Geruch des Farnblattes verbinden sich auf angenehme Art und Weise.

ArtNr.: 2383	AU BOUCHON KÄSE	63%	RL	16	VPE	4	BIO	Nein
Frankreich		290g	VKE	Stk.	VB	NEIN	Heumilch	Nein



Kuh

Pasteurisiert

Weichkäse

/

.10 Tage gereift. Eine Spezialität aus der Dordogne, in Süd-West Frankreich. Weiss gemischte orangefarbene Rinde. Heller elfenbeinfarbiger Teig. Geschmeidige Konsistenz mit einem würzig, sehr angenehmen Geschmack. 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 Burgküche eingerieben. So reiften sie langsamer und gleichmäßiger. Cremiger Teig. Frischer Geschmack. Lactosefrei. Glutenfrei.

ArtNr.: 7701	TALEGGIO DOP GALLO D'ORO	48%	RL	25	VPE	2	BIO	Nein
Italien		2,2kg	VKE	kg	VB	NEIN	Heumilch	Nein



Kuh

Pasteurisiert

Weichkäse

/

Mindestens 35 Tage gereift. Hergestellt aus pasteurisierter Vollmilch. Die natürliche graue Schimmelbildung auf der Oberfläche ist ein Zeichen optimaler Reifung. Ein zart-süßliches Aroma in einem sehr geschmeidigen Teig.