

September 2026

Aktionszeitraum 01.09.2026 bis 30.09.2026

Art. Nr. 7339

Kaltbach der Kräftig-
Würzige 4kg 47%



Art. Nr. 0158

Taleggio DOP Bontaleggio
2,3kg 48%



Art. Nr. 3903

Bio Bergkäse ½ Lb.
6 Monate 3,1kg 50%



Art. Nr. 2490

Regal de Bourgogne
Cranberries 0,65kg 72%



Friskäse

ArtNr.: 0669	CASTELLO SCHNITTCLAUCH	DRS	RL	21	VPE	10	BIO	Nein
Dänemark		125g	VKE	Stk.	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.: 2166	BRILLAT-SAVARIN IGP	72%	RL	20	VPE	3	BIO	Nein
Frankreich		500g	VKE	Stk.	VB	NEIN	Heumilch	Nein



Kuh

Pasteurisiert

Friskäse

/

Gesprochen: "bria sawareng" Region: Burgund Geschmack: 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

Friskäse

/

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

ArtNr.: 6555	BUCHETTE JACQUIN NATUR	45%	RL	50	VPE	6	BIO	Nein
Frankreich		150g	VKE	Stk.	VB	NEIN	Heumilch	Nein



Ziege

Pasteurisiert

Friskäse

/

"büchet Chakin" Eine Spezialität in Rollenform hergestellt im Berry, einer Region voller Traditionen. Frischer Geschmack, zarter Teig. Diese Buchette kann zu vielen Gelegenheiten verkostet werden, zum Aperitif, als Beigabe in der warmen Küche oder ganz einfach auf ein knuspriges Stück Baguette.

Hartkäse

ArtNr.: 1136	ROTER TEUFEL EXTRA	54%	RL	45	VPE	1	BIO	Nein
Schweiz		6,5 kg	VKE	kg	VB NEIN		Heumilch	Nein



Kuh

Thermisiert

Hartkäse

/

10 Monate gereift. Die idyllische Hügellandschaft um das Schnebelhorn mit ihrem reichhaltigen Kräutergras bildet auch beim Roten Teufel die optimale Basis für die naturbelassene, gesunde Kuhmilch, mit der dieser wohltuende Käse entsteht. Ein rezent, würzig und cremiger Käse aus dem Toggenburg. Er besticht besonders durch seinen cremigen Teig trotz der längeren Reifezeit. Den Namen bekommt diese Toggenburger Käsespezialität vom Wildmannisloch. Einer Höhle in den heimischen Bergen, wo früher der Teufel vermutet wurde. Lactosefrei.

ArtNr.: 3492	ALLGAUER EMMENTALER	45%	RL	37	VPE	3	BIO	Nein
Deutschland		5,0 kg	VKE	kg	VB NEIN		Heumilch	Nein



Kuh

Rohmilch

Hartkäse

/

Mindestens 3 Monate gereift. Mit seiner idealen Lochung, Farbgebung und seinem nussigen Aroma ist dieser Emmentaler sowohl optisch als auch geschmacklich eine Bereicherung in der Bedienungstheke oder für die Gastronomie. Lactosefrei.

ArtNr.: 7377	KALTBACH CREMIG WÜRZIG	56%	RL	20	VPE	1	BIO	Nein
Schweiz		4,2 kg	VKE	kg	VB NEIN		Heumilch	Nein



Kuh

Pasteurisiert

Hartkäse

/

4-5 Monate gereift. Die neueste Kreation aus der Höhle Kaltbach. Dieser neue Käse erhält dank einer Extraportion feinstem Rahm eine besonders zartschmelzende und cremige Textur. Kombiniert mit dem würzigen ausgereiften Aroma aus der Sandsteinhöhle von Kaltbach wird der Cremig-Würzige zu einem echten Geschmackserlebnis. Einfach auf der Zunge zergehen lassen und genießen!

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.: 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.: 7715	GORGONZOLA MASCARPONE	65%	RL	12	VPE	2	BIO	Ja
Italien		1,3kg	VKE	kg	VB	NEIN	Heumilch	Ja



Kuh

Pasteurisiert

Käsekomposition /

Capriccio Blu.Die Fusion aus dem pikanten Gorgonzola und dem milden Mascarpone ist ein Hochgenuss für Gourmets. Aromatisch und pikant.Serviert mit Nüssen und Trauben schmeckt diese Spezialität hervorragend



Milch/Milcherzeugnis

ArtNr.: 4800	SCHWARZWÄLDER TRESANA CREME EIMER	/	RL	10	VPE	1	BIO	Nein
Deutschland		5,0 kg	VKE	kg	VB	NEIN	Heumilch	Nein



Kuh

Pasteurisiert

Milch/Milcherzeugnis /

Der Schwarzwälder Brotaufstrich. Glatte, weisse Oberfläche (ohne Gelatinestückchen). Reiner, säuerlicher Geschmack. Cremig bis stichfeste Konsistenz.

Schnittkäse

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.

ArtNr.: 1726	HEUBLUMENREBELL 1/2	50%	RL	28	VPE	1	BIO	Nein
Österreich		3,0 kg	VKE	kg	VB Nein		Heumilch	Nein



Kuh

Pasteurisiert

Schnittkäse

Rotschmierrinde

4 Monate gereift. Im Duft senden Honig, Blütenaromen und Jungholz einen Gruß von der Alpenwiese. Dazu verweisen rahmige Noten und helles Karamell auf den Rohstoff Heumilch. Der cremig-geschmeidige Teig schmilzt wunderbar. Dieser Schnittkäse ist umhüllt und veredelt mit einer kostbaren, blumig-duftenden Almblütenmischung. Eine Innovation kombiniert mit Tradition. Lactosefrei.

ArtNr.: 2530	CAPITOU L'ITCHEBAI	50%	RL	40	VPE	1	BIO	Nein
Frankreich		4,5 kg	VKE	kg	VB NEIN		Heumilch	Nein



Schaf/Ziege

Pasteurisiert

Schnittkäse

/

Mindestens 10 Wochen gereift.

Eine Spezialität aus dem Baskenland. Ein Käse mit Charakter, die perfekte Mischung von Schaf- und Ziegenmilch. Einzigartig im Aroma, leicht und mild im Geschmack.

Schnittkäse

ArtNr.: 2654	BASKERIU SCHAF CAPITOU	50 %	RL	6 Tag	VPE	1	BIO	Nein
Frankreich		4,5 kg	VKE	kg	VB NEIN		Heumilch	Nein



Schaf

Pasteurisiert

Schnittkäse

/

Mindestens 10 Wochen gereift. Aus 100% Schafmilch in den Pyrenäen hergestellt. Rustikale Rinde. Geschmeidiger Teig. Milder, etwas nussiger Geschmack. Eine Köstlichkeit mit Schwarzkirschen oder Feigen-Marmelade.

ArtNr.: 2671	CHISTERA SCHAF / ZIEGE	50%	RL	40	VPE	2	BIO	Nein
Frankreich		4,2kg	VKE	kg	VB JA		Heumilch	Nein



Schaf/Ziege

Pasteurisiert

Schnittkäse

/

Mindestens 10 Wochen gereift. Außergewöhnlicher Käse hergestellt im Süd-Westen Frankreichs am Fuß der Pyrenäen. Feiner und sehr raffinierter Schaf- und Ziegengeschmack. Geschmeidiger Teig.

ArtNr.: 3683	GRÄDDOST SCHNITTCLAUCH CASSTELLO	60%	RL	80	VPE	12	BIO	Nein
Dänemark		1kg	VKE	kg	VB NEIN		Heumilch	Nein



Kuh

Pasteurisiert

Schnittkäse

/

Original Skandinavischer Gräddost, ein anspruchsvoller Rahmkäse für Käsekenner. Sein differenzierter und mit gartenfrischem Schnittlauch verfeinerter Geschmack, sowie eine angenehm cremige Konsistenz werden auch Sie begeistern.

ArtNr.: 3774	GRÄDDOST NATUR CASTELLO	60%	RL	80	VPE	12	BIO	Nein
Dänemark		1kg	VKE	kg	VB NEIN		Heumilch	Nein



Kuh

Pasteurisiert

Schnittkäse

/

Ein Rahmkäse nach schwedischer Art. Durch seine traditionell schwedische Rezeptur bekommt der Käse eine angenehm cremige Konsistenz. Sein rahmig-cremiger Geschmack überzeugt mit purer Frische. Zu jeder Gelegenheit ein Genuss.

Eignet sich ausgezeichnet zum Überbacken. Von Natur aus Laktosefrei ($\leq 0,1\text{g}$ pro 100 g)

Schnittkäse

ArtNr.: 4865	STILFSER 1/4 LAIB	50%	RL	36	VPE	2	BIO	Nein
Ital./Südtirol		2,25 k	VKE	kg	VB NEIN		Heumilch	Nein

Kuh

Pasteurisiert

Schnittkäse

/

Mindestens 2 Monate gereift. Der Teig hat eine mattgelbe Farbe. Die Beschaffenheit ist zart und geschmeidig. Stilfser ist ein würzig-herzhafter Schnittkäse, ganz nach traditionellem Verfahren hergestellt. Die weiche Konsistenz und das intensive, unverwechselbare Aroma machen ihn zu einem kleinen Meisterwerk, das die Gaumen der Käseliebhaber erfreut. Durch natürliche Reifung 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.: 4988	PUSTERTALER	50%	RL	36	VPE	1	BIO	Nein
Ital./Südtirol		9kg	VKE	kg	VB NEIN		Heumilch	Nein

Kuh

Pasteurisiert

Schnittkäse

/

Circa 70 Tage gereift. Der Pustertaler überzeugt durch seine geschmeidige, elegante Konsistenz und durch den angenehm mild-aromatischen Geschmack. Eine wahre Gaumenfreude für den Käsefreund. Nach alter Sennertadition wird dieser Schnittkäse der Rahmstufe aus bester Kuhmilch der Pustertaler Bergbauern hergestellt. Durch natürliche Reifung lactosefrei.



Schnittkäse

ArtNr.: 4992	STILFSER	50%	RL	36	VPE	1	BIO	Nein
Ital./Südtirol		9 kg	VKE	kg	VB NEIN		Heumilch	Nein

Kuh

Pasteurisiert

Schnittkäse

/



Mindestens 2 Monate gereift. Der Teig hat eine mattgelbe Farbe. Die Beschaffenheit ist zart und geschmeidig. Stilfser ist ein würzig-herzhafter Schnittkäse, ganz nach traditionellem Verfahren hergestellt. Die weiche Konsistenz und das intensive, unverwechselbare Aroma machen ihn zu einem kleinen Meisterwerk, das die Gaumen der Käseliebhaber erfreut. Durch natürliche Reifung lactosefrei. Glutenfrei.

ArtNr.: 4995	PUSTERTALER 1/2	50%	RL	36	VPE	1	BIO	Nein
Ital./Südtirol		4,5kg	VKE	kg	VB NEIN		Heumilch	Nein

Kuh

Pasteurisiert

Schnittkäse

/



Circa 70 Tage gereift. Der Pustertaler überzeugt durch seine geschmeidige, elegante Konsistenz und durch den angenehm mild-aromatischen Geschmack. Eine wahre Gaumenfreude für den Käsefreund. Nach alter Sennertadition wird dieser Schnittkäse der Rahmstufe aus bester Kuhmilch der Pustertaler Bergbauern hergestellt. Durch natürliche Reifung lactosefrei.

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.

ArtNr.: 9964	KALTBACH ZIEGENKÄSE LAIB	50%	RL	30	VPE	1	BIO	Nein
Schweiz		4,0 kg	VKE	kg	VB JA		Heumilch	Nein

Ziege

Pasteurisiert

Schnittkäse

/



4 Monate gereift.
Hergestellt, gereift und veredelt in Kaltbach in der Zentralschweiz.
Die Verwendung frischer Milch von Schweizer Ziegen, die sorgfältige Pflege durch des Höhlenmeisters Hand und das natürliche Klima der Sandsteinhöhle verleihen dem Kaltbach Ziegenkäse seinen fruchtig-cremigen Geschmack, der nicht nur Ziegenkäse-Liebhaber überzeugt!
Geschmack: fruchtig, cremig, mit fein-ausbalanciertem Ziegenaroma.
Weinempfehlung: leichte Weißweine.
Rezeptvorschlag: Flammenkuchen mit Kaltbach Ziegenkäse.
Ob als Häppchen für den reichhaltigen Apéro oder als eigene Mahlzeit: ein feiner Flammkuchen findet immer Anklang!
Hier wird das traditionelle Rezept aus dem Elsass mit dem fruchtig-cremigen Kaltbach Ziegenkäse noch zusätzlich verfeinert.

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.: 2074	CHAUROUCE ROUZAIRE AOP	mind 4	RL	20	VPE	6	BIO	Nein
Frankreich		250g	VKE	Stk.	VB NEIN	Heumilch	Nein	



Kuh

Pasteurisiert

Weichkäse

Weißschimmel

Der Chaource AOP (geschützte Ursprungsbezeichnung) hergestellt aus Vollmilch ist ein Weichkäse mit weißer Edelschimmelrinde. Mit seinem milden, leicht salzigen Geschmack, der durch einen Hauch von Säure hervorgehoben wird und Aromen von Sahne, frischen Pilzen und Haselnuss überzeugt er viele Käseliebhaber. Glutenfrei.

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 Trüffelschmack zieht wunderbar in den Teig ein, so dass der Käse ein herrlich aromatisches Aroma bekommt.

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.

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.: 2380	BOURSAULT	76%	RL	13	VPE	8	BIO	Nein
Frankreich		200g	VKE	Stk.	VB NEIN		Heumilch	Nein



Kuh

Pasteurisiert

Weichkäse

/

Boursault stammt aus dem Tal der Loire. Boursault mit dem sahnig-frischen Herzen ist die geniale Schöpfung des Käsemeisters Henri Boursault ...und eine unvergleichliche Erfolgsgeschichte! Geschmeidiger Teig. Köstlich im Geschmack. Der Geschmack liegt in der fortgeschrittenen Reife. Lactosefrei. Glutenfrei.

ArtNr.: 2552	BRIE DE MEAUX AOP LAIB 1/4 GEREIFT	mind.4	RL	20	VPE	1	BIO	Nein
Frankreich		ca.3,0	VKE	kg	VB JA		Heumilch	Nein



Kuh

Rohmilch

Weichkäse

/

"bri dö mo" 4 Wochen gereift. Handgeschöpfter Rohmilchkäse. Den vollen Reifegrad erkennt man beim Brie de Meaux an der weißen Oberfläche durchzogen von rot-bräunlichen Adern. Wurde 1814 auf dem Wiener Kongress zum "König der Käse" ernannt. Geschmack: aromatisch, bei zunehmender Reife leicht pikant.

ArtNr.: 2573	BRIE DE MEAUX 3/4 GEREIFT	45%	RL	12	VPE	1	BIO	Nein
Frankreich		3kg	VKE	kg	VB NEIN		Heumilch	Nein



Kuh

Rohmilch

Weichkäse

/

"bri dö mo" 7 Wochen Reifungsdauer. Kompakter Teig, gleichmäßig in der Konsistenz, strohgelb. Weiße, samtartige Rinde, wenn der Käse sehr reif ist, färben sich Oberfläche und Rand rötlich.

Weichkäse

ArtNr.: 2582	FOUGERUS	<i>mind.4</i>	RL	17	VPE	4	BIO	Nein
Frankreich		0,7kg	VKE	kg	VB	NEIN	Heumilch	Nein



Kuh

Rohmilch

Weichkäse

Weißschimmel

*fuschörü". Circa 4 Wochen gereift. Seine Besonderheit ist das Farnblatt auf der Oberfläche, welches als Dekoration und zur Würze dient. Der elastische und frische 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.: 2629	LE CREMEUXE	72%	RL	18	VPE	1	BIO	Nein
Frankreich		1,5kg	VKE	kg	VB	NEIN	Heumilch	Nein



Kuh

Pasteurisiert

Weichkäse

/

10 Tage gereift

Dieser Käse zeichnet sich durch einen homogenen Weißschimmel und einen zartschmelzenden Geschmack aus, der mit einer feinen frischen Note und einer dezenten Säure wunderbar zu allen Brotsorten passt.

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.: 2667	LE MONTAGNARD DES VOSGES	58%	RL	17	VPE	8	BIO	Nein
Frankreich		200g	VKE	Stk.	VB	NEIN	Heumilch	Nein



Kuh

Pasteurisiert

Weichkäse

/

"Lö mongtaniar" 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.

Weichkäse

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

/

"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.: **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%).

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



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'Angloys erhalten geblieben. Milder, sehr cremiger, nachgereifter Weichkäse. Glutenfrei. Lactosefrei.

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



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.

Weichkäse

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



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.



Weichkäsezubereitung

ArtNr.: 2101	CREMEUX DE BOURGOGNE TRUFFES	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.