

SCHEER's Käsetruhe



Schweizer Genusswochen



Aktionszeitraum

02.11.2026 bis 04.12.2026

Art.Nr. 1027

TRÜFFELPERLE

ca. 6,5kg

**PREIS
KNALLER**



Art. Nr. 1230

MÜLLER THURGAU

REZENT ca. 6,8kg



Art. Nr. 1071

SCHABZIGER Stöckli - 100G

**UNSER TIP
UNSER TIP**



Art.Nr. 7339

KALTBACH KRÄFTIG-WÜRZIG

ca. 4,2KG

**UNSER TIP
UNSER TIP**



CARL FR. SCHEER GmbH & Co. KG

Industriegebiet 7 - 77731 Willstätt-Sand

Telefon: +49 7852 42-0 - Fax: +49 7852 42-253

info@kaesescheer.de



www.kaesescheer.de

Zugaben

Schweizer Genusswochen 2026

Zugabe - Aktion 1:

Mindestmenge je 25 kg Mix aus den Artikeln

Art. Nr.: 0987|0993|0999|7245|7278|7280|7285 |7286|
7305|7306|7337|7339|7377|9964

Erhalten Sie gratis dazu einen Karton Inhalt je 20 Stück:

Solange Vorrat reicht.

Art. Nr.: 9580 Kaltbach Weinkühler oder

Art. Nr.: 9869 Kaltbach Ofenhandschuh oder

Art. Nr.: 9887 Kaltbach Käsebesteck



Zugabe - Aktion 2:

Mindestmenge je 15 kg Mix aus den Artikeln

Art. Nr.: 0987|0993|0999|7245|7278|7280|7285 |7286|
7305|7306|7337|7339|7377|9964

Erhalten Sie gratis dazu einen Karton Inhalt je 20 Stück:

Solange Vorrat reicht.

Art. Nr.: 9940 Kaltbach Wein Topper oder

Art. Nr.: 9906 Kaltbach Kochlöffel oder

Art. Nr.: 9984 Kaltbach Küchenfreund



Butter

ArtNr.: 1064	GLARNER ZIBU SCHABZIGER	66%	RL	20	VPE	3	BIO	Nein
Schweiz		80g	VKE	Stk.	VB	NEIN	Heumilch	Nein

Kuh

Pasteurisiert

Butter

/



Seit 1463: der älteste Markenartikel der Schweiz. Die sämige, luftige und streichfähige Zigerbutter passt zu traditionellen und zu modernen Speisen. Traditionell: direkt aufs Brot, als Beilage zu Pellkartoffeln. Modern: auf Käseplatten und für Appetithäppchen. 100% natürlich, Uuurrwürzig guet.

Hartkäse

ArtNr.: 0877	CHÄLLERHOCKER	53%	RL	16	VPE	1	BIO	Nein
Schweiz		6,0 kg	VKE	kg	VB NEIN		Heumilch	Nein

Kuh Rohmilch Hartkäse /



Mindestens 8 Monate gereift. Nach ursprünglicher Art hergestellt. Der Teig ist wegen seiner langen Reifedauer leicht trocken und griessig. Es können sich in der Lochung "Tränen" bilden. Die Oberfläche kann leicht schmierig werden. Natürlich reiner Geschmack. Mit einem guten Tropfen Wein und frischem Brot genießen.

ArtNr.: 0911	THURMESAN RESERVE LAIB MIND. 10-12 MON.	48,0 %	RL	50	VPE	1	BIO	Nein
Deutschland		32kg	VKE	kg	VB NEIN		Heumilch	Nein



Kuh Rohmilch Hartkäse /

10-12 Monate gereift.
Der Thurmesan-Reserve ist nach dem Fluss Thur benannt, der durch den Thurgau fließt.
Im grünen Thurtal, das reich an Naturlandschaften ist, weiden die Kühe auf saftigen Wiesen mit besten Kräutern. Diese idealen Bedingungen für Rohmilch, gepaart mit bestem handwerklichem Können nach authentischer Tradition, lassen den Thurmesan Reserve zu einem würzigen Käse heranreifen, der mit fortschreitender Reife immer aromatischer wird (Gruyeregeschmack).
Kompakter, mürber, elfenbeinfarbener bis hellgelber Teig mit spärlicher Lochung.
Von Natur aus laktosefrei. Glutenfrei. Für Vegetarier geeignet

ArtNr.: 0924	ST. MORITZ BERGKÄSE REZENT LAIB 12 MONATE	45%	RL	40	VPE	1	BIO	Nein
Schweiz		4,8kg	VKE	kg	VB NEIN		Heumilch	Nein



Kuh Thermisiert Hartkäse /

Mindestens 12 Monate gereift.
Dieser St. Moritz Bergkäse rezent mit seinen extra würzigen Aromen und den Kristallineinschlüssen kann mit den steilen Bergen des Engadins verglichen werden.
Beide haben eine faszinierende und beeindruckende Präsenz.
Genau wie die Berge des Engadins, die von majestätischen Gletschern umgeben sind, strahlt der St. Moritz Bergkäse eine gewisse Qualität und Luxus aus.
Die Sonne, die auf die Gletscher und den Käse scheint, verstärkt ihre Attraktivität und verleiht ihnen einen besonderen Glanz.
Der St. Moritz Bergkäse kann daher als ein Spitzenprodukt betrachtet werden, das die Schönheit und Qualität des Engadins widerspiegelt.

ArtNr.: 0948	THURMESAN MILD LAIB MIND. 5-6 MON.	48,0 %	RL	50	VPE	1	BIO	Nein
Deutschland		32kg	VKE	kg	VB JA		Heumilch	Nein



Kuh Rohmilch Hartkäse /

5-6 Monate gereift.
Der Thurmesan-Reserve ist nach dem Fluss Thur benannt, der durch den Thurgau fließt.
Im grünen Thurtal, das reich an Naturlandschaften ist, weiden die Kühe auf saftigen Wiesen mit besten Kräutern. Diese idealen Bedingungen für Rohmilch, gepaart mit bestem handwerklichem Können nach authentischer Tradition, lassen den Thurmesan Reserve zu einem fruchtig-würzigen Käse heranreifen, der mit fortschreitender Reife immer aromatischer wird (Gruyeregeschmack).
Kompakter elfenbeinfarbener bis hellgelber Teig mittlerer Festigkeit mit spärlicher Lochung.
Von Natur aus laktosefrei. Glutenfrei. Für Vegetarier geeignet.

Hartkäse

ArtNr.: **0949** THURMESAN RESERVE 1/8 LAIB MIND. 10-12 MON. 48,0 % RL 25 VPE 1 BIO Nein
Deutschland 4kg VKE kg VB NEIN Heumilch Nein



Kuh

Rohmilch

Hartkäse

/

10-12 Monate gereift.

Der Thurmesan-Reserve ist nach dem Fluss Thur benannt, der durch den Thurgau fließt.

Im grünen Thurtal, das reich an Naturlandschaften ist, weiden die Kühe auf saftigen Wiesen mit besten Kräutern.

Diese idealen Bedingungen für Rohmilch, gepaart mit bestem handwerklichem Können nach authentischer Tradition, lassen den Thurmesan Reserve zu einem würzigen Käse heranreifen, der mit fortschreitender Reife immer aromatischer wird (Gruyeregeschmack).

Kompakter, mürber, elfenbeinfarbener bis hellgelber Teig mit spärlicher Lochung.

Von Natur aus laktosefrei. Glutenfrei. Für Vegetarier geeignet

ArtNr.: **0956** LE GRUYERE MILD 1/16 49% RL 60 VPE 4 BIO Nein
Schweiz 2kg VKE kg VB NEIN Heumilch Nein



Kuh

Rohmilch

Hartkäse

/

5 Monate gereift. Der Markant-Würzige aus dem Schweizer Gruyère. Leicht bräunliche Rinde. Zarter, ziemlich fester Teig, ein wenig bröckelig. Die fruchtigen Aromen können je nach Herkunft variieren. Lactosefrei.

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.

ArtNr.: **0967** KÜSSNACHTER 50% RL 30 VPE 1 BIO Nein
Schweiz 7,5kg VKE kg VB NEIN Heumilch Nein



Kuh

Thermisiert

Hartkäse

/

Mindestens 4 Monate gereift. Mit Heumilch hergestellt. Sein gehaltvolles und kräftiges Aroma verdankt er nicht zuletzt auch seiner speziellen mehrmonatigen Lagerung. In der Reifephase wird KÜSSNACHTER mit Apfelwein gepflegt und behandelt. Dank seiner ausgezeichneten Qualität errang der Küssnacht an der internationalen Käsiade in Österreich 1998 die Silbermedaille. Lactosefrei.

Hartkäse

ArtNr.: 0977	WILDER ENGEL	56%	RL	45	VPE	1	BIO	Nein
Schweiz		7,0 kg	VKE	kg	VB	NEIN	Heumilch	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.: 0978	SCHNEBELHORN 8 MONATE	55%	RL		VPE	1	BIO	Nein
Schweiz		6,5kg	VKE	kg	VB	JA	Heumilch	Nein



Kuh

Thermisiert

Hartkäse

/

8 Monate gereift.

Der Schnebelhorn, benannt nach dem höchsten Berggipfel, der St. Gallen von Zürich trennt, zeichnet sich durch seine ausgefeilten Textur- und Geschmackseigenschaften aus, die durch die Rahmzugabe perfekt ausgeglichen ist. Er ist ein kräftig gewaschener Bergkäse mit würzig-rezentem Aroma und cremiger, fester Textur mit leicht körnigem Biss.

Schnebelhorn passt gut zu Riesling, Gewürztraminer oder einem hopfig-frischen Pilz.

ArtNr.: 0979	WILDER ENGEL	56%	RL	30	VPE	2	BIO	Nein
Schweiz		3,5 kg	VKE	kg	VB	JA	Heumilch	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.: 0985	SANFTER ENGEL	56%	RL	45	VPE	1	BIO	Nein
Schweiz		7,0 kg	VKE	kg	VB	NEIN	Heumilch	Nein



Kuh

Thermisiert

Hartkäse

/

Mindestens 3 Monate gereift. Handwerkliche Herstellung. Die idyllische Berglandschaft im Toggenburg (Kanton St. Gallen) mit ihrem reichhaltigen Kräutergas und der gesunden Alpenluft bilden die optimale Basis für die naturbelassene, gesunde Heu- und Bergmilch, aus der dieser bekömmliche Käse entsteht. Mild-würziger Geschmack mit cremigem, sanftem Abgang. Zarter, weichschnittiger elfenbeinfarbiger Teig. Sparsame Kleinlochung. Goldbraune Rinde, naturgeschmiert. Järbseite leicht konvex. Lactosefrei.

Hartkäse

ArtNr.: 0986	KÜSSNACHTER RISERVA	50%	RL	30	VPE	1	BIO	Nein
Schweiz		7,5 kg	VKE	kg	VB NEIN	Heumilch	Nein	



Kuh

Thermisiert

Hartkäse

/

Mindestens 8 Monate in Kellern gereift. Mit Heumilch hergestellt. Während dieser Reifung werden die Käse regelmäßig gewendet und mit Urschweizer Apfelwein (Most) gepflegt. Die lange Reifezeit und der Most verleihen dem Käse ein unverkennbares reifes Aroma. Geschmack: dezent, würzig, charaktervoll. Lactosefrei.

ArtNr.: 0987	KALTBACH LE GRUYERE 1/4	49%	RL	33	VPE	1	BIO	Nein
Schweiz		8 kg	VKE	kg	VB NEIN	Heumilch	Nein	



Kuh

Rohmilch

Hartkäse

/

Reifung: 12 Monate. Dieser Gruyère wird unter natürlichen Bedingungen bei idealen Temperaturen und optimaler Luftfeuchtigkeit in der Höhle gelagert. Die Laibe werden in diesem einzigartigen Klima gepflegt und gelagert bis der unvergleichliche Geschmack voll ausgebildet ist und die Rinde eine natürliche dunkle Patina aufweist. Lactosefrei.

ArtNr.: 0993	KALTBACH LE GRUYERE 1/16	49%	RL	33	VPE	4	BIO	Nein
Schweiz		2kg	VKE	kg	VB NEIN	Heumilch	Nein	



Kuh

Rohmilch

Hartkäse

/

Reifung: 12 Monate. Dieser Gruyère wird unter natürlichen Bedingungen bei idealen Temperaturen und optimaler Luftfeuchtigkeit gelagert. Die Laibe werden in diesem einzigartigen Klima gepflegt und gelagert bis der unvergleichlichen Geschmack voll ausgebildet ist und die Rinde eine natürliche dunkle Patina aufweist. Lactosefrei.

ArtNr.: 0995	SANFTER ENGEL 1/2 LAIB	56%	RL	30	VPE	2	BIO	Nein
Schweiz		3,5 kg	VKE	kg	VB NEIN	Heumilch	Nein	



Kuh

Thermisiert

Hartkäse

/

Mindestens 3 Monate gereift. Handwerkliche Herstellung. Die idyllische Berglandschaft im Toggenburg (Kanton St. Gallen) mit ihrem reichhaltigen Kräutergas und der gesunden Alpenluft bilden die optimale Basis für die naturbelassene, gesunde Heu- und Bergmilch, aus der dieser köstliche Käse entsteht. Mild-würziger Geschmack mit cremigem, sanftem Abgang. Zarter, weichschnittiger elfenbeinfarbiger Teig. Sparsame Kleinlochung. Goldbraune Rinde, naturgeschnitten. Jährliche Seite leicht konvex. Lactosefrei.

Hartkäse

ArtNr.: 0999	KALTBACH EMMENTALER 1/4	45%	RL	37	VPE	1	BIO	Nein
Schweiz		24 kg	VKE	kg	VB NEIN		Heumilch	Nein



Kuh

Rohmilch

Hartkäse

/

Mindestens 12 Monate (3 Monate in der Käserei und mind. 9 Monate in der Sandsteinhöhle) gereift. Hergestellt aus silofreier Rohmilch. Die schwarz-braune Patina ist das natürliche Ergebnis einer langen Reifung und Pflege in der mineralisierten Luft der Sandsteinhöhle. Geschmack: nussartig, würzig. Lactosefrei.

ArtNr.: 1005	SANFTER ENGEL MINDESTENS 3 MONATE	55%	RL	35	VPE	10	BIO	Nein
Schweiz		150 g	VKE	Stk.	VB NEIN		Heumilch	Nein



Kuh

Wärmebehandelt

Hartkäse

/

Mindestens 3 Monate gereift. Handwerkliche Herstellung.
Die idyllische Berglandschaft im Toggenburg (Kanton St. Gallen) mit ihrem reichhaltigen Kräutergras und der gesunden Alpenluft bilden die optimale Basis für die naturbelassene, gesunde Heu- und Bergmilch, aus der dieser bekömmliche Käse entsteht.
Mild-würziger Geschmack mit cremigem, sanftem Abgang.
Zarter, weichschnittiger elfenbeinfarbiger Teig.
Sparsame Kleinlochung. Goldbraune Rinde, naturgeschmiert.
Järbseite leicht konvex. Lactosefrei.

ArtNr.: 1010	WILDER ENGEL MINDESTENS 7 MONATE	55%	RL	35	VPE	10	BIO	Nein
Schweiz		150 g	VKE	Stk.	VB NEIN		Heumilch	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.

ArtNr.: 1011	APPENZELLER EDEL WÜRZIG	48%	RL	40	VPE	1	BIO	Nein
Schweiz		6,5kg	VKE	kg	VB NEIN		Heumilch	Nein



Kuh

Rohmilch

Hartkäse

/

9 Monate gereift. Dieser Appenzeller überzeugt mit seinem Geschmackserlebnis: pikant und ausgewogen im Charakter, mit zarten Reifekristallen und doch cremig rund auf der Zunge. Jeder einzelne Laib wird neun Monate lang regelmässig mit der geheimnisvollen Kräutersulz gepflegt. Lactosefrei. Glutenfrei.

Hartkäse

ArtNr.: 1015	ROTER TEUFEL 6 MONATE	55%	RL	35	VPE	10	BIO	Nein
Schweiz		150 g	VKE	Stk.	VB NEIN		Heumilch	Nein



Kuh

Wärmebehandelt

Hartkäse

/

6 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.

Der Rote Teufel ist ein würziger, leicht scharfer Käse aus dem Toggenburg. Er besticht besonders durch seinen cremigen Teig trotz der sechs monatigen Reifezeit.

Den Namen bekommt diese Toggenburger Käsespezialität vom Wildmannisloch. Einer Höhle in den heimischen Bergen, wo früher der Teufel vermutet wurde.

Lactosefrei.

ArtNr.: 1039	ROTER TEUFEL	54%	RL	45	VPE	1	BIO	Nein
Schweiz		6,5 kg	VKE	kg	VB NEIN		Heumilch	Nein



Kuh

Thermisiert

Hartkäse

/

6 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. Der Rote Teufel ist ein würziger, leicht scharfer Käse aus dem Toggenburg. Er besticht besonders durch seinen cremigen Teig trotz der sechs monatigen Reifezeit. Den Namen bekommt diese Toggenburger Käsespezialität vom Wildmannisloch. Einer Höhle in den heimischen Bergen, wo früher der Teufel vermutet wurde. Lactosefrei.

ArtNr.: 1081	LE GRUYERE AOP RESERVE	49%	RL	60	VPE	1	BIO	Nein
Schweiz		35,0kg	VKE	kg	VB NEIN		Heumilch	Nein



Kuh

Rohmilch

Hartkäse

/

15 Monate gereift. Reifung und Lagerung im traditionellen Feuchtlager in Langnau, wo die Käse wöchentlich gepflegt werden. Durch die monatelange Naturreife entwickeln sich das fruchtig-intensive Aroma, sowie die unvergleichlich bröckelige Teigstruktur. Lactosefrei.

ArtNr.: 1082	GRUYÈRE CH AOP SURCHOIX 12 MONATE	49%	RL	60	VPE	1	BIO	Nein
Schweiz		35,0 k	VKE	kg	VB NEIN		Heumilch	Nein



Kuh

Rohmilch

Hartkäse

/

12 Monate gereift. Hergestellt in einer Bergkäserei. Dominierender fruchtiger Geschmack. Reine Aromen. Vollmundig.

Das Prädikat „Surchoix“ (Auslese) erhalten nur wenige, einzeln selektierte Gruyère-Laibe, die die strengen Qualitätsanforderungen in höchstem Maße erfüllen. Von Natur aus lactosefrei.

Hartkäse

ArtNr.: 1084	LE GRUYERE AOP RESERVE 1/8	49%	RL	50	VPE	1	BIO	Nein
Schweiz		4,3kg	VKE	kg	VB NEIN		Heumilch	Nein

Kuh

Rohmilch

Hartkäse

/

15 Monate gereift. Reifung und Lagerung im traditionellen Feuchtlager in Langnau, wo die Käse wöchentlich gepflegt werden. Durch die monatelange Naturreifung entwickeln sich das fruchtig-intensive Aroma, sowie die unvergleichlich bröckelige Teigstruktur. Lactosefrei.



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.: 1135	GWITTERCHÄS	56%	RL	45	VPE	1	BIO	Nein
Schweiz		7,0 kg	VKE	kg	VB NEIN		Heumilch	Nein

Kuh

Thermisiert

Hartkäse

/

7 Monate gereift. Stark würziger, rassiger Bergkäse aus dem Toggenburger Tal mit zartem, cremigem Teig. Die Milch wird zu 100 % von Bergbauern geliefert. Seinen Namen erhielt er wegen eines Missgeschicks in der Produktion im Jahr 2014. Eines Morgens als in der Käserei besonders viel zu tun war, stellte ein Mitarbeiter bei der Käseproduktion aus Unachtsamkeit den Fettgehalt viel zu hoch ein. Daraus entstand ein außerordentlich rahmiger, weicher Käse welcher trotzdem in den Reifekeller kam. Nach rund 7 Monaten, beim Umlagern und Verkostung der Käse, war die Käserei begeistert. Die Mannschaft einigte sich auf den Namen Gwitterchäs, weil an diesem besagten Morgen im Jahr 2014 die Stimmung im Betrieb einem Gewitter ähnlich war.



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 Schönebelhorn mit ihrem reichhaltigen Kräutergras bildet auch beim Roten Teufel die optimale Basis für die naturbelassene, gesunde Kuhmilch, mit der dieser wohlthuende 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.



Hartkäse

ArtNr.: 1138	ROTER TEUFEL 1/2	54%	RL	30	VPE	2	BIO	Nein
Schweiz		3,25 k	VKE	kg	VB NEIN		Heumilch	Nein



Kuh

Thermisiert

Hartkäse

/

6 Monate gereift. Die idyllische Hügellandschaft um das Schönebuchhorn mit ihrem reichhaltigen Kräutergras bildet auch beim Roten Teufel die optimale Basis für die naturbelassene, gesunde Kuhmilch, mit der dieser wohltuende Käse entsteht. Der Rote Teufel ist ein würziger, leicht scharfer Käse aus dem Toggenburg. Er besticht besonders durch seinen cremigen Teig trotz der sechs monatigen Reifezeit. Den Namen bekommt diese Toggenburger Käsespezialität vom Wildmannisloch. Einer Höhle in den heimischen Bergen, wo früher der Teufel vermutet wurde. Lactosefrei.

ArtNr.: 1143	MONTI PORCINI	mind.5	RL	53	VPE	1	BIO	Nein
Schweiz		ca.6,5	VKE	kg	VB JA		Heumilch	Nein



Kuh

Thermisiert

Hartkäse

/

Schweizer Halbhartkäse mit 2% Steinpilz und Steinpilzaroma, aus thermisierter Kuhmilch, mindestens 56% Fett i. Tr.

ArtNr.: 1230	MÜLLER THURGAU REZENT	55%	RL	36	VPE	1	BIO	Nein
Schweiz		6,8kg	VKE	kg	VB NEIN		Heumilch	Nein



Kuh

Rohmilch

Hartkäse

/

Bereits in der 4. Generation wird die Käserei Müller-Thurgau nun schon geführt. Heute setzen die Geschwister Manuel und Melanie die erfolgreiche Käserei-Geschichte nach den traditionellen Familienrezepten fort. Die hochwertige solofreie Rohmilch stammt von Kühen die auf weitläufigen Weiden in der schönen Voralpenlandschaft weiden und bildet den Grundstein für die einmaligen Käsespezialitäten. Der „Schwarze“ Müller Thurgau rezent mit seiner dunklen und festen Rinde und seiner Reifezeit von 10-12 Monaten überzeugt auch den anspruchsvollen Käseliebhaber. Er hat die Eigenschaft von einem Hartkäse mit einer ganz außergewöhnlichen Cremigkeit. Am Gaumen entfaltet er seine volle Würze, jedoch ohne den beißenden Geruch in der Nase. Ein Käse voller Aroma, Würze und Biss für ein intensives Käseerlebnis. Der Müller Thurgau rezent bildet auch die optimale Basis für ein würziges Fondue.

ArtNr.: 1231	HAGENWILER SCHLOSSKÄSE REZENT	51%	RL	36	VPE	1	BIO	Nein
Schweiz		7kg	VKE	kg	VB NEIN		Heumilch	Nein



Kuh

Rohmilch

Hartkäse

/

Bereits in der 4. Generation wird die Käserei Müller-Thurgau nun schon geführt. Heute setzen die Geschwister Manuel und Melanie die erfolgreiche Käserei-Geschichte nach den traditionellen Familienrezepten fort. Die hochwertige solofreie Rohmilch stammt von Kühen die auf weitläufigen Weiden in der schönen Voralpenlandschaft weiden und bildet den Grundstein für die einmaligen Käsespezialitäten. Der Hagenwiler Schlosskäse trägt seinen Namen zu Ehren des Wasserschlosses Hagenwil, welches unweit der Dorfkäserei steht. Er zeichnet sich durch seine spürbare aber sehr ausgewogene Würze aus, die er durch seine 5-6 monatige Reifung erlangt. Durch seine gute Schmelzeigenschaften, eignet er sich auch perfekt für Käse-Röst oder eine Käsesuppe.

Hartkäse

ArtNr.: 7205	EMMENTALER SCHWEIZ SUPER KING CUT	45%	RL	53	VPE	2	BIO	Nein
Schweiz		6,5 kg	VKE	kg	VB NEIN		Heumilch	Nein

Kuh

Rohmilch

Hartkäse

/

5 Monate gereift. In der Schweiz verpflichten strengste Qualitätskontrollen die Bauern, nur erstklassige Rohmilch in die Käseereien zu bringen. Mit seinem elfenbeinfarbenen Käseteig, der Kirschgroßen Lochung und dem unvergleichlich nussigen-würzigen Aroma ist er ein echtes Stück Schweizer Natur und Kultur.



ArtNr.: 7227	APPENZELLER MILD WÜRZIG	mind.4	RL	24	VPE	1	BIO	Nein
Schweiz		6,8kg	VKE	kg	VB NEIN		Heumilch	Nein

Kuh

Rohmilch

Hartkäse

/

3-4 Monate gereift. Lactosefrei. Der Mildwürzig-Feine aus dem Appenzellerland. Der feine Hartkäse ist erkennbar an seiner gelb - bis rötlichbraunen Rinde und der regelmäßigen, mittelgroßen Lochung. Seine einzigartige Würze erhält er durch die liebevolle Pflege mit der geheimnisvollen Kräutersulze, einem streng gehüteten, jahrhundertealten Rezept.



ArtNr.: 7228	APPENZELLER KRÄFTIG-WÜRZIG	48%	RL	24	VPE	1	BIO	Nein
Schweiz		6,5kg	VKE	kg	VB NEIN		Heumilch	Nein

Kuh

Rohmilch

Hartkäse

/

4 bis 5 Monate gereift. Der Kräftig-Würzige aus dem Appenzellerland. Käsekenner schätzen ihn weltweit, als Delikatesse auf jeder Käseplatte. Das goldene Etikett mit dem blau-roten Markenzeichen garantiert für seine Qualität. Lactosefrei.



ArtNr.: 7232	APPENZELLER 1/4 MILD WÜRZIG	48%	RL	40	VPE	4	BIO	Nein
Schweiz		1,7kg	VKE	kg	VB NEIN		Heumilch	Nein

Kuh

Rohmilch

Hartkäse

/

3-4 Monate gereift. Der Mildwürzig-Feine aus dem Appenzellerland. Der feine Hartkäse ist erkennbar an seiner gelb - bis rötlichbraunen Rinde und der regelmäßigen, mittelgroßen Lochung. Seine einzigartige Würze erhält er durch die liebevolle Pflege mit der geheimnisvollen Kräutersulz, einem streng gehüteten, jahrhundertealten Rezept. Glutenfrei. Lactosefrei.



Hartkäse

ArtNr.: 7242	LE GRUYERE MILD KING II	49%	RL	52	VPE	6	BIO	Nein
Schweiz		2,5kg	VKE	kg	VB	NEIN	Heumilch	Nein



Kuh

Rohmilch

Hartkäse

/

Mindestens 5 Monate gereift. Weltweit schätzen Kenner und Geniesser den Le Gruyère AOP wegen seines typischen, feinen Aromas. Dieser beliebte Hartkäse wird seit mehreren Hundert Jahren in der Umgebung des Städtchens Gruyères im Kanton Freiburg hergestellt und noch heute nach traditionellem Rezept in den Dorfkäsereien produziert. Der Markant würzige aus dem Schweizer Gruyère. Dass er besonders fein ist, verraten - neben den wenigen, erbsengroßen Löchern - einzelne kleine Risse. Als geschmackvolle Grundlage für die warme Käseküche...und kein echtes Käsefondue gelingt ohne Gruyère... Lactosefrei.

ArtNr.: 7245	KALTBACH APPENZELLER LAIB	48%	RL	18	VPE	1	BIO	Nein
Schweiz		6,4kg	VKE	kg	VB	JA	Heumilch	Nein



Kuh

Rohmilch

Hartkäse

/

7 Monate im anspruchsvollen Klima der berühmten Kaltbach Sandsteinhöhle gereift und zum absoluten Meisterwerk veredelt. Der aromatische Charakter des Kaltbach Appenzeller entsteht durch das einzigartige Zusammenspiel von Höhle und Meister. Dabei entfalten die Laibe mit jedem Tag noch intensivere würzige Aromen, während die Rinde zunehmend dunkler wird. Am Besten pur genießen mit einem kräftigen Rotwein. Lactosefrei. Glutenfrei.

ArtNr.: 7278	EMMENTAL SCHWEIZ MILD	45%	RL	40	VPE	1	BIO	Nein
Schweiz		90kg	VKE	kg	VB	JA	Heumilch	Nein



Kuh

Rohmilch

Hartkäse

/

5 Monate gereift. Der Nussartig-Milde aus dem Schweizer Emmental. In der Schweiz verpflichten strengste Qualitätskontrollen die Bauern, nur erstklassige Rohmilch in Käsereien zu bringen. Seit mehr als anderthalb Jahrhunderten wird dieser Käse bis in unsere Tage in Dorfkäsereien hergestellt. Lactosefrei.

ArtNr.: 7280	KALTBACH EMMENTALER	45%	RL	40	VPE	1	BIO	Nein
Schweiz		94 kg	VKE	kg	VB	NEIN	Heumilch	Nein



Kuh

Rohmilch

Hartkäse

/

Mindestens 12 Monate (3 Monate in der Käserei und mind. 9 Monate in der Sandsteinhöhle) gereift. Hergestellt aus silofreier Rohmilch. Die schwarz-braune Patina ist das natürliche Ergebnis einer langen Reifung und Pflege in der mineralisierten Luft der Sandsteinhöhle. Geschmack: Nussartig, würzig. Lactosefrei.

Hartkäse

ArtNr.: 7284	SBRINZ KING	45%	RL	53	VPE	6	BIO	Nein
Schweiz		2,0kg	VKE	kg	VB NEIN	Heumilch		Nein



Kuh

Rohmilch

Hartkäse

/

Mindestens 18 Monate gereift. Der älteste Hartkäse der Schweiz. Das Besondere an diesem vollmundig-mürben Rohmilchkäse ist nicht nur die lange Reifezeit, sondern vor allem die Genusssvielfalt. Denn Sbrinz AOP Switzerland lässt sich fein reiben, hauchdünn hobeln oder in kleine Bröckchen zerteilen. Würzig, vollmundiger, mürber Geschmack. Lactosefrei.

ArtNr.: 7285	KALTBACH GOLD	47%	RL	20	VPE	1	BIO	Nein
Schweiz		4,0 kg	VKE	kg	VB JA	Heumilch		Nein



Kuh

Pasteurisiert

Hartkäse

/

Mindestens 5 Monate gereift. Für diese neue Kreation hat der Käsemeister die ideale Balance gefunden – ausgewogen fein-pikant im Geschmack begeistert die Höhlenspezialität mit einem leichten Schmelz und einer karamelligen Note. Ein wahres Meisterwerk der Käsekunst, ein "Goldstück" aus der berühmten KALTBACH-Höhle. Dunkelbraune Rinde, fein-pikant im Geschmack, zartschmelzend im Mund."

ArtNr.: 7286	KALTBACH LE GRUYERE	49%	RL	40	VPE	1	BIO	Nein
Schweiz		34kg	VKE	kg	VB NEIN	Heumilch		Nein



Kuh

Rohmilch

Hartkäse

/

Reifung: 12 Monate. Dieser Gruyère wird unter natürlichen Bedingungen bei idealen Temperaturen und optimaler Luftfeuchtigkeit gelagert. Die Laibe werden in diesem einzigartigen Klima gepflegt und gelagert bis der unvergleichliche Geschmack voll ausgebildet ist und die Rinde eine natürliche dunkle Patina aufweist. Lactosefrei.

ArtNr.: 7305	KALTBACH EMMENTALER SUPER	45%	RL	27	VPE	2	BIO	Nein
Schweiz		5,6 kg	VKE	kg	VB NEIN	Heumilch		Nein



Kuh

Rohmilch

Hartkäse

/

Mindestens 12 Monate (davon mindestens 9 Monate in der Sandsteinhöhle) gereift. Hergestellt aus silofreier Rohmilch. Die schwarz-braune Patina ist das natürliche Ergebnis einer langen Reifung und Pflege in der mineralisierten Luft der Sandsteinhöhle. Geschmack: Nussartig, würzig. Lactosefrei.

Hartkäse

ArtNr.: 7306	KALTBACH LE GRUYERE KING 1	49%	RL	27	VPE	2	BIO	Nein
Schweiz		2,3kg	VKE	kg	VB NEIN		Heumilch	Nein



Kuh

Rohmilch

Hartkäse

/

Reifung: 12 Monate. Dieser Gruyère wird unter natürlichen Bedingungen bei idealen Temperaturen und optimaler Luftfeuchtigkeit gelagert. Die Laibe werden in diesem einzigartigen Klima gepflegt und gelagert bis der unvergleichliche Geschmack voll ausgebildet ist und die Rinde eine natürliche dunkle Patina aufweist. Lactosefrei.

ArtNr.: 7330	LE GRUYÈRE AOP MILD	mind.4	RL	53	VPE	10	BIO	Nein
Schweiz		200g	VKE	Stk.	VB NEIN		Heumilch	Nein



Kuh

Rohmilch

Hartkäse

/

5 Monate gereift. Die besondere Feinheit verraten - neben den wenigen, erbsengrossen Löchern - einzelne kleine Risse. Als Delikatesse auf jeder Käseplatte. Als beliebten Dessertkäse. Lactosefrei.

ArtNr.: 7333	APPENZELER MILD WÜRZIG	48%	RL	24	VPE	10	BIO	Nein
Schweiz		210g	VKE	Stk.	VB NEIN		Heumilch	Nein



Kuh

Rohmilch

Hartkäse

/

3-4 Monate gereift. Lactosefrei. Der Mildwürzig-Feine aus dem Appenzellerland. Der feine Hartkäse ist erkennbar an seiner gelb bis rötlichbraunen Rinde und der regelmäßigen, mittelgroßen Lochung. Seine einzigartige Würze erhält er durch die liebevolle Pflege mit der geheimnisvollen Kräutersulze, einem streng gehüteten, jahrhundertealten Rezept.

ArtNr.: 7337	KALTBACH EMMENTAL KING	mind.4	RL	53	VPE	2	BIO	Nein
Schweiz		ca.3,5	VKE	kg	VB NEIN		Heumilch	Nein



Kuh

Rohmilch

Hartkäse

/

Mindestens 12 Monate (3 Monate in der Käserei und mind. 9 Monate in der Sandsteinhöhle) gereift. Hergestellt aus silofreier Rohmilch. Die schwarz-braune Patina ist das natürliche Ergebnis einer langen Reifung und Pflege in der mineralisierten Luft der Sandsteinhöhle. Geschmack: Nussartig, würzig. Lactosefrei.

Hartkäse

ArtNr.: **7339** **KALTBACH DER KRÄFTIG-WÜRZIGE** **47%** **RL** **30** **VPE** **1** **BIO** **Nein**
Schweiz **ca.4kg** **VKE** **kg** **VB** **JA** **Heumilch** **Nein**



Kuh

Pasteurisiert

Hartkäse

/

6 Monate gereift.

Die neueste Kreation aus der Höhle Kaltbach. Dieser neue Käse entfaltet nach sechs Monaten Reifung seinen unverwechselbaren Geschmack: ausgewogen würzig, kräftig im Aroma und mit einer dezent fruchtigen Note. Seine feste, leicht mürbe Konsistenz und das harmonische Geschmacksprofil machen ihn zu einer außergewöhnlichen Wahl für anspruchsvolle Genießer. Am besten pur genießen mit einem kräftigen Rot- oder Weißwein.
Laktosefrei

ArtNr.: **7361** **LE GRUYERE MILD LAIB** **49%** **RL** **40** **VPE** **1** **BIO** **Nein**
Schweiz **35,0 k** **VKE** **kg** **VB** **NEIN** **Heumilch** **Nein**



Kuh

Rohmilch

Hartkäse

/

5-6 Monate gereift. Dieser beliebte Hartkäse wird seit mehreren Hundert Jahren in der Umgebung des Städtchens Gruyères im Kanton Freiburg hergestellt und noch heute nach traditionellem Rezept in den Dorfkäsereien produziert. Der Markant würzige aus dem Schweizer Gruyère. Dass er besonders fein ist, verraten - neben den wenigen, erbsengroßen Löchern - einzelne kleine Risse. Typisch, feines Aroma. Als geschmackvolle Grundlage für die warme Käseküche...und kein echtes Käsefondue gelingt ohne Gruyère... 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!

ArtNr.: **7406** **APPENZELLER MILD-WÜRZIG LAIB** **mind.4** **RL** **24** **VPE** **1** **BIO** **Nein**
Schweiz **ca.6,5** **VKE** **kg** **VB** **NEIN** **Heumilch** **Nein**



Kuh

Rohmilch

Hartkäse

/

3 Monate gereift

Der Mild-Würzige aus dem Appenzellerland.

Der feine Hartkäse ist erkennbar an seiner gelb - bis rötlichbraunen Rinde und der regelmäßigen, mittelgroßen Lochung.

Seine einzigartige Würze erhält er durch die liebevolle Pflege mit der geheimnisvollen Kräutersulze, einem streng gehüteten, jahrhundertealten Rezept.

Hartkäse

ArtNr.: 7407	APPENZELLER MILD-WÜRZIG 1/4 LAIB	<i>mind.4</i>	RL	32	VPE	4	BIO	Nein
Schweiz		ca.1,6	VKE	kg	VB NEIN		Heumilch	Nein



Kuh

Rohmilch

Hartkäse

/

3 Monate gereift

Der Mild-Würzige aus dem Appenzellerland.

Der feine Hartkäse ist erkennbar an seiner gelb - bis rötlichbraunen Rinde und der regelmäßigen, mittelgroßen Lochung.

Seine einzigartige Würze erhält er durch die liebevolle Pflege mit der geheimnisvollen Kräutersulze, einem streng gehüteten, jahrhundertealten Rezept.

ArtNr.: 7408	APPENZELLER KRÄFTIG-WÜRZIG LAIB	<i>mind.4</i>	RL	24	VPE	1	BIO	Nein
Schweiz		ca.6,5	VKE	kg	VB NEIN		Heumilch	Nein



Kuh

Rohmilch

Hartkäse

/

4-5 Monate gereift

Der Kräftig-Würzige aus dem Appenzellerland.

Käsekenner schätzen ihn weltweit, als Delikatesse auf jeder Käseplatte.

Das goldene Etikett mit dem blau-roten Markenzeichen garantiert für seine Qualität.

ArtNr.: 7409	APPENZELLER KRÄFTIG-WÜRZIG 1/4 LAIB	<i>mind.4</i>	RL	24	VPE	4	BIO	Nein
Schweiz		ca.1,6	VKE	kg	VB NEIN		Heumilch	Nein



Kuh

Rohmilch

Hartkäse

/

4-5 Monate gereift

Der Kräftig-Würzige aus dem Appenzellerland.

Käsekenner schätzen ihn weltweit, als Delikatesse auf jeder Käseplatte.

Das goldene Etikett mit dem blau-roten Markenzeichen garantiert für seine Qualität.

ArtNr.: 7410	APPENZELLER EXTRA-WÜRZIG LAIB	<i>mind.4</i>	RL	24	VPE	1	BIO	Nein
Schweiz		ca.6,5	VKE	kg	VB NEIN		Heumilch	Nein



Kuh

Rohmilch

Hartkäse

/

6 Monate gereift

Der Extra-Würzige aus dem Schweizer Appenzellerland.

Die Rohmilch stammt von Kühen, die ohne Silage gefüttert werden.

Der Appenzeller extra-würzig ist ein Hartkäse, der nach strengen Normen ausgesucht wird.

Hartkäse

ArtNr.: 7411	APPENZELLERIN ELEGANT LAIB	<i>mind.4</i>	RL	52	VPE	1	BIO	Nein
Schweiz		ca.6,5	VKE	kg	VB	JA	Heumilch	Nein



Kuh

Rohmilch

Hartkäse

/

3-5 Monate gereift

Der charmanteste Käse der Schweiz.

Pink verpackt, charmant und harmonisch: die neue Appenzellerin®Elegant aus dem Hause Appenzeller® schmeckt ganz anders als ihre würzigen Appenzeller Brüder und geht damit geschmacklich ihren eigenen Weg.

Die Appenzellerin®Elegant richtet sich an Liebhaber und Freunde von milden, floral-fruchtigen Käsesorten.

Sie präsentiert sich lieblich und dezent aromatisch, leicht milchig und ausgewogen und verführt durch einen geschmeidigen Charme. Perfekt für alle, die es nicht zu würzig mögen.

Wie jeder Appenzeller® kommt auch die Appenzellerin® aus der Ostschweizer Ursprungsregion zwischen Bodensee und Alpstein, die berühmt für ihre unberührte Natur und

das wohl bestgehütete Geheimnis der Schweizer: das Rezept für die geheimnisvolle Kräutersulz, mit der jeder Käselaib während der Reifezeit von drei bis fünf Monaten eingegeben wird.

Von Natur aus laktosefrei.

Glutenfrei.

ArtNr.: 7412	APPENZELLERIN ELEGANT 1/4 LAIB	<i>mind.4</i>	RL	24	VPE	4	BIO	Nein
Schweiz		ca.1,6	VKE	kg	VB	JA	Heumilch	Nein



Kuh

Rohmilch

Hartkäse

/

3-5 Monate gereift

Der charmanteste Käse der Schweiz.

Pink verpackt, charmant und harmonisch: die neue Appenzellerin®Elegant aus dem Hause Appenzeller® schmeckt ganz anders als ihre würzigen Appenzeller Brüder und geht damit geschmacklich ihren eigenen Weg.

Die Appenzellerin®Elegant richtet sich an Liebhaber und Freunde von milden, floral-fruchtigen Käsesorten.

Sie präsentiert sich lieblich und dezent aromatisch, leicht milchig und ausgewogen und verführt durch einen geschmeidigen Charme. Perfekt für alle, die es nicht zu würzig mögen.

Wie jeder Appenzeller® kommt auch die Appenzellerin® aus der Ostschweizer Ursprungsregion zwischen Bodensee und Alpstein, die berühmt für ihre unberührte Natur und

das wohl bestgehütete Geheimnis der Schweizer: das Rezept für die geheimnisvolle Kräutersulz, mit der jeder Käselaib während der Reifezeit von drei bis fünf Monaten eingegeben wird.

Von Natur aus laktosefrei.

Glutenfrei.

ArtNr.: 7426	APPENZELLER EXTRA-WÜRZIG 1/4 LAIB	<i>mind.4</i>	RL	24	VPE	4	BIO	Nein
Schweiz		ca.1,6	VKE	kg	VB	JA	Heumilch	Nein



Kuh

Rohmilch

Hartkäse

/

6 Monate gereift

Der Extra-Würzige aus dem Schweizer Appenzellerland.

Die Rohmilch stammt von Kühen, die ohne Silage gefüttert werden.

Der Appenzeller extra-würzig ist ein Hartkäse, der nach strengen Normen ausgesucht wird.

Schnittkäse

ArtNr.: 0876	URCHRÜTER	53%	RL	22	VPE	1	BIO	Nein
Schweiz		4,2 kg	VKE	kg	VB NEIN		Heumilch	Nein

Kuh

Rohmilch

Schnittkäse

/



Mindestens 2 Monate gereift. Käseoberfläche mit Urkräutern gerieben. Dieser Käse wird mit größter Sorgfalt nach einem uralten Rezept hergestellt. Das natürliche, aromatische Urkraut verleiht ihm einen absolut einzigartig harmonischen Geschmack. Ein mittlereifer Käse mit einem angenehmen Kräuter-Nussgeschmack. Lactosefrei.

ArtNr.: 0916	ST. MORITZ BERGKÄSE MILD LAIB 5 MONATE	45%	RL	40	VPE	1	BIO	Nein
Schweiz		4,8kg	VKE	kg	VB NEIN		Heumilch	Nein

Kuh

Thermisiert

Schnittkäse

/



Mindestens 5 Monate gereift.
Der St. Moritz Bergkäse mild kann in gewisser Weise mit der Schönheit der Natur im Engadin verglichen werden. Genau wie die majestätischen Berge, die strahlende Sonne und der glitzernde Schnee, bietet der Käse eine einzigartige Kombination aus cremiger Textur, milder Geschmacksnote und harmonischen Aromen.
Der Luxus von St. Moritz spiegelt sich auch in diesem Spitzenprodukt wider, das höchste Qualitätsstandards erfüllt. Genießen Sie den St. Moritz Bergkäse und lassen Sie sich von seiner Exzellenz verzaubern, ähnlich wie von der atemberaubenden Schönheit der Natur und dem Luxus von St. Moritz.

ArtNr.: 0950	GLARNER SCHABZIGER GERIEBEN	0,6%	RL	36	VPE	30	BIO	Nein
Schweiz		90g	VKE	Stk.	VB NEIN		Heumilch	Nein

Kuh

Pasteurisiert

Schnittkäse

/



Seit 1463: der älteste Markenartikel der Schweiz. 100% natürliches Kräuterkäsepulver aus Glarner Schabziger in der praktischen Streudose für die Küche oder direkt am Tisch.
Zum Würzen von Pasta, Reis, Kartoffeln, Fondue, Raclette, Spätzle, Gemüsen, Saucen und vieles mehr.

ArtNr.: 0953	GLARNER TRÜFFEL GEWÜRZKÄSE	1%	RL	38	VPE	6	BIO	Nein
Schweiz		100g	VKE	Stk.	VB JA		Heumilch	Nein

Kuh

Pasteurisiert

Schnittkäse

/



Hergestellt nach einem besonderen Verfahren aus pasteurisierter Berg-Magermilch und mit schwarzen Trüffelspänen (0,45%) und Trüffelessenz (0,07%) verfeinert. Der volle, intensive Geschmack ist einzigartig und gibt jedem Gericht eine ganz besondere Note. Das Stöckli passt in die bewährte Geska Reibemühle, kann aber auch mit einem einfachen Käsehobel in feine Scheibchen geschnitten werden. Vielseitig anwendbar in Teigwaren, Risotto, Gratin, Fondue, Salate, Aperio Häppchen.... Lactosefrei.

Schnittkäse

ArtNr.: 0963	TEUFELSKERL	50%	RL	20	VPE	1	BIO	Nein
Schweiz		4,2kg	VKE	kg	VB NEIN		Heumilch	Nein



Kuh

Thermisiert

Schnittkäse

/

3 Monate gereift. Aus frischer Heumilch in der Zentral-Schweiz hergestellt. Diesem Käse wird Habanero, eine Chilisorte, bekannt für ihre außergewöhnliche Schärfe, zugemischt. Würziger und angenehmer scharfer Chili Geschmack.

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 herzhafte 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.: 1052	THURGAUER RAHMKÄSE	57%	RL	40	VPE	1	BIO	Nein
Schweiz		4,1kg	VKE	kg	VB NEIN		Heumilch	Nein



Kuh

Pasteurisiert

Schnittkäse

/

3-5 Wochen gereift. Mild und harmonisch: die rahmige Spezialität aus dem Thurgau. Eines der Originale unter den rahmigen Schweizer Käsespezialitäten, hergestellt aus frischer Käsereimilch. Eignet sich beispielsweise zum Überbacken auf einer Zwiebel-Quiche oder als Soße auf Spargel. Voin Natur aus lactosefrei.

Schnittkäse

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.: 1071	SCHABZIGER STÖCKLI	1,2%	RL	55	VPE	6	BIO	Nein
Schweiz		100g	VKE	Stk.	VB NEIN		Heumilch	Nein

Kuh

Pasteurisiert

Schnittkäse

/



Seit 1463: der älteste Markenartikel der Schweiz. Swiss Schabziger ist eine echte Bereicherung für die raffinierte, würzige Küche. Er schmeckt besonders fein zu Pasta, Kartoffeln, Salaten und vielem mehr. Wer das Natürliche und Gesunde mag, liegt mit dem Swiss Schabziger genau richtig. 100% natürlich, Uurwürzig gut, cholesterinarm und frei von Lactose.

ArtNr.: 1085	HELVETIA 1/8	50%	RL	30	VPE	8	BIO	Nein
Schweiz		0,8 kg	VKE	kg	VB NEIN		Heumilch	Nein

Kuh

Rohmilch

Schnittkäse

/



3-4 Monate gereift. Die intakte Bergwelt mit ihrem gesunden und reichhaltigen Kräutergras, bildet die optimale Basis für die naturbelassene, kräftige Rohmilch, aus der dieser Käse entsteht. Durch eine sorgfältige Pflege erhält Helvetia seinen einzigartigen, mild-würzigen Geschmack. Ein Stück Heimat aus der Ostschweiz.

ArtNr.: 1092	ECHTER THURGAUER	45%	RL	40	VPE	1	BIO	Nein
Schweiz		4kg	VKE	kg	VB JA		Heumilch	Nein

Kuh

Pasteurisiert

Schnittkäse

/



4 maximal 5 Monate gereift Eine Spezialität aus frischer Thurgauer Milch. Feiner, gut gereifter Käse, kräftig im Geschmack.

Schnittkäse

ArtNr.: 1118	SCHARFE MAXX	58%	RL	36	VPE	1	BIO	Nein
Schweiz		6,5kg	VKE	kg	VB NEIN		Heumilch	Nein



Kuh

Rohmilch

Schnittkäse

/

Mindestens 5 Monate gereift. Aromatisch, pikanter Käse. Lagerung und Pflege (mit einer Sulz) erfolgt in einem speziell klimatisierten Keller. Ein Käse für Geniesser mit seinem zartschmelzenden Teig und seinem extrawürzigen, pikanten Geschmack. Lactosefrei.

ArtNr.: 1151	BODENSEEKAESE	55%	RL	40	VPE	1	BIO	Nein
Schweiz		6,0 kg	VKE	kg	VB JA		Heumilch	Nein



Kuh

Rohmilch

Schnittkäse

/

ca 6 - 8 Wochen gereift. Der Feine aus dem Thurgau. Gelb rötlich geschmierte Oberfläche. Saubere trockene Rinde.

Feinwürziger Teig, zartschmelzend. Vereinzelt kleine Lochung. Käsekenner schätzen diesen Käse als Spezialität auf jeder Käseplatte, als beliebten Dessertkäse.

ArtNr.: 1229	MÜLLER-THURGAU MILD	55%	RL	36	VPE	1	BIO	Nein
Schweiz		6,8kg	VKE	kg	VB NEIN		Heumilch	Nein



Kuh

Rohmilch

Schnittkäse

/

Bereits in der 4. Generation wird die Käserei Müller-Thurgau nun schon geführt. Heute setzen die Geschwister Manuel und Melanie die erfolgreiche Käserei-Geschichte nach den traditionellen Familienrezepten fort. Die hochwertige solofreie Rohmilch stammt von Kühen, die auf weitläufigen Weiden in der schönen Voralpenlandschaft weiden und bildet den Grundstein für die einmaligen Käsespezialitäten. Bis zu vier Monate reift in jedem Laib ein aromatisch mildes Aroma mit rahmigen Noten heran. Der „Blaue“ Müller-Thurgau ist ein Schnittkäse für Kinder und alle jene, die den süßlich milden Geschmack von Milch lieben. Laktosefrei

ArtNr.: 1234	MÜLLER-THURGAU WÜRZIG	55%	RL	36	VPE	1	BIO	Nein
Schweiz		6,8kg	VKE	kg	VB NEIN		Heumilch	Nein



Kuh

Rohmilch

Schnittkäse

/

Bereits in der 4. Generation wird die Käserei Müller-Thurgau nun schon geführt. Heute setzen die Geschwister Manuel und Melanie die erfolgreiche Käserei-Geschichte nach den traditionellen Familienrezepten fort. Die hochwertige solofreie Rohmilch stammt von Kühen, die auf weitläufigen Weiden in der schönen Voralpenlandschaft weiden und bildet den Grundstein für die einmaligen Käsespezialitäten. Mit einer Reifezeit von 5-7 Monaten und einem harmonisch cremig-würzigen Aroma ist der „Grüne“ Müller-Thurgau „würzig“ ein Käse mit eindeutigem Charakter, der aber keineswegs scharf ist. Er ist bei jeder Gelegenheit ein echtes Genusserlebnis. Zum Beispiel in Wurst-Käsesalat.

Schnittkäse

ArtNr.: 6570	ROTWILD KÄSE LAIB	55%	RL	40	VPE	1	BIO	Nein
Schweiz		6,5 kg	VKE	kg	VB NEIN		Heumilch	Nein

Kuh

Pasteurisiert

Schnittkäse

/



6-8 Monate gereift Ursprünglich und Original nach traditionellem Rezept hergestellt. Einzigartig vollmundig, würziger Rotwildkäse in der Rahmstufe. Die intensiv fachmännisch gepflegte Naturrinde, verleiht dem Käse eine unverwechselbare Geschmacksnote. Harmonisch, charaktervoll und rein. Lactosefrei. Glutenfrei.

ArtNr.: 7203	TETE DE MOINE ROSETTEN	51%	RL	20	VPE	8	BIO	Nein
Schweiz		100g	VKE	Stk.	VB NEIN		Heumilch	Nein

Kuh

Rohmilch

Schnittkäse

/



3-4 Monate gereift. In der Blumenschale. Eine vorzügliche Käsespezialität für Apero und Käseplatte. Feiner Teig, der im Mund leicht verschmilzt. Blumige, würzige Note. Die Rosetten ermöglichen die volle Entwicklung des Geschmacks und bringen somit einen erhöhten Genuss des Tête de Moine. Lactosefrei

ArtNr.: 7215	SCHARFE MAXX 1/4	58%	RL	36	VPE	4	BIO	Nein
Schweiz		1,6 kg	VKE	kg	VB NEIN		Heumilch	Nein

Kuh

Rohmilch

Schnittkäse

/



Mindestens 5 Monate gereift. Aromatisch, pikanter Käse. Lagerung und Pflege (mit einer Sulz) erfolgt in einem speziell klimatisierten Keller. Ein Käse für Geniesser mit seinem zartschmelzenden Teig und seinem extrawürzigen, pikanten Geschmack. Lactosefrei.

ArtNr.: 7217	SWIZZROCKER LAIB	50%	RL	20	VPE	1	BIO	Nein
Schweiz		ca. 4,5	VKE	kg	VB NEIN		Heumilch	Nein

Kuh

Rohmilch

Schnittkäse

/



6 Monate gereift. Braun-rote Naturrinde, geschmiert. Elfenbeinfarbiger, weichschnittiger Teig. Gehaltvoll würzig im Geschmack.

Schnittkäse

ArtNr.: 7235	TETE DE MOINE 1/2	51%	RL	24	VPE	8	BIO	Nein
Schweiz		420g	VKE	Stk.	VB NEIN	Heumilch		Nein



Kuh

Rohmilch

Schnittkäse

/

3-4 Monate gereift. Lactosefrei. Der Blumig-würzige aus dem grünen Schweizer Jura. Von Frühling bis Herbst grasen auf den weitläufigen Weiden gutgenährte Milchkühe. Mitten in dieser romantischen Gegend steht die Wiege der köstlichen Schweizer Käsespezialität. Mit einem eigens für diesen Käse entwickelten Drehmesser, der so genannten Girolle, lässt er sich im Handumdrehen zu ebenso dekorativen wie hocharomatischen Rosetten schaben. Die weissliche Milchsimmelbildung auf der Rinde entsteht während des natürlichen Reifungsprozesses und ist gesundheitlich unbedenklich.

ArtNr.: 7238	TETE DE MOINE LAIB	51%	RL	36	VPE	4	BIO	Nein
Schweiz		0,8 kg	VKE	kg	VB NEIN	Heumilch		Nein



Kuh

Rohmilch

Schnittkäse

/

3-4 Monate gereift. Der Käsegenuss aus dem Schweizer Jura. Mit einem eigens für diesen Käse entwickelten Drehmesser, der so genannten Girolle, lässt er sich im Handumdrehen zu ebenso dekorativen wie hocharomatischen Rosetten schaben. Die weissliche Milchsimmelbildung auf der Rinde entsteht während des natürlichen Reifungsprozesses und ist gesundheitlich unbedenklich. 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.: 7415	RACLETTE SUISSE RUND	48%	RL	40	VPE	1	BIO	Nein
Schweiz		5,0 kg	VKE	kg	VB JA	Heumilch		Nein



Kuh

Pasteurisiert

Schnittkäse

/

3 Monate gereift. Mild-aromatisch und zartschmelzend, ein Klassiker. Ganz natürlich, aus der Milch der saftigen Schweizer Wiesen in der rheintaler Dorkäserei Oberriet nach traditionellem Rezept gekäst und gepflegt. Weinempfehlung: einen spritzigen Weisswein aus den Anbaugebieten der Westschweiz. Von Natur aus Lactose- und Glutenfrei.

Schnittkäse

ArtNr.: 7416	RACLETTE SUISSE ECKIG	48%	RL	40	VPE	1	BIO	Nein
Schweiz		6,5 kg	VKE	kg	VB	JA	Heumilch	Nein



Kuh

Pasteurisiert

Schnittkäse

/

3 Monate gereift.

Mild-aromatisch und zartschmelzend, ein Klassiker. Ganz natürlich, aus der Milch der saftigen Schweizer Wiesen in der rheintaler Dorkäserei Oberriet nach traditionellem Rezept gekäst und gepflegt. Weinempfehlung: einen spritzigen Weisswein aus den Anbaugebieten der Westschweiz. Von Natur aus Lactose- und Glutenfrei.

ArtNr.: 7427	ST. GALLER RAHMKÄSE	55%	RL	60	VPE	1	BIO	Nein
Schweiz		6,5kg	VKE	kg	VB	NEIN	Heumilch	Nein



Kuh

Pasteurisiert

Schnittkäse

/

3 Monate gereift,

Der einzigartige cremige St. Galler Rahmkäse ist entstanden aus Liebe zum Genuss und Handwerk.

Er wird in der Dorkäserei Oberriet traditionell und natürlich gekäst und im Käsekeller zur Reife vollendet.

Sein feiner, rahmige Teig schmilzt auf der Zunge. Mit seinem mild-aromatischen runden Geschmack, ist der St. Galler Rahmkäse einfach unwiderstehlich.

Ideal als Käse-Snack und für die Käseplatte.

Zu empfehlen ist ein Glas fruchtiger Rotwein.

ArtNr.: 7428	HEIDILAND KÄSE	49%	RL	60	VPE	1	BIO	Nein
Schweiz		6,5kg	VKE	kg	VB	JA	Heumilch	Nein



Kuh

Pasteurisiert

Schnittkäse

/

5 Monate gereift

Eine Käsespezialität, wie aus dem Roman von Johanna Spiri.

Der kräftig-würzige Heidiland Käse wird nach traditionellem Rezept in der Dorkäserei Oberriet hergestellt und im Käsekeller auf massiven Fichtenholzbrettern zur Reife vollendet.

Veredelt werden die Laibe mit reinem Alpensalz und behutsam gebürstet um die unnachahmliche Reife in der Premiumqualität und den unverwechselbaren rezenten Geschmack zu bekommen.

Wir empfehlen zur Begleitung ein knuspriges Landbrot und einen trockenen Weißwein.

ArtNr.: 7429	ROTER STIER	50%	RL	60	VPE	1	BIO	Nein
Schweiz		6,5kg	VKE	kg	VB	JA	Heumilch	Nein



Kuh

Thermisiert

Schnittkäse

/

4-5 Monate gereift.

Ein Naturprodukt mit Charakter.

Der kräftig pikante „Roter Stier“ wird im schönen Alpenland St. Gallen und Appenzellerland traditionell hergestellt.

Im feuchten Käsekeller auf naturbelassenen Fichtenholzbretter gereift, bildet er seinen angenehm kraftvollen würzigen Geschmack.

Rinde nicht für den Konsum geeignet.

Schnittkäse

ArtNr.: 7436	APPENZELLER RAHMKÄSE LAIB	<i>mind.5</i>	RL	35	VPE	1	BIO	Nein
Schweiz		<i>ca.6,5</i>	VKE	kg	VB	JA	Heumilch	Nein



Kuh

Rohmilch

Schnittkäse

/

mindestens 3 Monate gereift
Während seiner Reifezeit wird jeder Appenzeller-Käse regelmässig mit der Kräutersulz gepflegt, der Appenzeller Rahmkäse mindestens drei Monate lang.
Die genaue Zusammensetzung ist ein wohlgehütetes Geheimnis.
Diese Pflege zusammen mit einer Extra-Portion Rahm verleiht dem Appenzeller Rahmkäse seinen charakteristischen, cremig-würzigen Geschmack.
Den Appenzeller-Rahmkäse erkennt der Käseliebhaber am weißen Laibetikett.
Seine Echtheit aus dem strengen begrenzten Produktionsgebiet zwischen Alpstein und Bodensee garantiert die Kaseinmarke.
Rinde: Natürlich, gelb bis rötlich braun, genarbt.
Teigfarbe: Elfenbeinfarbig bis hellgelb.
Lochung: Einige etwa erbsengroße Löcher regelmässig verteilt, kann auch kleine Schlitzte aufweisen.
Geschmack: cremig-würzig

ArtNr.: 7790	BIO URCHRUETERKÄSE	53 %	RL	22	VPE	1	BIO	Ja
Schweiz		4,0 kg	VKE	kg	VB	NEIN	Heumilch	Ja



Kuh

Rohmilch

Schnittkäse

/

Circa 3 Monate gereift. Ein mittlereifer Käse aus Bio-Vollmilch mit einer dezent leichten Rotkultur. Der Käse hat ein wunderbar nussiges Aroma, das er durch die Pflege mit einem Sud aus Schweizer Urkräutern bekommt. Ideal zum Aperitif, für einen Gratin, in einem Salat oder ganz einfach auf einer Käseplatte. Glutenfrei.

ArtNr.: 9033	HELVETIA	50%	RL	40	VPE	1	BIO	Nein
Schweiz		6,8 kg	VKE	kg	VB	NEIN	Heumilch	Nein



Kuh

Rohmilch

Schnittkäse

/

3-4 Monate gereift. Die intakte Bergwelt mit ihrem gesunden und reichhaltigen Kräutergras, bildet die optimale Basis für die naturbelassene, kräftige Rohmilch, aus der dieser Käse entsteht. Durch eine sorgfältige Pflege erhält Helvetia seinen einzigartigen, mild-würzigen Geschmack. Ein Stück Heimat aus der Ostschweiz.

Schnittkäse

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.

Schnittkäsezubereitung

ArtNr.: 1027	TRÜFFELPERLE MIND. 2 MONATE	56%	RL	60	VPE	1	BIO	Nein
Schweiz		6,5kg	VKE	kg	VB	NEIN	Heumilch	Nein



Kuh

Thermisiert

Schnittkäsezubereitung /

Mindestens 2 Monate gereift.

Die Trüffel aus dem norditalienischen Piemont sind echte Genussperlen. Diese erlesene Köstlichkeit verwandelt die noch ungeschliffene Trüffelperle in einen wahren Käse-Diamanten. Das unverwechselbare Aroma des südländischen Trüffelpilz harmoniert wunderbar mit dem natürlichen und bodenständigen Käse aus dem Kanton St. Gallen. Nach der mindestens zweimonatigen Reifezeit im Käsekeller glänzt die Trüffelperle mit ihrem würzigen, nussigen Aroma und intensiven Trüffelgeschmack abgerundet durch einen cremig schmelzigen Teig.

ArtNr.: 7378	ZIRBENKÖNIGIN	mid. 5	RL	60	VPE	1	BIO	Nein
Schweiz		6,5kg	VKE	kg	VB	JA	Heumilch	Nein



Kuh

Thermisiert

Schnittkäsezubereitung /

3 Monate gereift.

Wer kennt oder liebt sie nicht? Die Arve oder auch Zirbe genannt, ist die Königin der Alpen.

Am Gaumen offenbart dieser Schweizer Schnittkäse eine milchige Süße verbunden mit einem ausgeprägten würzigen Aroma.

Die Zirbenblüten verleihen ihm einen herrlichen Duft, abgerundet durch eine dezente Holznote und zaubert so eine kulinarische Wohltat auf den Tisch.

Die Zirbenkönigin lässt sich wunderbar mit einem Gin Tonic oder Gewürztraminer genießen.

Glutenfrei