



UNSERE FESTTAGSEMPFEHLUNG

Weihnachten 2026



Aktionszeitraum
01.12.2026 bis 31.12.2026

Art. Nr. 7377

Kaltbach der Cremig-Würzige
ca. 4,2kg 56%



Art.Nr. 6301

Waldviertler Trüffelkäse Schaf
ca. 1kg mind. 45%



Art. Nr. 2245

Brie a la Liquer D'Orange
ca. 1,5kg 50%



Art.Nr. 2725

Besace du Perigord aux Truffes
Noires 120g THEKE mind. 45%



Friskäse

ArtNr.: 2725	BESACE DU PERIGORD AUX TRUFFES NOIRES	<i>mind.4</i>	RL	18	VPE	8	BIO	Nein
Frankreich	THEKE	120g	VKE	Stk.	VB	JA	Heumilch	Nein



Ziege

Pasteurisiert

Friskäse

/

Hergestellt im Perigord.

Im Tuch handgeformter Ziegenfrischkäse angereichert mit schwarzen Trüffelstückchen.

Sämig-zarter Teig. Geschmackvolle Kombination aus zarter Ziegenmilch und aromatischen schwarzen Trüffeln.

ArtNr.: 2745	ENROBÉ APMKOSEN THEKE	<i>mind.4</i>	RL	18	VPE	6	BIO	Nein
Frankreich		80g	VKE	Stk.	VB	JA	Heumilch	Nein



Ziege

Pasteurisiert

Friskäse

/

"Angrobä"

Ziegenfrischkäse Spezialität handwerklich hergestellt.

Diese Variation ist mit Aprikosenstücken belegt.

ArtNr.: 2753	ENROBÉ PREISELBEEREN THEKE	<i>mind.4</i>	RL	18	VPE	6	BIO	Nein
Frankreich		80g	VKE	Stk.	VB	JA	Heumilch	Nein



Ziege

Pasteurisiert

Friskäse

/

"Angrobä"

Ziegenfrischkäse Spezialität handwerklich hergestellt.

Diese Variation ist mit getrockneten Preiselbeeren belegt.

ArtNr.: 2832	BESACE DU PERIGORD CENDREE	<i>mind.4</i>	RL	26	VPE	8	BIO	Nein
Frankreich		120g	VKE	Stk.	VB	JA	Heumilch	Nein



Schaf/Ziege

Pasteurisiert

Friskäse

/

Hergestellt im Perigord.

Gereifter Ziegenfrischkäse mit Asche, im Tuch handgeformt, dessen Form an eine „Besace“ erinnert, die traditionelle Umhängetasche der Hirten.

Ein außergewöhnliches Produkt mit feinen Ziegenmilcharomen für eine köstliche Gourmet-Käseplatte.

Friskäsezubereitung

ArtNr.: 2480	COEUR DE CHEVRE FEIGE	16,1%	RL	18	VPE	6	BIO	Nein
Frankreich		60g	VKE	Stk.	VB	JA	Heumilch	Nein



Ziege

Pasteurisiert

Friskäsezubereitung /

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 Salzig

Halbfester Schnittkäse

ArtNr.: 0001	BEL PAESE LAIB	50%	RL	24	VPE	2	BIO	Nein
Italien		ca. 2,5	VKE	kg	VB NEIN	Heumilch		Nein



Kuh

Pasteurisiert

Halbfester Schnittkäse /

Der Name Bel Paese bedeutet "schönes Land" und hat seinen Ursprung in der Lombardei. Bel Paese wird aus Kuhmilch hergestellt. Geschmack und Konsistenz erinnern an deutschen Butterkäse. Unverwechselbarer Charakter durch den weichen, strohfarbenen Teig und den leicht buttrigen, zarten Geschmack.

ArtNr.: 2570	MORBIER AOP ROHMILCH PRESTIGE	mind.4	RL	27	VPE	1	BIO	Nein
Frankreich		ca. 6k	VKE	kg	VB NEIN	Heumilch		Nein



Kuh

Rohmilch

Halbfester Schnittkäse /

Der Morbier AOP ist ein traditioneller französischer Rohmilchkäse aus der Region Franche-Comté und reift mindestens 60 Tage. Sein unverwechselbares Erkennungsmerkmal ist die feine Pflanzenkohleschicht, die mittig durch den Käseteig verläuft – ein historisches Markenzeichen dieser Käsespezialität. Seit 2002 ist Morbier als AOP (Appellation d'Origine Protégée) bzw. g.U. (geschützte Ursprungsbezeichnung) EU-weit geschützt und darf ausschließlich nach den festgelegten Vorgaben in seinem Ursprungsgebiet hergestellt werden. Sein Geschmack ist fruchtig, mild und cremig, mit einer feinen Würze und einer geschmeidigen, zart schmelzenden Textur. Ein vielseitiger Käse, der sowohl auf der Käseplatte als auch auf frischem Baguette oder in warmen Gerichten wie zum Beispiel „Tartiflettes“ hervorragend zur Geltung kommt.

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.: 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 von 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.: 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.: 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.: 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.

Hartkäse

ArtNr.: 1115	ALTER SCHWEIZER	50%	RL	40	VPE	1	BIO	Nein
Schweiz		6,5kg	VKE	kg	VB	JA	Heumilch	Nein



Kuh

Rohmilch

Hartkäse

/

10 Monate gereift. Dieser Käse wird aus der Milch der fruchtbaren Bodenseeregion hergestellt. Nach einer 10-monatigen Reifung entwickelt er seinen speziell würzigen, vollendeten Geschmack und einen etwas mürben Teig mit einer leichten Karamell Note. So rustikal und traditionell wie er von außen erscheint, so harmonisch und abgerundet erfreut er seit jeher die Gaumen aller Käsegenießer. Ein Käse für Kenner. Lactosefrei. Glutenfrei.

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 Séléción 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. Geschmeidig und elastischer Teig. Lactosefrei.

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

Rotschmierrinde

6 Monate gereift.
Die neuste 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



Hartkäse

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 neuste 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!

Pasta Filata Käse

ArtNr.: 2767	BURRATA DE CHEVRE (ZIEGENBURRATA)	mind.4	RL	14	VPE	6	BIO	Nein
Frank/Schweiz		120g	VKE	Stk.	VB	JA	Heumilch	Nein

Ziege

Pasteurisiert

Pasta Filata Käse /



Der cremige Trendkäse jetzt auch aus Ziegenmilch.

Diese kulinarische Köstlichkeit mit ihrem sahnig-cremigen Kern zergeht einfach auf der Zunge.



Sauermilchkäse

ArtNr.:	1515	LOOSE THEKENTALER	1,5 %	RL	16	VPE	24	BIO	Nein
Deutschland			62,5g	VKE	Stk.	VB	NEIN	Heumilch	Nein

Kuh

Pasteurisiert

Sauermilchkäse /

Hausmacher Handkäse mit aufgestreutem Kümmel. Kräftig und herzhaft im Geschmack, die deftige Abwechslung für Genießergaumen.



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.: 0870	MOOSBACHER 1/2 LAIB	45%	RL	32	VPE	2	BIO	Nein
Österreich		4,2 kg	VKE	kg	VB NEIN		Heumilch	Nein



Kuh

Pasteurisiert

Schnittkäse

/

Mindestens 56 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.: 1050	SANKT GALLER KLOSTERKÄSE	45%	RL	40	VPE	1	BIO	Nein
Schweiz		6,0kg	VKE	kg	VB NEIN		Heumilch	Nein



Kuh

Pasteurisiert

Schnittkäse

/

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

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



Kuh

Rohmilch

Schnittkäse

/

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

Schnittkäse

ArtNr.: 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.: 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.: 2038	PETIT BASQUE	mind. 5	RL	27	VPE	6	BIO	Nein
Frankreich		ca. 0,6k	VKE	kg	VB NEIN	Heumilch		Nein



Schaf

Pasteurisiert

Schnittkäse

/

Circa 2-3 Monate gereift. Der Petit Basque ist ein echter traditionsgetreuer Schafmilchkäse der Pyrenäen. Seine Kruste zeigt die frühere Korbweide wider. Ein harter Teig und unnachahmlicher Geschmack. Originelles Format. Durch Weiterreifeung kann sich weisser Schimmel auf der Rinde bilden. Die Qualität des Käses wird dadurch nicht beeinträchtigt.

Schnittkäse

ArtNr.: **3396** **WALDVIERTLER SELCHKÄSE** 45% RL 40 VPE 2 BIO Nein
Österreich 1kg VKE kg **VB NEIN** Heumilch Nein



Schaf

Pasteurisiert

Schnittkäse

/

Schnittkäse aus reiner Schafmilch, mit Sorgfalt gekäst und in Buchenholz geräuchert. (Selchen = räuchern) Eignet sich vorzüglich für kalte Vorspeisen sowie für Käseteller. Glutenfrei.

ArtNr.: **3397** **WALDVIERTLER SELCHKÄSE** mind.4 RL 40 VPE 6 BIO Nein
Österreich 120g VKE kg **VB JA** Heumilch Nein



Schaf

Pasteurisiert

Schnittkäse

/

Schnittkäse aus reiner Schafmilch, mit Sorgfalt gekäst und in Buchenholz geräuchert. (Selchen = räuchern)
Handgekäst und Handgeschöpft
Er überzeugt vor allem durch seine aromatische Würze mit zartem Schafmilcharoma, seiner geschmeidigen Konsistenz und seinem natürlichem Buchholz-Aroma.
Eignet sich bestens als Bestandteil von Käseplatten, sowie zum Verfeinern von Gerichten.
Glutenfrei.

ArtNr.: **4219** **WASABI 1/2** 50% RL 30 VPE 2 BIO Nein
Holland 2,25 k VKE kg **VB NEIN** Heumilch Nein



Kuh

Pasteurisiert

Schnittkäse

/

Mit original japanischem Meerrettich (Wasabia Japonica). Der milde Schnittkäse harmoniert wunderbar mit der kurz anhaltenden Schärfe von Wasabi. Eine gelungene, innovative Geschmackskomposition. Dekorativ und köstlich auf einer Käseplatte. Von Natur aus lactosefrei.

ArtNr.: **4735** **BALDAUF ZITRONENPFEFFERKÄSE 1/2** 50% RL 24 VPE 1 BIO Nein
Deutschland 3,0 kg VKE kg **VB NEIN** Heumilch Nein



Kuh

Pasteurisiert

Schnittkäse

/

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

Schnittkäse

ArtNr.: 4745	ORANGENPFEFFERKÄSE	50%	RL	24	VPE	1	BIO	Nein
Deutschland		3,0 kg	VKE	kg	VB	JA	Heumilch	Nein

Kuh

Pasteurisiert

Schnittkäse

/

Mindestens 8 Wochen gereift. Aus tagesfrischer Heumilch hergestellt. Orange und die frische Schärfe des Pfeffers kombiniert mit dem geschmeidigen Käseteig führen zu einem exotischen Geschmackserlebnis



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

Kuh

Pasteurisiert

Schnittkäse

/

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



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

Kuh

Pasteurisiert

Schnittkäse

/

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



ArtNr.: 5867	WALDVIERTLER TRÜFFELKÄSE VOM SCHAF	45%	RL	40	VPE	6	BIO	Nein
Österreich		120 g	VKE	Stk.	VB JA		Heumilch	Nein

Schaf

Pasteurisiert

Schnittkäse

/

Dieser würzige Schnittkäse aus pasteurisierter Schafmilch überzeugt vor allem durch den echten, im Käseteig verarbeiteten Trüffel, durch sein zartes Schafmilcharoma und die geschmeidige Konsistenz. Die frische Schafmilch dieses Waldviertler Käses harmonisiert hervorragend mit dem erdig-aromatischen Geschmack des Trüffels. Als Highlight auf jedem Käseteller, zum Verfeinern, Belegen und Füllen von Gemüse oder Fleisch; zum Verfeinern von mediterranen Gerichten.



Schnittkäse

ArtNr.: 6301	WALDVIERTLER TRÜFFELKÄSE SCHAF	<i>mind.4</i>	RL	40	VPE	2	BIO	Nein
Österreich		<i>ca.1,0</i>	VKE	kg	VB	JA	Heumilch	Nein



Schaf

Pasteurisiert

Schnittkäse

/

Mindestens 4 Wochen gereift. Die frische Schafmilch des Waldviertler Käses harmonisiert hervorragend mit dem würzig-kraftigen, aromatischen Geschmack des Trüffels (echte Trüffelstückchen im Käseteig). Als Highlight auf jedem Käseteller, zum Verfeinern, Belegen und Füllen von Gemüse oder Fleisch. Zum Verfeinern von mediterranen Gerichten, zum Gratinieren.....

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.: 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.: 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	<i>mind.5</i>	RL	30	VPE	1	BIO	Nein
Schweiz		4,0 kg	VKE	kg	VB	JA	Heumilch	Nein



Ziege

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.

Pasteurisiert

Schnittkäse

Rotschmierrinde

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.: 2157	VALENCAY AOP JACQUIN	mind.4	RL		VPE	6	BIO	Nein
Frank/Schweiz		220g	VKE	Stk.	VB	JA	Heumilch	Nein



Ziege

Rohmilch

Weichkäse

/

"walangsä schakeng"

3 Wochen gereift. Pyramid-artiger Käse mit einem sehr feinen, ausgeprägten Ziegengeschmack. Geschmeidiger, fast schmelzender Teig. Valencay hatte früher einmal die Form einer vollständigen Pyramide, aber als Napoleon nach seiner verheerenden Niederlage aus Ägypten im Schloss Valençay Halt machte und den Käse sah, der ihn an die ägyptischen Pyramiden erinnerte, habe er sein Schwert gezogen und die Spitze abgehackt. Während der Reifung entwickelt sich auf der Oberfläche ein natürlicher Schimmel.

ArtNr.: 2225	BRIE À LA TRUFFE D'ÉTÉ	50%	RL	18	VPE	1	BIO	Nein
Frankreich		ca.1,5k	VKE	kg	VB	JA	Heumilch	Nein



Kuh

Pasteurisiert

Weichkäse

Weißschimmel

Der handgeschöpfte Brie wird halbiert. In die Mitte wird eine Schicht aus Mascarpone, Sahne und Sommertrüffel (2,5%) (Tuber aestivum) gegeben.

Der Käse reift 10 Tage weiter. Zum Ende des Reifeprozesses hat der Käse dann einen feinen Trüffel-Geschmack.

ArtNr.: 2245	BRIE A LA LIQUEUR D'ORANGE	50%	RL	20	VPE	1	BIO	Nein
Frankreich		ca.1,5k	VKE	kg	VB	JA	Heumilch	Nein



Kuh

Pasteurisiert

Weichkäse

Weißer Edelpilz

Mindestens 4 Wochen gereift.
Handwerklich hergestellt im Herzen der Region Brie.

Dieser feine Brie wird mit Creme Fraiche (AOP), Mascarpone mit Grand Marnier Likör verfeinert, gefüllt.
Süß-säuerlicher Geschmack.

Weichkäse

ArtNr.: **2283** **CHEVREFOUR** mind.4 RL 18 VPE 6 BIO Nein
Frankreich 120g VKE Stk. **VB** **JA** Heumilch Nein



Schaf/Ziege

Pasteurisiert

Weichkäse

Weißschimmelrinde

10 Tage gereift. Hergestellt im Perigord.
Handgeschöpft. Geschmeidige Ziegenkäsespezialität in der Holzschachtel
Delikate Ziegenmilcharomen, die sich mit zunehmender Reife intensivieren.

ArtNr.: **2576** **COULOMMIERS DONGÉ 3/4 GEREIFT** 45% RL 14 VPE 6 BIO Nein
Frankreich 450g VKE Stk. **VB** **NEIN** Heumilch Nein



Kuh/Büffel

Rohmilch

Weichkäse

Weißschimmelrinde

6 bis 7 Wochen gereift.
Handgeschöpft.
Während des Reifeprozesses entwickelt sich auf seiner weißen Schimmelrinde eine rötliche Pigmentierung.
Geschmeidiger Teig, kräftiger Geschmack.

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



Kuh

Pasteurisiert

Weichkäse

/

Über Generationen von Mönchen und Bauern der Region Burgund wurde die Rezeptur zur Herstellung des Epoisses überliefert, bis im 20. Jahrhundert. Allein Robert Berthaut hielt an der Tradition fest und überlieferte sie an seinen Sohn weiter. Während 5 Wochen werden die Käse mehrmals wöchentlich von Hand mit dem feinen Tresterschnaps "Marc de Bourgogne" gewaschen. Trotz seinem kräftigen Aromas bleibt der Geschmack dieses Epoisses feinsinnig und zart. Der Käse ist so außergewöhnlich, dass sogar die Rinde mitgegessen werden soll. Glutenfrei. Lactosefrei.

ArtNr.: **2648** **EPOISSES BERTHAUT AOP** 50% RL 16 VPE 1 BIO Nein
Frankreich 0,85 k VKE kg **VB** **JA** Heumilch Nein



Kuh

Pasteurisiert

Weichkäse

/

Über Generationen von Mönchen und Bauern der Region Burgund wurde die Rezeptur zur Herstellung des Epoisses überliefert, bis ins 20. Jahrhundert. Allein Robert Berthaut hielt an der Tradition fest und überlieferte sie an seinen Sohn weiter. Während 5 Wochen werden die Käse mehrmals wöchentlich von Hand mit dem feinen Tresterschnaps "Marc de Bourgogne" gewaschen. Trotz seines kräftigen Aromas bleibt der Geschmack dieses Epoisses feinsinnig und zart. Der Käse ist so außergewöhnlich, dass sogar die Rinde mitgegessen werden soll. Glutenfrei. Lactosefrei.

Weichkäse

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 Périgord - 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.: 2784	PEYRIGOUX COUPE	60%	RL	17	VPE	2	BIO	Nein
Frankreich		1,6kg	VKE	kg	VB	NEIN	Heumilch	Nein



Kuh

Pasteurisiert

Weichkäse

/

"perigu"Mindestens 10 Tage gereift. Mild-würziger, sehr cremiger Weichkäse aus dem Périgord. Weiß-rote Rinde. Ein hervorragender Dessertkäse da sehr frisch und geschmeidig. Von Natur aus lactosefrei und glutenfrei.

ArtNr.: 4756	BRIE DE MEAUX 1/4 LAIB AOP	mind.4	RL	14	VPE	4	BIO	Nein
Frankreich		ca.0,75	VKE	kg	VB	NEIN	Heumilch	Nein



Kuh

Rohmilch

Weichkäse

/

"bri de mo"

Region: Ile de France. 4 Wochen gereift.

Je nach Herkunft werden die Brie-Sorten in unterschiedlichem Reifungszustand verzehrt. Der Brie de Meaux, der Größte unter den verschiedenen Formaten, wird ausschließlich im vollreifen Zustand verzehrt. Geschmeidiger Teig ohne Lochung.



Weichkäsezubereitung

ArtNr.: 9470	FIN BRIARD TRUFFES	45%	RL	18	VPE	4	BIO	Nein
Frankreich		310g	VKE	Stk.	VB	JA	Heumilch	Nein

Kuh

Pasteurisiert

Weichkäsezubereitung /

6 Wochen gereift. Diese hervorragende Spezialität ist das Ergebnis der Vereinigung zwischen Brie und schwarzem Trüffel. Ein Hauch von Erfahrung und Kreativität unserer Käsemeister.

