

Tiho

Ein Herz für Käse



Unsere Welt der Käsespezialitäten



einfach näher am Kunden

Tiho

Liebe Leserinnen und Leser,

das Jahr 2019 stand auch bei uns ganz im Zeichen der Käse-Bediengungsabteilung. Besonders gut entwickelt haben sich wieder mal die Spezialitäten. Allen voran die großartigen Bergkäse aus Österreich, der Schweiz oder aus den deutschen Alpengebieten. Aber ebenso auch Ziegenkäse aus den Niederlanden, Schafskäse aus Spanien oder die zahlreichen Spezialitäten aus Frankreich und Italien. Ganz besonders freut es mich, dass sich auch unsere Fachhandelsmarke „Goldsenn“ so prächtig entwickelt. Sie alle werden von Ihren Käsekunden ebenso geschätzt, wie die vielen heimischen Produkte aus unserer Region. Diese und die vielen anderen Sorten gilt es, jetzt besonders hervorzuheben und verkaufsfördernd in Szene zu setzen.

Wir lassen Sie natürlich dabei nicht allein und stehen dazu an Ihrer Seite. Ich hoffe sehr, das spürt man. Denn wir legen wirklich großen Wert auf schnellen, flexiblen und vor allem zuverlässigen Service. Wir wollen, dass Sie Ihren Spitzenplatz in Ihrer Region nachhaltig verteidigen – denn bekanntlich schläft die Konkurrenz nicht.

Deshalb haben wir auch in der Ihnen jetzt vorliegenden Neuauflage von unserem Tiho Spezialitätenkatalog „**Ein Herz für Käse**“, besonders viel Wert auf möglichst praxisnahe Inhalte gelegt. Schauen Sie sich die Themen und Produkte mal in Ruhe an, diskutieren Sie die Inhalte gerne mit Ihren Kolleginnen, Ihren Kollegen oder natürlich auch mit unserem Außendienst.

Ich wünsche Ihnen und uns ein erfolgreiches Käsejahr 2020. Und bitte sprechen Sie mich oder meine Kollegen an, wenn Sie Anregungen oder auch Kritik zu den Themen dieser Ausgabe haben. Wir sind immer für Sie da!

Angenehme und wertvolle Verkaufsideen beim Durchstöbern unseres Spezialitätenkataloges wünscht Ihnen



Eugen Heidt

Geschäftsführer



Ein Herz für Käse

Spürt man das? Wir von Tiho sind seit über siebenzig Jahren für unsere Kunden da. Das internationale Sortiment mit über zweitausend Käsespezialitäten bietet nicht nur dem käsebegeisterten Konsumenten reichlich Möglichkeiten seine ganz persönliche Wahl zu treffen. Ihnen – unseren Kunden – geben unsere Fachhandelsmarken exzellente Qualität und Wertschöpfung an die Hand. Mit unserer eigenen Marke „Goldsenn“ feiern wir auch dank Ihrer Unterstützung im Jahr 2020 den 14. Geburtstag. Eine Erfolgsstory auf die wir stolz sind.

einfach näher am Kunden

Dabei legen wir Wert auf schnellen, flexiblen, zuverlässigen Service und die persönliche Note in der Zusammenarbeit mit Ihnen. Einfach, berechenbar und erfolgreich. Wir für Sie und Sie für Ihre Kunden. Tagtäglich. Gerne ist Tiho in Koblenz Ihr Partner, ihr Berater. Weiß so manchen Rat, hat immer eine frische Idee um das Geschäft anzukurbeln. Ob Verkostungsaktionen, warenkundliche Schulungen, ständig wechselnde Schwerpunktangebote oder Verkaufsförderungsaktionen an Ihrer Käsebedienungstheke. Es gilt, immer die Nase vorn zu haben, wenn es um Käse und dessen appetitliche Präsentation geht. Damit wir Erfolg haben – gemeinsam.

Nutzen Sie die Fachkompetenz des Käsespezialisten

1. Kernkompetenz in Sachen Käse
2. Internationales Sortiment mit über 2000 Käsespezialitäten
3. Fachhandelsmarken mit exzellenter Wertschöpfung für unsere Kunden
4. Service- und Problemlösungs-Orientierung für echte Partnerschaft
5. Fachberatung, Planung und Umsetzung von Verkaufsförderungs-Maßnahmen am POS
6. Ständig wechselnde länderspezifische Schwerpunktangebote mit werblicher Unterstützung
7. Verkostungs-Werbung durch geschulte, fachkundige Werbedamen/Werbeherren
8. Warenkundliche Schulungen vor Ort und stark praxisorientierte Tagesseminare
9. Termingerechte Belieferung durch zuverlässige Tiho – Frischelogistik
10. Qualität hat bei Tiho Tradition!



Zertifizierung nach DIN EN ISO 9001:2015



zertifiziertes HACCP Konzept entsprechend Codex Alimentarius



**Bio-Zertifizierung gemäß Artikel 29 Absatz 1 der Verordnung (EG) Nr. 834/2007 und der Verordnung (EG) Nr. 889/2008
Kontroll Nr.: DE-ÖKO-039**



Unser Unternehmen

- Gründung: 1948 in Koblenz
- Geschäftszweig: Fachgroßhandel Molkereiprodukte mit Schwerpunkt Käsespezialitäten
Großverbraucher – Service
Handelsagentur
- Anzahl Mitarbeiter: ein Team von 44 qualifizierten Fachkräften
- Logistik: 8 eigene Kühlfahrzeuge mit insgesamt 130 t Nutzlast
- Lagerkapazität: 1.500 qm Kühllager
- Einzugsgebiet: Rheinland-Pfalz, Saarland, Nordbaden, Hessen, Nordrhein-Westfalen



Tiho Fachhandelsmarken -

weil nur Spezialitäten echte Werte schaffen.



- **Massenware**

- das Geschäft mit Massenware wird nur über Niedrigst- und Aktionspreise bewegt
- totale Vergleichbarkeit mit preisaggressiven LEH-Großflächen und Discountern
- Massenware mindert Ihre Rendite als Fachhändler
- dauerhafte Kundenbindung einfach nicht erreichbar, weil es diese Produkte überall gibt

- **Markenartikel**











- Markenartikel wollen Ihre Produkte überall platziert haben
- dies bedeutet volle Vergleichbarkeit für Millionen preisbewusste Konsumenten
- damit bestimmen aggressive Wettbewerber den VK-Preis und das führt zu sinkender Ertragskraft beim Fachhandel
- dauerhafte Kundenbindung kann mit Markenartikeln praktisch nicht aufgebaut werden

- **Echte Spezialitäten sind Tiho Fachhandelsmarken**

- ein profitables Profilierungs-Geschäft ist nur mit echten Spezialitäten wie Tiho Fachhandelsmarken möglich
- mit der Topqualität der Fachhandelsmarken von Tiho gewinnen Sie:
 1. eigene Preisgestaltungshoheit
 2. hohen Stücknutzen auf kleiner Verkaufsfläche
 3. Steigerung der Kernkompetenz Ihres Käsegeschäftes
 4. Attraktivität und Anziehungskraft bei Ihren Kunden

Problemlösungen für unsere Kunden
sind Tiho-Partnerschaftsprinzip.

Inhaltsverzeichnis

Vorwort	3
Ein Herz für Käse / einfach näher am Kunden	4
Nutzen Sie die Fachkompetenz des Käsespezialisten / Unser Unternehmen	5
Tiho Fachhandelsmarken	6
Inhaltsverzeichnis	7
Was Sie über Käse wissen sollten	8 – 11
Geschichte des Käses	12
Schnitttechniken für Ihre Käsebedienungstheke	13
Ein paar Fakten vorweg	14
Legende	15
 Fachhandelsmarken	16 – 18
 Belgien	19
 Deutschland	20 – 30
 Frankreich	31 – 37
 Italien	38 – 43
 Litauen	44
 Niederlande	45 – 47
Verkaufsargumente für österreichische Käsespezialitäten	48 – 49
 Österreich	50 – 57
 Schweiz	58 – 59
 Spanien	60 – 61
Internationale Käsespezialitäten	62 – 63
Ergänzungssortimente für Ihre Käsebedienungstheke	64 – 65
Frische Antipasti-Spezialitäten	66
Frisch zubereitete Salatspezialitäten	67
Produktverzeichnis	68 – 71

Was Sie über Käse wissen sollten



Bio

Die EU-Öko-Verordnung von 2007 definiert, wie landwirtschaftliche Erzeugnisse und Lebensmittel, die als Öko-Produkte gekennzeichnet sind, hergestellt und gekennzeichnet werden müssen. Um konventionell von ökologisch hergestellten Lebensmitteln zu unterscheiden, führte Deutschland 2001 das staatlich kontrollierte Bio-Siegel ein, mit dem nur nach der EG-Öko-Verordnung hergestellte Produkte gekennzeichnet werden dürfen.

(Quelle: Wikipedia)

Fettgehaltsstufen = Fett in der Trockenmasse

Käse und Erzeugnisse aus Käse dürfen nach ihrem Fettgehalt nur in den folgenden Fettgehaltsstufen in den Verkehr gebracht werden:

Fettgehaltsstufe	Fettgehalt in der Trockenmasse = Fett i. Tr.
Doppelrahmstufe	höchstens 87%
	mindestens 60%
Rahmstufe	mindestens 50%
Vollfettstufe	mindestens 45%
Fettstufe	mindestens 40%
Dreiviertelfettstufe	mindestens 30%
Halbfettstufe	mindestens 20%
Viertelfettstufe	mindestens 10%
Magerstufe	weniger als 10%

(Quelle: Deutsche Käseverordnung)

Käsegruppen

Die deutsche Käseverordnung unterteilt Käse nach dem Wassergehalt in der fettfreien Käsemasse in folgende Käsegruppen:

Käsegruppe	Wassergehalt in der fettfreien Käsemasse	Trockenmassenanteil pro Käsegruppe
Hartkäse	56% oder weniger	ca. 70% Trockenmasse
Schnittkäse	mehr als 54% bis 63%	ca. 60% Trockenmasse
Halbfester Schnittkäse	mehr als 61% bis 69%	ca. 50% Trockenmasse
Weichkäse	mehr als 67%	ca. 40% Trockenmasse
Frischkäse + -zubereitung	mehr als 73%	ca. 30% Trockenmasse
Sauermilchkäse	mehr als 60% bis 73%	
Schmelzkäse + -zubereitung		
Pasta Filata	Wassergehalt von ca. 60%	ca. 40% Trockenmasse

Was Sie über Käse wissen sollten

Fettgehalt absolut = den tatsächlichen Fettgehalt eines Käses errechnen

Formel:

$$\text{Fettgehalt absolut} = \frac{\text{Fett i. Tr.} \times \text{Trockenmassenanteil der Käsegruppe}}{100}$$

Beispiel:

a) 45% Fett i. Tr. Goldsenn Bergkäse = Hartkäse mit Trockenmassenanteil von ca. 70%	$\frac{45 \times 70}{100}$	= <u>31,5% Fett absolut</u>
b) 60% Fett i. Tr. Weisser Traum = Frischkäse mit Trockenmassenanteil von ca. 30%	$\frac{60 \times 30}{100}$	= <u>18% Fett absolut</u>

Gluten

Gluten kommt von Natur aus im Samen von Getreidesorten wie Weizen, Gerste, Roggen oder Dinkel vor. Bekannte glutenhaltige Produkte sind z.B. Brot oder Nudeln. Gluten kann als Bindemittel eingesetzt werden.

Käse gehört zu den Lebensmitteln, die kein Gluten enthalten.

Laktose

Laktose (Milchzucker) ist ein Kohlenhydrat, ein so genannter Zweifachzucker (Laktose = Glucose + Galactose), der von Natur aus in der Milch enthalten ist. Laktose liefert Energie und fördert die Aufnahme von Kalzium. Darüber hinaus begünstigt er den Stoffwechsel und kann in größeren Mengen abführend wirken.

Laktoseintoleranz

Ca. 10% der Bevölkerung leiden an Laktoseintoleranz. Sie vertragen Laktose nicht oder nur in geringen Mengen, weil der Körper das Verdauungsenzym Laktase nicht oder nur geringfügig produziert, das zur Aufspaltung von Laktose notwendig ist. Das heißt, dass diese Menschen auf den Genuss von Milch mit körperlichen Beschwerden reagieren (Durchfall, Übelkeit, etc.).

Beim Käse wird im Laufe des Reifeprozesses der Milchzucker in Milchsäure umgewandelt. Alle Käse mit einer Reifezeit von mindestens 6 Monaten sind „natürlich“ laktosefrei. Inzwischen gibt es auch Schnittkäse und Weichkäse die als laktosefrei angeboten werden. Bei diesen Sorten wird entweder Laktase zugesetzt oder vor dem Käsen ein Teil der Laktose entfernt.

Vegetarier

Vegetarier verzehren neben pflanzlichen Nahrungsmitteln nur solche Produkte, die von lebenden Tieren stammen, beispielsweise Milch, Eier und Honig. Gemieden werden Fleisch, Fisch und Schmalz aber auch Produkte die Gelatine enthalten. Für Vegetarier geeignet sind alle Käse die mit mikrobiellem Lab gekäst sind.

Vegan

Die vegane Lebensweise, auch Veganismus genannt, ist eine besondere Form des Vegetarismus, bei der keinerlei tierische Produkte konsumiert werden. Vegan lebende Menschen verzichten daher in ihrer Ernährung nicht nur auf Fleisch und Fisch, sondern auch auf alle anderen tierischen Produkte, wie Milch, Eier oder Honig.

Was Sie über Käse wissen sollten

Milcharten zur Käseherstellung geeignet

Büffelmilch



Kuhmilch



Schafmilch



Ziegenmilch



Rohmilch

In der Europäischen Union wird durch die Verordnung 853/2004 die Definition von Rohmilch gesetzlich geregelt. Demnach ist Rohmilch „das unveränderte Gemelk von Nutztieren, das nicht über 40 Grad Celsius erhitzt und keiner Behandlung mit ähnlicher Wirkung unterzogen wurde“. Rohmilch muss als unbearbeitete Milch bei der Gewinnung, Lagerung und Abgabe besonders hohen Anforderungen hygienischer Art genügen.

(Quelle: www.meine-milch.de)

Milchverarbeitung bei der Käseherstellung

Bezeichnung	Temperatur	Erhitzungszeit	Anmerkung:
Rohmilch	40°C	15 Sek.	Damit behält die Rohmilch wesentliche Teile ihrer natürlichen Flora. Die Milch wird täglich vom Bauern eingeholt und täglich gekäst.
Pasteurisierte Milch	72°C	25 Sek.	Viele Bakterien werden durch dieses Verfahren zuverlässig abgetötet.
Thermisierte Milch	65°C	15 Sek.	Im Vergleich zur Pasteurisierung schonenderes Verfahren zur Haltbarmachung.
Mikrofiltrierte Milch			Die Milch wird durch Mikrofilter verschiedener Dichte gefiltert; dabei werden der Milch sowohl negative als auch positive Keime entzogen. Mikrofiltrierte Milch muss vor dem Verkauf wärmebehandelt werden.
Ultrafiltrierte Milch			Während der Käseherstellung bleiben einige der natürlichen Bestandteile der Milch, wie Kohlenhydrate, lösliche Vitamine und Mineralstoffe in der Molke. Diese Verluste haben einen erheblichen Einfluss auf die Wirtschaftlichkeit des Verarbeitungsprozesses. Ultrafiltration ist ein effektiver Weg, diese Nebenprodukte der Käseproduktion wiederzugewinnen, um sie für weitere Verarbeitungsprozesse nutzen zu können. Gleichzeitig besitzen die fertigen Käseprodukte einen höheren Nährwert zu einem besseren Preis.
Sterilmilch	110°C	30 Min.	Sterilmilch wird in luftdicht verschlossener Verpackung ca. 30 Minuten auf mindestens 110 °C erhitzt und wird dadurch keimfrei. Die Haltbarkeit beträgt im ungeöffneten und ungekühlten Zustand bis zu einem halben Jahr.

Was Sie über Käse wissen sollten

Käse reift immer

Käse ist ein lebendiges Naturprodukt und durch sein ständiges Weiterreifen äußerst sensibel. Entscheidend ist vor allem die Temperatur. Ist es zu warm, reift der Käse zu schnell. Bei allzu tiefen Temperaturen leidet das Aroma. Durch Lagerung in angemessener Kühle verlangsamt sich der Reifungsvorgang zwar etwas, gestoppt werden kann er jedoch nicht. Was kein Nachteil sein muss. Denn speziell Weichkäse kann man auch gut zu Hause nach individueller Vorliebe zur vollen Genussreife bringen.

Käse richtig lagern

Damit Käse möglichst lange frisch und aromatisch bleibt, ist er am besten dort aufgehoben, wo es gleichmäßig kühl ist. Am besten bei 8 bis 12 °C. Bei zu hohen Temperaturen beginnt Käse zu schwitzen und trocknet aus. Im Kühlschrank fühlt er sich dort am wohlsten, wo es am wärmsten ist. Aber Achtung! Frischkäse bitte immer im kühleren Teil des Kühlschranks lagern.

Käse gut verpackt

Die richtige Verpackung bei Käse schützt vor Austrocknen, vor fremden Gerüchen und ungewollten Geschmacksveränderungen. Schnitt- und Hartkäse mögen es am liebsten in der Originalverpackung oder eingewickelt in Käsepapier. Weichkäse verträgt auch die Originalverpackung, weil er dort aufgrund der speziellen Folie atmen kann. Edelschimmelkäse wiederum fühlen sich in Alufolie verpackt am wohlsten. Dort bleiben sie frisch und aromatisch.

Wussten Sie, dass...

Käsesorten mit „natürlichem Mantel“ haltbarer sind als die rindenlosen Kollegen. Letztere verlangen nach einer „zweiten Haut“ wie Käsepapier oder verschließbare Behälter aus Kunststoff oder Glas.

EU schützt Qualität

Die Europäische Union schützt die Vielfalt zahlreicher Qualitätsprodukte, wie beispielsweise Käse durch besondere Gütezeichen.

EU-Gütezeichen

Sie bürgen für die Qualität hochwertiger landwirtschaftlicher Erzeugnisse und Lebensmittel und sorgen für den angemessenen Schutz folgender Produktbezeichnungen:



Geschützte Ursprungsbezeichnung (g.U.)

Mit dem Logo wird ein Lebensmittel ausgezeichnet, das nach einem anerkannten Verfahren vollständig in einem bestimmten Gebiet aus Zutaten aus diesem Gebiet hergestellt wurde und dessen Besonderheit mit seinem geografischen Ursprung zusammenhängt. Zu diesen Produkten gehören zahlreiche Käsesorten aber auch Obst und Gemüse und selbstverständlich viele Weine



Geschützte geografische Angabe (g.g.A.)

Damit werden Lebensmittel gekennzeichnet dessen Qualität oder Renommee mit einem Gebiet verbunden ist, indem mindestens eine Erzeugungsstufe stattgefunden hat. Hierzu gehören Biere, Fleischwaren aber auch Backwaren und Fischereierzeugnisse.



Garantierte traditionelle Spezialität (g.t.S)

Lebensmittel mit diesem Logo zeichnet eine traditionelle Zusammensetzung oder ein traditionelles Herstellungsverfahren aus. Es besteht also kein Zusammenhang zu einem Gebiet. Mit diesem Gütezeichen soll die Diversifizierung der landwirtschaftlichen Produktion gefördert, sollen Produktbezeichnungen gegen Missbrauch und Nachahmung geschützt und die Verbraucher über die besonderen Merkmale der Erzeugung informiert werden.

Geschichte des Käses

Erste Käse wurden vermutlich vor 8000 Jahren hergestellt, als der Mensch damit begann, Rind, Schaf und Ziege als Haustier zu halten und zu melken. Es muss Zufall gewesen sein, dass man bald danach entdeckte, dass Milch unter bestimmten Voraussetzungen gerinnt und in dieser Form sehr gut schmeckt. Von da ab war der Weg zum ersten Käse nicht weit. Durch Auspressen, Trocknen, Salzen und Räuchern hat man die geronnene Milch haltbar gemacht und so auch in Zeiten etwas zu essen gehabt, in denen die Tiere keine Milch gaben. Der älteste Käse der Welt ist vermutlich aus Sauermilch gewonnener Quark, der dann weiter verarbeitet wurde durch Trocknen und Salzen.

Wann und wo der erste Käse entstanden ist, darüber können nur Vermutungen angestellt werden. Die Anfänge der Käseherstellung reichen bis weit in die Vorgeschichte zurück. Die ältesten Überlieferungen über die Gewinnung und Verarbeitung von Milch stammen aus dem abendländischen Raum, dem heutigen Irak. Eine entsprechende Darstellung im Tempel der Lebensgöttin Ninchursag beweist, dass zu dieser Zeit bereits Käse hergestellt wurde. Das war rund 3000 Jahre vor Christi Geburt.

Durch die Entdeckung des Labferments aus Kälbermägen konnten dann die ersten Käse aus frischer Milch hergestellt werden. Die Geschichte erzählt, dass Milch in Kälbermägen transportiert wurde und man dadurch die Dicklegung durch Lab entdeckt hat.

Nach Europa gelangte erstes Wissen über die Käseherstellung vermutlich durch Reiternomaden des Vorderen Orients um ca. 500 vor Christus.

Die Weiterentwicklung des Käses durch die Griechen und Römer machte den Käse schon zu biblischen Zeiten zu einer wahren Delikatesse.

Im Mittelalter diente der Käse als haltbares Nahrungsmittel in der Vorratsküche und als wertvolles und beliebtes Handelsobjekt. Käse hatte einen hohen Stellenwert zu dieser Zeit, weshalb er auch eine wichtige Rolle in Mythen, im Aberglauben und im Brauchtum spielte.

Die Herstellung war bis zum 19. Jahrhundert eine familiäre Angelegenheit. Daher war sie regional stark ausgeprägt und untrennbar verbunden mit Klima und Kultur der jeweiligen Region. So gab es in Bergregionen überwiegend Hartkäse, im Norden Schnittkäse und im Westen überwiegend Weichkäse.

In der Neuzeit gewinnen die Menschen ständig neue Erkenntnisse und Methoden in der Milchverarbeitung hinzu, so dass immer mehr Sorten den Käsemarkt erobern und Käsefans begeistern. Heute haben wir ein großes Angebot von Käsesorten aus den verschiedensten Ländern. Kreative Käser probieren neue Rezepte aus und die Affineure präsentieren uns immer wieder besondere Sorten, die zum Genuss verführen.

Quelle: Käsehandbuch Irma Franz, Käseexpertin

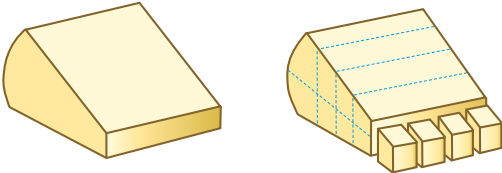
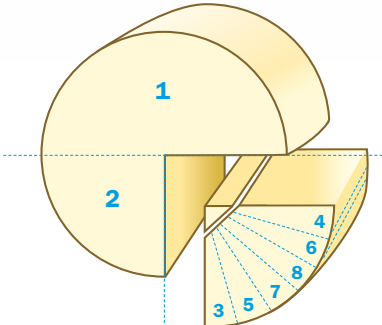


Schnitttechniken für Ihre Käsebedienungsstheke

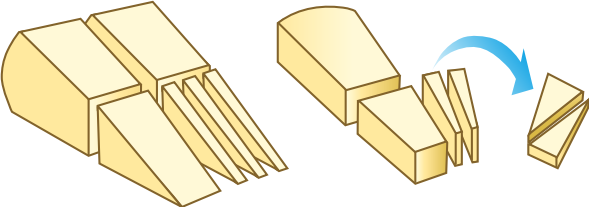
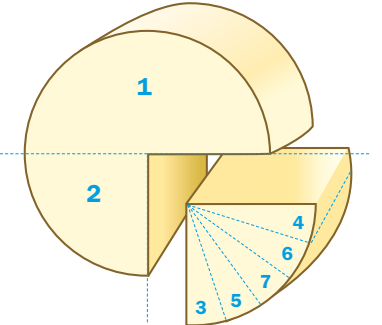
Laib bzw. Block

Stück

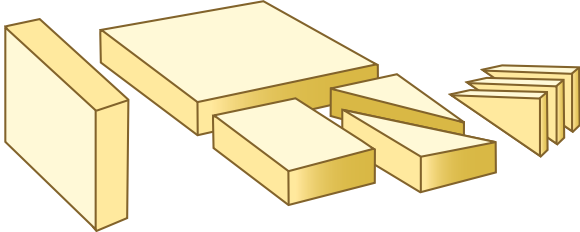
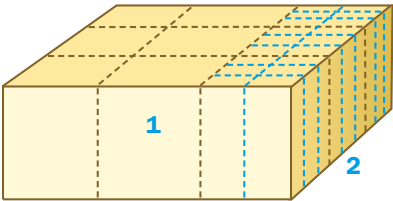
- Große Laibe**
- Doppelgriffmesser
 - Eingriffmesser



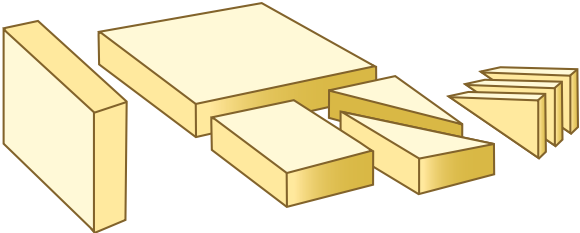
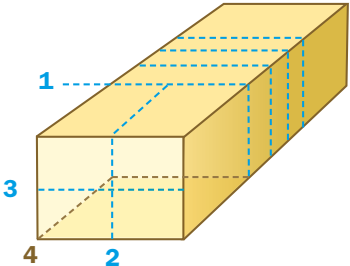
- Mittelgroße Laibe**
- Doppelgriffmesser
 - Eingriffmesser



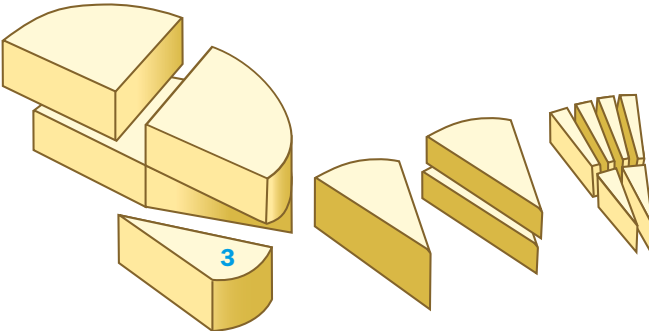
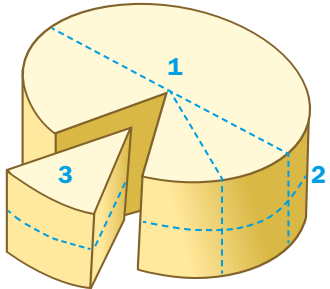
- Blöcke**
- Doppelgriffmesser
 - Eingriffmesser



- Stangen**
- Doppelgriffmesser
 - Eingriffmesser



- Zylinder bei Weichkäse**
- Weichkäsemesser
 - Käseharte



Ein paar Fakten vorweg

Über 24 kg Käse...

...verzehrt jeder Bundesbürger pro Jahr im Durchschnitt. Damit belegen wir, hinter Griechenland (über 32 kg) und Frankreich (ca. 26 kg), im internationalen Ranking Platz drei.

Was macht die Käsetheke so attraktiv?

Käsekunden verraten uns immer wieder, warum sie die Bedienungstheke beim Käseeinkauf bevorzugen:

Mehr Auswahl, gute Beratung, kleinere Mengen und: **Man darf probieren!**

Käse verkosten heißt Käse verkaufen

Käsekunden sind neugierig – brauchen aber Orientierung. Käse zur Verkostung auf der Theke lockt ca. 10% der Kunden, Käse, der persönlich angeboten und empfohlen wird spricht 30% Ihrer Kunden an.

Etwa die Hälfte...

...aller Entscheidungen, welche Sorte an den Käse-Bedienungstheken ausgewählt wird, erfolgt spontan.

Da ist viel Luft, um individuelle Kundenwünsche zu erfüllen.



Legende



aus Büffelmilch



Heumilch



aus Kuhmilch



Laktosefrei



aus Schafmilch



mikrobieller
Labaustauschstoff



aus Ziegenmilch



tierisches Lab/Naturlab

Saisonartikel

Saisonartikel



ohne Kohlenhydrate

Fett i. Tr.

Fett in der Trockenmasse



glutenfrei

VB

Vorbestellartikel



vegetarisch



Bioartikel



- Goldseenn steht für natürliche Käsespezialitäten aus frischer Alpenmilch, die traditionell und nach höchsten Qualitätskriterien gekäst sind.
- Goldseenn gibt es im gut geführten Fachhandel und ermöglicht eine profitable Wertschöpfung und Kundenbindung.
- Goldseenn ist frei von Zusatzstoffen.



Goldseenn Bergkäse 180 Tage	Käsegruppe	Milchart	Fett i. Tr.
traditionell aus frischer Vorarlberger Alpenrohmlch, aus Heumilch gekäst, 180 Tage gereift, geschmeidig im Teig mit erbsengroßer Lochung, frei von Zusatzstoffen fein-würzig	Hartkäse	Kuh-/Rohmilch	45%

Art.-Nr. 10014 – 1 Ktn. = 1 Stck. à ca. 4kg

VB Art.-Nr. 10005 – 1 Ktn. = 1 Lb. à ca. 30kg



Goldseenn Bergkäse 300 Tage	Käsegruppe	Milchart	Fett i. Tr.
traditionell aus frischer Vorarlberger Alpenrohmlch, aus Heumilch gekäst, 300 Tage gereift, geschmeidig im Teig mit erbsengroßer Lochung, frei von Zusatzstoffen herzhaft-würzig	Hartkäse	Kuh-/Rohmilch	45%

Art.-Nr. 10016 – 1 Ktn. = 1 Stck. à ca. 4kg

VB Art.-Nr. 10007 – 1 Ktn. = 1 Lb. à ca. 30kg



Goldseenn Bergkäse 480 Tage	Käsegruppe	Milchart	Fett i. Tr.
aus frischer Vorarlberger Alpenrohmlch, aus Heumilch gekäst, mind. 480 Tage gereift, frei von Zusatzstoffen kräftig-würzig	Hartkäse	Kuh-/Rohmilch	45%

Art.-Nr. 10018 – 1 Ktn. = 1 Stck. à ca. 4kg



Goldseenn Alpkäse 270 Tage	Käsegruppe	Milchart	Fett i. Tr.
aus tagesfrischer Alpenrohmlch auf der Alpe Gamperdona im Nenzinger Himmel auf ca. 1350 m in den Sommermonaten Mai-August aus Heumilch gekäst und im Naturreifekeller ca. 270 Tage gereift, frei von Zusatzstoffen charaktervoll-würzig	Hartkäse	Kuh-/Rohmilch	50%

Art.-Nr. 10020 – 1 Ktn. = 1 Lb. à ca. 5kg

Saisonartikel



Goldseenn Bio Bergkäse	Käsegruppe	Milchart	Fett i. Tr.
nach alter Tradition handwerklich aus frischer Rohmilch, aus biologischer Landwirtschaft, aus Heumilch gekäst, mind. 180 Tage gereift, frei von Zusatzstoffen mild-würzig	Hartkäse	Kuh-/Rohmilch	45%

Art.-Nr. 10100 – 1 Ktn. = 2 Stck. à ca. 4kg





Goldseenn Alpentöufel 180 Tage

traditionell aus frischer Bergbauernrohnmilch aus dem Toggenburger Tal, mind. 180 Tage gereift, cremiger Teig
frei von Zusatzstoffen
cremig-würzig

Käsegruppe	Milchart	Fett i. Tr.
Hartkäse	Kuh-/Rohmilch	56%

Rinde nicht zum Verzehr geeignet.

Art.-Nr. 10026 – 1 Ktn. = 1 Lb. à ca. 6kg

Art.-Nr. 10027 – 1 Ktn. = 1 x ½ Lb. à ca. 3kg



Goldseenn Alpentöufel 300 Tage

traditionell aus frischer Bergbauernrohnmilch aus dem Toggenburger Tal, mind. 300 Tage gereift, cremiger Teig
frei von Zusatzstoffen
extra-würzig

Käsegruppe	Milchart	Fett i. Tr.
Hartkäse	Kuh-/Rohmilch	56%

Rinde nicht zum Verzehr geeignet.

Art.-Nr. 10028 – 1 Ktn. = 1 Lb. à ca. 6kg

Art.-Nr. 10029 – 1 Ktn. = 1 x ½ Lb. à ca. 3kg



Goldseenn Wildblüten

Schnittkäse aus Oberbayern mit einem Mantel aus Wildblüten-, Wildkräutern, Rosmarin, blauen Kornblumenblüten, Ringelblumenblüten, Lavendelblüten, mind. 60 Tage gereift davon 14 Tage im Wildblütenmantel, frei von Zusatzstoffen
blumig-würzig

Käsegruppe	Milchart	Fett i. Tr.
Schnittkäse	Kuhmilch	50%

Art.-Nr. 10230 – 1 Ktn. = 2 Lbe. à ca. 1,2kg



Goldseenn Der Rahmige

aus Hochalmmilch der Zillertaler Bergbauern, aus Heumilch gekäst, mit Rotkulturen, mind. 100 Tage gereift, frei von Zusatzstoffen
rahmig-würzig

Käsegruppe	Milchart	Fett i. Tr.
Schnittkäse	Kuhmilch	55%

Art.-Nr. 10044 – 1 Ktn. = 1 Lb. à ca. 5kg



Goldseenn Holunder

aus frischer Alpenmilch des Zillertals, aus Heumilch gekäst, mit Holunderblüten ummantelt und Rotkulturen veredelt, mind. 100 Tage gereift, frei von Zusatzstoffen
fruchtig-würzig

Käsegruppe	Milchart	Fett i. Tr.
Schnittkäse	Kuhmilch	55%

Art.-Nr. 10046 – 1 Ktn. = 1 Lb. à ca. 5kg



Dorfkäse

SO NATÜRLICH WIE DIE SOMMERWIESEN



der Behler Dorfkäse nussig-mild	Käsegruppe	Milchart	Fett i. Tr.
aus der guten Milch von Salzburgs saftigen Sommerwiesen, vielseitig verwendbar sowohl als Brotbelag als auch in der kalt-warmen Küche, rindenlos, kirschgelocht nussig-mild	Schnittkäse	Kuhmilch	45%

Art.-Nr. 10205 – 1 Ktn. = 4 Brote à ca. 2,3kg



der Behler Dorfkäse würzig-mild	Käsegruppe	Milchart	Fett i. Tr.
aus bester Heumilch von Salzburgs saftigen Sommerwiesen, mit aromatischen Rotkulturen veredelt und mind. 150 Tage gereift frei von Zusatzstoffen würzig-mild	Hartkäse	Kuhmilch/ thermisiert	50%

Art.-Nr. 10210 – 1 Ktn. = 2 Brote à ca. 2,6kg



der Behler Dorfkäse cremig-rahmig	Käsegruppe	Milchart	Fett i. Tr.
aus frischer Schweizer Alpenmilch gekäst, mind. 90 Tage mit Naturrinde auf Fichtenholzbrettern gereift, feine Kirschlochung im Teig, frei von Zusatzstoffen cremig-mild bis fein-würzig	Schnittkäse	Kuhmilch	mind. 55%

Art.-Nr. 10201 – 1 Ktn. = 1 Lb. à ca. 6kg

Art.-Nr. 10202 – 1 Ktn. = 1/2 Lb. à ca. 3kg



Rinde nicht zum Verzehr geeignet.



HIMMLISCH CREMIGER GENUSS



blue4you	Käsegruppe	Milchart	Fett i. Tr.
aus frischer Bergbauernmilch mit fein-würzigem Blauschimmel und mild-cremigem Geschmack cremig-mild bis fein-würzig	Weichkäse	Kuhmilch	65%

Art.-Nr. 10245 – 1 Ktn. = 1 Lb. à ca. 1,2kg



Weisser Traum

Weisser Traum

EIN TRAUM VON FRISCHKÄSE



Weisser Traum	Käsegruppe	Milchart	Fett i. Tr.
Frischkäsezubereitung der Doppelrahmstufe, die Konsistenz ist nach dem Verrühren cremig und locker, eine ideale Basis für eigene Genuss-creationen sahnig-frisch	Frischkäse- zubereitung	Kuhmilch	mind. 60%

Art.-Nr. 10260 – 1 Eimer à 2,5kg egalisiert



Weisser Traum Gartenkräuter	Käsegruppe	Milchart	Fett i. Tr.
Frischkäsezubereitung der Doppelrahmstufe, verfeinert mit einer Kräutermischung aus frischem Schnittlauch, Knoblauch, Petersilie und Dill cremig-frisch	Frischkäse- zubereitung	Kuhmilch	mind. 60%






Art.-Nr. 10269 – 1 Ktn. = 1 Schale à 1kg egalisiert







Käsespezialitäten aus Belgien

TRADITIONELL UND NATÜRLICH







Passendale		Käsegruppe	Milchart	Fett i. Tr.
traditioneller belgischer Landkäse, unter seiner natürlichen, essbaren Rinde verbirgt sich ein zart schmelzendes Käseherz, die feinen Reifungslöcher machen ihn besonders bekömmlich fruchtig-mild		halbfester Schnittkäse	Kuhmilch	50%
Art.-Nr. 6900 – 1 Ktn. = 2 Lbe. à ca. 3kg				
Art.-Nr. 6906 – 1 Ktn. = 1 Brot à ca. 6kg				



St. Bernardus		Käsegruppe	Milchart	Fett i. Tr.
Klosterkäse nach alter Tradition gekäst, mind. 6 Wochen gereift cremig-aromatisch		halbfester Schnittkäse	Kuhmilch	50%
Art.-Nr. 74320 – 1 Ktn. = 1 Lb. à ca. 2,5kg				





Rinde nicht zum Verzehr geeignet.



Nazareth leicht		Käsegruppe	Milchart	Fett i. Tr.
belgischer fett- und salzreduzierter Schnittkäse aus Kuhmilch mit Löchern, er wird nach traditioneller Art gekäst, mind. 6 Wochen gereift aromatisch, fruchtig-nussig		Schnittkäse	Kuhmilch	30%
Art.-Nr. 74379 – 1 Ktn. = Brot à ca. 3kg				





Rinde nicht zum Verzehr geeignet.



Nazareth		Käsegruppe	Milchart	Fett i. Tr.
Belgischer Schnittkäse mit großen Löchern, nach traditioneller Art gekäst und mind. 6 Wochen gereift aromatisch, fruchtig-nussig		Schnittkäse	Kuhmilch	45%
VB Art.-Nr. 74380 – 1 Ktn. = 1 Lb. à ca. 10kg				

Rinde nicht zum Verzehr geeignet.



Brugge Prior		Käsegruppe	Milchart	Fett i. Tr.
traditioneller Klosterkäse, 6 Wochen in besonders feuchten Kellern gereift, geschmeidiger Teig mit typischen runden Löchern und einer schönen hellgelben Farbe mild-aromatisch		halbfester Schnittkäse	Kuhmilch	50%
VB Art.-Nr. 74385 – 1 Ktn. = 1 Lb. à ca. 2,6kg				

Rinde nicht zum Verzehr geeignet.



Käsespezialitäten aus Deutschland

AUS DEM ALLGÄU



Alpkäse	Käsegruppe	Milchart	Fett i. Tr.
aus naturbelassener, bester Allgäuer Rohmilch gekäst, in speziellen Reifekellern ca. 4 Monate gereift mild-würzig	Hartkäse	Kuh/Rohmilch	mind. 50%

Art.-Nr. 10530 – 1 Ktn. ¼ Stck. à ca. 6kg
VB Art.-Nr. 10512 – 1 Ktn. = 1 Lb. à ca. 26kg



Baldauf 1862 Meisterstück	Käsegruppe	Milchart	Fett i. Tr.
aus naturbelassener, bester Allgäuer Rohmilch gekäst, benannt nach dem Jahr der Firmengründung, mit dem Zusatz „Meisterstück“ verkörpert er 150 Jahre traditionelles Käsehandwerk, mind. 8 Monate gereift nussig-mild	Hartkäse	Kuh/Rohmilch	mind. 50%

VB Art.-Nr. 10543 – 1 Ktn. = ¼ Lb. à ca. 7kg



Bauernkäse	Käsegruppe	Milchart	Fett i. Tr.
aus Heumilch gekäst, ein beliebter Brotzeitkäse, auch in der warmen Küche hat er seine Liebhaber gefunden, besonders im Raclette-Ofen ist Baldauf Bauernkäse ein herzhafter Genuss mild würzig	Schnittkäse	Kuhmilch	mind. 50%

VB Art.-Nr. 10520 – 1 Ktn. = 1 Lb. à ca. 6kg



Wildblumenkäse	Käsegruppe	Milchart	Fett i. Tr.
aus Heumilch gekäst und nach einer Reifezeit von ca. 6 Wochen mit einem feinen Kräuter- und Blütenmix an der Naturrinde überzogen aromatisch-blumig	Schnittkäse	Kuhmilch	mind. 50%

Art.-Nr. 10550 – 1 Ktn. = 1 Lb. à ca. 6kg



Heumilch Butterschmalz	Käsegruppe	Milchart	Fett i. Tr.
die gute Allgäuer Heumilch-Butter wird über mehrere Stunden gekocht, übrig bleibt ein handgemachtes Heumilch Butterschmalz mit einer goldgelben Farbe und reinem buttrigen Geschmack, hervorragend zum Braten, Backen und Frittieren geeignet	Butter	Kuhmilch	99,8%

Art.-Nr. 10571 – 1 Ktn. = 4 Stck. à 300g egalisiert



Bärlauchkäse	Käsegruppe	Milchart	Fett i. Tr.
aus Heumilch nach alter Tradition gekäst und mit frischem Bärlauch verfeinert, ca. 5 Wochen gereift, nur von März bis Anfang Juni lieferbar aromatisch-würzig	Schnittkäse	Kuhmilch	50%

VB Art.-Nr. 10540 – 1 Ktn. = 1 Lb. à ca. 6kg



Saisonartikel







HANDWERK MIT HERZBLUT





Die Käsemanufaktur Fehmland ist ein Ziegenhof in Hebelermeer im Emsland. Ein kleiner, in 2018 gegründeter Familienbetrieb des Ehepaares Hektor, die als Quereinsteiger mit viel Engagement und Herzblut die Herstellung des leckeren Ziegenkäses erlernt und verfeinert haben.

So einzigartig wie die Umgebung, geprägt von Torf und Moor, ist auch der handwerklich traditionell hergestellte Ziegenkäse aus Rohmilch. 300 Ziegen sorgen in einem modernen Freiluftstall für qualitativ hochwertige Ziegenrohmilch, aus der dieser besondere Käse entsteht. Bei Fehmland Ziegenkäse kommt alles aus einer Hand: von der Milchproduktion, über das Melken bis hin zur schonenden und handwerklichen Herstellung des Käses.



Moormädel	Käsegruppe	Milchart	Fett i. Tr.
zarter junger Ziegenschnittkäse aus Ziegenrohmilch gekäst, benannt nach den Mädels (Ziegen), die für die beste Milch glücklich und zufrieden im Moor grasen, sie spiegeln die Milde und Bekömmlichkeit dieses leichten Käses wieder, ca. 6 Wochen gereift zart-mild	Schnittkäse	Ziegen-/ Rohmilch	45%
Rinde nicht zum Verzehr geeignet.			
Art.-Nr. 26560 – 1 Ktn. = 2 Brote à ca. 3kg			
   			







Scherenschleifer	Käsegruppe	Milchart	Fett i. Tr.
mittelalter Ziegenschnittkäse aus Ziegenrohmilch gekäst, das Heimatdorf Hebelermeer war früher bekannt für seine Scherenschleifer, die alles wieder scharf gemacht haben, genau wie der Käse, der etwas „schärfer“ im Geschmack ist, mind. 5 Monate gereift kernig-herzhaft	Schnittkäse	Ziegen-/ Rohmilch	45%
Rinde nicht zum Verzehr geeignet.			
Art.-Nr. 26575 – 1 Ktn. = 2 Brote à ca. 3kg			
   			



Schmuggelkäse mit Bockshornkleesamen	Käsegruppe	Milchart	Fett i. Tr.
Ziegenschnittkäse aus Ziegenrohmilch gekäst, ein Käse mit „Biss“, dieser Käse „schmuggelt“ in seinem Inneren Bockshornkleesamen, mind. 6 Wochen gereift mild-nussig	Schnittkäse	Ziegen-/ Rohmilch	45%
Rinde nicht zum Verzehr geeignet.			
Art.-Nr. 26565 – 1 Ktn. = 2 Brote à ca. 3kg			
   			



Schmuggelkäse mit italienischen Kräutern	Käsegruppe	Milchart	Fett i. Tr.
Ziegenschnittkäse aus Ziegenrohmilch gekäst, ein Käse mit „Biss“, dieser Käse „schmuggelt“ in seinem Inneren feinste italienische Kräuter (Paprika, Zwiebeln, Thymian, Basilikum, Bohnenkraut, Knoblauch), mind. 6 Wochen gereift mild-pikant	Schnittkäse	Ziegen-/ Rohmilch	45%
Rinde nicht zum Verzehr geeignet.			
Art.-Nr. 26570 – 1 Ktn. = 2 Brote à ca. 3kg			
   			



Käsespezialitäten aus den bayerischen Alpen

WO NATUR NOCH NATUR IST



Hochzeitskäse		Käsegruppe	Milchart	Fett i. Tr.
Schnittkäse aus Kuhrohmilch mit Rotkulturen veredelt, mind. 5-6 Monate gereift fein-würzig bis pikant		Schnittkäse	Kuh-/Rohmilch	mind. 30%
Art.-Nr. 11713 – 1 Ktn. = 1 Lb. à ca. 6kg				



Pusztakäse		Käsegruppe	Milchart	Fett i. Tr.
Schnittkäse mit essbarer Weißwein-, Pfefferrinde, mattgelber, geschmeidiger Teig mit Tilsiterlochung peffrig-aromatisch		Schnittkäse	Kuhmilch	50%
Art.-Nr. 11730 – 1 Ktn. = 2 Lbe. à ca. 1,3kg				



Almkäse		Käsegruppe	Milchart	Fett i. Tr.
aus frischer bayrischer Alpenmilch, geschmeidig im Teig und mit Rotkulturen veredelt cremig-würzig		Schnittkäse	Kuhmilch	50%
VB Art.-Nr. 11714 – 1 Ktn. = 2 Lbe. à ca. 1,2kg				



Wiesenblumenkäse		Käsegruppe	Milchart	Fett i. Tr.
Hartkäse aus Kuhrohmilch, mind. 12 Monate gereift, davon 4 Wochen im Wiesenblumenmantel, mit erbsengroßer Lochung herzhaft-kraftig		Hartkäse	Kuh-/Rohmilch	50%
VB Art.-Nr. 11719 – 1 Ktn. = 1 Lb. à ca. 4kg				



Käsespezialitäten aus Deutschland

AUS DER ALLGÄUER HEUMILCH-BIOSENNEREI IM ALLGÄU-STÄDTCHEN ISNY

Eins mit der Natur. Mit Bio zum Erfolg.

Der FEINSCHMECKER hat die Käserei mehrfach als eine der besten Deutschlands ausgezeichnet.



Bio Isnyer Ur-Bergkäse 	Käsegruppe	Milchart	Fett i. Tr.
Bergkäse nach alter Allgäuer Tradition aus Heumilch gekäst, mit Weißwein während der Reifezeit behandelt, 12-18 Monate gereift, während dieser langen Reifung nimmt der Käse einen festen Körper an, in dem sich Salzkristalle bilden kräftig-würzig	Hartkäse	Kuhmilch thermisiert	mind. 48%
Art.-Nr. 11012 – 1 Ktn. = 1 Lb. à ca. 6kg			
   			



Bio Adeleger 	Käsegruppe	Milchart	Fett i. Tr.
ein typischer Bergkäse nach Allgäuer Art aus Bio Heumilch gekäst, 5-7 Monate gereift und dabei mit Weißwein behandelt, in dieser Zeit bildet er eine duftend trockene Rotschmierrinde aus, die das einzig-artige Aroma im Innern schützt mild-würzig	Hartkäse	Kuhmilch thermisiert	mind. 48%
VB Art.-Nr. 11010 – 1 Ktn. = 1 Lb. à ca. 6,5kg			
   			



Bio Allgäuer Bockshornklee 	Käsegruppe	Milchart	Fett i. Tr.
durch die Zugabe von dem grüngelben Samen von Bockshornklee, erhält dieser Käse aus Heumilch seinen harmonischen, ungewöhnlichen Geschmack, 6-12 Wochen gereift mild-aromatisch, nussig	Schnittkäse	Kuhmilch thermisiert	mind. 50%
Art.-Nr. 11016 – 1 Ktn. = 1 Lb. à ca. 6kg			
   			



Bio Isnyer Rahmkäse 	Käsegruppe	Milchart	Fett i. Tr.
ein rahmiger Schnittkäse aus Heumilch mit einem feiwürzigen Aroma, nach alter Schweizer Rezeptur gekäst, zum Verfeinern von Speisen einfach vor dem Servieren etwas Rahmkäse darüber raspeln, 2-3 Monate gereift mild-bis leicht würzig	Schnittkäse	Kuhmilch thermisiert	mind. 50%
Art.-Nr. 11018 – 1 Ktn. = 1 Lb. à ca. 6kg			
   			






Käsespezialitäten aus Deutschland

BIO SPEZIALITÄTEN AUS DER BIOMANUFAKTUR IM SCHWARZWALD

Handgefertigte Premium-Qualität und innovative Sortenvielfalt sind die Qualitätsmerkmale der Biomanufaktur aus dem Schwarzwald.

Die Ziegenmilch stammt von 5 regionalen Ziegenhöfen, die idyllisch im Schwarzwald liegen.



Bio Ziegenfrischkäse 	Käsegruppe	Milchart	Fett i. Tr.
weicher Frischkäse aus reiner Ziegenmilch, schonend pasteurisiert, als Brotaufstrich sehr beliebt mild	Friskkäse	Ziegenmilch	45%

VB Art.-Nr. 11800 Natur

VB Art.-Nr. 11801 im Kräutermantel (Thymian, Basilikum, Bohnenkraut)


VB Art.-Nr. 11802 affiniert mit frischem Knoblauchmus

VB Art.-Nr. 11803 mit frisch gemahlenem Pfeffer bestreut

VB Art.-Nr. 11808 Mix (2x Kräuter, 2x Knoblauch, 1x Pfeffer, 1x Paprika)


1 Ktn. = 6 Stck. à 100g egalisiert



Bio Ziegenfrischkäse Rolle Honig-Sesam 	Käsegruppe	Milchart	Fett i. Tr.
aus weichen Ziegenfrischkäse in Handarbeit gerollt und mit Honig-Sesam verfeinert, ein Blickfang für jede attraktive Käsebedienungsstheke mild-pikant	Friskkäse	Ziegenmilch	45%

VB Art.-Nr. 11811 – 1 Ktn. = 1 Rolle à ca. 600g



Bio Ziegenfrischk. in Olivenöl mit Kräuter & Knoblauch 	Käsegruppe	Milchart	Fett i. Tr.
Ziegenfrischkäse in erntefrischem Olivenöl eingelegt und mit Kräutern und Knoblauch verfeinert mild, leichter Knoblauchgeschmack	Friskkäse	Ziegenmilch	45%


VB Art.-Nr. 11830 – 1 Ktn. = 6 Stck. à 150g egalisiert



Bio Ziegenfrischk. in Olivenöl mit Chili und Pfeffer 	Käsegruppe	Milchart	Fett i. Tr.
Ziegenfrischkäse in erntefrischem Olivenöl mit Chili und Pfeffer eingelegt, ein feurig-scharfes Geschmackserlebnis mild, mediterran-feurig	Friskkäse	Ziegenmilch	45%

VB Art.-Nr. 11831 – 1 Ktn. = 6 Stck. à 150g egalisiert



Bio Ziegenfrischkäse in Olivenöl mit Curry und Honig 	Käsegruppe	Milchart	Fett i. Tr.
Ziegenfrischkäse mit Olivenöl und Curry-Honig – eine einzigartige Kombination aus cremig-mildem Ziegenfrischkäse und süß-orientalischen Gewürzen mild, fruchtig-pikant	Friskkäse	Ziegenmilch	45%

VB Art.-Nr. 11832 – 1 Ktn. = 6 Stck. à 150g egalisiert



Käsespezialitäten aus Deutschland AUS DEM ODENWALD

Der Odenwälder Käsekeller affiniert im eigenen Gewölbe außergewöhnliche Käsespezialitäten.



Feigenkäse	Käsegruppe	Milchart	Fett i. Tr.
aus spanischer Gebirgsmilch hergestellt mit Feigensensaue gefüllt, bestrichen und mit getrockneten Feigen belegt fruchtig-frisch	Käse-zubereitung	Kuhmilch	45%

Art.-Nr. 5600 – 1 Ktn. = 2 Lbe. à ca. 3kg



Rucksack-Käse	Käsegruppe	Milchart	Fett i. Tr.
Käsekomposition aus Schweizer Schnittkäse mit frisch geriebenem Schweizer Hartkäse, ca. 4 Monate gereift fruchtig-aromatisch	Käsekomposition	Kuh-/Rohmilch	mind. 51%

Kunststoffüberzug nicht zum Verzehr geeignet.

VB Art.-Nr. 5604 – 1 Ktn. = 1 Lb. à ca. 6kg



Dijon-Senf-Käse	Käsegruppe	Milchart	Fett i. Tr.
Allgäuer Bergkäse aus Rohmilch mit essbarer Käserinde aus Original französischem Dijon-Senf rustikal-aromatisch	Hartkäse	Kuh-/Rohmilch	47%

Art.-Nr. 5611 – 1 Ktn. = 1 Stck. à ca. 3kg



Himbeer-Senf-Käse	Käsegruppe	Milchart	Fett i. Tr.
Rinde aus fein fruchtiger Himbeer-Dijon-Senf-Kruste, strohgelber Teig, mind. 10 Wochen gereift fein-würzig mit einer leichten Beerennote	Käse-zubereitung	Kuhmilch	49%

VB Art.-Nr. 5629 – 1 Ktn. = 1 Lb. à ca. 4kg



Birnenkäse	Käsegruppe	Milchart	Fett i. Tr.
mit Birnensensaue gefüllt und mit getrockneten Birnen belegt, ein einzigartiges Geschmackserlebnis fruchtig-würzig	Käse-zubereitung	Kuhmilch	45%

VB Art.-Nr. 5635 – 1 Ktn. = 2 Stck. à ca. 2,8kg



Frischkäse mit Feigen	Käsegruppe	Milchart	Fett i. Tr.
Frischkäse mit pürierten Feigen verfeinert, süßliche Note und stichfeste Konsistenz cremig-orientalisch	Frischkäse-zubereitung	Kuhmilch	60%

VB Art.-Nr. 5530 – 1 Ktn. = 1 Schale à ca. 1,2kg



Käsespezialitäten aus dem Allgäu

QUALITÄT, DIE MAN SIEHT UND SCHMECKT

Der Spezialist für Aufstriche und hochwertige Feinkosterzeugnisse.



Brotaufstrich Bärlauch

mit Frischkäse, Joghurt und Bärlauch handwerkliche Kreationen von Meisterhand gefertigt, vollmundiger Geschmack und erstklassige Qualität, frisch aus dem Allgäu, kein Zusatz von Geschmacksverstärkern, keine gehärteten Fette

Käsegruppe

Brotaufstrich

Milchart

Kuhmilch

Art.-Nr. 3060 – 1 Ktn. = 1 Schale à 1kg egalisiert

VB Art.-Nr. 3112 – 1 Ktn. = 6 Pre-Pack Schalen à 130g egalisiert



Brotaufstrich Pfefferoni

mit Frischkäse, Joghurt und Pfefferoni handwerkliche Kreationen von Meisterhand gefertigt, vollmundiger Geschmack und erstklassige Qualität, frisch aus dem Allgäu, kein Zusatz von Geschmacksverstärkern, keine gehärteten Fette

Käsegruppe

Brotaufstrich

Milchart

Kuhmilch

Art.-Nr. 3062 – 1 Ktn. = 1 Schale à 1kg egalisiert

VB Art.-Nr. 3120 – 1 Ktn. = 6 Pre-Pack Schalen à 130g egalisiert



Brotaufstrich Tomate & Schafskäse

mit Frischkäse, Joghurt, verfeinert mit Tomaten und Schafskäse handwerkliche Kreationen von Meisterhand gefertigt, vollmundiger Geschmack und erstklassige Qualität, frisch aus dem Allgäu, kein Zusatz von Geschmacksverstärkern, keine gehärteten Fette

Käsegruppe

Brotaufstrich

Milchart

Kuh-/Schafmilch

Art.-Nr. 3081 – 1 Ktn. = 1 Schale à 1kg egalisiert

VB Art.-Nr. 3123 – 1 Ktn. = 6 Pre-Pack Schalen à 130g egalisiert



Brotaufstrich Olive & Schafskäse

mit Frischkäse, Joghurt, verfeinert mit Oliven und Schafskäse handwerkliche Kreationen von Meisterhand gefertigt, vollmundiger Geschmack und erstklassige Qualität, frisch aus dem Allgäu, kein Zusatz von Geschmacksverstärkern, keine gehärteten Fette

Käsegruppe

Brotaufstrich

Milchart

Kuh-/Schafmilch

VB Art.-Nr. 3121 – 1 Ktn. = 6 Pre-Pack Schalen à 130g egalisiert



Feinschmecker Obazda g.g.A.

Käsespezialität nach einer traditionellen altbayrischen Rezeptur mit Camembert, Frischkäse, Butter, Paprika und Gewürzen kalt und stückig hergestellt, dadurch bleiben die natürlichen Aromastoffe und weitere natürlichen Geschmacksträger erhalten

Käsegruppe

Brotaufstrich

Milchart

Kuhmilch

VB Art.-Nr. 3082 – 1 Ktn. = 1 Schale à 1kg egalisiert



Käsespezialitäten aus Deutschland

Tagesfrische, natürliche Heumilch, traditionelle Rezepturen und das handwerkliche Können der Käsemeister lassen die Käse-Schmankerl zu einer ganz besonderen Käsequalität heranreifen.



Alprahmkäse	Käsegruppe	Milchart	Fett i. Tr.
Schnittkäsespezialität in Rahmstufenqualität aus tagesfrischer Heumilch, schmeckt hervorragend zu Wein oder als einfache Zwischenmahlzeit, sein zart-weicher, rahmiger Geschmack ist auch bei Kindern sehr beliebt sahnig-mild	Schnittkäse	Kuhmilch	50%

VB Art.-Nr. 1917 – 1 Ktn. = 1 Lb. à ca. 6kg



König Ludwig Königs Käse	Käsegruppe	Milchart	Fett i. Tr.
ein goldgelber Schnittkäse aus tagesfrischer Heumilch mit butterweicher Konsistenz, der mild aromatische Geschmack gibt diesem sahnig-rahmigen Käse seinen unvergleichlichen Charakter, ca. 3 Monate gereift mild-aromatisch	Schnittkäse	Kuhmilch	mind. 50%

VB Art.-Nr. 1931 – 1 Ktn. = 1 Lb. à ca. 6kg



Räucher Käse	Käsegruppe	Milchart	Fett i. Tr.
durch das schonende Räuchern über Buchenholz erhält dieser Schnittkäse seinen unvergleichlichen Geschmack, geschmeidig, zart-cremiger Teig rauchig-würzig	Schnittkäse	Kuhmilch	48%

Art.-Nr. 2054 – 1 Ktn. = 1 Lb. à ca. 3kg



Bauern-Frischkäse	Käsegruppe	Milchart	Fett i. Tr.
eine Frischkäsespezialität der Doppelrahmstufe mit glatter und weicher Konsistenz, ideal für eigene Kreationen oder natürlich auch pur frisch-mild	Schnittkäse	Kuhmilch	70%

Art.-Nr. 1947 – 1 Ktn. = 2 Eimer à 3,5kg egalisiert



Nussknacker	Käsegruppe	Milchart	Fett i. Tr.
die vielen knackigen Walnussstückchen, die optimal im Käseteig verteilt sind, haben diesem Saisonkäse den Namen gegeben, der Nussknacker aus tagesfrischer Heumilch ist eine besondere Innovation und wird nur im Winter ausgeliefert mild-nussig	Schnittkäse	Kuhmilch	mind. 50%

VB Art.-Nr. 1920 – 1 Ktn. = 1 Lb. à ca. 6kg



Käsespezialitäten aus dem Allgäu

HANDGESCHÖPFTE ZIEGENKÄSE-SPEZIALITÄTEN

Die Landkäserei Reißler GmbH ist ein bayerisch-schwäbischer Familienbetrieb. Im Lechtal gelegen, einer idyllischen, weitgehend noch unberührten Naturlandschaft mit bewaldeten Höhenrücken und kleinen Bachtälern. Dort werden die Ziegenmilchspezialitäten noch auf handwerkliche Weise hergestellt.



Ziegen-Camembert Natur	Käsegruppe	Milchart	Fett i. Tr.
aus 100% frischer Ziegenmilch, cremiger Ziegenweichkäse mit sahnigem Teig und edlem Weißschimmel fein-mild, würzig	Weichkäse	Ziegenmilch	mind. 45%
VB Art.-Nr. 10860 – 1 Ktn. = 6 Stck. à ca. 140g			



Ziegen-Camembert mit Blüten + Bockshornklee	Käsegruppe	Milchart	Fett i. Tr.
aus 100% frischer Ziegenmilch, Ziegenweichkäse mit Edelschimmel und mit Kräuterblüten ummantelt, Bockshornkleesamen veredelt den Teig und verleiht dieser Käsekomposition seinen nussigen Geschmack fein-mild, würzig und nussig	Frischkäse	Ziegenmilch	mind. 40%
VB Art.-Nr. 10856 – 1 Ktn. = 6 Stck. à ca. 140g			



Ziegen-Camembert mit Schnittlauch	Käsegruppe	Milchart	Fett i. Tr.
aus 100% frischer Ziegenmilch, cremiger Ziegenweichkäse mit Weißschimmel, verfeinert mit zarten Schnittlauchröllchen fein-mild, würzig mit angenehmer Schnittlauchnote	Weichkäse	Ziegenmilch	mind. 45%
VB Art.-Nr. 10866 – 1 Ktn. = 6 Stck. à ca. 180g			



Ziegen-Münster	Käsegruppe	Milchart	Fett i. Tr.
Ziegen Weichkäse mit Rotschmiere aus 100% frischer Ziegenmilch, sahnig-weißlicher Käseteig versteckt unter rötlicher Rinde, mind. 5 Wochen gereift fein-würzig bis pikant	Weichkäse	Ziegenmilch	mind. 45%
VB Art.-Nr. 10870 – 1 Ktn. = 6 Stck. à ca. 130g			



Ziegen-Camembert „Saison“	Käsegruppe	Milchart	Fett i. Tr.
aus 100% frischer Ziegenmilch, cremiger Ziegenweichkäse mit sahnigem Teig und edlem Weißschimmel in den Varianten: FRÜHLING von März bis Juni lieferbar: mit einer Frischkäse Bärlauch-Füllung veredelt aromatisch-pikant mit Bärlauchnote	Weichkäse	Ziegenmilch	mind. 45%



VB Art.-Nr. 10855 – 1 Ktn. = 6 Stck. à ca. 160g

SOMMER von Mai bis September lieferbar: mit zwei Schichten Basilikum-Frischkäse veredelt **aromatisch-pikant mit Basilikumnote**

VB Art.-Nr. 10853 – 1 Ktn. = 6 Stck. à ca. 160g



WINTER von Oktober bis März lieferbar: mit einer Farce aus Ziegenfrischkäse mit edlem Trüffel veredelt **aromatisch-pikant mit Basilikumnote**

VB Art.-Nr. 10854 – 1 Ktn. = 6 Stck. à ca. 170g



Saisonartikel



Käsespezialitäten aus Deutschland

BIO KÄSESPEZIALITÄTEN AUS DEM ALLGÄU



Eine kleine Bio Käserei am Rande von Wangen.

100 m über Deuchelried werden in der Bio Käserei Zurwies täglich Weichkäsespezialitäten hergestellt.

Guter Käse kann nur aus guter Milch gemacht werden. Deshalb verzichten die Bauern auf den Einsatz von Kunstdünger, Herbiziden, Pestiziden, Gärfutter und konventionellem Milchleistungsfutter.



Eine artgerechte Tierhaltung ist ebenso eine Grundvoraussetzung für gute Milch.



Bio Antons Liebe Blond		Käsegruppe	Milchart	Fett i. Tr.
Meisterstück des Käsemeisters Anton, ein cremiger, besonders sahniger Weichkäse, aus bester Heumilch und mit einem guten Schluck Demeter-Sahne verfeinert cremig-mild, sahnig		Weichkäse	Kuhmilch	60%



VB Art.-Nr. 10962 – 1 Ktn. = 1 Stck. à ca. 700g



Bio Antons Liebe Rot		Käsegruppe	Milchart	Fett i. Tr.
Meisterstück des Käsemeisters Anton, ein cremiger, besonders sahniger Weichkäse mit Rotschmierkulturen, aus bester Heumilch und mit Bio-Sahne verfeinert mild-würzig		Weichkäse	Kuhmilch	60%



Art.-Nr. 10974 – 1 Ktn. = 1 Stck. à ca. 700g



Bio Gepfeffertes Ärschle		Käsegruppe	Milchart	Fett i. Tr.
Weichkäse aus Heumilch gekäst, seine angenehme Schärfe erhält er durch die wohl dosierte Portion von grünem Pfeffer, ein zusätzlicher Schluck Bio-Sahne verleiht ihm seine Cremigkeit, mit Rotschmierkulturen affiniert cremig-würzig bis aromatisch-scharf		Weichkäse	Kuhmilch	60%



Art.-Nr. 10978 – 1 Ktn. = 1 Lb. à ca. 700g



Bio Münster		Käsegruppe	Milchart	Fett i. Tr.
rotgeschmierter Weichkäse aus Heumilch, hergestellt nach traditionellem Rezept aus den Vogesen, während der Reifezeit von Hand geschmiert pikant-würzig		Weichkäse	Kuhmilch	50%

Art.-Nr. 10976 – 1 Ktn. = 1 Lb. à ca. 650g



Bio Fruchtjoghurt		Käsegruppe	Milchart	Fett i. Tr.
aus naturbelassener Allgäuer Bio-Heumilch aus kontrolliert biologischem Anbau hergestellt, ohne Zusatzstoffe		Joghurt	Kuhmilch	3,3%

VB Art.-Nr. 73544 – Apfel-Birne

VB Art.-Nr. 73558 – Pfirsich-Aprikose

VB Art.-Nr. 73560 – Schoko

VB Art.-Nr. 73564 – Vanille

1 Ktn. = 6 Becher à 350g egalisiert



Käsespezialitäten aus Deutschland



Albhoftaler Bockshornklee	Käsegruppe	Milchart	Fett i. Tr.
aus frischer Vollmilch gekäst und mit Bockshornklee verfeinert, der Albhof liegt idyllisch über 700 Meter Höhe auf der Schwäbischen Alb und ist ein reiner Familienbetrieb, von der Futtergewinnung über die Milch bis zum Käse – alles aus einer Hand mild-nussig	Schnittkäse	Kuhmilch	50%
Rinde nicht zum Verzehr geeignet.			
Art.-Nr. 13513 – 1 Ktn. = 1 Lb. à ca. 3,6kg			



Regina Blu	Käsegruppe	Milchart	Fett i. Tr.
Weichkäse mit Blauschimmel verfeinert, hervorragend zum Verfeinern für die kalt-warme Küche geeignet, vollendete Harmonie durch seine Cremigkeit und besondere Milde cremig-pikant	Weichkäse	Kuhmilch	65%
Art.-Nr. 1540 – 1 Ktn. = 2 Lbe. à ca. 2,5kg			



CreNoble	Käsegruppe	Milchart	Fett i. Tr.
cremige Weichkäsespezialität der Doppelrahmstufe mit weißem Außenschimmel, ein innovatives Herstellungsverfahren verleiht dieser Spezialität einen pikanten Geschmack und eine fein würzige Note cremig-aromatisch	Weichkäse	Kuhmilch	60%
Art.-Nr. 1545 – 1 Ktn. = 1 Brot à ca. 1,6kg			



Klosterhofkäse	Käsegruppe	Milchart	Fett i. Tr.
naturgereifter Schnittkäse für den kalorienbewussten Verbraucher, ca. 16% Fett absolut, geschmeidiger Teig mit einer gleichmäßig verteilten Schlitzlochung mild-würzig	Schnittkäse	Kuhmilch	30%
Art.-Nr. 1740 – 1 Ktn. = 2 Lbe. à 2kg			



Ascheberger	Käsegruppe	Milchart	Fett i. Tr.
naturgereifter Schnittkäse aus Milch von Kühen, die auf den saftig-grünen Weiden Schleswig-Holsteins zu Hause sind, mind. 4 Wochen gereift cremig-würzig	Schnittkäse	Kuhmilch	60%
Art.-Nr. 1770 – 1 Ktn. = 3 Brote à ca. 2kg			



Lachhannes Stangenlimburger	Käsegruppe	Milchart	Fett i. Tr.
in der Dorfkäserei Gast nach alter Tradition gekäst = handgeschöpft, 3-4 mal pro Woche handgeschmiert und von Hand eingepackt, nach ca. 4 Wochen im Reifekeller reift er weiter von außen nach innen herzhaft-würzig	Weichkäse	Kuhmilch	40%
Art.-Nr. 10460 – 1 Ktn. = 5 Stck. à 500g egalisiert			





Käsespezialitäten aus Frankreich

Im Jahr 1912 wurde die Molkerei Gillot in der französischen Gemeinde Saint Hilaire de Briouze, im Département Orne, in der Region Normandie gegründet.

Das milde und feuchte Klima, sowie der tonreiche Boden in dieser Region, bieten ideale Voraussetzungen für die Viehhaltung und durch die natürliche Umgebung ist die Milch reich an Spurenelementen und hat einen hohen Fettgehalt.

Bereits seit mehreren Generationen wird das Familienunternehmen, mit dem Ziel die Tradition der normannischen Käse aufrecht zu erhalten, geführt.



Bertrand Rohmilchcamembert	Käsegruppe	Milchart	Fett i. Tr.
naturbelassener Rohmilchcamembert aus der Normandie nach alter Tradition gekäst, mit weißer Schimmelrinde in einer dekorativen Holzschachtel fein-würzig bis herzhaft	Weichkäse	Kuh-/Rohmilch	45%
Art.-Nr. 66442 – 1 Ktn. = 12 Stck. à 250g			



Palet Normand	Käsegruppe	Milchart	Fett i. Tr.
edler Weichkäse aus der Normandie mit Rot- und Weißschimmelkulturen aromatisch	Weichkäse	Kuhmilch	45%
VB Art.-Nr. 66440 – 1 Ktn. = 6 Stck. à 150g egalisiert			



St. Hilaire Calvados	Käsegruppe	Milchart	Fett i. Tr.
der kleine Weichkäse aus der Normandie wird mit Apfelschnaps „Calvados“ veredelt und erhält dadurch seinen einzigartigen Geschmack aromatisch	Weichkäse	Kuhmilch	45%
VB Art.-Nr. 66444 – 1 Ktn. = 6 Stck. à 150g egalisiert			



Affine Gillot Camembert AOP	Käsegruppe	Milchart	Fett i. Tr.
französischer Rohmilchcamembert aus der Normandie mit weißer Schimmelrinde, 5-fach handgeschöpft, die Reifung erfolgt in einem speziellen Reifekeller sahnig-mild bis kräftig	Weichkäse	Kuh-/Rohmilch	45%
VB Art.-Nr. 66445 – 1 Ktn. = 6 Stck. à 250g egalisiert			



Petit Rohmilchcamembert	Käsegruppe	Milchart	Fett i. Tr.
nach alter französischer Tradition gekäster Rohmilch Camembert aus der Normandie fein-würzig bis herzhaft	Weichkäse	Kuh-/Rohmilch	45%
Art.-Nr. 66460 – 1 Ktn. = 6 Stck. à 150g egalisiert			



Käsespezialitäten aus Frankreich



Baskeri	Käsegruppe	Milchart	Fett i. Tr.
aus garantiert 100% französischer Schafmilch aus den Pyrenäen, mind. 3 Monate gereift, geschmeidig im Teig mild-aromatisch	Schnittkäse	Schafmilch	50%
Rinde nicht zum Verzehr geeignet.			
Art.-Nr. 7016 – 1 Ktn. = 1 Lb. à ca. 4kg			



Etchola	Käsegruppe	Milchart	Fett i. Tr.
Komposition aus Kuh- und Schafmilch, mind. 10 Wochen gereift vollmundig, ausgewogen-mild	Schnittkäse	Kuh-/Schafmilch	50%
Rinde nicht zum Verzehr geeignet.			
VB Art.-Nr. 7017 – 1 Ktn. = 1 Lb. à ca. 4kg			



Ossau Iraty AOP	Käsegruppe	Milchart	Fett i. Tr.
AOP – Käse aus den Pyrenäen, garantiert aus 100% französischer, pasteurisierter Schafmilch, mind. 4 Monate gereift kernig-aromatisch, charaktervoll	Schnittkäse	Schafmilch	50%
Rinde nicht zum Verzehr geeignet.			
VB Art.-Nr. 7018 – 1 Ktn. = 2 Lbe. à ca. 4kg			



Itchebai	Käsegruppe	Milchart	Fett i. Tr.
Komposition aus pasteurisierter Schaf- und Ziegenmilch, mind. 10 Wochen gereift charaktervoll	Schnittkäse	Schaf-/Ziegenmilch	50%
Rinde nicht zum Verzehr geeignet.			
Art.-Nr. 7019 – 1 Ktn. = 2 Lbe. à ca. 4kg			





Caprinelle	Käsegruppe	Milchart	Fett i. Tr.
Schnittkäse aus den Pyrenäen, aus 100% pasteurisierter reiner Ziegenmilch gekäst, mind. 3 Monate gereift charaktervoll-aromatisch	Schnittkäse	Ziegenmilch	50%
Rinde nicht zum Verzehr geeignet.			
VB Art.-Nr. 7020 – 1 Ktn. = 1 Lb. à ca. 4kg			





Käsespezialitäten aus Frankreich



Cantorel Geant		Käsegruppe	Milchart	Fett i. Tr.
aus pasteurisierter Kuhmilch gekäst, mit weißem Außenschimmel, in der praktischen Tortenform, cremig im Teig sahnig-vollmundig		Weichkäse	Kuhmilch	60%



Art.-Nr. 7045 – 1 Ktn. = 2 Stck. à ca. 2,2kg



Cantorel Brie		Käsegruppe	Milchart	Fett i. Tr.
aus pasteurisierter Kuhmilch gekäst, mit weißem Außenschimmel, in der praktischen Tortenform, cremig im Teig sahnig-vollmundig		Weichkäse	Kuhmilch	60%

Art.-Nr. 7067 – 1 Ktn. = 2 Stck. à ca. 1,2kg





Roquefort Cantorel AOP		Käsegruppe	Milchart	Fett i. Tr.
aus 100% französischer Schafrohmilch gekäst, traditionell mind. 3 Monate in Felsenkellern des Mont Cambalou in der Gemeinde Roquefort gereift aromatisch-herzhaft		halbfester Schnittkäse	Schaf-/Rohmilch	52%

Art.-Nr. 7060 – 1 Ktn. = 4 Lbe. à ca. 1,3kg



Art.-Nr. 7110 – 1 Ktn. = 12 Portionen à 100g egalisiert



Fourme d'Ambert AOP		Käsegruppe	Milchart	Fett i. Tr.
Edelschimmelkäse aus pasteurisierter Kuhmilch gekäst, aus dem französischen Zentralmassiv, mind. 28 Tage gereift vollmundig-aromatisch		halbfester Schnittkäse	Kuhmilch	50%



Art.-Nr. 7061 – 1 Ktn. = 2 Stck. à ca. 2,2kg



Bleu d'Auvergne AOP		Käsegruppe	Milchart	Fett i. Tr.
traditionell aus pasteurisierter Kuhmilch gekäst, und mit Blauschimmel versetzt, mind. 28 Tage gereift, cremiger und brüchiger, blau geädertes Teig, besonders für die warme Küche geeignet charakteristisch kräftig		halbfester Schnittkäse	Kuhmilch	50%

VB Art.-Nr. 7074 – 1 Ktn. = 4 Stck. à ca. 1,25kg



Duo de Brie mit Trüffel		Käsegruppe	Milchart	Fett i. Tr.
verführerische Komposition aus Brie, cremigem Weichkäse in Doppelrahmstufe und mit Trüffel verfeinert sahnig-aromatisch, mit Trüffelnote		Käsezubereitung	Kuhmilch	mind. 55%

VB Art.-Nr. 71584 Trüffel – 1 Ktn. = 2 Stck. à ca. 1,25kg





Saint Jacques		Käsegruppe	Milchart	Fett i. Tr.
cremige Weichkäsespezialität mit weißer Rinde, herrlich cremig und vollmundig weiterreifend mild-würzig		Weichkäse	Kuhmilch	mind. 50%

VB Art.-Nr. 7173 – 1 Ktn. = 6 Stck. à 400g egalisiert



Saint Jacques mit Salbei		Käsegruppe	Milchart	Fett i. Tr.
cremige Weichkäsespezialität mit weißer Rinde und Salbei, der seit dem Altertum als Heilkraut geschätzte Salbei verleiht diesem Weichkäse nicht nur seine feine Note, sondern macht sie auch bekömmlicher delikat-würzig mit fein-aromatischer Salbei Note		Weichkäse	Kuhmilch	50%

Art.-Nr. 7174 – 1 Ktn. = 6 Stck. à 400g egalisiert



Le Brebiou des Pyrénées		Käsegruppe	Milchart	Fett i. Tr.
Weichkäsespezialität aus Schafmilch mit weiß-roter Rinde aus den französischen Pyrenäen, milder angenehm frischer Geschmack, cremig weiterreifend, in traditioneller Form mild-frisch		Weichkäse	Schafmilch	50%

Art.-Nr. 7180 – 1 Ktn. = 2 Stck. à 1,5kg egalisiert

Art.-Nr. 7196 – 1 Ktn. = 6 Stck. à 150g egalisiert



Crémoulin		Käsegruppe	Milchart	Fett i. Tr.
Weichkäsespezialität mit weiß-roter Rinde, außergewöhnlich cremig, ausgereift sogar löffelbar mild-würzig		Weichkäse	Kuhmilch	50%

Art.-Nr. 7183 – 1 Ktn. = 6 Stck. à ca. 400g



Peyrigoux		Käsegruppe	Milchart	Fett i. Tr.
Weichkäsespezialität mit weißer Rinde aus der Feinschmecker-Region Périgord, von außen nach innen extra cremig nachreifend aufgrund seiner Kranzform cremig-würzig		Weichkäse	Kuhmilch	60%

Art.-Nr. 7186 – 1 Ktn. = 2 Stck. à ca. 1,6kg



RocheBaron		Käsegruppe	Milchart	Fett i. Tr.
Weichkäsespezialität mit einer Kombination von mildem Blauschimmel und hauchfeiner Asche-Rinde aus der Auvergne sahnig-cremig		Weichkäse	Kuhmilch	55%

Art.-Nr. 7190 – 1 Ktn. = 4 Stck. à ca. 600g



Käsespezialitäten aus Frankreich



Le Montagnard	Käsegruppe	Milchart	Fett i. Tr.
Weichkäse-Spezialität aus Bergmilch mit weiß-roter Rinde aus der ursprünglichen Region der Vogesen, cremig-schmelzend mit dem mild-würzigen Aroma von Bergwiesen cremig-würzig	Weichkäse	Kuhmilch	58%

Art.-Nr. 7192 – 1 Ktn. = 8 Stck. à 200g egalisiert



Pié d'Anglois	Käsegruppe	Milchart	Fett i. Tr.
Weichkäse-Spezialität mit hauchzarter, elfenbeinfarbener Rinde nach Originalrezept aus der Feinschmeckerregion Pays de la Loire, extra cremig nachreifend und rund im Geschmack mild-würzig	Weichkäse	Kuhmilch	62%

Art.-Nr. 7194 – 1 Ktn. = 6 Stck. à 200g egalisiert



Au Bouchon	Käsegruppe	Milchart	Fett i. Tr.
Weichkäsespezialität aus der Feinschmeckerregion Périgord, das Besondere ist der Korken – er sichert eine homogene Reifung, cremige Textur vollmundig, mild-würzig	Weichkäse	Kuhmilch	63%

Art.-Nr. 7195 – 1 Ktn. = 4 Stck. à 290g egalisiert



Cabrisac	Käsegruppe	Milchart	Fett i. Tr.
Weichkäse aus Ziegenmilch mit Asche-Rinde aus dem Loire-Tal, mildes Ziegenmilcharoma, besonders zart schmelzend mild-aromatisch	Weichkäse	Ziegenmilch	54%

Art.-Nr. 7204 – 1 Ktn. = 6 Stck. à 150g egalisiert



Boursault	Käsegruppe	Milchart	Fett i. Tr.
Weichkäsespezialität mit feiner elfenbeinfarbener Rinde aus dem Loire-Tal, nach alter Tradition gekäst, extra, cremige, zart schmelzende Delikatessse von außen nach innen weiterreifend aromatisch	Weichkäse	Kuhmilch	76%

VB Art.-Nr. 7208 – 1 Ktn. = 8 Stck. à 200g egalisiert



Berthaut Epoisses g.U.	Käsegruppe	Milchart	Fett i. Tr.
traditioneller, herkunftsgeschützter Weichkäse aus der einzigen Käseerei des Dorfes Epoisses, mit Marc de Bourgogne gewaschene rote Rinde, leuchtend, orangerote, aromatisch-würzige „Haut“, ca. 5 Wochen gereift aromatisch-würzig	Weichkäse	Kuhmilch	mind. 50%

VB Art.-Nr. 7211 – 1 Ktn. = 1 Stck. à ca. 850g

VB Art.-Nr. 7212 – 1 Ktn. = 4 Stck. à 250g



Käsespezialitäten aus Frankreich



Brie de Meaux AOP	Käsegruppe	Milchart	Fett i. Tr.
traditioneller frz. Weichkäse mit Rohmilch gekäst, das Schöpfen geschieht per Hand, während der Reifung von ca. 4 bis 8 Wochen wird der Weichkäse ein- bis zweimal pro Woche gewendet vollmundig-nussig bis pikant	Weichkäse	Kuh-/Rohmilch	mind. 45%

Art.-Nr. 66735 – 1 Ktn. = 1 Lb. à ca. 2,8kg



Le Vignoble de Fromage	Käsegruppe	Milchart	Fett i. Tr.
ein frischer und sahniger Weichkäse aus dem Burgund mit weißem Schimmelflor, mit Crème fraîche verfeinert, mit zunehmender Reife wird sein Aroma intensiver und die Konsistenz noch cremiger zart-cremig bis aromatisch	Weichkäse	Kuhmilch	72%

Art.-Nr. 66711 – 1 Ktn. = 1 Lb. à ca. 1,5kg



Baraka	Käsegruppe	Milchart	Fett i. Tr.
ein zart-schmelzender Weichkäse mit weißer Edelschimmelrinde aus pasteurisierter Kuhmilch, der Käse wird mit köstlichem Rahm verfeinert und hat die Form eines Hufeisens mild-sahnig	Weichkäse	Kuhmilch	mind. 70%

VB Art.-Nr. 66987 – 1 Ktn. = 6 Stck. à 200g egalisiert



Winzerkäse „Val de Weiss“	Käsegruppe	Milchart	Fett i. Tr.
cremiger Weichkäse aus dem Elsass in einer praktischen Brotform, mit Rotkulturen ummantelt cremig-würzig	Weichkäse	Kuhmilch	50%

VB Art.-Nr. 71570 – 1 Ktn. = 2 Stck. à ca. 1,5kg



Munster AOP „Val de Weiss“	Käsegruppe	Milchart	Fett i. Tr.
traditionell hergestellte Weichkäse-Spezialität aus dem Elsass, mit Rotkulturen ummantelt, je nach Reifestufe schnittfeste bis cremige Textur herzhaft	Weichkäse	Kuh-/Rohmilch	mind. 50%

VB Art.-Nr. 71550 – 1 Ktn. = 2 Stck. à ca. 800g

VB Art.-Nr. 71556 – 1 Ktn. = 12 Stck. à 200g egalisiert

VB Art.-Nr. 71558 – 1 Ktn. = 6 Stck. à 125g egalisiert

mit Körnern von Wiesenkümmel im Teig verfeinert **herzhaft mit ausgeprägter Kümmelnote**

VB Art.-Nr. 71552 – 1 Ktn. = 2 Stck. à ca. 800g



Tomme de Savoie g.g.A.	Käsegruppe	Milchart	Fett i. Tr.
ein traditioneller Käse, pikant-würzig, nussig und voll-aromatisch im Geschmack, seine Konsistenz ist geschmeidig und zart, sein Duft ist angenehm erdig, ca. 6–7 Wochen gereift pikant-würzig	Schnittkäse	Kuh-/Rohmilch	mind. 48%

VB Art.-Nr. 66741 – 1 Ktn. = 1 Lb. à ca. 1,6kg



Mont d'Or AOP	Käsegruppe	Milchart	Fett i. Tr.
der frz. Weichkäse verdankt seinen besonderen Charakter der Reifung auf Fichtenholzbrettern, die Herstellung muss zwischen dem 15. August und 15. März erfolgen, mind. 21 Tage gereift cremig-mild, aromatisch	Weichkäse	Kuh-/Rohmilch	mind. 45%

VB Art.-Nr. 66979 – 1 Ktn. = 6 Stck. à 360g egalisiert



Saisonartikel

Käsespezialitäten aus Frankreich

Eine genussvolle Zusammenstellung hochwertiger Käsesorten aus Frankreich.
Ideal als krönender Abschluss eines Menüs mit etwas frischem Brot.



Käseplatte Grande Selection	Käsegruppe	Milchart	Fett i. Tr.
mehrfach ausgezeichnete Käsespezialitäten im Sortiment:			
Saint Mont des Alpes ein Rohmilchkäse aus der Region Savoie, ca. 10 Monate gereift	Hartkäse	Kuh-/Rohmilch	mind. 50%
Carré d'Aurillac ein Blauschimmelkäse aus Toulouse, ca. 28 Tage gereift	halbf. Schnittkäse	Kuhmilch	mind. 51%
Baskeriü ein Schafmilch-Tommette aus den Pyrenäen, mind. 8 Wochen gereift	halbf. Schnittkäse Rinde nicht zum Verzehr geeignet.	Schafmilch	mind. 50%
Morbier AOP im Herzen des Jura traditionell gekäst, mind. 45 Tage gereift	halbf. Schnittkäse	Kuh-/Rohmilch	mind. 45%
Cantal Jeune AOP aus der Auvergne, ca. 30–60 Tage gereift	Schnittkäse	Kuhmilch	mind. 45%
VB Art.-Nr. 7111 – 1 Ktn. = 6 Stck. à 310g egalisiert			



Käseplatte Cantorel Selection	Käsegruppe	Milchart	Fett i. Tr.
gemischte französische Käseplatte bestehend aus:			
Fourme d'Ambert AOP Edelschimmelkäse aus der Auvergne	halbf. Schnittkäse	Kuhmilch	mind. 50%
Petit Cantal AOP Jeune aus der bergigen Auvergne in Frankreich	Schnittkäse	Kuhmilch	mind. 45%
Saint-Nectaire AOP Laitier traditioneller Schnittkäse aus der Auvergne	halbf. Schnittkäse	Kuhmilch	mind. 45%
Tomme des Pyrénées traditioneller Käse aus den frz. Pyrenäen	halbf. Schnittkäse	Kuhmilch	mind. 50%
Fromage de Brebis aus Schafmilch gekäst	halbf. Schnittkäse Rinde nicht zum Verzehr geeignet.	Schafmilch	mind. 50%
VB Art.-Nr. 7112 – 1 Ktn. = 6 Stck. à 300g egalisiert			



Käseplatte Cantorel 5 Käsespezialitäten	Käsegruppe	Milchart	Fett i. Tr.
gemischte französische Käseplatte bestehend aus:			
Frz. Emmentaler	Hartkäse	Kuhmilch	mind. 45%
Weichkäse aus Kuh- und Ziegenmilch	Weichkäse	Kuh-/Ziegenmilch	mind. 50%
Carré d'Aurillac mit Blauschimmel	halbf. Schnittkäse	Kuhmilch	mind. 51%
Brie	Weichkäse	Kuhmilch	mind. 50%
Petit Cantal AOP Jeune	Schnittkäse	Kuhmilch	mind. 45%
VB Art.-Nr. 7113 – 1 Ktn. = 6 Stck. à 400g egalisiert			



Käsespezialitäten aus Südtirol


FEINSTER KÄSE AUS BESTER HEUMILCH

Faszination für ein lebendiges Handwerk und ausgewählte Kräuter verleihen den Produkten der Sennerei Burgeis den unvergleichlichen Geschmack.

Die unverfälschte Qualität der Produkte beginnt bereits in der Natur: in den saftigen Wiesen in ca. 1.000-1.200 m Höhe des oberen Vinschgaus. Auf kürzestem Weg liefern ca. 50 Bergbauern diesen naturreinen und streng kontrollierten Rohstoff an die Sennerei mitten im Herzen von Burgeis.

So entstehen hochwertige Milchprodukte, die sich durch Frische, Natürlichkeit und höchste Qualität auszeichnen.




Stilfser g.U.	Käsegruppe	Milchart	Fett i. Tr.
die begehrteste aller Südtiroler Käsespezialitäten, das ursprungsgeschützte Original wird nach traditioneller Rezeptur gekäst, feine zart schmelzende Konsistenz vereint sich mit der herzhaften Würze zu purer Harmonie im Gaumen herzhaft-aromatisch	Schnittkäse	Kuhmilch	mind. 50%
Rinde nicht zum Verzehr geeignet.			
Art.-Nr. 46002 – 1 Ktn. = 1 Lb. à ca. 9kg			
			




Vinschgauer Bergbauernkäse	Käsegruppe	Milchart	Fett i. Tr.
aus wertvollster Milch entsteht nach sorgfältiger Verarbeitung und 50 Tagen Reifezeit dieser handgepflegte Schnittkäse mit geschmeidigem Teig aromatisch-würzig	Schnittkäse	Kuhmilch	45%
Rinde nicht zum Verzehr geeignet.			
Art.-Nr. 46010 – 1 Ktn. = 1 Lb. à ca. 9kg			
			



Burgeiser Classic	Käsegruppe	Milchart	Fett i. Tr.
ein handgeschmierter Schnittkäse mit unregelmäßiger, erbsengroßer Lochung, mind. 40 Tage gereift, geschmeidige und schmelzende Konsistenz mild bis angenehm würzig	Schnittkäse	Kuhmilch	50%
Rinde nicht zum Verzehr geeignet.			
VB Art.-Nr. 46016 – 1 Ktn. = 1 Lb. à ca. 9kg			
			



Burgeiser Premium	Käsegruppe	Milchart	Fett i. Tr.
ein Premiumprodukt mit gelb, leicht rötlicher Schmiere das sich durch seinen Geschmack auszeichnet, geschmeidige Konsistenz, ca. 90 Tage gereift aromatisch-vollmundig	Schnittkäse	Kuhmilch	50%
Rinde nicht zum Verzehr geeignet.			
Art.-Nr. 46030 – 1 Ktn. = 1 Lb. à ca. 9kg			
			



Trüffelkäse	Käsegruppe	Milchart	Fett i. Tr.
handgeschmierter Schnittkäse aus Heumilch aus der bergigen Region des Obervinschgaus und Trüffel (keine Trüffelbutter) oder Trüffelöl aus der mediterranen Gegend der Abruzzen, ca. 50 Tage gereift milchig, leicht aromatisch	Schnittkäse	Kuhmilch	mind. 50%
Rinde nicht zum Verzehr geeignet.			
VB Art.-Nr. 46045 – 1 Ktn. = 1 Lb. à ca. 3kg			
			

Käsespezialitäten aus Italien

ERLESENE WEICKÄSESPEZIALITÄTEN AUS DEM PIEMONTE



Brunet	Käsegruppe	Milchart	Fett i. Tr.
aus 100% frischer Ziegenmilch nach alter Tradition handgekäst, strohgelbe Farbe mit weicher, cremiger Oberfläche, rund, fein und schmackhaft sahnig-mild	Weickkäse	Ziegenmilch	56%

VB Art.-Nr. 5110 – 1 Ktn. = 6 Stck. à ca. 300g



Cravanzina	Käsegruppe	Milchart	Fett i. Tr.
sehr cremiger, delikater Weickkäse aus einer Mischung aus Kuh- und Schafmilch, dieser aromatische Käse mit hellgelbem bis strohfarbenem Teig schmeckt traditionell etwas kräftig, nach alter Tradition handgekäst cremig-aromatisch	Weickkäse	Kuh-/Schafmilch	57%

VB Art.-Nr. 5111 – 1 Ktn. = 10 Stck. à ca. 200g



La Tur	Käsegruppe	Milchart	Fett i. Tr.
aus einer Mischung aus Kuh-, Schaf- und Ziegenmilch, der cremige Teig ist strohgelb und schmeckt ausgewogen aromatisch mit milder Säure, nach alter Tradition handgekäst mild-aromatisch	Weickkäse	Kuh-/Schaf/Ziegenmilch	56%

VB Art.-Nr. 5112 – 1 Ktn. = 6 Stck. à ca. 230g



Rocchetta	Käsegruppe	Milchart	Fett i. Tr.
aus Kuh-, Schaf- und Ziegenmilch, die zarte Haut mit feiner Weißschimmelbildung wird mit zunehmender Reifung strohgelb, sehr delikater, sahniger Geschmack, nach alter Tradition handgekäst sahnig-cremig	Weickkäse	Kuh-/Schaf/Ziegenmilch	56%

VB Art.-Nr. 5113 – 1 Ktn. = 6 Stck. à ca. 300g



Robiola Bosina	Käsegruppe	Milchart	Fett i. Tr.
aus Kuh- und Schafmilch mit Weißschimmelrinde, mit zunehmender Reifung cremifizierend, reich an Aromen, rund im Geschmack aromatisch	Weickkäse	Kuh-/Schafmilch	56%

VB Art.-Nr. 5114 – 1 Ktn. = 8 Stck. à ca. 200g



Langherino	Käsegruppe	Milchart	Fett i. Tr.
nach einer alten Rezeptur aus den piemontesischen Langhe wird dieser halbreife Weickkäse ohne Rinde aus Kuh- und Schafmilch gekäst, runder und zarter Geschmack der sich mit fortschreitender Reife intensiviert zart-intensiv	Weickkäse	Kuh-/Schafmilch	58%

VB Art.-Nr. 5119 – 1 Ktn. = 18 Stck. à ca. 80g





Käsespezialitäten aus Italien



Parmigiano Reggiano 36 Monate DOP

traditioneller ursprungsgeschützter Extrahartkäse aus Kuhmilch, mit strohgelber Farbe, feiner Körnung, zartem Aroma und würzigem Geschmack, besonders zum Reiben als Würzkäse geeignet, extra lange Reifezeit von 36 Monaten **würzig**

VB Art.-Nr. 45758 – 1 Ktn. = 4 Stck. à ca. 4,5kg

Käsegruppe	Milchart	Fett i. Tr.
------------	----------	-------------

Hartkäse	Kuh-/Rohmilch	32%
----------	---------------	-----

Rinde nicht zum Verzehr geeignet.



Parmigiano Reggiano 22-24 Monate DOP

traditioneller ursprungsgeschützter Extrahartkäse aus Kuhmilch, mit strohgelber Farbe, feiner Körnung, zartem Aroma und würzigem Geschmack, besonders zum Reiben als Würzkäse geeignet, 22–24 Monate gereift **vollmundig, kräftig-nussig**

Art.-Nr. 45760 – 1 Ktn. = 1 Lb. à ca. 36kg

Art.-Nr. 45764 – 1 Ktn. = 4 Stck. à ca. 4,5kg

Käsegruppe	Milchart	Fett i. Tr.
------------	----------	-------------

Hartkäse	Kuh-/Rohmilch	32%
----------	---------------	-----

Rinde nicht zum Verzehr geeignet.



Parmigiano Reggiano 12 – 14 Monate DOP

traditioneller ursprungsgeschützter Extrahartkäse aus Kuhmilch, mit strohgelber Farbe, feiner Körnung, zartem Aroma und würzigem Geschmack, besonders zum Reiben als Würzkäse geeignet, 12–14 Monate gereift **kräftig**

Art.-Nr. 45762 – 1 Ktn. = 4 Stck. à ca. 4kg

Art.-Nr. 45768 – 1 Ktn. = 16 Stck. à ca. 1kg

Käsegruppe	Milchart	Fett i. Tr.
------------	----------	-------------

Hartkäse	Kuh-/Rohmilch	32%
----------	---------------	-----

Rinde nicht zum Verzehr geeignet.



Grana Padano 12 Monate DOP

extra harter Käse aus der Poebene Italiens, nur gewisse Provinzen sind zur Herstellung dieses Hartkäses berechtigt, die Bezeichnung „grana“ (granuloso = körnig) hat er wegen seiner körnigen Struktur, ca. 12 Monate gereift **kräftig**

Art.-Nr. 45700 – 1 Ktn. = 1 Lb. à ca. 36kg

Art.-Nr. 45706 – 1 Ktn. = 4 Stck. à ca. 4kg

Art.-Nr. 45708 – 1 Ktn. = 8 Stck. à ca. 2kg

Art.-Nr. 45710 – 1 Ktn. = 16 Stck. à ca. 1kg

Art.-Nr. 45740 – 1 Ktn. = 15 Stck. à 200g egalisiert

Käsegruppe	Milchart	Fett i. Tr.
------------	----------	-------------

Hartkäse	Kuh-/Rohmilch	32%
----------	---------------	-----

Rinde nicht zum Verzehr geeignet.



Grana Padano gehobelt DOP

extra harter Käse aus der Poebene Italiens, nur gewisse Provinzen sind zur Herstellung dieses Hartkäses berechtigt, die Bezeichnung „grana“ (granuloso = körnig) hat er wegen seiner körnigen Struktur, 12–14 Monate gereift **kräftig**

Art.-Nr. 5088 – 1 Ktn. = 5 Beutel à 500g egalisiert

Käsegruppe	Milchart	Fett i. Tr.
------------	----------	-------------

Hartkäse	Kuh-/Rohmilch	32%
----------	---------------	-----



Käsespezialitäten aus Italien



Mozzarella di bufala DOP	Käsegruppe	Milchart	Fett i. Tr.
handwerklich gekäster Pasta Filata Käse aus Büffelmilch, aus natürlichen Zutaten, frei von Konservierungsstoffen, leicht bekömmlich, ideal für die mediterrane Küche leicht-säuerlich	Pasta Filata	Büffelmilch	52%

Art.-Nr. 4832 – 1 Eimer à 2kg (10x200g) egalisiert



Mozzarella di bufala DOP	Käsegruppe	Milchart	Fett i. Tr.
Pasta Filata Käse aus Büffelmilch, mit geschützter Ursprungsbezeichnung aus natürlichen Zutaten, frei von Konservierungsstoffen, leicht bekömmlich, ideal für die mediterrane Küche leicht-säuerlich	Pasta Filata	Büffelmilch	mind. 52%

Art.-Nr. 5027 – 1 Ktn. = 8 Stck. à 125g egalisiert



Seit über 70 Jahren ist die Käserei 3Blatte auf die Herstellung von typisch lombardischem Käse spezialisiert und verwendet ein Verfahren zur Verarbeitung von Milchprodukten, das auf traditionellen Techniken basiert und mit einem innovativen Produktionsansatz kombiniert wird, um hochwertige Produkte zu garantieren.



Camembert di bufala	Käsegruppe	Milchart	Fett i. Tr.
cremiger Weichkäse aus der Lombardei, aus 100% Büffelmilch nach traditioneller Rezeptur handwerklich gekäst, geschmeidige Konsistenz cremig-mild	Weichkäse	Büffelmilch	mind. 64%

VB Art.-Nr. 5125 – 1 Ktn. = 4 Stck. à ca. 250g



Camembert di capra	Käsegruppe	Milchart	Fett i. Tr.
cremiger Weichkäse aus der Lombardei, aus 100% Ziegenmilch nach traditioneller Rezeptur handwerklich gekäst, geschmeidige Konsistenz cremig-mild	Weichkäse	Ziegenmilch	57%

VB Art.-Nr. 5123 – 1 Ktn. = 4 Stck. à ca. 300g



Käsespezialitäten aus Italien



Pecorino mit Pfeffer	Käsegruppe	Milchart	Fett i. Tr.
aus 100% Schafmilch aus Sizilien gekäst, mit schwarzen Pfefferkörnern verfeinert, hervorragend als Dessertkäse geeignet, auch gerieben verleiht er jedem Gericht eine besondere Note, mind. 5 Monate gereift kräftig-pfeffrig	Hartkäse	Schafmilch	mind. 49%
Rinde nicht zum Verzehr geeignet.			
VB Art.-Nr. 5064 – 1 Ktn. = 4 Stck. à ca. 1,8kg			



Pecorino Romano DOP	Käsegruppe	Milchart	Fett i. Tr.
aus frischer Schafvollmilch gekäst, die von den natürlichen Weiden Siziliens, des Latiums und der Provinz Grosseto stammt, ca. 5 Monate gereift würzig, leicht-pikant	Hartkäse	Schafmilch	36%
Rinde nicht zum Verzehr geeignet.			
Art.-Nr. 5094 – 1 Ktn. = 4 Stck. à ca. 2,8kg			
VB Art.-Nr. 5084 – 1 Ktn. = 18 Btl. à 200g egalisiert			



Pecorino Fiore	Käsegruppe	Milchart	Fett i. Tr.
die Grundlage für die Qualität dieser sardischen Käsesorte ist die außergewöhnliche Beschaffenheit der Schafmilch, ca. 5 Monate gereift angenehm-herzhaft	Hartkäse	Schafmilch	33%
Rinde nicht zum Verzehr geeignet.			
VB Art.-Nr. 5096 – 1 Ktn. = 4 Lbe. à ca. 3,5kg			



Provolone Piccante DOP Kugel	Käsegruppe	Milchart	Fett i. Tr.
Pasta Filata Käse aus Italien, nach alter Tradition gekäst, vielseitig in der kalt-warmen Küche verwendbar aromatisch	Pasta Filata	Kuh-/Rohmilch	44%
Rinde nicht zum Verzehr geeignet.			
Art.-Nr. 45810 – 1 Ktn. = 12 Kugeln à ca. 1,5kg			



Provolone Piccante DOP Stange	Käsegruppe	Milchart	Fett i. Tr.
Pasta Filata Käse aus Italien, nach alter Tradition gekäst, vielseitig in der kalt-warmen Küche verwendbar, mind. 4-6 Monate gereift aromatisch	Pasta Filata	Kuhmilch	44%
Rinde nicht zum Verzehr geeignet.			
Art.-Nr. 45806 – 1 Ktn. = 2 Stangen à ca. 6kg			
Art.-Nr. 45803 – 1 Ktn. = 1 Stange à ca. 25kg			



Käsespezialitäten aus Italien



Gorgonzola Marca Oro DOP	Käsegruppe	Milchart	Fett i. Tr.
milder, cremiger italienischer Käse nach alter Tradition gekäst, mit typischen grünblauen Schimmeladern, ca. 8-12 Wochen gereift mild-herzhaft	Weichkäse	Kuhmilch	mind. 48%

Rinde nicht zum Verzehr geeignet.

Art.-Nr. 5802 – 1 Ktn. = 4 x ¼ Lb. à ca. 1,4kg



Gorgonzola Dolce Cucchiaino DOP	Käsegruppe	Milchart	Fett i. Tr.
aus der Lombardei, durch die spezielle Herstellungstechnik wird der Gorgonzola besonders cremig und süßlich, auf geröstetem Brot, Pasta-Gerichten oder als Beilage zu gekochtem und rohem Gemüse, servieren Sie den Gorgonzola mit einem Löffel cremig-pikant	Weichkäse	Kuhmilch	48%

Rinde nicht zum Verzehr geeignet.

Art.-Nr. 46704 – 1 Ktn. = 1 Stck. à ca. 6kg



Mughetto Gorgonzola mit Mascarpone	Käsegruppe	Milchart	Fett i. Tr.
Käsekomposition aus Gorgonzola DOP mit milden Mascarpone Schichten, cremig, weißer Teig mit typisch grünlich bis grauer Aderung (Marmorierung) des Gorgonzolas mild-pikant	Weichkäse	Kuhmilch	69%

Art.-Nr. 5803 – 1 Ktn. = 2 Stck. à ca. 1,1kg

VB Art.-Nr. 5811 – 1 Ktn. = 8 Stck. à 200g egalisiert



Taleggio DOP	Käsegruppe	Milchart	Fett i. Tr.
milder, cremiger italienischer Käse mit geschützter Ursprungsbezeichnung, nach alter Tradition gekäst, mit typischen grünblauen Schimmeladern, ca. 8-12 Wochen gereift mild-herzhaft	Weichkäse	Kuhmilch	mind. 48%

Art.-Nr. 5800 – 1 Ktn. = 2 Lbe. à ca. 2,4kg



Fontal Varrone	Käsegruppe	Milchart	Fett i. Tr.
Aus Milch von Almkühen gekäst, blassgelber, elastischer, weicher Teig mit wenigen kleinen Löchern, die sorgfältige Verarbeitung und die traditionelle Reifung verleiht ihm ein harmonisch buttriges Milcharoma delikat	halbfester Schnittkäse	Kuhmilch	mind. 45%

Rinde nicht zum Verzehr geeignet.

VB Art.-Nr. 5806 – 1 Ktn. = 2 Stck. à ca. 3,2kg



Scamorza Affumicata (=geräuchert)	Käsegruppe	Milchart	Fett i. Tr.
fein aromatisch geräucherter Pasta Filata Käse aus Kuhmilch, am Band, homogene, weiche Konsistenz zart-rauchig	Pasta Filata	Kuhmilch	mind. 44%

Art.-Nr. 5817 – 1 Ktn. = 10 Stck. à 250g egalisiert



Käsespezialitäten aus Litauen

EINZIGARTIGE REZEPTUREN UND GUTE, NATÜRLICHE ZUTATEN

Seit 1924 käst die Firma Zemaitijos Pienas in Telsiai (Litauen) besondere Produkte mit ausgezeichnetem Geschmack und hoher Qualität.

Unter der Marke „Dziugas“ wird ein Hartkäse in verschiedenen Reifestufen nach alter litauischer Tradition gekäst. Sowie unter der Marke „Milde“ geräucherte Schmelzkäse-Snacks. Beides aus der gehaltvollen Kuhmilch aus dem Nationalpark Žemaitija.



Dziugas 12 Monate Mild	Käsegruppe	Milchart	Fett i. Tr.
dieser Käse wird nur aus der Sommermilch von April-Oktober nach alter litauischer Tradition gekäst und hat die typischen Eigenschaften eines reifen Käses, die Milch für die Herstellung kommt aus dem Nationalpark in Žemaitija, mind. 12 Monate gereift, ideal für die kalt-warme Küche, frei von Zusatzstoffen mild, leicht-würzig	Hartkäse	Kuhmilch	40%

Art.-Nr. 44004 – 1 Ktn. = 2 x ½ Lb. à ca. 2,2kg



Dziugas 36 Monate Gourmet	Käsegruppe	Milchart	Fett i. Tr.
dieser Käse wird nur aus der Sommermilch von April-Oktober nach alter litauischer Tradition gekäst, die Milch für die Herstellung kommt aus dem Nationalpark in Žemaitija, die Kalziumlaktatkristalle sind Anzeichen eines fortgeschrittenen Reifestadiums und geben dem Käse seine delikate Knusprigkeit, mind. 36 Monate gereift, ideal für die kalt-warme Küche, frei von Zusatzstoffen herzhaft	Hartkäse	Kuhmilch	40%

Art.-Nr. 44010 – 1 Ktn. = 2 x ½ Lb. à ca. 2,2kg



Dziugas Stücke	Käsegruppe	Milchart	Fett i. Tr.
dieser Käse wird nur aus der Sommermilch von April-Oktober nach alter litauischer Tradition gekäst, die Milch für die Herstellung kommt aus dem Nationalpark in Žemaitijas, frei von Zusatzstoffen in den Varianten:	Hartkäse	Kuhmilch	40%

Art.-Nr. 44072 – 18 Monate gereift, kräftig mit leichten Fruchtaromen

Art.-Nr. 44074 – 24 Monate gereift, pikant-kräftig

1 Ktn. = 12 Stck. à 180g egalisiert



Dziugas gerieben	Käsegruppe	Milchart	Fett i. Tr.
der 12-monatige DŽIUGAS® Mild ist ein Hartkäse, der bereits typische Eigenschaften eines reifen Käses entwickelt hat, seine angenehm zarte Würze und mild pikanter Geschmack prickeln leicht auf der Zunge, ideal zum Überbacken von Pizza und Baguettes, zum Bestreuen von Pasta oder Würzen von Soßen und Fleischgerichten mild-pikant	Hartkäse	Kuhmilch	40%

Art.-Nr. 44085 – 1 Ktn. = 10 Stck. à 100g egalisiert



Dziugas gehobelt	Käsegruppe	Milchart	Fett i. Tr.
in diesem Käse treten bereits die typischen Eigenschaften eines reifen Käses zum Vorschein, auffällig ist die cremige Farbe, mind. 12 Monate gereift, ideal zum Überbacken, zum Würzen von Fleischgerichten oder Saucen, zum Aperitif oder mit einem trockenen Weißwein als Dessert angenehm-würzig	Hartkäse	Kuhmilch	40%

Art.-Nr. 44090 – 1 Ktn. = 10 Stck. à 100g egalisiert





Käsespezialitäten aus den Niederlanden

ERLESENE SPEZIALITÄTEN AUS 100% ZIEGENMILCH

Der Bettinehoeve wurde im Jahre 1982 gegründet und hat sich im Laufe der Jahre von einem ursprünglich traditionellen Ziegenhof mit Käserei zu einem modernen Ziegenkäsebetrieb entwickelt.

Alle Bettine-Produkte werden mit äußerster Sorgfalt hergestellt, um besten Geschmack und erstklassige Qualität zu gewährleisten. Bettinehoeve besticht nicht nur durch die hervorragende Qualität, sondern auch durch die große Vielfalt an Produkten



Ziegenkäse „Grand Cru“	Käsegruppe	Milchart	Fett i. Tr.
mind. 10 Mon. natürlich gereift, ein besonderes Geschmackserlebnis für Käseliebhaber, diesem alten Ziegenkäse wurde 2006 bei einem internationalen Wettbewerb in England die Auszeichnung „Bester Käse der Welt“ verliehen, der ideale Leckerbissen zu einem guten Glas Wein charaktervoll-pikant	Hartkäse	Ziegenmilch	50%
Kunststoffüberzug nicht zum Verzehr geeignet.			
Art.-Nr. 650 – 1 Ktn. = 1 Lb. à ca. 4kg			



Ziegenfrischkäse Rolle Natur	Käsegruppe	Milchart	Fett i. Tr.
dieser Ziegenfrischkäse in attraktiver Rollenform zeichnet sich durch seinen frischen Geschmack aus, vorzüglich im Salat, auf Canapés oder zu Baguette frisch	Frischkäse	Ziegenmilch	48%
Art.-Nr. 664 – 1 Ktn. = 4 Rollen à ca. 1kg			



Ziegenfrischkäse Rolle mit Honig	Käsegruppe	Milchart	Fett i. Tr.
dieser Ziegenfrischkäse mit Honig in attraktiver Rollenform überrascht mit seinem Geschmack und passt hervorragend zu einem knackigen Salat oder zu Baguette erfrischend-mild, mit süßer Honignote	Frischkäse-Zubereitung	Ziegenmilch	40%
Art.-Nr. 666 – 1 Ktn. = 4 Rollen à ca. 1kg			



Ziegenfrischkäse mit Cranberry	Käsegruppe	Milchart	Fett i. Tr.
Frischkäsezubereitung aus 100% niederländische Ziegenmilch mit Cranberry verfeinert, in attraktiver Rollenform cremig-frisch, mit süßlicher Note	Frischkäse-Zubereitung	Ziegenmilch	35%
Art.-Nr. 669 – 1 Ktn. = 4 Rollen à ca. 1kg			



Bettine Blanc	Käsegruppe	Milchart	Fett i. Tr.
dieser cremige Ziegenkäse ist wegen seines milden Charakters beliebt, nach traditioneller Art gekäst und passt perfekt zu verschiedenen Gerichten, auf einer Käseplatte oder in Kombination mit einem Baguette mild	Weichkäse	Ziegenmilch	50%
Art.-Nr. 668 – 1 Ktn. = 1 Rolle à 1kg egalisiert			



Käsespezialitäten aus den Niederlanden

ERLESENE SPEZIALITÄTEN AUS 100% ZIEGENMILCH



Ziegenfrischkäse mit Speck

frischer niederländischer Ziegenfrischkäse mit Schinkenspeck ummantelt, 3-4 Minuten in einer Pfanne oder auf dem Grill leicht anbraten und mit einem frischen Salat genießen
frisch-aromatisch, herzhaft

Käsegruppe

Frischkäse

Milchart

Ziegenmilch

Fett i. Tr.

mind.
48%

Art.-Nr. 680 – 1 Ktn. = 6 Stck. (à 2x60g) egalisiert



Ziegenfrischkäse mit Honig

der frische niederländische Ziegenfrischkäse wird aus 100% Ziegenmilch gekäst, mit Honig verfeinert auf Toast, im Salat oder als Dessert ein Genuss
cremig-frisch, mit süßer Honignote

Käsegruppe

Frischkäse

Milchart

Ziegenmilch

Fett i. Tr.

mind.
40%

Art.-Nr. 685 – 1 Ktn. = 6 Stck. (à 2x60g) egalisiert



Ziegenfrischkäse Natur

frischer niederländischer Ziegenfrischkäse aus 100% Ziegenmilch gekäst, vielseitig verwendbar, z.B. als Vorspeise, Dessert oder zum Überbacken
cremig-frisch

Käsegruppe

Frischkäse

Milchart

Ziegenmilch

Fett i. Tr.

mind.
48%

VB Art.-Nr. 690 – 1 Ktn. = 6 Stck. (à 2x60g) egalisiert



Ziegenweichkäse

traditionell aus 100% Ziegenmilch gekäst, der weiche Innenraum ist in eine feste, schneeweiße Kruste gehüllt, den verfeinerten Geschmack verdankt er seiner geduldigen Reifung – von außen nach innen
leicht würzig

Käsegruppe

Weichkäse

Milchart

Ziegenmilch

Fett i. Tr.

mind.
50%

Art.-Nr. 687 – 1 Ktn. = 6 Stck. à 200g egalisiert



Käsespezialitäten aus den Niederlanden AUS HOFEIGENER KÄSEREI

Hochwertige Milch ausschließlich von hofeigenen, tierfreundlich gehaltenen und vollwertig ernährten Kühen und Ziegen

- **frei von künstlichen Aromen**
- **frei von Allergenen, Gluten und Laktose**



Bockshornziege	Käsegruppe	Milchart	Fett i. Tr.
Schnittkäse aus pasteurisierter Ziegenmilch mit nussigen Bockshornklee-Samen verfeinert, cremige Textur mild-rahmig	Schnittkäse-zubereitung	Ziegenmilch	mind. 50%

Kunststoffüberzug nicht zum Verzehr geeignet.

Art.-Nr. 7220 – 1 Ktn. = 1 x ½ Lb. à ca. 2,2kg



Kürbisknacker	Käsegruppe	Milchart	Fett i. Tr.
kernige Schnittkäse-Kreation aus der Bauernhofkäserei im Twenteland, gekäst aus hofeigener Kuh-Weidemilch, mit knackigen Kürbiskernen und fruchtigen Karottenstückchen, von Hand dekoriert, nussig-mild, mit fruchtiger Karotten-Note	Schnittkäse-zubereitung	Kuhmilch	mind. 50%

Kunststoffüberzug nicht zum Verzehr geeignet.

Art.-Nr. 7223 – 1 Ktn. = 1 x ½ Lb. à ca. 2,2kg



Feuerschote	Käsegruppe	Milchart	Fett i. Tr.
Schnittkäsespezialität mit fruchtigen Chili-Stückchen verfeinert, ohne künstliche Farbstoffe feurig-scharf	Schnittkäse-zubereitung	Kuhmilch	mind. 50%

Kunststoffüberzug nicht zum Verzehr geeignet.

Art.-Nr. 7226 – 1 Ktn. = 1 x ½ Lb. à ca. 2,2kg



Thymian-Honigziege	Käsegruppe	Milchart	Fett i. Tr.
duftende Schnittkäse-Kreation aus rahmiger Ziegenmilch aromatischem Thymian und einer feinen Honig-Note, von Hand dekoriert mild-aromatisch	Schnittkäse-zubereitung	Ziegenmilch	mind. 50%

Kunststoffüberzug nicht zum Verzehr geeignet.

Art.-Nr. 7227 – 1 Ktn. = 1 x ½ Lb. à ca. 2,2kg



Ziegenmarie	Käsegruppe	Milchart	Fett i. Tr.
aus 100% regionaler Ziegenmilch gekäst, das besondere Kennzeichen ist das Brandzeichen, das bei jedem Laib in die rustikale Rinde geprägt wird, mind. 3 Monate gereift mild-aromatisch	Schnittkäse-zubereitung	Ziegenmilch	mind. 50%

Kunststoffüberzug nicht zum Verzehr geeignet.

Art.-Nr. 7229 – 1 Ktn. = 1 x ½ Lb. à ca. 2,1kg





Deswegen Österreich

VERKAUFSARGUMENTE FÜR ÖSTERREICHISCHE KÄSESPEZIALITÄTEN

Der Sympathiefaktor

Über 10 Millionen Deutsche machen jedes Jahr Urlaub in Österreich. Genießen das Land, die Leute und die kulinarischen Spezialitäten. Das schafft Vertrauen und macht Lust auf mehr!



Die Premiumqualität

Österreich = unberührte Natur, würzige Gräser, alpenfrische Milch, silofreie Fütterung bei der Heumilch

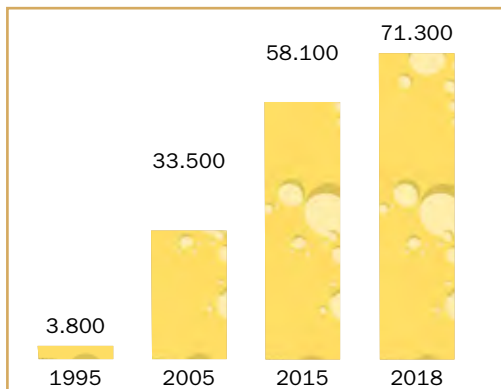


Vielfältige und eigenständige – zum Teil noch auf einzelnen Sennereien handgekäste – Spezialitäten (z.B. Bergkäse) mit hervorragenden Spannen für den Handel!



Die Herkunftsgarantie

Strenge, nachvollziehbare und permanente Kontrollen um den kritischen Qualitätsansprüchen des Konsumenten permanent gerecht zu werden!



DIE ERFOLGSGESCHICHTE:

Absatzentwicklung österreichischer Käsespezialitäten in Deutschland (in to)





Die österreichische ARGE Heumilch ist der Dachverband der Heumilchorganisationen in den Bundesländern (Vorarlberg, Tirol, Salzburg, Oberösterreich und der Steiermark). Sie wurde im April 2004 in Innsbruck gegründet. Unter der ARGE sind über 8000 Landwirte und mehr als 60 Molkereien, Käsereien etc. vereinigt.

Die Mitglieder der ARGE liefern 420 Millionen kg Heumilch, das sind 15% der gesamten angelieferten Milchmenge. Der europaweite Anteil von Heumilch an der Gesamtmilchmenge beläuft sich auf nur 3%! (Quelle: www.heumilch.at, 10.04.2016)

Das österreichische Heumilchregulativ



Heumilchkühe werden im Sommer ausschließlich mit saftigen Gräsern und Kräutern von den Wiesen und im Winter mit Heu (kein Silofutter) und mineralstoffreichem Getreideschrot gefüttert.

Vorschriften für silofreie Heumilch:

1. Heumilch ist Milch, die ohne Futter aus Silage (vergorene Futtermittel) erzeugt wird.
2. Die Fütterung erfolgt im Jahreslauf. Im Sommer erhalten die Heumilchkühe Gras und im Winter erfolgt die Fütterung mit Heu und Getreideschrot.
3. Gärfutter ist ebenso verboten wie die Verfütterung von bedenklichen, industriellen Nebenprodukten.
4. Futtermittel tierischen Ursprungs sind strengstens untersagt.
5. Weder Klärschlamm noch Kompost aus kommunalen Aufbereitungsanlagen dürfen auf die Felder und Wiesen gebracht werden.
6. Zwischen der Ausbringung von Dünger und der Nutzung der Futterflächen müssen mindestens drei Wochen vergehen.
7. Die Zahl des Viehbesatzes ist ebenso geregelt wie der Erhalt von Grünflächen.
8. Sämtliche Produkte der ARGE-Heumilch-Betriebe werden gentechnikfrei hergestellt.

Was macht die Heumilch so besonders?

- Hohe Käseeritauglichkeit
- Doppelt so hoher Gehalt an essenziellen Fettsäuren im Vergleich zur Standardmilch.
- Sehr niedriger Gehalt an Buttersäurebakterien (Clostridien). Die von Clostridien produzierte Buttersäure führt zu Spätblähungen im Hartkäse und beeinflusst die sensorische Eigenschaft des Käses negativ.



(Quelle: Text: Ulrike Schulze, Käsesommelière, Abbildungen: www.heumilch.at)



Käsespezialitäten aus Österreich

ALLE LEIDENSCHAFT DEM FEINEN GESCHMACK

DIE KÄSEMACHER stellen in Ihrer Manufaktur im naturbelassenen Hochplateau des Waldviertels, mit viel Liebe und nach bewährter Tradition, vielfältige Käse- und Antipasti-Spezialitäten her – Voraussetzung dafür ist eine sorgfältige Milchproduktion im Einklang mit der Natur.



Ziegenkäse Torte	Käsegruppe	Milchart	Fett i. Tr.
Ziegenkäse Torte mit frischen Kräutern ummantelt, leicht säuerlicher und milchig-rahmiger Geschmack, kombiniert mit feinen Kräutern, cremige bis weich samtige Textur cremig-aromatisch	Frischkäse-zubereitung	Ziegenmilch	mind. 45%

Art.-Nr. 4748 – 1 Ktn. = 2 Torten à 1kg egalisiert



Ziegenkäse Torte mit Cranberry und Honig	Käsegruppe	Milchart	Fett i. Tr.
mildsäuerlicher Frischkäse aus 100% Ziegenmilch mit zartem Ziegenmilcharoma harmoniert ausgezeichnet mit der herben Note der Cranberries und der zarten Süße des Waldviertler Bienenhonigs cremig-fruchtig	Frischkäse-zubereitung	Ziegenmilch	mind. 40%

VB Art.-Nr. 4851 – 1 Ktn. = 2 Torten à 1kg egalisiert



Ziegenkäse Torte mit Kürbiskernen und Honig	Käsegruppe	Milchart	Fett i. Tr.
der mildsäuerliche Frischkäse aus 100% Ziegenmilch mit zartem Ziegenmilcharoma harmoniert ausgezeichnet mit den frisch gerösteten Kürbiskernen mit nussigem Geschmack und der zarten Süße des Waldviertler Bienenhonigs cremig-nussig-süß	Frischkäse-zubereitung	Ziegenmilch	mind. 40%

VB Art.-Nr. 4852 – 1 Ktn. = 2 Torten à 1kg egalisiert



Ziegenkäse Torte mit Haselnuss und Honig	Käsegruppe	Milchart	Fett i. Tr.
Ziegenkäse Torte mit Haselnuss und Honig verfeinert, der honigsüße Geschmack von dem cremigen Frischkäse, kombiniert mit dem zart nussigen Aroma von Haselnüssen, die sich schützend als Mantel über die Torte legt cremig-nussig	Frischkäse-zubereitung	Ziegenmilch	mind. 45%

Art.-Nr. 4855 – 1 Ktn. = 2 Torten à 1kg egalisiert



Waldviertler Kürbiskäse	Käsegruppe	Milchart	Fett i. Tr.
geschmackvoller Schnittkäse aus pasteurisierter Schafmilch, mit geriebenen Kürbiskernen im Käseteig aromatisch	Schnittkäse	Schafmilch	mind. 45%

VB Art.-Nr. 4757 – 1 Ktn. = 2 Lbe. à ca. 1kg



Ziegenröllchen	Käsegruppe	Milchart	Fett i. Tr.
diese Frischkäsezubereitung zeichnet sich vor allem durch den feinen und cremigen Charakter aus, mildsäuerlicher Frischkäse mit einem zarten Ziegenmilcharoma 1 Ktn. = 1 Tasse à 5 x 100g In den Geschmacksrichtungen:	Frischkäse-zubereitung	Ziegenmilch	mind. 45%

Art.-Nr. 4775 – mit Wildkräutern, fein-würzig im Geschmack

VB Art.-Nr. 4776 – mit Pfeffer, pfeffrig-scharf im Geschmack

VB Art.-Nr. 4777 – mit Schnittlauch, lauchzwieblig-mild im Geschmack





Käsespezialitäten aus Österreich

ALLE LEIDENSCHAFT DEM FEINEN GESCHMACK

Das Gemüse für die bekannten Antipasti-Spezialitäten von DIE KÄSEMACHER, wie der Peppersweet, eine eigene Kirschnaprika-Züchtung, wird von langjährigen Partnern auf Feldern im Süden Europas großgezogen und bewirtschaftet.

Nach Anbau und Aufzucht der Pflanzen aus eigenem Saatgut wird jede Frucht einzeln per Hand gepflückt um einen schonenden Ernteverlauf garantieren zu können. Danach tritt das erntefrische Gemüse seine Reise ins Waldviertel an. Viele fleißige Hände entkernen das knackige Gemüse, damit es anschließend per Hand mit feinstem Frischkäse gefüllt werden kann.



Peppersweet gefüllt mit Frischkäse	Produktgruppe	Milchart	Fett i. Tr.
der exotische, pikant-süßlich schmeckende Kirschnaprika wird mit einer Frischkäsezubereitung aus pasteurisierter Milch gefüllt und in Rapsöl eingelegt, diese Kombination verleiht dem Genießer einen erfrischenden Geschmack mit herzhaft knackigem Biss	Antipasti	Kuh-/Schafmilch	mind. 45%

Art.-Nr. 4730 – 1 Kübel = 1,3kg Einwaage/800g Abtropfgewicht



Yellobell gefüllt mit Frischkäse	Produktgruppe	Milchart	Fett i. Tr.
Patisson-Kürbisse werden mit einer Frischkäsezubereitung gefüllt und in Rapsöl eingelegt, die Patisson-Frucht zeichnet sich durch eine feste Konsistenz und einen zart-säuerlichen Geschmack aus	Antipasti	Kuh-/Schafmilch	mind. 45%

VB Art.-Nr. 4731 – 1 Kübel = 1,3kg Einwaage/800g Abtropfgewicht



Aprikosen gefüllt mit Frischkäse	Produktgruppe	Milchart	Fett i. Tr.
getrocknete Aprikosen werden mit einer Frischkäsezubereitung gefüllt und in Rapsöl eingelegt, sehr gut als süße Vorspeise sowie im Dessertbereich	Antipasti	Kuhmilch	mind. 45%

VB Art.-Nr. 4764 – 1 Kübel = 1,3kg Einwaage/800g Abtropfgewicht



Antipasti-Selection Bunter Mix	Produktgruppe	Milchart	Fett i. Tr.
Gemüse mit Frischkäsezubereitung in Rapsöl eingelegt, mit den Klassikern Yellobell, milde grüne Pfefferoni und scharfe rote Pfefferoni, ideal zum Snacken, für die Mittagspause oder zum Grillen würzig-pikant	Antipasti	Kuh-/Schafmilch	mind. 45%

Art.-Nr. 78472 – 1 Ktn. = 6 Stck. à 360g egalisiert



Antipasti-Selection Mediterraner Mix	Produktgruppe	Milchart	Fett i. Tr.
Peppersweet mit Frischkäsezubereitung, getrocknete Tomaten, marinierte Oliven und Schafschmittkäse in Rapsöl eingelegt, ideal als Ergänzung zu mediterranen oder orientalischen Gerichten sowie als Beilage zum Grillen würzig-mediterran	Antipasti	Kuh-/Schafmilch	mind. 45%

Art.-Nr. 78473 – 1 Ktn. = 6 Stck. à 360g egalisiert



Käsespezialitäten aus Österreich

...AUS FRISCHER BERGBAUERNMILCH VON CA. 700 MILCHBAUERN DER SCHÖNEN STEIERMARK



Ennstaler Rahmcamembert	Käsegruppe	Milchart	Fett i. Tr.
mild-cremiger Weichkäse mit weißem Außenschimmel aus frischer Bergbauernmilch aus den steirischen Alpen cremig-mild	Weichkäse	Kuhmilch	65%

Art.-Nr. 31590 – 1 Ktn. = 6 Stck. à 250g egalisiert



Ennstaler Edelweichkäse	Käsegruppe	Milchart	Fett i. Tr.
cremiger Weichkäse mit feinen Rotkulturen veredelt aus frischer Bergbauernmilch aus den steirischen Alpen cremig-würzig	Weichkäse	Kuhmilch	65%

Art.-Nr. 31594 – 1 Ktn. = 6 Stck. à 250g egalisiert



Ennstaler Weinkäse	Käsegruppe	Milchart	Fett i. Tr.
cremiger Weichkäse aus frischer Bergbauernmilch aus den steirischen Alpen, mit österreichischem Zweigelt ummantelt zart-pikant	Weichkäse	Kuhmilch	65%

Art.-Nr. 31598 – 1 Ktn. = 6 Stck. à 250g egalisiert

Art.-Nr. 31570 – 1 Ktn. = 1 Lb. à ca. 1,3kg



Bio Ennstaler Camembert	Käsegruppe	Milchart	Fett i. Tr.
mild-cremiger Weichkäse mit weißem Außenschimmel aus frischer Bio Bergbauernmilch aus den steirischen Alpen cremig-mild	Weichkäse	Kuhmilch	55%

VB Art.-Nr. 31750 – 1 Ktn. = 5 Stck. à 100g egalisiert



Bio Ennstaler Edelweichkäse	Käsegruppe	Milchart	Fett i. Tr.
cremiger Weichkäse mit feinen Rotkulturen veredelt aus frischer Bio Bergbauernmilch aus den steirischen Alpen cremig-würzig	Weichkäse	Kuhmilch	55%

VB Art.-Nr. 31754 – 1 Ktn. = 5 Stck. à 100g egalisiert



Bio Ennstaler Weinkäse	Käsegruppe	Milchart	Fett i. Tr.
cremiger Weichkäse aus frischer Bio Bergbauernmilch aus den steirischen Alpen, mit österreichischem Zweigelt ummantelt zart-pikant	Weichkäse	Kuhmilch	55%

VB Art.-Nr. 31758 – 1 Ktn. = 5 Stck. à 100g egalisiert



Käsespezialitäten aus Österreich

Die Käse Rebellen schwören seit jeher auf reinen Geschmack von Bergbauern-Heumilch.

Außerdem kann aufgrund der erstklassigen Qualität der Bergbauern-Heumilch beim Käsen auf jegliche Zusatzstoffe und Konservierungsmittel verzichtet werden. Bei der Käsevielfalt sind keine Grenzen gesetzt.

Bergbauern-Heumilch ist für jeden Käse der ideale Rohstoff.



Heumilch Camembert	Käsegruppe	Milchart	Fett i. Tr.
cremiger Camembert aus 100% tagesfrischer Bergbauern-Heumilch mit einem typischen Duft nach Pilzen, Moos und Erdnüssen cremig-fein	Weichkäse	Kuhmilch	mind. 50%

VB Art.-Nr. 1968 – 1 Ktn. = 4 Stck. à 250g egalisiert



Rübli Rebell	Käsegruppe	Milchart	Fett i. Tr.
cremiger Schnittkäse aus Bergbauern-Heumilch mit frischem Joghurt und Karottensaft verfeinert, das satte Orange des Käses kündigt an was er im Duft erfüllt, der geschmackliche Facetten-Reichtum dieses Käses wird am Gaumen fortgesetzt und mit einem cremig weichen Mundgefühl vollendet cremig-mild	Schnittkäse	Kuhmilch	mind. 50%

Art.-Nr. 2027 – 1 Ktn. = ½ Lb. à ca. 3kg



Pfeffer Rebell	Käsegruppe	Milchart	Fett i. Tr.
aus Bergbauern-Heumilch traditionell gekäst, der Name dieses Käses spiegelt sich im intensiven Pfefferaroma wieder, untermalt wird dieses von Rahm, Honig und Blumenwiese cremig-pikant	Schnittkäse	Kuhmilch	mind. 50%

VB Art.-Nr. 2029 – 1 Ktn. = ½ Lb. à ca. 3kg



Bio Chili Rebell	Käsegruppe	Milchart	Fett i. Tr.
cremig-weicher Schnittkäse aus Bio Bergbauern-Heumilch mit Bio-Chili verfeinert und affinert, die Schärfe des Chili wird begleitet von rauchigen und rahmigen Noten, mind. 10 Wochen gereift aromatisch-würzig	Schnittkäse	Kuhmilch	mind. 50%

VB Art.-Nr. 2037 – 1 Ktn. = 1 Lb. à ca. 3kg



Bergkräuter Rebell	Käsegruppe	Milchart	Fett i. Tr.
cremiger Schnittkäse aus Bergbauern-Heumilch mit einem intensiven Duft nach Blumenwiese, Honig und Heu, dunkelaromatisch präsentiert sich der Käse am Gaumen mit Thymian, Schwarzbrot, Walnuss sowie fein säuerlichen Joghurtnote, mind. 10 Wochen gereift aromatisch	Schnittkäse	Kuhmilch	mind. 50%

VB Art.-Nr. 2030 – 1 Ktn. = ½ Lb. à ca. 3kg





Käsespezialitäten aus Österreich BIO AUS ÜBERZEUGUNG!

Aus der einzigen Klosterkäserei Oberösterreichs in Schlierbach.
Durch die Biomilch aus dem Alpenvorland und die Reifung in den barocken Kellergewölben der Klosterkäserei Schlierbach erhalten diese Käsespezialitäten ihr einzigartiges Aroma.



Bio Petrus	Käsegruppe	Milchart	Fett i. Tr.
cremiger Weichkäse mit Rotkultur und edlem Weißschimmel, sorgfältig gereift, die typische weiß-rote Rinde vereint milde Würze und feinste Cremigkeit aromatisch-würzig	Weichkäse	Kuhmilch	60%

Art.-Nr. 4947 – 1 Ktn. = 5 Stck. à 150g egalisiert



Bio Bacchus	Käsegruppe	Milchart	Fett i. Tr.
Bio Weichkäse mit Rotkulturen und Rotwein affinert und aus Bio-Kuhmilch gekäst, dadurch erhält der Weichkäse seine unverwechselbare, fast schwarze Rinde fein-würzig	Weichkäse	Kuhmilch	mind. 45%

Art.-Nr. 4949 – 1 Ktn. = 5 Stck. à 150g egalisiert



Bio Paulus	Käsegruppe	Milchart	Fett i. Tr.
in den barocken Kellergewölben der Klosterkäserei Schlierbach gereift, mit leichtem Weißschimmel und feiner Rotkultur, frei von Konservierungs- und Zusatzstoffen cremig, mild-würzig	Weichkäse	Kuhmilch	mind. 45%

VB Art.-Nr. 4946 – 1 Ktn. = 5 Stück à 150g egalisiert



Bio Schafcamembert	Käsegruppe	Milchart	Fett i. Tr.
aus bester Bio-Schafmilch gekäst, die Herstellung und Reifung mit speziellen Schimmelkulturen ergeben einen milden, zartschmelzenden Käseteig mild mit typischer Camembert Note	Weichkäse	Schafmilch	mind. 45%

VB Art.-Nr. 4938 – 1 Ktn. = 6 Stck. à 100g egalisiert



Bio Schaffrischkäse	Käsegruppe	Milchart	Fett i. Tr.
aus Schafmilch gekäst, cremige Konsistenz, nicht nur für Kuhmilch-allergiker eine gute Alternative angenehm säuerlich, mit dezenter Schafmilch-Note	Frischkäse	Schafmilch	mind. 45%

VB Art.-Nr. 4969 – 1 Ktn. = 6 Stck. à 150g egalisiert



Bio Ziegen Camembert	Käsegruppe	Milchart	Fett i. Tr.
charakteristisch-cremiger Weichkäse mit angenehm mildem Geschmack und zartem Ziegenmilcharoma, in den Kellergewölben der Klosterkäserei Schlierbach gereift cremig-mild	Weichkäse	Ziegenmilch	mind. 45%

VB Art.-Nr. 4951 – 1 Ktn. = 6 Stck. à 100g egalisiert



Käsespezialitäten aus Österreich

SPEZIALITÄTEN AUS BESTER ALPENMILCH

Wenn man die Schönheit des „Ländles“ zwischen Arlberg und Bodensee kennt, ist es ganz natürlich, dass von hier die beste Alpenmilch kommt. Aus einer intakten Natur mit blühenden Wiesen und Alpen, von einer traditionell geprägten Landwirtschaft, in der Bergbauern noch eine wichtige Rolle spielen.



Ländle Weinkäse	Käsegruppe	Milchart	Fett i. Tr.
aus frischer Vorarlberger Alpenmilch, Naturrinde mit Rotwein veredelt, ca. 3 Monate gereift, frei von Zusatzstoffen fruchtig-aromatisch	Schnittkäse	Kuhmilch	50%

Art.-Nr. 4020 – 1 Ktn. = 1 Lb. à ca. 4kg

VB Art.-Nr. 4142 – 1 Ktn. = 10 Stck. à 200g egalisiert



Ländle Mostkäse	Käsegruppe	Milchart	Fett i. Tr.
aus frischer Vorarlberger Alpenmilch, Naturrinde mit Apfel- und Birnenmost veredelt, ca. 3 Monate gereift, frei von Zusatzstoffen aromatisch	Schnittkäse	Kuhmilch	50%

Art.-Nr. 4021 – 1 Ktn. = 1 Lb. à ca. 4kg



Ländle Braukäse	Käsegruppe	Milchart	Fett i. Tr.
aus frischer Vorarlberger Alpenmilch, Naturrinde mit Biermalzextrakt veredelt, ca. 2 Monate gereift, kalorienreduziert, frei von Zusatzstoffen mild, leicht süßlich	Schnittkäse	Kuhmilch	35%

Art.-Nr. 4022 – 1 Ktn. = 1 Lb. à ca. 4kg



Ländle Räbikäse	Käsegruppe	Milchart	Fett i. Tr.
aus frischer Vorarlberger Alpenmilch mit naturgereifter, leichter Rotrinde, ca. 5 Monate gereift, frei von Zusatzstoffen kräftig-würzig	Schnittkäse	Kuhmilch	45%

VB Art.-Nr. 4023 – 1 Ktn. = 1 Lb. à ca. 4kg

VB Art.-Nr. 4152 – 1 Ktn. = 10 Stck. à 200g egalisiert



Ländle Pfeffertaler	Käsegruppe	Milchart	Fett i. Tr.
aus frischer Vorarlberger Alpenmilch, naturgereift mit grünem Madagaskarpfeffer im Teig verfeinert, ca. 3 Monate gereift, frei von Zusatzstoffen leicht pfeffrig	Schnittkäse	Kuhmilch	45%

VB Art.-Nr. 4024 – 1 Ktn. = 1 Lb. à ca. 4kg



Ländle Arlberger	Käsegruppe	Milchart	Fett i. Tr.
aus bester Heumilch g.t.S. gekäst, cremig-geschmeidig im Teig, mit aromatischem Charakter, ca. 5 Monate im Naturkeller gereift, frei von Zusatzstoffen aromatisch-würzig	Schnittkäse	Kuhmilch	55%




VB Art.-Nr. 4038 – 1 Ktn. = 1 Lb. à ca. 4kg







Käsespezialitäten aus Österreich

SPEZIALITÄTEN AUS BESTER ALPENMILCH




Ländle Klostertaler	Käsegruppe	Milchart	Fett i. Tr.
naturgereift aus bester Vorarlberger Alpenmilch gekäst, hellbraune, trockene Rinde, hellgelber Teig mit vereinzelt Rundlöchern, ca. 7 Monate im Naturkeller gereift, frei von Zusatzstoffen cremig-würzig	Schnittkäse	Kuhmilch	50%
Art.-Nr. 4026 – 1 Ktn. = 1 Lb. à ca. 8kg			
Art.-Nr. 4065 – 1 Ktn. = 1 x ¼ Lb. à ca. 2kg			



Ländle Safrankäse	Käsegruppe	Milchart	Fett i. Tr.
naturgereift aus bester Vorarlberger Heumilch gekäst, mit echten Safranfäden durchzogen, Käserinde mit Safranwasser affinert, daraus ergibt sich die herb-würzige Safrannote, ca. 8 Wochen gereift, frei von Zusatzstoffen mild mit Safrannote	Schnittkäse	Kuhmilch	45%
Art.-Nr. 4028 – 1 Ktn. = 1 Lb. à ca. 4kg			
			






Ländle Rahmkäse	Käsegruppe	Milchart	Fett i. Tr.
aus bester frischer Heumilch gekäst und auf traditionelle handwerkliche Art und Weise gereift und gepflegt, ca. 5 Wochen im Naturkeller gereift, cremige und rahmige Konsistenz, frei von Zusatzstoffen mild	Schnittkäse	Kuhmilch	55%
Art.-Nr. 4035 – 1 Ktn. = 1 Lb. à ca. 2,2kg			
			






Ländle Raclette Stange	Käsegruppe	Milchart	Fett i. Tr.
aus frischer Vorarlberger Alpenmilch; zart schmelzende Käsespezialität in der praktischen Stangenform, mind. 3 Monate gereift, frei von Farb- und Konservierungsstoffen fein-würzig	Schnittkäse	Kuhmilch	50%
Art.-Nr. 4050 – 1 Ktn. = 1 Stg. à ca. 2,5kg			



Ländle Raclette Stange mit Pfefferkörnern	Käsegruppe	Milchart	Fett i. Tr.
aus frischer Vorarlberger Alpenmilch; zart schmelzende Käsespezialität mit erlesenem grünen Madagaskarpfeffer verfeinert, in der praktischen Stangenform, ca. 3 Monate gereift, frei von Zusatzstoffen fein-würzig	Schnittkäse	Kuhmilch	50%
VB Art.-Nr. 4052 – 1 Ktn. = 1 Stg. à ca. 2,5kg			

Saisonartikel







Ländle Raclette Stange mit Chili	Käsegruppe	Milchart	Fett i. Tr.
aus frischer Vorarlberger Alpenmilch; zart schmelzende Käsespezialität mit erlesenem Chili und Paprika verfeinert, in der praktischen Stangenform, ca. 3 Monate gereift, frei von Zusatzstoffen fein-würzig	Schnittkäse	Kuhmilch	50%
VB Art.-Nr. 4051 – 1 Ktn. = 1 Stg. à ca. 2,5kg			





Saisonartikel

Spezialitäten aus Österreich



Zillertaler Edelschaf Stange	Käsegruppe	Milchart	Fett i. Tr.
naturgereifte, edle Käsespezialität aus reiner Schaf-Heumilch des Zillertals, mit leichter Rotkulturrinde, mind. 5 Monate gereift, in der praktischen Stangenform, frei von Zusatzstoffen würzig-aromatisch	Hartkäse	Schafmilch	mind. 45%
Art.-Nr. 32024 – 1 Ktn. = 2 Stg. à ca. 1,8kg			
   			



Zillertaler Edelziege Stange	Käsegruppe	Milchart	Fett i. Tr.
naturgereifte, edle Käsespezialität aus reiner Ziegen-Heumilch des Zillertals, mit leichter Rotkulturrinde, mind. 3 Monate gereift, in der praktischen Stangenform, frei von Konservierungs- und Zusatzstoffen würzig	Schnittkäse	Ziegenmilch	mind. 45%
Art.-Nr. 32025 – 1 Ktn. = 2 Stg. à ca. 1,8kg			
   			



BergSenn Graukäse	Käsegruppe	Milchart	Fett i. Tr.
traditionell aus frischer, silofreier Magermilch von den Bergbauernhöfen des Zillertales nach altem Rezept von Hand gekäst, ca. 10-12 Wochen gereift würzig-säuerlich	Sauermilchkäse	Kuhmilch/thermisiert	<1%
VB Art.-Nr. 4192 – 1 Ktn. = 2 Stck. à 1,7kg			
 			



Affineur Le Rosé	Käsegruppe	Milchart	Fett i. Tr.
ein Rotkulturrindkäse, der mit Rosé-Wein, Gewürzen und Kräutern veredelt wird, diese Mischung und die lange Reifezeit von 8 Monaten tragen dazu bei, dass der Käse seinen charakteristischen Geschmack und zarten Schmelz erhält würzig	Hartkäse	Kuhmilch	50%
Art.-Nr. 32446 – 1 Ktn. = 2 x ½ Lbe. à ca. 2,65kg			
  			



BergSenn Sennbutter	Käsegruppe	Milchart	Fett i. Tr.
auf der Sennerei im Zillertal nach alter Tradition aus feinstem Sauerrahm aus Heumilch im Butterfass gebuttert	Butter	Kuhmilch	mind. 82%
Art.-Nr. 9277 – 1 Ktn. = 10 Stck. à 250g egalisiert			
 			



Steinpilzbutter	Käsegruppe	Milchart	Fett i. Tr.
die Kärntnermilch Steinpilzbutter ist perfekt zum Grillen und verfeinern von Fleisch- und Nudelgerichten	Butter	Kuhmilch	66% absolut
Art.-Nr. 9269 – 1 Ktn. à 5 Stck. à 100g egalisiert			
			



Käsespezialitäten aus der Schweiz VON NATUR AUS REINSTER GENUSS

Die Schweiz beeindruckt durch ihre abwechslungsreiche, unberührte Natur ebenso wie durch ihren Reichtum an Traditionen. Dazu gehört natürlich auch die Handwerkskunst des KäSENS. Typisch für die Schweizer Käsemeister ist es seit jeher, naturbelassene Produkte von höchster Güte zu fertigen.

Diese einzigartige Qualität können Sie in jeder der vielfältigen Käsespezialitäten aus der Schweiz schmecken!





Cru de Alpes	Käsegruppe	Milchart	Fett i. Tr.
Schweizer Bergkäse aus dem Kanton Fribourg, aus frischer Berg-Käserei-Rohmilch gekäst, mind. 8 Monate im Käsekeller gereift kräftig-würzig	Hartkäse	Kuh-/Rohmilch	48%
Rinde nicht zum Verzehr geeignet.			
Art.-Nr. 33220 – 1 Lb. à ca. 30kg			
   			



Kaltbach Le Gruyère AOP	Käsegruppe	Milchart	Fett i. Tr.
unter natürlichen Bedingungen ca. 12 Monate gereift, die Laibe werden in einem einzigartigen Klima gepflegt bis die Rinde eine natürliche, dunkle Patina aufweist harmonisch-kräftig	Hartkäse	Kuh-/Rohmilch	mind. 49%
Rinde nicht zum Verzehr geeignet.			
Art.-Nr. 33766 – 1 Ktn. = ¼ St. à ca. 8kg			
   			



St. Galler Bergkäse	Käsegruppe	Milchart	Fett i. Tr.
traditionell aus frischer Schweizer Rohmilch (Heumilch) aus dem St. Galler Berggebiet gekäst, mind. 5 Monate gereift, geschmeidiger Teig mit einer feinen Konsistenz fein-würzig	Schnittkäse	Kuh-/Rohmilch	52%
Rinde nicht zum Verzehr geeignet.			
Art.-Nr. 33230 – 1 Lb. à ca. 4kg			
    			



Rote Hexe	Käsegruppe	Milchart	Fett i. Tr.
naturgereifter Rohmilchkäse aus der Schweiz, cremig geschmeidiger Teig mit würzigem Geschmack, durch die rote Rinde (Paprikapulver) ein Blickfang in jeder Theke, ca. 4-5 Monate gereift cremig-würzig	Schnittkäse	Kuh-/Rohmilch	mind. 55%
Rinde nicht zum Verzehr geeignet.			
Art.-Nr. 33940 – 1 Ktn. = 1 Lb. à ca. 6,5kg			
   			



Der scharfe Maxx	Käsegruppe	Milchart	Fett i. Tr.
der Rohmilchkäse erhält seinen cremig-würzigen Geschmack durch spezielle Pflege mit einer individuellen Sulz im klimatisierten Kellergewölbe, ca. 5 Monate gereift, zart schmelzender Teig extra-würzig	Schnittkäse	Kuh-/Rohmilch	mind. 58%
Rinde nicht zum Verzehr geeignet.			
Art.-Nr. 33942 – 1 Ktn. = 1 Lb. à ca. 6,5kg			
   			







Luzerner Rahmkäse	Käsegruppe	Milchart	Fett i. Tr.
der zart cremige Rahmkäse verführt Geniesser, die es gerne mild mögen, der beliebte Schnittkäse aus der Schweiz wird aus bester Milch und feinstem Rahm aus der Region Luzern gekäst cremig-mild	Schnittkäse	Kuhmilch	mind. 55%
Rinde nicht zum Verzehr geeignet.			
Art.-Nr. 52 – 1 Ktn. = 1 Lb. à ca. 4kg			
   			







Käsespezialitäten aus der Schweiz

VON NATUR AUS REINSTER GENUSS



Schweizer Kümmelkäse 		Käsegruppe	Milchart	Fett i. Tr.
aus frischer Appenzeller Bergmilch auf über 900m Höhe in einem Familienbetrieb gekäst, ca. 1,5-2,5 Monate gereift mild-würzig, mit Kümmelgeschmack		Schnittkäse	Kuhmilch	mind. 45%
Art.-Nr. 34810 – 1 Ktn. = 1 Lb. à ca. 6kg		  		





Tete de Moine 		Käsegruppe	Milchart	Fett i. Tr.
3-4 Monate gereifter Schweizer Schnittkäse mit feinem Teig, er wird nicht geschnitten, sondern zu feinen Rosetten geschabt, dies bewirkt die volle Entwicklung des Geschmacks und somit einen erhöhten Genuss cremig-würzig		Schnittkäse	Kuh-/Rohmilch	51%
Art.-Nr. 54 – 1 Ktn. = 4 Stck. à ca. 1kg		  		



Schweizer Raclette d'Or Rohmilch 		Käsegruppe	Milchart	Fett i. Tr.
Schnittkäse aus Rohmilch gekäst mit ausgewogenem Geschmack und guten Schmelzeigenschaften, mind. 6 Monate gereift cremig-würzig		Schnittkäse	Kuh-/Rohmilch	mind. 45%
Art.-Nr. 33950 – 1 Ktn. = 1 Lb. à ca. 5,5kg		  		

Saisonartikel



Schweizer Raclette d'Or Rohmilch 		Käsegruppe	Milchart	Fett i. Tr.
naturbelassener Raclettekäse aus Rohmilch, mind. 5 Monate gereift, fein-cremige Konsistenz cremig-würzig		Schnittkäse	Kuh-/Rohmilch	mind. 45%
Art.-Nr. 33951 – 1 Ktn. = 1 Lb. à ca. 6,5kg		  		

Saisonartikel



Schweizer Raclette mit Trüffel 		Käsegruppe	Milchart	Fett i. Tr.
der Original Schweizer Raclette mit 4% norditalienischem schwarzen Trüffel reift ca. 3 Monate im Käsekeller traditionell auf Fichtenholz-Brettern kräftig-würzig, mit edlem Trüffelgeschmack		Schnittkäse	Kuhmilch	mind. 46%
VB Art.-Nr. 34150 – 1 Ktn. = 1 Stange à ca. 1,8kg		  		

Saisonartikel





Käsespezialitäten aus Spanien

SPANISCHE KUH-, SCHAF- UND ZIEGENKÄSESPEZIALITÄTEN






Los Cameros steht für traditionelle Käsekunst, die wohlbehütet von Generation zu Generation nach höchsten Qualitätsansprüchen weitergereicht wird.

Der Käse besitzt eine natürliche, mit einem Olivenölbestrich versehene Rinde die in einem Baumwollstoff geformt wird.









Curado Oveja 6 Monate		Käsegruppe	Milchart	Fett i. Tr.
Spanischer Hartkäse aus 100% frischer Schafmilch, der während seiner 6-monatigen Reifezeit in Olivenöl gebadet wird, traditionell mit Naturrinde kräftig-vollmundig		Hartkäse	Schafmilch	50%
Art.-Nr. 42805 – 1 Ktn. = 2 Lbe. à ca.3kg		 		
VB Art.-Nr. 42851 – 1 Ktn. = 8 Stck. à 200g in Scheiben egalisiert				







Curado Semi Natural 2 Monate (Mischmilchkäse)		Käsegruppe	Milchart	Fett i. Tr.
Mischmilchkäse, traditionell aus 3 Milchsorten (Kuh, Schaf, Ziege) mit Naturrinde gekäst und während seiner 2-monatigen Reifezeit in Olivenöl gebadet fein-würzig		Schnittkäse	Kuh-/Schaf-/Ziegenmilch	55%
Art.-Nr. 42810 – 1 Ktn. = 2 Lbe. à ca.3kg		   		
VB Art.-Nr. 42855 – 1 Ktn. = 8 Stck. à 200g in Scheiben egalisiert				









Curado Et Roja 6 Monate (Mischmilchkäse)		Käsegruppe	Milchart	Fett i. Tr.
Mischmilchkäse, traditionell aus 3 Milchsorten (Kuh, Schaf, Ziege) mit Naturrinde gekäst und während seiner 6-monatigen Reifezeit in Olivenöl gebadet kräftig-charaktervoll		Schnittkäse	Kuh-/Schaf-/Ziegenmilch	55%
Art.-Nr. 42815 – 1 Ktn. = 2 Lbe. à ca.3kg		   		
VB Art.-Nr. 42853 – 1 Ktn. = 8 Stck. à 200g in Scheiben egalisiert				



Camerona Ziegenkäse DOP		Käsegruppe	Milchart	Fett i. Tr.
traditionell aus Ziegenmilch von Bauernhöfen in La Rioja gekäst und mit einem Überzug aus Schimmel gereift, auf der Rinde zeichnet sich die Cilla (eine traditionelle Käseform aus Weidengeflecht) leicht ab vollmundig-intensiv		Schnittkäse	Ziegenmilch	55%
VB Art.-Nr. 42820 – 1 Ktn. = 4 Lbe à ca.850g		 		



Mischmilch Stangenkäse		Käsegruppe	Milchart	Fett i. Tr.
traditionell aus 3 Milchsorten (Kuh, Schaf, Ziege), dadurch erhält dieser Käse ein besonderes Bouquet für all diejenigen, die einen stärkeren Geschmack bevorzugen kräftig		Schnittkäse	Kuh-/Schaf-/Ziegenmilch	50%
VB Art.-Nr. 42807 – 1 Ktn. = 2 Stangen à ca. 3,4kg		   		

Käsespezialitäten aus Spanien

SPANISCHE KUH-, SCHAF- UND ZIEGENKÄSESPEZIALITÄTEN



Don Bernardo Manchego D.O.P.	Käsegruppe	Milchart	Fett i. Tr.
aus 100% Manchego Schafmilch, mitten im Herzen Spaniens in Kastilien in 700 Metern Höhe nach jahrhundertealter Tradition gekäst in den Reifestufen:	Schnittkäse Hartkäse	Schafmilch	mind. 50%
Rinde nicht zum Verzehr geeignet.			
Art.-Nr. 5950 – 3 Monate – aromatisch			
Art.-Nr. 5951 – 6 Monate – charaktervoll-aromatisch			
Art.-Nr. 5952 – 12 Monate – herzhaft-pikant			
1 Ktn. = 1 Lb. à ca. 3kg			



Casa del Campo Gran Reserva	Käsegruppe	Milchart	Fett i. Tr.
Queso Manchego g.U. aus 100% Schafmilch von freilaufenden Manchega-Schafen aus der Region La Mancha, feine mürbe Konsistenz, mind. 6 Monate gereift kräftig-würzig	Hartkäse	Schafmilch	mind. 50%
Kunststoffüberzug nicht zum Verzehr geeignet.			
Art.-Nr. 7243 – 1 Ktn. = 1 Lb. à ca. 3kg			



Spanischer Schafskäse mit Rosmarin	Käsegruppe	Milchart	Fett i. Tr.
aus reiner Schafrohmlch gekäst, die naturbelassene Rinde wird traditionell mit Schmalz eingerieben, nach 6 Monaten Reifezeit wird die Rinde mit Rosmarin ummantelt, danach reift er weitere 6 Monate kräftig-würzig	Hartkäse	Schaf-/Rohmilch	mind. 50%
Rinde nicht zum Verzehr geeignet.			
Art.-Nr. 43015 – 1 Ktn. = 1 Lb. à ca. 3kg			



Curado al Tartufo	Käsegruppe	Milchart	Fett i. Tr.
ein sehr hochwertiger Trüffel-Schafskäse, der ausschließlich mit echtem Sommertrüffel verfeinert wird, der Käse selbst wird aus Schafrohmlch hergestellt und reift mindestens 3 ½ Monate aromatisch-würzig	Hartkäse	Schaf-/Rohmilch	mind. 50%
Rinde nicht zum Verzehr geeignet.			
Art.-Nr. 43017 – 1 Ktn. = 1 Lb. à ca. 3,1kg			



Tinajeros Cabra	Käsegruppe	Milchart	Fett i. Tr.
traditionell aus 100% Ziegenmilch, ideal für die ganze Familie, aus der Region La Mancha mild, leicht-säuerlich	Schnittkäse	Ziegenmilch	60%
Rinde nicht zum Verzehr geeignet.			
Art.-Nr. 7248 – 1 Ktn. = 1 Lb. à ca. 2kg			



Tapas de Quesos	Käsegruppe	Milchart	Fett i. Tr.
Sortiment aus 4 spanischen Käsen unterschiedlicher Reifungsstufen: Don Bernardo Manchego El Ventero Gran Capitan 6 Monate gereift (semi-curado) Gran Capitan 12 Monate gereift (curado)	Hartkäse	Kuh-/Schaf-/Ziegenmilch	45%
jeweils in „platos“ Scheiben in der typisch spanischen Dreiecksform aus dem Laib geschnitten – attraktiv auf jeder Käseplatte			
Art.-Nr. 5978 – 1 Ktn. = 10 Stck. à 180g egalisiert			



Internationale Käsespezialitäten

SPEZIALITÄTEN AUS GRIECHENLAND



Olympus Feta Käse	Käsegruppe	Milchart	Fett i. Tr.
der griechische FETA P.D.O. ist ein geschütztes Ursprungsprodukt, gekäst nach einem traditionellen Rezept aus pasteurisierter Schaf- und Ziegenmilch und in Salzlake gereift, ideal für Salate geeignet aromatisch, leicht säuerlich	Weichkäse	Schaf-/Ziegenmilch	48%

Art.-Nr. 48700 – 1 Ktn. = 3 Brote à 2kg egalisiert

Art.-Nr. 48705 – 1 Ktn. = 2 Boxen à 2kg egalisiert



Kolios Feta Käse	Käsegruppe	Milchart	Fett i. Tr.
der griechische FETA P.D.O. ist ein geschütztes Ursprungsprodukt, gekäst nach einem traditionellen Rezept aus pasteurisierter Schaf- und Ziegenmilch und in Salzlake gereift, ideal für Salate geeignet aromatisch	Weichkäse	Schaf-/Ziegenmilch	45%

Art.-Nr. 5410 – 1 Ktn. = 3 Brote à 2kg egalisiert

Art.-Nr. 48600 – 1 Ktn. = 2 Schalen (mit Salzlake) à 2kg egalisiert



Manouri P.D.O.	Käsegruppe	Milchart	Fett i. Tr.
der griechische Manouri P.D.O. ist ein geschütztes Ursprungsprodukt, aus Schaf- und Ziegenmilch nach einem traditionellen Rezept gekäst, cremig, leicht zu schneiden und ideal für Toasts und Sandwiches oder als Füllung cremig-mild	Molken-eiweißkäse	Schaf-/Ziegenmilch	70%

Art.-Nr. 5414 – 1 Ktn. = 4 Stück à ca. 2kg



SPEZIALITÄTEN AUS GROSSBRITANNIEN



Cheddar Block rot	Käsegruppe	Milchart	Fett i. Tr.
englische Käsespezialität, deren Markenzeichen ein typisch kräftiges Orange ist, mind. 4 Monate gereift mild	Hartkäse	Kuhmilch	mind. 48%

Art.-Nr. 5414 – 1 Ktn. = 4 Stück à ca. 2kg



Cranberry Cheese	Käsegruppe	Milchart	Fett i. Tr.
eine feine, milchig-süße und fruchtige Käsespezialität, gekäst wird sie aus dem berühmten Wensleydale als Grundkäse und mit Cranberry verfeinert, ca. 3-6 Wochen gereift angenehm säuerlich bis milchig-süß	Schnittkäse-zubereitung	Kuhmilch	mind. 48%

VB Art.-Nr. 75336 – 1 Ktn. = 2 x ½ Lb. à ca. 1,1kg



Cheddar Rot gewachst	Käsegruppe	Milchart	Fett i. Tr.
Farmhouse Cheddar zählt zu den bekanntesten und traditionellsten englischen Cheddar-Sorten, ideal für die kalte und warme Küche, mind. 4 Monate gereift mild, fein-nussig	Hartkäse	Kuhmilch	mind. 48%

Kunststoffüberzug nicht zum Verzehr geeignet.

VB Art.-Nr. 75337 – 1 Ktn. = 1 Lb. à ca. 2,8kg



Blue Stilton PDO	Käsegruppe	Milchart	Fett i. Tr.
der „König“ der englischen Käse, er gehört zu den wenigen britischen Käsesorten mit geschützter Kennzeichnung der Herkunft, blaue-graue Adern, ausgeprägter, cremiger Geschmack, mind. 6 Wochen gereift kräftig	Edelpilzkäse	Kuhmilch	mind. 48%

Art.-Nr. 75333 – 1 Ktn. = ½ Lb. à ca. 4kg



Internationale Käsespezialitäten

SPEZIALITÄTEN AUS IRLAND



Cheddar rot	Käsegruppe	Milchart	Fett i. Tr.
ein erstklassiger irischer Cheddar, traditionell gekäst, ideal für die kalte und warme Küche, ca. 4-6 Monate gereift aromatisch-cremig	Hartkäse	Kuhmilch	48%

Art.-Nr. 75400 – 1 Ktn. = 4 Brote à ca. 2kg



Cheddar weiß	Käsegruppe	Milchart	Fett i. Tr.
ein erstklassiger irischer Cheddar, traditionell gekäst, ideal für die kalte und warme Küche, ca. 4-6 Monate gereift mild-cremig	Hartkäse	Kuhmilch	48%

VB Art.-Nr. 75405 – 1 Ktn. = 4 Brote à ca. 2kg



SPEZIALITÄTEN AUS SCHWEDEN



Schwedischer Gutshofkäse	Käsegruppe	Milchart	Fett i. Tr.
nach alter schwed. Gutsherrenart gekäst, ein echter Klassiker mit einer milden Cremigkeit, mind. 3 Monate gereift, mit feiner Bruchlochung in attraktiver Rollenform butterzart, doppelt mild	halbfester Schnittkäse	Kuhmilch	50%

Rinde nicht zum Verzehr geeignet.

Art.-Nr. 3700 – 1 Ktn. = 5 Lbe. à ca. 2kg



SPEZIALITÄTEN AUS DEN USA



BellaVitano Espresso	Käsegruppe	Milchart	Fett i. Tr.
reift 12 Monate am Lake Michigan in Wisconsin/USA, der cremige Käse mit seinem leicht nussigen Geschmack erhält seine Einzigartigkeit durch die von Hand aufgetragenen, frisch gerösteten Espressobohnen leicht süß, mit rauchiger Note	Käsezubereitung	Kuhmilch	mind. 45%

Art.-Nr. 5130 – 1 Ktn. = 4 x ¼ Stck. à ca. 2,4kg



BellaVitano Merlot	Käsegruppe	Milchart	Fett i. Tr.
reift 12 Monate am Lake Michigan in Wisconsin/USA und wird davon 2 Wochen in Merlot affinert pikant-fruchtig	Käsezubereitung	Kuhmilch	mind. 45%

VB Art.-Nr. 5131 – 1 Ktn. = 4 x ¼ Stck. à ca. 2,4kg



Ergänzungssortimente für die Käsebedienungsstheke

nicht kühlpflichtig

Seit 1968 steht das Familienunternehmen Gilli für qualitativ hochwertige Lebensmittel-Spezialitäten, Backwaren und Konfitüren. Dies zeigt sich in der Auswahl der Zutaten (z.B. Butter, keine Margarine) sowie dem hohen Anteil der handwerklichen Herstellung. Delikatessen zum Genießen für alle, die das Besondere und Exklusive lieben!



Grisselli mit Sesam

knusprig, aromatisches Knabbergebäck für jeden Anlass, handwerklich hergestellt, mit Olivenöl verfeinert und in Sesam handgerollt

Produktgruppe

Gebäck-Delikatessen

Art.-Nr. 83333 – 1 Ktn. = 13 Stck. à 200g egalisiert



Grisselli mit Saaten

knusprig, aromatisches Knabbergebäck für jeden Anlass, handwerklich hergestellt, mit Olivenöl verfeinert und in Sesam, Leinsaat und Mohn handgerollt

Produktgruppe

Gebäck-Delikatessen

Art.-Nr. 83334 – 1 Ktn. = 12 Stck. à 200g egalisiert



Grissini „Stirati“ mit Sesam

knusprig, leichte Grissini mit aromatischem Sesamsamen bestreut, typisch ital. Knabberstange nach Originalrezept und mit ausgesuchten Zutaten hergestellt, ideal als Party-Knabberei oder als Snack für zwischendurch

Produktgruppe

Gebäck-Delikatessen

Art.-Nr. 83320 – 1 Ktn. = 12 Stck. à 250g egalisiert



Grissini „Stirati“ mit Mohn, Leinsaat und Sesam

knusprig, leichte Grissini mit aromatischem Mohn, Leinsaat und Sesam verfeinert, typisch ital. Knabberstange nach Originalrezept und mit ausgesuchten Zutaten hergestellt, ideal als Party-Knabberei oder als Snack für zwischendurch

Produktgruppe

Gebäck-Delikatessen

Art.-Nr. 83323 – 1 Ktn. = 12 Stck. à 250g egalisiert



Cubetti Blätterteiggebäck mit Käse

knusprige Gebäckwürfel aus Blätterteig und Käse, nach einem traditionellen Schweizer Rezept mit hochwertigen natürlichen Zutaten hergestellt, perfekt zum Aperitif oder als Snack für zwischendurch

Produktgruppe

Gebäck-Delikatessen

Art.-Nr. 83339 – 1 Ktn. = 6 Stck. à 100g egalisiert



Cubetti Blätterteiggebäck mit Mohn

knusprige Gebäckwürfel aus Blätterteig mit aromatischem Mohn verfeinert, nach einem traditionellen Schweizer Rezept mit hochwertigen natürlichen Zutaten hergestellt, perfekt zum Aperitif oder als Snack für zwischendurch

Produktgruppe

Gebäck-Delikatessen

Art.-Nr. 83342 – 1 Ktn. = 6 Stck. à 100g egalisiert



Käsesnack Klassik

knusprig, leicht bekömmlicher Käsesnack ohne Zusatz von Konservierungsstoffen, traditionell im Waffeleisen ohne Zugabe von Ölen und Fetten goldgelb gebacken, passt zu Käse und Wurst sowie Bier und Wein

Produktgruppe

Gebäck-Delikatessen

Art.-Nr. 83346 – 1 Ktn. = 12 Stck. à 150g egalisiert



Käsesnack mit Kümmel

schmackhafter, knuspriger Käsesnack verfeinert mit aromatischem Kümmel, traditionell im Waffeleisen ohne Zugabe von Ölen und Fetten goldgelb gebacken, passt zu Käse und Wurst sowie Bier und Wein

Produktgruppe

Gebäck-Delikatessen

Art.-Nr. 83345 – 1 Ktn. = 12 Stck. à 150g egalisiert

Ergänzungssortimente für die Käsebedienungscheke

nicht kühlpflichtig



Cheesepop Gouda	Käsegruppe	Milchart	Fett i. Tr.
einzigartig Leckerbissen aus 100% Gouda, traditionell zubereitet ohne Kohlenhydrate, der Käse wird geschnitten, getrocknet und frisch gepufft, frei von Zusatzstoffen, der ideale Snack, aber auch für die kalt-warme Küche geeignet aromatisch	Schnittkäse	Kuhmilch	48%
Art.-Nr. 38000 – 1 Ktn. = 12 Becher à 65g egalisiert			
Art.-Nr. 38003 – 1 Display = 96 Becher à 65g egalisiert			



Cheesepop Emmentaler	Käsegruppe	Milchart	Fett i. Tr.
einzigartiger Leckerbissen aus 100% Emmentaler, traditionell zubereitet ohne Kohlenhydrate, der Käse wird geschnitten, getrocknet und frisch gepufft, frei von Zusatzstoffen, der ideale Snack, aber auch für die kalt-warme Küche geeignet aromatisch	Schnittkäse	Kuhmilch	45%
VB Art.-Nr. 38020 - 1 Ktn. = 12 Becher. à 65g egalisiert			



Cheesepop Cheddar	Käsegruppe	Milchart	Fett i. Tr.
einzigartiger Leckerbissen aus 100% Cheddar, traditionell zubereitet ohne Kohlenhydrate, der Käse wird geschnitten, getrocknet und frisch gepufft, frei von Zusatzstoffen, der ideale Snack, aber auch für die kalt-warme Küche geeignet würzig-pikant	Schnittkäse	Kuhmilch	50%
Art.-Nr. 38005 – 1 Ktn. = 12 Becher. à 65g egalisiert			



Käsetaler fein-würzig	Produktgruppe
feine Waffelblätter mit ca. 30 % Käseanteil im Teig, ohne Fett einzeln im Waffeleisen gebacken, frei von Konservierungs-, Aroma- und Farbstoffen, ohne Acrylamid und Transfette, ideal zum Aufstellen auf der Käsebedienungscheke, die Käsetaler eignen sich hervorragend zum Dippen oder als Snack	Gebäck-Delikatessen
Art.-Nr. 82901 – 1 Ktn. = 10 Btl. à 80g egalisiert	



Goethe Gourmet Käse Saucen	Produktgruppe
Feinkost aus hochwertigen Rohstoffen in Handarbeit hergestellt, frei von Zusatzstoffen und Geschmacksverstärkern In den Geschmacksvarianten:	Saucen-Delikatessen
Art.-Nr. 92500 – Feige	Art.-Nr. 92504 – Birne
Art.-Nr. 92501 – Ingwer-Zitrone	Art.-Nr. 92506 – Quitte
Art.-Nr. 92502 – Mango	Art.-Nr. 92507 – Sauerkirsche
1 Ktn. = 20 Gläser à 40g egalisiert	

FrISCHE Antipasti-Spezialitäten

VON MEDITERRANEN VORSPEISEN FÜR DIE REGION ZUM BEDEUTENDSTEN ANTIPASTI-HERSTELLER FÜR EUROPA

Die Firma Frische und Service hat sich dem Genuss verschrieben mit dem Ziel, mit kreativen Geschmacksinnovationen aus besten Zutaten kleine Momente großartig zu machen. Dafür wurde ein vielseitiges und anspruchsvolles Genuss-Sortiment für LEH, Groß- und Fachhandel sowie Catering und Gastronomie entwickelt. Für die Herstellung der Produkte werden ausschließlich nur natürliche Zutaten von zertifizierten Produzenten verwendet. Die Herstellung der Premium-Produkte erfolgt nach eigenen Erfolgsrezepten. Um dabei stets das bestmögliche Ergebnis für die Kunden zu garantieren, werden modernste Fertigungstechniken mit sorgfältiger Handarbeit kombiniert und täglich frisch produziert.



Grüne Oliven gefüllt mit Mandeln ohne Knoblauch

„Feine Riesen“ könnte man diese wohlschmeckenden grünen Oliven auch nennen, ihre stattliche Größe erlaubt viel Platz für die feine Mandel-Füllung, eine Marinade aus frischen Kräutern rundet die Geschmacksnote der Olive harmonisch ab, und das ganz ohne Knoblauch

VB Art.-Nr. 90704 – 1 Ktn. = 1kg egalisiert



Grüne Oliven Basilikum

große, grüne Oliven, natürlich ohne Stein, mit frischem Basilikum, Knoblauch und Zitronen mariniert – einfach perfekt für die individuelle Weiterverarbeitung oder den direkten Verzehr, hier steht dem Genuss nichts mehr im Wege

VB Art.-Nr. 90708 – 1 Ktn. = 1kg egalisiert



Getrocknete Tomaten

im südlich mediterranen Klima von der Sonne verwöhnt, zeichnen sich diese getrockneten Tomaten durch eine attraktive rote Farbe und ein fruchtig-süßes Aroma aus, eingelegt in Öl, mit frischen Kräutern und vitalen Sonnenblumenkernen, kommt hier der Süden auf den Teller

VB Art.-Nr. 90711 – 1 Ktn. = 1 Schale à 1kg egalisiert



Schwarze Oliven

ohne Stein und trotzdem sehr knackig – die bissfesten schwarzen Oliven werden mit frischem Knoblauch harmonisch veredelt, diese klassischen Oliven schmecken unwahrscheinlich und eignen sich zudem ideal für die Zubereitung oder auch zum Garnieren von mediterranen Speisen

VB Art.-Nr. 90713 – 1 Ktn. = 1 Schale à 1kg egalisiert



Pepperdew-Piquanté-Früchte gefüllt mit Frischkäsezubereitung

bis sie auf dem Teller landen und mit ihrer pikant würzigen Art Antipasti-Freunden den Gaumen verzaubern, legen die Pepperdew™-Piquanté-Früchte eine ganz schöne Strecke zurück, direkt aus Südafrika, darf die süß-scharfe, mit einer cremigen Frischkäsemischung gefüllte Delikatesse auf keinem Gourmet-Teller fehlen

VB Art.-Nr. 90771 – 1 Ktn. = 1kg egalisiert



Olivenmix Trio regione

Keine Steine, viele Farben, eine bunte Auswahl verschiedener Olivensorten aus dem Mittelmeerraum, griechische Kalamata, italienische Nocellara und grüne Mammoth-Oliven aus Chalkidiki

VB Art.-Nr. 90692 – 1 Ktn. = 1kg egalisiert

Frisch zubereitete Salatspezialitäten

Aus Liebe zum Geschmack. Die Produkte von der Firma Dahlhoff Feinkost werden mit viel Liebe und handwerklichem Können hergestellt. An erster Stelle stehen der Geschmack und die Frische.

Mit traditioneller handwerklicher Arbeit und ausgesuchten Rohwaren werden Premium-Produkte hergestellt, die auch den anspruchsvollsten Geschmack zufrieden stellen.

Alle Produkte frei von Konservierungsstoffen.



Honig-Senf Frischkäsecreme

Friskäsezubereitung mit einer milden Note von Honig und Rotisseur-Senf

VB Art.-Nr. 94376 – 1 Ktn. = 1 Schale à 1kg egalisiert



Produktgruppe

Friskäsezubereitung



Tomaten-Basilikum Frischkäsecreme

Friskäsezubereitung mit frischen Tomaten und Basilikum

VB Art.-Nr. 94464 – 1 Ktn. = 1 Schale à 1kg egalisiert



Produktgruppe

Friskäsezubereitung



Speck-Kartoffel-Salat

Kartoffelscheiben, Zwiebeln und geräucherte Speckwürfel in einem klaren, würzigen Dressing

VB Art.-Nr. 94307 – 1 Ktn. = 1 Schale à 1kg egalisiert



Produktgruppe

Salatspezialitäten



Frutti di Napoli

verschiedene Meeresfrüchte (Garnelen, Tintenfisch, Octopus) mit Kräutern in einem würzigen, klaren Dressing

VB Art.-Nr. 94485 – 1 Ktn. = 1 Schale à 1kg egalisiert



Produktgruppe

Salatspezialitäten



Delikatess Heringssalat rot

marinierte Herings-Filet-Streifen ohne Haut, mit Rote Bete, Gurkenwürfeln, Selleriewürfeln und Apfelwürfeln in einer süß-säuerlichen Salat-Sauce

VB Art.-Nr. 94386 – 1 Ktn. = 1 Schale à 1kg egalisiert



Produktgruppe

Salatspezialitäten



Gambas in Knoblauch-Kräuteröl

Riesengarnelen (Black Tiger Garnelen) in würzigem Knoblauch-Kräuteröl

VB Art.-Nr. 94484 – 1 Ktn. = 1 Schale à 1kg egalisiert



Produktgruppe

Salatspezialitäten



Gambas in Aioli

Riesengarnelen (White Tiger Garnelen) in einer feinen Knoblauch-Creme

VB Art.-Nr. 94395 – 1 Ktn. = 1 Schale à 1kg egalisiert



Produktgruppe

Salatspezialitäten

Produktverzeichnis

Tiho Art.-Nr.	Beschreibung	Milchart	Herstellungsland	Vorbestellartitel	Rohmilch	Seite	Tiho Art.-Nr.	Beschreibung	Milchart	Herstellungsland	Vorbestellartitel	Rohmilch	Seite
A													
66445	Affine Gillot Camembert AOP e250g	K	F	VB	R	31	10971	Bio Gepfeffertes Ärschle ca. 700g	K	D			29
32446	Affineur Le Rosé ca. 2,65kg	K	A			57	11012	Bio Isnyer Ur-Bergkäse ca. 6kg	K	D			23
13513	Albhoftaler Bockshornklee ca. 3,6kg	K	D			30	10976	Bio Münster ca. 650g	K	D			29
11016	Allgäuer Bockshornklee ca. 6kg	K	D			23	4946	Bio Paulus e150g	K	A	VB		54
11714	Almkäse ca. 1,2kg	K	D	VB		22	4947	Bio Petrus e150g	K	A			54
10530	Alpkäse 1/4 Lb. ca. 6kg	K	D		R	20	4938	Bio Schafcamembert e100g	S	A	VB		54
10512	Alpkäse Lb. ca. 26kg	K	D	VB	R	20	4969	Bio Schaffrischkäse e150g	S	A	VB		54
1917	Alprahmkäse ca. 6kg	K	D	VB		27	4951	Bio Ziegencamembert e100g	Z	A			54
78473	Antipasti Selection Mediterraner Mix e360g	K/S	A			51	11831	Bio Ziegenfrischkäse in Öl Chili/Pfeffer e150g	Z	D	VB		24
78472	Antipasti-Selection Bunter Mix e360g	K/S	A			51	11832	Bio Ziegenfrischkäse in Öl Curry/Honig e150g	Z	D	VB		24
4764	Aprikosen gefüllt mit Frischkäse e1,3kg	K	A	VB		51	11830	Bio Ziegenfrischkäse in Öl Kräuter/Knobl. e150g	Z	D	VB		24
1770	Ascheberger ca. 2kg	K	D			30	11802	Bio Ziegenfrischkäse Knoblauch e100g	Z	D	VB		24
7195	Au Bouchon e290g	K	F			35	11801	Bio Ziegenfrischkäse Kräuter e100g	Z	D	VB		24
B													
10543	Baldauf 1862 Meisterstück	K	D	VB	R	20	11808	Bio Ziegenfrischkäse Mix e100g	Z	D	VB		24
66987	Baraka e200g	K	F	VB		36	11800	Bio Ziegenfrischkäse Natur e100g	Z	D	VB		24
10540	Bärlauchkäse ca. 6kg	K	D	VB		20	11803	Bio Ziegenfrischkäse Pfeffer e100g	Z	D	VB		24
7016	Baskeriu Lb. ca. 4kg	S	F			32	11811	Bio Ziegenfrischkäse Rolle Honig-Sesam ca.600g	Z	D	VB		24
1947	Bauern-Frischkäse	K	D			27	5635	Birnenkäse ca. 2,8kg	K	D	VB		25
10520	Bauernkäse Lb. ca. 6kg	K	D	VB		20	7074	Bleu d' Auvergne AOP ca. 1,25kg	K	F	VB		33
5130	BellaVitano Espresso ca. 2,4 kg	K	US			63	75333	Blue Stilton PDO ca. 4kg	K	GB			62
5131	BellaVitano Merlot ca. 2,4 kg	K	US	VB		63	10245	blue4you ca. 1,2kg	K	A			18
2030	Bergkräuter Rebell ca. 3kg	K	A	VB		53	7220	Bockshornziege ca. 2,2kg	Z	NL			47
9277	BergSenn Butter e250g	K	A			57	7208	Boursault e200g	K	F	VB		35
7211	Berthaut Epoisses g.U. ca. 850g	K	F	VB		35	66735	Brie de Meaux AOP ca. 3kg	K	F		R	36
7212	Berthaut Epoisses g.U. e250g	K	F	VB		35	3112	Brotaufstrich Bärlauch e130g	K	D	VB		26
66442	Bertrand Rohmilchcamembert e250g	K	F		R	31	3060	Brotaufstrich Bärlauch e1kg	K	D			26
668	Bettine Blanc e1kg	Z	NL			45	3121	Brotaufstrich Olive + Schafskäse e130g	K/S	D	VB		26
11010	Bio Adelegger ca. 6,5kg	K	D			23	3120	Brotaufstrich Pfefferoni e130g	K	D	VB		26
10962	Bio Antons Liebe Blond ca. 700g	K	D	VB		29	3062	Brotaufstrich Pfefferoni e1kg	K	D			26
10974	Bio Antons Liebe Rot ca. 700g (mit Holzschachtel)	K	D			29	3123	Brotaufstrich Tomate + Schafskäse e130g	K/S	D	VB		26
10972	Bio Antons Liebe Rot ca. 700g (ohne Holzschachtel)	K	D			29	3081	Brotaufstrich Tomate + Schafskäse e1kg	K/S	D			26
4949	Bio Bacchus e150g	K	A			54	74385	Brugge Prior ca. 2,6kg	K	B	VB		19
2037	Bio Chili Rebell ca. 3kg	K	A	VB		53	5110	Brunet ca. 300g	Z	I	VB		39
31750	Bio Ennstaler Camembert e100g	K	A	VB		52	46045	Burgeis Trüffelkäse ca. 2,8kg	K	I	VB		38
31754	Bio Ennstaler Edelweiskäse e100g	K	A	VB		52	46016	Burgeiser Classic ca. 9kg	K	I	VB		38
31758	Bio Ennstaler Weinkäse e100g	K	A	VB		52	46030	Burgeiser Premium ca. 9kg	K	I			38
73544	Bio Fruchtojoghurt Apfel-Birne e350g	K	D	VB		29	10571	Butterschmalz 300g	K	D			20
73558	Bio Fruchtojoghurt Pfirsich-Aprikose e350g	K	D	VB		29	C						
73560	Bio Fruchtojoghurt Schoko e350g	K	D	VB		29	7204	Cabrissac e150g	Z	F			35
73564	Bio Fruchtojoghurt Vanille e350g	K	D	VB		29	5125	Camembert di bufala ca.250g	B	I	VB		41
10978	Bio Gepfeffertes Ärschle ca. 600g	K	D			29	5123	Camembert di capra ca. 300g	Z	I	VB		41
							42820	Camerano Ziegenkäse DOP ca. 850g	Z	E	VB		60

Tiho Art.-Nr.	Beschreibung	Milchart	Herstellungsland	Vorbestellartitel	Rohmilch	Seite	Tiho Art.-Nr.	Beschreibung	Milchart	Herstellungsland	Vorbestellartitel	Rohmilch	Seite
7067	Cantorel Brie ca.1,2kg	K	F			33	31570	Ennstaler Weinkäse à ca. 1,3kg	K	A			52
7045	Cantorel Geant Lb. ca. 2,2kg	K	F			33	31598	Ennstaler Weinkäse e250g	K	A			52
7020	Caprinelle Lb. ca. 4kg	Z	F	VB		32	7017	Etchola Lb. ca. 4kg	K/S	F	VB		32
7243	Casa del Campo Gran Reserva ca. 3kg	S	E			61		F					
75332	Cheddar Block rot ca. 2,5kg	K	GB			62	5600	Feigenkäse ca. 3kg	K	D			25
75400	Cheddar rot ca. 2kg	K	IR			63	3082	Feinschmecker Obazda g.g.A.	K	D	VB		26
75337	Cheddar rot Lb. ca. 2,8kg	K	GB	VB		62	5410	Feta Käse P.D.O. e2,0kg	S/Z	GR			62
75405	Cheddar weiß ca. 2kg	K	IR	VB		63	48600	Fetakäse in Salzlake P.D.O. e2kg	S/Z	GR			62
38005	Cheesepop Cheddar e65g	K	NL			65	48700	Fetakäse P.D.O e2kg	S/Z	GR			62
38003	Cheesepop Gouda Display e65g	K	NL			65	7226	Feuerschote ca. 2,2kg	K	NL			47
38000	Cheesepop Gouda e65g	K	NL			65	5806	Fontal Varrone ca. 3,2kg	K	I	VB		43
75336	Cranberry Cheese 1/2 Lb. ca. 1,1kg	K	GB	VB		62	7061	Fourme d'Ambert AOP ca. 2,2kg	K	F			33
5111	Cravanzina ca. 200g	K/S	I	VB		39	5530	Frischkäse mit Feigen	K	D	VB		25
7183	Crémoulin ca. 400g	K	F			34	94485	Futti di Napoli e1kg		D	VB		67
1545	CreNoble ca. 1,6kg	K	D			30		G					
33220	Cru de Alpes ca. 30kg	K	CH		R	58	94395	Gambas in Aioli e1kg		D	VB		67
83339	Cubetti Blätterteigwürfel mit Käse e100g		CH			64	94484	Gambas in Knoblauch-Kräuteröl e1kg		D	VB		67
83342	Cubetti Blätterteigwürfel mit Mohn e100g		CH			64	90711	Getrocknete Tomaten e1kg		D	VB		66
42815	Curado Et Roja 6 Monate ca. 3kg	K/S/Z	E			60	92504	Goethe Birne Sauce Glas e40g		D			65
42853	Curado Et Roja 6 Monate e200g	K/S/Z	E			60	92500	Goethe Feigen Sauce Glas e40g		D			65
42805	Curado Oveja 6 Monate ca. 3kg	S	E			60	92501	Goethe Ingwer - Zitrone Sauce Glas e40g		D			65
42851	Curado Oveja 6 Monate e200g	S	E			60	92502	Goethe Mango Sauce Glas e40g		D			65
42810	Curado Semi Natural 2 Monate ca. 3kg	K/S/Z	E			60	92506	Goethe Quitten Sauce Glas e40g		D			65
42855	Curado Semi Natural 2 Monate e200g	K/S/Z	E			60	92507	Goethe Sauerkirsch Sauce Glas e40g		D			65
43017	Curado al Tartufo ca. 3,1kg	S	E		R	61	10027	Goldsenn Alpentüfel 180 Tage ca. 3kg	K	CH		R	17
	D						10026	Goldsenn Alpentüfel 180 Tage ca. 6kg	K	CH		R	17
94386	Delikatess Heringssalat rot e1kg		D	VB		67	10029	Goldsenn Alpentüfel 300 Tage ca. 3kg	K	CH		R	17
10205	der Behler Dorfkäse nussig ca. 2,3kg	K	A			18	10028	Goldsenn Alpentüfel 300 Tage ca. 6kg	K	CH		R	17
10210	der Behler Dorfkäse würzig ca. 2,3kg	K	A			18	10020	Goldsenn Alpkäse 270 Tage ca. 5kg	K	A		R	16
10201	der Behler Dorkäse cremig-rahmig	K	CH			18	10014	Goldsenn Bergkäse 180 Tage ca. 4 kg	K	A		R	16
33942	Der scharfe Maxx ca. 6,5kg	K	CH		R	58	10005	Goldsenn Bergkäse 180 Tage Lb. ca. 30 kg	K	A	VB	R	16
5611	Dijon Senfkäse ca. 3kg	K	D		R	25	10016	Goldsenn Bergkäse 300 Tage ca. 4 kg	K	A		R	16
5952	Don Bernardo 12 Monate ca. 3kg	S	E			61	10007	Goldsenn Bergkäse 300 Tage Lb. ca. 30 kg	K	A	VB	R	16
5950	Don Bernardo 3 Monate ca. 3kg	S	E			61	10018	Goldsenn Bergkäse 480 Tage ca. 4 kg	K	A		R	16
5951	Don Bernardo 6 Monate ca. 3kg	S	E			61	10100	Goldsenn Bio Bergkäse 180 Tage ca. 4kg	K	A		R	16
71584	Duo de Brie Trüffel ca. 1,25kg	K	F	VB		33	10044	Goldsenn Der Rahmige Lb. ca. 5kg	K	A			17
44004	Dziugas 12 Monate ca. 2,2kg	K	LT			44	10046	Goldsenn Holunder Lb. ca. 5kg	K	A			17
44085	Dziugas 12 Monate gerieben e100g	K	LT			44	10230	Goldsenn Wildblüten ca. 1,2kg	K	D			17
44072	Dziugas 18 Monate e180g	K	LT			44	46704	Gorgonzola Dolce Cucchiaio DOP ca.6kg	K	I			43
44074	Dziugas 24 Monate e180g	K	LT			44	5802	Gorgonzola Marca Oro DOP ca. 1,4kg	K	I			43
44010	Dziugas 36 Monate ca. 2,2kg	K	LT			44	45710	Grana Padano 12 Monate ca.1kg	K	I		R	40
44090	Dziugas gehobelt e100g	K	LT			44	45708	Grana Padano 12 Monate ca.2kg	K	I		R	40
	E						45700	Grana Padano 12 Monate ca.36kg	K	I		R	40
31594	Ennstaler Edelweichkäse e250g	K	A			52	45706	Grana Padano 12 Monate ca.4kg	K	I		R	40
31590	Ennstaler Rahmcamembert e250g	K	A			52							

Produktverzeichnis

Tiho Art.-Nr.	Beschreibung	Milchart	Herstellungsland	Vorbestellartitel	Rohmilch	Seite	Tiho Art.-Nr.	Beschreibung	Milchart	Herstellungsland	Vorbestellartitel	Rohmilch	Seite
45740	Grana Padano 12 Monate e200g	K	I		R	40	7196	Le Brebiou e150g	S	F			34
5088	Grana Padano gehobelt Btl. e500g	K	I		R	40	7192	Le Montagnard e200g	K	F			35
83334	Grisselli Saaten e200g		I			64	66711	Le Vignoble de Fromage ca. 1,5kg	K	F			36
83333	Grisselli Sesam e200g		I			64	52	Luzerner Rahmkäse ca. 4kg	K	CH			58
83323	Grissini Stirati Mohn-Leinsaat-Sesam e250g		I			64	M						
83320	Grissini Stirati Sesam e250g		I			64	5414	Manouri P.D.O. ca. 2kg	S/Z	GR			62
90708	Grüne Oliven Basilikum e1kg		D	VB		66	42807	Mischmilchkäse ca. 3,4kg	K/S/Z	E	VB		60
90704	Grüne Oliven mit Mandeln e1kg		D	VB		66	66979	Mont d'Or AOP e360g	K	F	VB	R	36
H							26560	Moormädel ca. 3kg	Z	D		R	21
1968	Heumilch Camembert e250g	K	A	VB		53	5027	Mozzarella di bufala DOP e125g	B	I			41
5629	Himbeer-Senfkäse ca. 4kg	K	D	VB		25	4832	Mozzarella di bufala DOP e2kg	B	I			41
11713	Hochzeitskäse ca. 6kg	K	D		R	22	5803	Mughetto Gorgonzola Mascarpone ca. 1,1kg	K	I			43
11018	Isnyer Rahmkäse ca. 5,5kg	K	D	VB		23	5811	Mughetto Gorgonzola Mascarpone e200g	K	I	VB		43
7019	Itchebai Lb. ca. 4kg	S/Z	F			32	71550	Munster AOP Val de Weiss ca. 800g	K	F	VB		36
K							71558	Munster AOP Val de Weiss e125g	K	F	VB		36
33766	Kaltbach Le Gruyère AOP ca. 8kg	K	CH		R	58	71556	Munster AOP Val de Weiss e200g	K	F	VB		36
7113	Käseplatte Cantorel 5 Käsespez. e400g	K/Z	F	VB		37	71552	Munster AOP Val de Weiss Kümmel ca. 800g	K	F	VB		36
7112	Käseplatte Cantorel Selection e300g	K/S	F	VB		37	N						
7111	Käseplatte Grande Selection e310g	K/S	F	VB	R	37	74380	Nazareth Lb. ca. 10kg	K	B	VB		19
83346	Käsesnack Klassik e150g		HU			64	74379	Nazareth leicht ca. 3kg	K	B			19
83345	Käsesnack mit Kümmel e150g		HU			64	1920	Nussknacker ca. 6kg	K	D	VB		27
82901	Käsetaler fein-würzig e80g	K	HU			65	O						
1740	Klosterhofkäse ca. 2,5kg	K	D			30	90692	Oliven Trio regione e1kg		D	VB		66
1931	König Ludwig Königskäse ca. 6kg	K	D	VB		27	7018	Ossau Iraty AOP Lb. ca4kg	S	F	VB		32
7223	Kürbisknacker ca. 2,2kg	K	NL			47	P						
L							66440	Palet Normand e150g	K	F	VB		31
5112	La Tur ca. 230g	K/S/Z	I	VB		39	45768	Parmigiano Regg. 12-14 Monate DOP ca. 1kg	K	I		R	40
10460	Lachhannes Stangenlimburger e500g	K	D			30	45762	Parmigiano Regg. 12-14 Monate DOP ca. 4kg	K	I		R	40
4038	Ländle Arlberger ca. 4kg	K	A	VB		55	45760	Parmigiano Regg. 22-24 Monate DOP ca. 36kg	K	I		R	40
4022	Ländle Braukäse ca. 4kg	K	A			55	45764	Parmigiano Regg. 22-24 Monate DOP ca. 4,5kg	K	I		R	40
4065	Ländle Klostertaler 1/4 Lb. ca. 1,9kg	K	A			56	45758	Parmigiano Regg. 36 Monate DOP ca. 4,5kg	K	I	VB	R	40
4026	Ländle Klostertaler ca. 7,5kg	K	A			56	6906	Passendale Brot ca. 6,1kg	K	B	VB		19
4021	Ländle Mostkäse ca. 4kg	K	A			55	6900	Passendale Lb. ca.3kg	K	B			19
4024	Ländle Pfeffertaler ca. 4kg	K	A	VB		55	5096	Pecorino Fiore ca. 3,5kg	S	I	VB		42
4050	Ländle Raclette Stange ca. 2,5kg	K	A			56	5064	Pecorino mit Pfeffer ca. 1,8kg	S	I	VB		42
4051	Ländle Raclette Stange Chili ca. 2,5kg	K	A	VB		56	5094	Pecorino Romano DOP ca. 2,8kg	S	I			42
4052	Ländle Raclette Stange Pfeffer ca. 2,5kg	K	A	VB		56	5084	Pecorino Romano DOP e200g	S	I	VB		42
4023	Ländle Räbkäse ca. 4kg	K	A	VB		55	90771	Peppadew gefüllt e1kg		D	VB		66
4152	Ländle Räbkäse e200g	K	A	VB		55	4730	Peppersweet gefüllt mit Frischkäse e1,3kg	K/S	A			51
4028	Ländle Safrankäse ca. 4kg	K	A			56	66460	Petit Rohmilch Camembert e150g	K	F		R	31
4020	Ländle Weinkäse ca. 4kg	K	A			55	7186	Peyrigoux ca. 1,6kg	K	F			34
4142	Ländle Weinkäse e200g	K	A	VB		55							
5119	Langherino ca. 80g	K/S	I	VB		39							
7180	Le Brebiou e1,5g	S	F			34							

Tiho Art.-Nr.	Beschreibung	Milchart	Herstellungsland	Vorbestellartitel	Rohmilch	Seite	Tiho Art.-Nr.	Beschreibung	Milchart	Herstellungsland	Vorbestellartitel	Rohmilch	Seite
2029	Pfeffer Rebell ca. 3kg	K	A	VB		53	4192	Tiroler Graukäse ca. 1,7kg	K	A	VB		57
7194	Pié d' Angloys e200g	K	F			35	66741	Tomme de Savoie g.g.A. ca. 1,6kg	K	F	VB	R	36
45810	Provolone Piccante DOP Kugel ca. 1,5kg	K	I		R	42		V					
45803	Provolone Piccante DOP Stange ca. 25kg	K	I			42	38020	VB Cheesepop E'taler e65g	K	NL	VB		65
45806	Provolone Piccante Stange DOP ca. 5kg	K	I			42	94376	VB Honig-Senf-Frischkäsecreme e1kg	K	D	VB		67
11730	Pusztakäse ca. 1,3kg	K	D			22	94464	VB Tomate-Basilikum Frischkäsecreme e1kg	K	D	VB		67
	R						46010	Vinschgauer Bergbauernkäse ca. 9kg	K	I			38
4035	Rahmkäse 1/2 Lb. ca. 2,2kg	K	A			56		W					
2054	Räucherkäse	K	D			27	4757	Waldviertler Kürbiskäse ca. 1kg	S	A	VB		50
1540	Regina Blu ca. 2,5kg	K	D			30	10260	WeisserTraum e2,5kg	K	D			18
5114	Robiola Bosina ca. 200g	K/S	I	VB		39	10269	WeisserTraum Gartenkräuter e1kg	K	D			18
5113	Rocchetta ca. 300g	K/S/Z	I	VB		39	11719	Wiesenblumenkäse ca. 4kg	K	D	VB	R	22
7190	Rochebaron ca. 600g	K	F			34	10550	Wildblumenkäse ca. 6kg	K	D			20
7060	Roquefort Cantorel AOP Lb. ca. 1kg	S	F		R	33	71570	Winzerkäse Val de Weiss ca. 1,5kg	K	F	VB		36
7110	Roquefort Cantorel AOP Port. 100g	S	F		R	33		Y					
33940	Rote Hexe ca. 6,5kg	K	CH		R	58	4731	Yellobell gefüllt mit Frischkäse e1,3kg	K/S	A	VB		51
2027	Rübli Rebell ca. 3kg	K	A			53		Z					
5604	Rucksackkäse ca. 6,0,kg	K	D	VB		25	10870	Ziegen Münster ca. 130g	Z	D	VB		28
	S						10855	Ziegen-Camembert Bärlauch ca. 160g	Z	D	VB		28
66444	Saint Hilaire Calvados e150g	K	F	VB		31	10853	Ziegen-Camembert Basilikum ca. 160g	Z	D	VB		28
7173	Saint Jacques e400g	K	F	VB		34	10856	Ziegen-Camembert Blüten + Bocksh. ca.140g	Z	D	VB		28
7174	Saint Jacques mit Salbei e400g	K	F			34	10860	Ziegen-Camembert ca. 160g	Z	D	VB		28
5817	Scamorza Affumicata (geräuchert) e250g	K	I			43	10866	Ziegen-Camembert Schnittlauch ca. 180g	Z	D	VB		28
26575	Scherenschleifer ca. 3kg	Z	D		R	21	10854	Ziegen-Camembert Trüffel ca. 170g	Z	D	VB		28
26565	Schmuggelkäse Bockshornklee ca. 3kg	Z	D		R	21	685	Ziegenfrischkäse mit Honig 2xe60g	Z	NL			46
26570	Schmuggelkäse ital. Kräuter ca. 3kg	Z	D		R	21	680	Ziegenfrischkäse mit Speck 2xe60g	Z	NL			46
90713	Schwarze Oliven e1kg		D	VB		66	690	Ziegenfrischkäse Natur 2xe60g	Z	NL	VB		46
3700	Schwedischer Gutshofkäse ca. 2kg	K	S			63	669	Ziegenfrischkäse Rolle Cranberry ca. 1kg	Z	NL			45
34810	Schweizer Kümmelkäse ca. 6kg	K	CH			59	666	Ziegenfrischkäse Rolle Honig ca. 1kg	Z	NL			45
33950	Schweizer Raclette d'Or Rohmilch rund	K	CH		R	59	664	Ziegenfrischkäse Rolle Natur ca. 1kg	Z	NL			45
33951	Schweizer Raclette d'Or Rohmilch eckig	K	CH		R	59	650	Ziegenkäse Grand Cru ca. 4kg	Z	NL			45
34150	Schweizer Raclette mit Trüffel	K	CH	VB		59	4748	Ziegenkäse Torte e1kg	Z	A			50
43015	Span. Schafskäse mit Rosmarin ca. 3kg	S	E		R	61	4851	Ziegenkäsetorte mit Cranberry + Honig e1kg	Z	A	VB		50
94307	Speck-Kartoffel-Salat e1kg		D	VB		67	4855	Ziegenkäsetorte mit Haselnuss + Honig e1kg	Z	A	VB		50
74320	St. Bernardus Lb. ca. 2,5kg	K	B			19	4852	Ziegenkäsetorte mit Kürbiskern + Honig e1kg	Z	A	VB		50
33230	St. Galler Bergkäse ca. 4kg	K	CH		R	58	7229	Ziegenmarie ca. 2,1kg	Z	NL			47
9269	Steinpilzbutter e100g	K	A			57	4776	Ziegenröllchen Pfeffer 5xe100g	Z	A	VB		50
46002	Stilfser g.U. ca. 9kg	K	I			38	4777	Ziegenröllchen Schnittlauch 5xe100g	Z	A	VB		50
	T						4775	Ziegenröllchen Wildkräuter 5xe100g	Z	A			50
5800	Taleggio DOP ca. 2,4kg	K	I			43	687	Ziegenweichkäse Rolle e200g	Z	NL			46
5978	Tapas de Quesos e180g	S/Z/K	E			61	32024	Zillertaler Edelschaf ca. 1,8kg	S	A			57
54	Tete de Moine ca. 1kg	K	CH		R	59	32025	Zillertaler Edelziege ca. 1,8kg	Z	A			57
7227	Thymian-Honigziege ca. 2,2kg	Z	NL			47							
7248	Tinajeros Cabra ca. 2kg	Z	E			61							



Tiho, Tiedemann & Homanner GmbH & Co. KG

Ernst-Sachs-Straße 29 | D - 56070 Koblenz

Telefon: 0261/80 90 8-0

Telefax: 0261/80 45 19

E-Mail: info@tiho.net

www.tiho.net

Weil nur Käsespezialitäten echte Werte schaffen.

