

Die Käsespezialisten Süd

Cheese-NEWS

Herbstlicher Käsegenuß



Raclette



RACLETTE NATUR 1/4 LAIB

Bodensee (1,6 kg 45 %)

3 Monate gereift und gewaschen. Der klassische Käse zum Raclette. Experten genießen dazu Tee und / oder Kirschwasser.

Kuhmilch -L Art.-Nr. 19-0105 aromatisch



RACLETTE PFEFFER 1/4 LAIB

Bodensee (1,6 kg 45 %)

Dieser Käse benötigt keine zusätzlichen Gewürze, denn er ist pfeffrig durch und durch, **3 Monate** gereift.

Kuhmilch -L Art.-Nr. 19-0950 pikant



RACLETTE VIERECK. „ERMITAGE“

Lorraine (6,5 kg 45 %)

Traditionelle **zweimonatigen** Reifung auf Fichtenholzbrettern verleiht dem Käse seinen unnachahmlichen Geschmack.

Kuhmilch Art.-Nr. 19-1732 aromatisch



RACLETTE SORTIMENT SCHEIBEN

Auvergne (550 g 45 %)

Sortierte Packung mit Raclette Natur, Raclette Pfeffer und geräuchertem Raclette. **2 Monate** gereift.

Kuhmilch Art.-Nr. 2590



MAIBLUMEN-RACLETTE ECKIG

Appenzell (6,5 kg 45 %)

Der Maiblumen-Raclette wird aus Mai-Bergmilch hergestellt. Er hat ein gehaltvolles und aromatisch würziges Aroma. Mindestens **5 Monate** gereift.

Kuhmilch -L Art.-Nr. 19-0161 aromatisch

Raclette



SCHAF-RACLETTE „PYRÉNÉES“

Pyrenäen (2,4 kg 50 %)

Raclettekäse aus Schafmilch. Hervorragende Schmelzeigenschaft. Zarter, elastischer Teig und aromatisch im Geschmack. **2 Monate** gereift.

Schafmilch Art.-Nr. 19- 1667 **aromatisch**



RACLETTE STANGE ROHMILCH

St. Gallen (1,5 kg 55 %)

Mindestens **5 Monate** gereifter Raclettekäse.

Vielschichtige Aromen, pikant im

Geschmack mit fein-cremiger Konsistenz.

Kuhrohmilch Art.-Nr. 19- 0379 **pikant**



ZIEGENRACLETTE aus HEUMILCH

Zillertal (1,8 kg 45 %)

Die elegante Alternative für ein Raclette der besonderen Art - mit Ziegenkäse aus bester Heumilch. Mindestens **3 Monate** gereift.

Ziegenmilch **-L** Art.-Nr. 19-2637 **aromatisch**



RACLETTE STANGE

Vorarlberg (2,5 kg 50 %)

Dieser Raclettekäse hat die praktische Brotform.

Eine "Scheibe" passt genau ins Pfännchen.

3 Monate gereift, Marke "Ländle".

Kuhmilch **-L** Art.-Nr. 19-1943 **aromatisch**



Raclette



RACLETTE „LIVRADOIS“ 1/4 LAIB

Auvergne (1,5 kg 45 %) (Raklett)

Früher schabte der "Racler" den warmen Käse am offenen Feuer vom Laib. Hier stimmen Preis und Leistung. **8 Wochen** gereift.

Kuhmilch Art.-Nr. 19-1378 **aromatisch**



SCHWEIZER RACLETTE

Thurgau (5,5 kg 48 %)

2 - 3 Monate gereift und geschmiert, der klassische Käse zum Raclette. Experten genießen dazu Tee und/oder Kirschwasser.

Kuhmilch **-L** Art.-Nr. 19-0954 **aromatisch**



RACLETTE ROHMILCH IGP

Savoyen (5,5 kg 60 %)

Dieser Schnittkäse aus Savoyen ist geschützt. Der Teig ist geschmeidig, die Rinde braun und der Geschmack aromatisch. **2 Monate** gereift.

Kuhrohmilch Art.-Nr. 19- 1776 **aromatisch**



ZIEGEN-RACLETTE

Burgund (3,0 kg 50 %)

Unter der dünnen, verzehrbaren Naturrinde verbirgt sich ein aromatischer Käse mit sanftem Ziegengeschmack. Reift **2 Monate**.

Ziegenmilch Art.-Nr. 19- 2499 **aromatisch**



SCHWEIZER KÄSE GETRÜFFELT

Graubünden (5,0 kg 48 %)

Der Käse wird noch in der Presswanne in 3 Teile geschnitten und mit Trüffelpaste gefüllt. Ideal auch für Raclette.

Mindestens **2 Monate** gereift.

Kuhmilch **-L** Art.-Nr. 14- 0183 **aromatisch**

Raclette



RACLETTE SCHWEIZER KREUZ 1/4

Schweiz (1,5 kg 45 %)

Durch intensive Pflege in seiner

4-monatigen Reifezeit entwickelt dieser Käse mit essbarer Rinde sein aromatisches Aroma.

Kuhmilch -L Art.-Nr. 19- 2156 **aromatisch**



BIO BERTA 'S RACLETTE ECKIG 1/2 LAIB

Liechtenstein (3,0 kg 45 %)

Durch intensive Pflege während seiner

2-monatigen Reifezeit entwickelt dieser

Käse seinen reinen und aromatischen Geschmack.

Kuhmilch -L Art.-Nr. 03- 2221 **aromatisch**



LIECHT. RACLETTE ECKIG 1/2 LAIB

Liechtenstein (3,0 kg 45 %)

Durch intensive Pflege während seiner

2-monatigen Reifezeit entwickelt dieser

Käse seinen reinen und aromatischen Geschmack.

Kuhmilch -L Art.-Nr. 19- 2225 **aromatisch**



BIO BERTA 'S RACLETTE

Liechtenstein (450 g 45 %)

Durch intensive Pflege während seiner **2-monatigen**

Reifezeit entwickelt dieser Käse seinen reinen und aromatischen Geschmack.

Kuhmilch -L Art.-Nr. 2203 **aromatisch**



LIECHTENSTEINER RACLETTE

Liechtenstein (450 g 45 %)

Durch intensive Pflege während seiner

2-monatigen Reifezeit entwickelt dieser

Käse seinen reinen und aromatischen Geschmack.

Kuhmilch -L Art.-Nr. 2226 **aromatisch**

Fondue / Raclette



FONDUE GORGONZOLA

Schweiz (400 g 40 %)

Schweizer Käse-Fondue mit ca. 11 %
Gorgonzola hergestellt.

400 g reichen für 2 Personen.

Kuhmilch

Art.-Nr. 1047

pikant



BIO WILDBLUMENKÄSE 1/2 LAIB

Allgäu (3,0 kg 50 %)

Allgäuer Schnittkäse aus Bio-Heumilch.

Die Rinde wird umhüllt von verschiedenen
Wildblumen & Kräutern, reift 8 Wochen.

Kuhmilch -L

Art.-Nr. 04- 0311

aromatisch

Raclette-Tipps von Baldauf

Keinen Raclette-Grill zuhause? Null Problem, denn das lässt sich alles auch in der Bratpfanne auf dem heimischen Herd erledigen. So ein Pfannenraclette geht schnell, ist einfach zuzubereiten und schmeckt perfekt an kalten Tagen.

ZUTAT NUMMER EINS?

DER KÄSERaclettekäse bzw. Hartkäse von Baldauf schmeckt eh immer. Wir empfehlen für die Extraportion Würze einen unserer affinierten Käse mit Kräutern, Paprika oder Chili auf der essbaren Rinde. Die ist ein besonderes Schmankerl, denn sie verleiht dem Ganzen zusätzlichen Biss.

WAS KOMMT DAZU?

Entweder man entscheidet sich für puren Käse oder es ist alles erlaubt, was schmeckt, gefällt und passt. Wie wäre es beispielsweise mit dem süßen Geschmackskontrast von Dörrobst oder alternativ Essiggemüse wie Cornichons und Silberzwiebeln? Eine mediterrane Möglichkeit sind Oliven und Walnüsse. Die Auswahl ist groß und für jeden Geschmack etwas dabei.

WIE FUNKTIONIERT'S?

Pro Person rechnet man mit 200 g Käse. Zuerst die Zutaten der Wahl in eine beschichtete Pfanne geben, schön anbraten, dann zum Schluss den Käse darüber schmelzen und mit frischem Pfeffer servieren. Als Beilage eignen sich Kartoffeln oder geröstetes Brot.

UND JETZT?

Lasst es Euch schmecken!



Raclette / Ofenkäse



KLEINER SCHWEIZER-RUNDLAIB

St. Gallen (2,0 kg 55 %)

Aus naturbelassener Milch.

Es wird frisches Gras und Heu verfüttert, **3 Monate** gereift. Genussvoll mit cremig-würzigem Aroma.

Kuhrohmlch -L Art.-Nr. 10-0345 **pikant**



STILFSER DOP 1/4 LAIB

Südtirol (2,3 kg 50 %)

Aromatisch, Schnittfest, geschmeidiger und fein-schmelzender Teig. Benannt nach dem Dorf seines Ursprungs, Stils im Südtirol **2 Monate** gereift.

Kuhmilch -L Art.-Nr. 10-0888 **aromatisch**



HORNKUH KÄSE

Appenzell (6,8 kg 56 %)

Die Milch kommt ausschließlich von behornten Kühen, die täglich auf die Weide dürfen. Nur 20% der Kühe sind noch behornt. **4 Monate** gereift.

Kuhmilch -L Art.-Nr. 01- 0179 **kräftig**



FONTAL CREMONESI

Lombardei (12 kg 45 %)

Ein beliebter Käse aus der Lombardei.

Weicher, elastischer Teig und dünne, glatte Rinde. Mindestens **5 Wochen** gereift.

Kuhmilch Art.-Nr. 09- 0865 **aromatisch**



BBQ-CAMEMBERT

Normandie (250 g 45 %)

Ein Camembert aus der Normandie perfekt für den Grill. Die Milch stammt aus der

Region Basse. Mit beiliegender Gewürzmischung.

Kuhmilch Art.-Nr. 2180 **aromatisch**



CREMOULIN 3 X 350G

Pyrenäen (1,1 kg 50 %) (Krehmuläng)

Weichkäse mit weiß-roter Rinde, zart-würzig.

Ausgereift so cremig, dass er gelöffelt werden muss.

Kuhmilch -L Art.-Nr. 55-1866 **aromatisch**

Ofenkäse



BOIS BLOND IM TONTOPF

Franche-Comté (230 g 55 %)

Weichkäse im Tontopf. Perfekt geeignet, um ihn im Ofen zu backen und mit Brot oder Gemüsesticks zu genießen.

Kuhmilch Art.-Nr. 1849 aromatisch



CAMEMBERT PETIT OFEN

Ile-de-France (150 g 45 %)

Dieser Weichkäse wird im Herzen der Brie-Region Seine & Marne hergestellt. Reift min. **4 Wochen** und ist für den Ofen geeignet. Kuhmilch Art.-Nr. 2585 aromatisch



BIO ZIEG.-OFENKÄSE mit KRÄUTER

Baden-Württemberg (150 g 45 %)

Milder Ziegenschnittkäse in mediterranem Kräutermantel, mit ofenfester Tonschale zum Backen und Weiterverwenden geeignet.

Ziegenmilch Art.-Nr. 0423 aromatisch



PROVOLONE KERAMIK NATUR

Lombardei (200 g 45 %)

Aromatische Provolone in der Keramikschale auf den Grill oder in den Ofen stellen und schmelzen lassen. **1 Woche** gereift.

Kuhmilch Art.-Nr. 1494 aromatisch



PROVOLONE KERAMIK OREGANO

Lombardei (200 g 45 %)

Provolone mit Oregano garniert in einer Keramikschale auf den Grill oder in den Ofen stellen und schmelzen lassen. **1 Woche** gereift.

Kuhmilch Art.-Nr. 1496 aromatisch



PROVOLONE KERAMIK PFEFFER

Lombardei (200 g 45 %)

Provolone mit Pfeffer garniert in einer Keramikschale. Nach Belieben im Ofen oder auf dem Grill schmelzen lassen. **1 Woche** gereift.

Kuhmilch Art.-Nr. 1495 aromatisch

Vacherin



VACHERIN MONT D'OR AOP

Frankreich (2,5 Kg 45 %)

Von **September bis März** lieferbar. Reift im Fichtenholzring in einer Holzschachtel.

Unvergleichbarer Geschmack. **3 Wochen** gereift.

Kuhrohmlch Art.-Nr. 57-4041 **pikant**



VACHERIN MONT D'OR AOP

Waadt/Jura (600 g 50 %)

Vacherin ist nur von **September bis März** lieferbar, ein mit Tannenrinde umgürtelter Käse in einer Schachtel aus Tannenholz. **1 Monat** gereift.

Kuhmilch -L Art.-Nr. 56-0821 **pikant**



VACHERIN DE JOUX AOP

Frankreich (360 g 45 %)

Von **September bis März** lieferbar. Reift im Fichtenholzring und einer Holzschachtel.

Unvergleichbarer Geschmack. **3 Wochen** gereift.

Kuhrohmlch Art.-Nr. 57-4040 **pikant**



VACHERIN AOP + WEIN

Franche Comte (360 g 50 %)

Von **September bis März** lieferbar. Wird auch „Boite Chaude“ genannt... (Boat Schod / Warme Schachtel). Und eine Flasche 4cl Jura-Wein.

Kuhrohmlch Art.-Nr. 57-2512 **pikant**



VACHERIN COUPE „FROMI“ AOP

Franche-Comte (360 g 50 %) (Wascheräng)

Von **September bis März** lieferbar! Der Gürtel aus Fichtenholz gibt dem Käse seinen unvergleichlichen Geschmack. **3 Wochen** gereift.

Kuhrohmlch Art.-Nr. 57-2507 **pikant**



VACHERIN MONT D'OR AOP

Franche Comte (360 g 45 %) (Wascheräng)

AOP-Produktion vom September bis März. Wellige Rinde ist normal, flüssig cremiger Teig. **3 Wochen** gereift.

Kuhrohmlch Art.-Nr. 2517 **pikant**

Thekenzusatzartikel



FEIGEN-SENFSAUCE (IDEAL ZU...)

Österreich (60 g / 42 ml)

Ideal zu:

Hart- und Schnittkäse

Als Thekendisplay geeignet.

Art.-Nr. 6180



PAPRIKACHUTNEY mit PORTWEIN

Sevilla (125 g)

Karamellierte Paprika mit Portwein verfeinert.

Ideal zu:

Hart- und Schnittkäse

Art.-Nr. 5432



ZWIEBELCHUTNEY mit PORTWEIN

Sevilla (125 g)

Karamellierte Zwiebeln mit Portwein verfeinert.

Ideal zu:

Hart- und Schnittkäse

Art.-Nr. 5431





Lernen in entspannter Atmosphäre



European Cheese Center

Owidenfeldstr. 18

30559 Hannover

Tel. 0511 58 666 26

info@cheeseccenter.de

www.cheeseccenter.de

Ruwisch & Zuck

DIE KÄSESPEZIALISTEN

Hägenstraße 11

30559 Hannover

Tel. 0511/ 58 675 0 Fax: 0511/ 58 675 10

www.ruwischzuck.de



Owidenfeldstraße 18

30559 Hannover

Tel. 0511/58 666 26

www.cheesecenter.de



Die Käsespezialisten Süd

Priener Straße 2

83512 Wasserburg / Inn

Tel. 08071 9030 401

www.kaese-sued.de

