Ausgabe 02/2024

Die Käsespezialisten Süd

Cheese-NEWS

Österreich

Unser Beitrag zum Umweltschutz: Papier aus 100% recyceltem Material und 100% biologisch abbaubar

Berglandmilch

Berglandmilch ist das größte österreichische Milchverarbeitungs- und Vertriebsunternehmen. Berglandmilch betreibt acht Standorte in fünf Bundesländern und steht im alleinigen Eigentum von mehr als 8.500 Milchbäuerinnen und Milchbauern.

Unter bekannten Marken wie Schärdinger, Tirol Milch, Lattella und Stainzer verbinden sich bäuerliche Tradition in Verbindung mit ganzheitlichem Qualitätsdenken und dem Mut, neue und zukunftsweisende Wege zu gehen. Dank einem hochqualitativen Rohstoff und innovativer Technologien können vielfältigste Milchprodukte hergestellt werden.

Das Produktsegment reicht von Milch- und Milchmischgetränken bis hin zu Joghurt, Pudding und Eisgrundmassen, Butter und Mischfetten sowie verschiedensten Käsespezialitäten. Insbesondere Käsespezialitäten aus dem Hause Schärdinger und Tirol Milch konnten sich im Rahmen von Wettbewerben schon mehrfach gegen die starke, internationale Konkurrenz durchsetzen und wurden entsprechend prämiert.

Berglandmilch

Tirol Milch

KITZBÜHELER BERGKÄSE LAIB
Kitzbühel (Inhalt: 1 x 7,0 kg 45 %)
Dieser Hartkäse reift mindestens 3 Monate & erhält dadurch seinen extra würzigen Geschmack und geschmeidige Konsistenz.
Kuhmilch Art.-Nr. 01-0682 pikant

WEINZIRLER 1/4 LAIB
Tirol (Inhalt: x 1,7 kg 50 %)
Dieser Hartkäse reift mindestens 4 Monate & wird nach seiner Reifung mit Rotwein affiniert.
Sehr vollmundiger Geschmack..
Kuhmilch Art.-Nr. 01-0685 pikant

Tirol Milch

FEINER TIROLER STANGE

Tirol (Inhalt: 2 x 1,0 kg 55 %)
Mindestens 3 Wochen gereifter Schnittkäse aus Bergbauernmilch. Feine Bruchlochung, cremiger Teig & vollmundiger Geschmack.
Kuhmilch Art.-Nr. 09-0605 aromatisch

TM FELSENKELLER 1/1 LAIB

Tirol (Inhalt: 6,0 kg 45 %)
Dieser Hartkäse reift mindestens 5 Monate bei einer Temperatur von 11°C & Luftfeuchtigkeit von 96%. Würzig-kräftiger Geschmack.
Kuhmilch -L Art.-Nr. 01-0666 pikant

TIROLER ADLER 1/4 LAIB

Tirol (Inhalt: 2 x 1,7 kg 45 %)
Hartkäse aus Bergbauernmilch mit Rotkulturen gepflegt. Reift mindestens 6 Monate. Würzig-kräftig. Leicht parmesanartig.
Kuhmilch Art.-Nr. 01-0694 kräftig

TIROLER GRAUKÄSE

Tirol (Inhalt: 1 x 780 g 3 %)
Der Graukäse ähnelt unserem „Harzer“. Der sich bildende grünlich-graue essbare Edelschimmel ist ein besonderes Merkmal. 2 Wochen gereift.
Kuhmilch -L Art.-Nr. 94-1959 kräftig

TIROLER SPÄTZLEKÄSE

Tirol (Inhalt: 10 x 2,0 kg 45 %)
Geriebene Mischung aus Hart- & Schnittkäse im 2 kg Beutel. Optimale Schmelzeigensc05t, ideal zur Herstellung von Käsespätzle. 1 Monat gereift.
Kuhmilch -L Art.-Nr. 8812 kräftig

KAISER MAX BLOCK

Tirol (Inhalt: 1 x 2,4 kg 55 %)
Mindestens 5 Wochen gereifter Schnittkäse benannt nach Habsburger Kaiser Maximilian I. Cremiger Teig, aromatischer Geschmack.
Kuhmilch Art.-Nr. 09-0608 aromatisch

Schärdinger

MOOSBACHER 1/2 LAIB

Steiermark (Inhalt: 1 x 4,2 kg 45 %)
Dieser Käse erhält seinen unvergleichlichen Geschmack durch die einzigartige Rezeptur.
6 Wochen gereift.
Kuhmilch -L Art.-Nr. 17-0611 aromatisch

MOOSBACHER

Steiermark (Inhalt: 1 x 8,0 kg 45 %)
Dieser Käse erhält seinen unvergleichlichen Geschmack durch die einzigartige Rezeptur.
6 Wochen gereift.
Kuhmilch -L Art.-Nr. 17-0609 aromatisch

AMADEUS 1/2 LAIB

Steiermark (Inhalt: 1 x 3,5 kg 50 %)
Geschmeidiger Teig. Aus Alpenmilch hergestellt und 8 Wochen auf Fichtenholzbrettern gelagert, würzig im Geschmack
Kuhmilch -L Art.-Nr. 11-0607 aromatisch

BIO BERGFEX

Steiermark (Inhalt: 1 x 7,0 kg 50 %)
Mindestens 3 Monate gereifter Bergkäse mit geschmierter Rinde. Aromatisches Aroma und zartschmelzender, fester Teig.
Kuhmilch Art.-Nr. 03-0615 aromatisch

MONDSEER 1/1 LAIB

Steiermark (Inhalt: 2 x 1,0 kg 45 %)
Tilsiter-ähnlicher Käse vom Mondsee, einem „Juwel“ des Salzkammergutes.
Aus Berglandmilch von zufriedenen Kühen.
Kuhmilch -L Art.-Nr. 11-0603 kräftig

DACHSTEINER 1/2 LAIB

Steiermark (Inhalt: 2 x 3,5 kg 50 %)
Das Original kommt aus Österreich. Aus Berglandmilch hergestellt, würzig im Geschmack und ein ausgewogenes Aroma. 6 Wochen gereift.
Kuhmilch -L Art.-Nr. 11-0606 aromatisch

Schärdinger

ROTER MÖNCH MIT BIRNE

Oberösterreich (Inhalt: 5 x 125 g 55 %)
Österreichischer Weichkäse aus pasteurisierter Milch. Der Käse ist mit Rotkulturen und mit Jöbstl Birnenedelbrand affiniert. Mindestens 6 Tage gereift.
Kuhmilch -L Art.-Nr. 4024 pikant

KAISERTALER

Steiermark (Inhalt: 5 x 125 g 65 %)
Fein- pikanter und besonders cremiger Weichkäse mit Naturrinde und natürlichem Anflug von feinem Milchschimmel. Mindestens 1 Woche gereift.
Kuhmilch -L Art.-Nr. 4026 pikant

ST. SEVERIN

Steiermark (Inhalt: 5 x 125 g 55 %)
Kleiner, runder, geschmierter Weichkäse mit zart schmelzendem Teig und pikantem Geschmack.
Mindestens 1 Woche gereift.
Kuhmilch -L Art.-Nr. 4003 pikant

AFFINEUR ROSSO

Oberösterreich (Inhalt: 4 x 250 g 65 %)
Weichkäsespezialität mit Rotkultur und Milchschimmel, der seinen Geschmack je nach Reifegrad entwickelt. 2 Wochen gereift.
Kuhmilch -L Art.-Nr. 4032 aromatisch

ROLLINO BUNTER PFEFFER

Österreich (Inhalt: 6 x 125 g 65 %)
Frischkäse mit Pfeffer und Gewürzen verfeinert.
Zarte und cremige Konsistenz.
Glanzvoller Höhepunkt auf jedem Buffet.
Kuhmilch Art.-Nr. 4037 aromatisch

ROLLINO KRÄUTER

Österreich (Inhalt: 6 x 125 g 65 %)
Frischkäse mit Kräutern, zarte und cremige Konsistenz.
Glanzvoller Höhepunkt auf jeder Käseplatte.

Kuhmilch Art.-Nr. 4038 aromatisch

Alle Leidenschaft dem feinen Geschmack

Imagefilm

Handgemacht in Österreich

Die Herstellung von Käsespezialitäten hat in Niederösterreich seit Jahrhunderten Tradition.

Wir, DIE KÄSEMACHER, stellen in unserer 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.

Beste Qualität bei unseren Rohstoffen und ein achtsamer Umgang mit allen Ressourcen während des gesamten Herstellungsprozesses liegt uns besonders am Herzen. Die Milch, unser wertvollster Rohstoff, stammt von regionalen Schaf- und Ziegenbauern. Unser Käse wird nach traditionellen Waldviertler Rezepturen handgekäst und handgeschöpft. Der Käsebruch wird händisch geschnitten und abgefüllt. Auch die nachfolgenden Arbeitsschritte erfolgen hauptsächlich in Handarbeit.

Für unsere berühmte Antipasti, wie zum Beispiel unseren bekannten Peppersweet, wird das Gemüse per Hand geerntet und anschließend Stück für Stück mit feinstem Frischkäse gefüllt.

Ob Käse-, Antipasti- oder Milch- und Joghurtspezialitäten, mit den Produktkreationen von DIE KÄSEMACHER lässt sich das Waldviertel Stück für Stück von seiner besten Seite genießen.

1717

1743

1746

1720

1719

T +43 (0) 2841/80 045-0
M office@kaesemacher.at

www.kaesemacher.at

Folge uns @die_kaesemacher

Käsemacher

ZIEGENKÄSETORTE HONIG/CRANB.

Österreich (Inhalt: 1 x 1,0 kg 45 %)
Ziegenfrischkäsetorte mit Honig verfeinert und mit Cranberrystücken ummantelt.
Cremige Konsistenz, süß im Geschmack.
Ziegenmilch Art.-Nr. 76-1720 aromatisch

ZIEGENKÄSETORTE HONIG/KÜRBIS

Österreich (Inhalt: 1 x 1,0 kg 45 %)
Ziegenfrischkäsetorte mit Honig verfeinert und Kürbiskernstücken ummantelt.
Cremige Konsistenz, süß im Geschmack.
Ziegenmilch Art.-Nr. 76-1719 aromatisch

ZIEGEN-TORTE KRÄUTER

Waldviertel (Inhalt: 1 x 1,0 kg 45 %)
Frischkäse-Torte aus Ziegenmilch produziert und mit Kräutern ummantelt. Milchfrisch - aromatisch und reich an Kräutern.
Ziegenmilch Art.-Nr. 75-1746 aromatisch

ZIEGENKÄSETORTE HASEL./HONIG

Waldviertel (Inhalt: 1 x 1,0 kg 40 %)
Cremige Ziegenfrischkäse-Torte mit Honig verfeinert und ummantelt mit gerösteten Haselnussstückchen.
Ziegenmilch Art.-Nr. 91-1743 mild

ZIEGENRÖL.WILDKRÄUT. 5 X 100G

Waldviertel (Inhalt: 1 x 500 g 45 %)
Pikanter Ziegenfrischkäse aus Österreich.
Aus regionaler Milch sorgsam produziert und in Wildkräutern gerollt.
Ziegenmilch Art.-Nr. 75-1717 pikant

FEINE PRODUKTE

KONTROLLIERTE QUALITÄT

AMA-GÜTESIEGEL

Das rot-weiß-rote AMA-Gütesiegel steht für höchste Qualität, regionale Herkunft und strenge Kontrollen. Es basiert auf genauen Kriterien, die in Richtlinien festgelegt sind und die Qualität der Produkte sichern. Die Richtlinien werden vom zuständigen Bundesministerium geprüft und freigegeben. Überprüft wird von unabhängigen Kontrollstellen.

Dieses Qualitätssystem der AMA-Marketing ist durch Verträge abgesichert: Alle teilnehmenden Betriebe verpflichten sich, die Richtlinien einzuhalten und externe Kontrollen zuzulassen. Somit betreffen die AMA-Gütesiegel Richtlinien die gesamte Lebensmittelkette – „from farm to fork".

DIE VORTEILE

Das AMA-Gütesiegel gibt verlässlich Auskunft über:

- ausgezeichnete Qualität
- nachvollziehbare Herkunft
- unabhängige Kontrolle

AUSGEZEICHNETE QUALITÄT

Strenge Richtlinien definieren Anforderungen, die in vielen Bereichen über das gesetzlich vorgeschriebene Maß hinausgehen. Von Futtermitteln, Tiergesundheit und Hygiene bis zu Qualität und Sensorik – alles wird auf höchste Qualität überprüft. Denn nur gesunde Tiere liefern beste Qualität bei Milch und Fleisch.

NACHVOLLZIEHBARE HERKUNFT

Das AMA-Gütesiegel garantiert die nachvollziehbare Herkunft des Produktes aus dem Land der Berge. Das wird bei Milch ab dem Melken, bei Fleisch schon ab der Geburt überprüft.

UNABHÄNGIGE KONTROLLE

Ein mehrstufiges Kontrollsystem sichert höchste Qualität im Land der Berge:

- Eigenkontrollen der Betriebe
- regelmäßige externe Audits durch unabhängige, staatlich akkreditierte Prüfstellen
- Überkontrollen durch die AMA-Marketing

Im Land der Berge gibt es auch ein behördlich anerkanntes Gütesiegel für biologische Lebensmittel – das **AMA-Biosiegel.** Es steht für biologische Produktion und kontrollierte Qualität. Das AMA-Biosiegel basiert auf strengen Kriterien, die in Richtlinien festgelegt sind und ausgezeichnete Produktstandards garantieren.

Mehr Informationen finden Sie auf: ama.global und bioinfo.at

Land der Berge

Landwirtschaft im Land der Berge

Vorreiter im Biolandbau
Gentechnikfreie Fütterung in der Milchwirtschaft
Viele kleine Familienbetriebe im Berggebiet

www.ama.global

KITZBÜHELER BERGKÄSE LAIB
Kitzbühel (Inhalt: 1 x 7,0 kg 45 %)
Dieser Hartkäse reift mindestens 3 Monate & erhält dadurch seinen extra würzigen Geschmack und geschmeidige Konsistenz.
Kuhmilch Art.-Nr. 01-0682 pikant

WEINZIRLER 1/4 LAIB
Tirol (Inhalt: x 1,7 kg 50 %)
Dieser Hartkäse reift mindestens 4 Monate & wird nach seiner Reifung mit Rotwein affiniert.
Sehr vollmundiger Geschmack..
Kuhmilch Art.-Nr. 01-0685 pikant

Land der Berge

SENN.BERGK.1/16 LB.AUS HEUMILCH

Alpenregion (Inhalt: 1 x 1,8 kg 50 %)
Der Duft nach reifer Ananas wird von Honig, Rahm und hellem Karamell umspielt.
Mindestens 18 Monate gereift.
Kuhrohmilch -L Art.-Nr. 03-3253 kräftig

BRAUKÄSE LÄNDLE

Vorarlberg (Inhalt: 4,0 kg 35 %)
Der Schnittkäse wird Biermalz statt Weinmost behandelt, dadurch die süßliche Note.
2 Monate gereift.
Kuhmilch -L Art.-Nr. 14-1798 aromatisch

ZILL. EDELSCHAF AUS HEUMILCH

Zillertal (Inhalt: 1 x 1,7 kg 45 %)
Hartkäse aus pasteurisierter, silofreier Schafheumilch. Mit Rotschmierekulturen behandelt.
Im praktischen Filetstück. 5 Monate gereift.
Schafmilch -L Art.-Nr. 09-2603 pikant

MOOSBACHER 1/2 LAIB

Steiermark (Inhalt: 1 x 4,2 kg 45 %)
Dieser Käse erhält seinen unvergleichlichen Geschmack durch die einzigartige Rezeptur.
6 Wochen gereift.
Kuhmilch -L Art.-Nr. 17-0611 aromatisch

Obersteirische Molkerei

URSTEIRER 1/2 LAIB

Steiermark (Inhalt: 1 x 3,5 kg 45 %)
Hartkäse mit dünner, genießbarer Rinde.
Salzig-würzig im Geschmack mit einem angenehmen Schmelz. Mindestens 4 Monate gereift.
Kuhmilch -L Art.-Nr. 01-5616 kräftig

BERGKÄSE STANGE

Steiermark (Inhalt: 1 x 2,5 kg 45 %)
Bergkäse Stange, ein Hartkäse mit einem ausgeprägten, aromatisch vollmundigen Geschmack.
Er reift ca. 3 Monate.
Kuhmilch -L Art.-Nr. 03-5617 kräftig

ALTSTEIRER 1/2 LAIB

Steiermark (Inhalt: 1 x 3,5 kg 55 %)
Altsteirer, ein Hartkäse mit dünner essbarer Rinde.
Er wird aus Rohmilch hergestellt und hat ein kräftiges Aroma. 6 Monate gereift.
Kuhrohmilch -L Art.-Nr. 01-5619 kräftig

RAHMSTEIRER 1/2 LAIB

Steiermark (Inhalt: 1 x 3,5 kg 45 %)
Mindestens 2 Monate naturgereifter Schnittkäse mit rahmigem, fein-würzigem Geschmack und einem geschmeidigen Teig.
Kuhmilch -L Art.-Nr. 10-5620 aromatisch

BergSenn

BERGKÄSE ZILLERTAL 1/1 LAIB

Tirol (Inhalt: 1 x 30,0 kg 50 %)
VERKAUF ÜBER SCHNEIDETISCH MÖGLICH!
Aus Rohmilch im Tiroler Zillertal hergestellt.
4 Monate sorgfältig gereift.
Kuhrohmilch -L Art.-Nr. 03-0683 kräftig

BERGKÄSE SENNER 1/8 LAIB

Zillertal/Tirol (Inhalt: 2 x 3,8 kg 45 %)
Kleine Sennereien im Tiroler Zillertal stellen diesen Käse aus Rohmilch her und lassen ihn 4 Monate reifen.

Kuhrohmilch -L Art.-Nr. 03-0690 kräftig

BERGKÄSE ZILLERTAL 1/8 LAIB

Zillertal/Tirol (Inhalt: 2 x 3,8 kg 45 %)
Kleine Sennereien im Tiroler Zillertal stellen diesen Käse aus Rohmilch her und lassen ihn 4 Monate reifen.

Kuhrohmilch -L Art.-Nr. 03-0692 kräftig

SCHMUGGLERKAS ZILLERTAL

Tirol (Inhalt: 1 x 5,0 kg 50 %)
Aus Heumilch hergestellt, sorgfältig von Hand gepflegt und gewendet.
3 Monate in speziellen Kellern gereift.
Kuhmilch -L Art.-Nr. 09-3423 pikant

Kärtner Milch / Omira

KÄRNTNER RAHMKÄSE

Kärnten (Inhalt: 1 x 4,0 kg 55 %)
Nach alten traditionellen Rezepten besonders sorgfältig und liebevoll aus bester Kärntner Milch hergestellt, 6 Wochen gereift.
Kuhmilch -L Art.-Nr. 09-0610 aromatisch

MÖLLTALER ALMKÄSE SELEKTION

Kärnten (Inhalt: 1 x 4,0 kg 50 %)
Hartkäse aus Kärnten: Der Käse reift sorgsam 12 Monate. Selektion steht für eine besondere Käse- Spezialität.
Kuhmilch -L Art.-Nr. 01-4860 pikant

BERGKÄSE „OMIRA“ 1/8 LAIB

Voralpenland (Inhalt: 1 x 3,5 kg 50 %)
Für einen Bergkäse außergewöhnlich mild dank des mildem Klimas. Mindestens 3 Monate gelagert, ideal für Käsespätzle.
Kuhmilch Art.-Nr. 03-3900 aromatisch

TRADITION SEIT 1860

KÄSE REBELLEN

Bergblumen Rebell
Hartkäse, 51% Fett i. Tr.,
laktosefrei - 4027

Gletscher Rebell
Hartkäse, 50% Fett i. Tr.,
laktosefrei - 4020

Paprika Rebell
Schnittkäse, Rahmstufe,
laktosefrei - 3378

Holunder Rebell
Schnittkäse, Rahmstufe,
laktosefrei - 3217

Bergkräuter Rebell
Schnittkäse, Rahmstufe,
laktosefrei - 3298

Bärlauch Rebell
Schnittkäse, Rahmstufe,
laktosefrei - 3579

Rotwein Rebell
Schnittkäse, 48% Fett i. Tr.,
laktosefrei - 3246

Chili Rebell
Schnittkäse, Rahmstufe,
laktosefrei - 3214

Heublumen Rebell
Schnittkäse, Rahmstufe,
laktosefrei - 3266

Pfeffer Rebell
Schnittkäse, Rahmstufe,
laktosefrei - 3185

Heumilch Camembert
Weichkäse, Rahmstufe,
laktosefrei - 3264

GARANTIERT TRADITIONELLE SPEZIALITÄT

aus Heumilch g.t.S.

BERG BAUERN Heumilch

www.kaeserebellen.com

Käserebellen Saisonartikel

HOLUNDER REBELL 1/2 LAIB
Alpenregion (Inhalt: 1 x 3,0kg 50 %)
Mit frischem Joghurt und Holunderblütenextrakt verfeinert, sahnig milde Käsezubereitung aus tagesfrischer Heumilch. 10 Wochen gereift.
Kuhmilch -L Art.-Nr. 14-3217 aromatisch

BÄRLAUCHREBELL 1/2 LAIB
Alpenregion (Inhalt: 1 x 3,0 kg 50 %)
Mit Bärlauch im Teig. Während der Reifezeit mit einem Kräutersud mit Bärlauch gepflegt.
10 Wochen gereift. Lieferbar: KW 06 bis 26.
Kuhmilch -L Art.-Nr. 14-3579 aromatisch

Käserebellen

BERGBLUMEN REBELL 1/2 LAIB

Alpenregion (Inhalt: 1 x 3,0 kg 51 %)
Mindestens 6 Monate gereifter Hartkäse mit Bergblumen und Pinienasche auf der Rinde.
Cremig aromatischer Teig.
Kuhmilch -L Art.-Nr. 01-4027 aromatisch

GLETSCHER REBELL 1/2 LAIB

Alpenregion (Inhalt: 1 x 3,0 kg 50 %)
Der urige Bergkäse. Durch die tagesfrische Heumilch und die lange Reifung erreicht man seinen würzigen Geschmack. 15 Monate gereift.
Kuhmilch -L Art.-Nr. 01-4020 aromatisch

PAPRIKAREBELL 1/2 LAIB

Alpenregion (Inhalt: 1 x 3,0 kg 50 %)
Roter und grüner Paprika ergeben seinen starken, frischen Geschmack. Ideal für eine herzhafte Brotzeit. 10 Wochen gereift.
Kuhmilch -L Art.-Nr. 14-3378 aromatisch

BERGKRÄUTERREBELL 1/2 LAIB

Alpenregion (Inhalt: 1 x 3,0 kg 50 %)
Der Käse aus silofreier Milch erreicht den Gipfel der Genüsse durch die Zugabe ausgewählter Bergkräuter.
10 Wochen gereift.
Kuhmilch -L Art.-Nr. 14-3298 pikant

ROTWEINREBELL 1/2 LAIB

Alpenregion (Inhalt: 1 x 3,0 kg 48 %)
Nach einem uralten alpenländischen Rezept.
Geschmeidiger Teig wird in Rotwein eingelegt.
Mindestens 1 Monat gereift.
Kuhmilch -L Art.-Nr. 10-3246 aromatisch

CHILI REBELL 1/2 LAIB

Österreich (Inhalt: 1 x 3,0 kg 50 %)
Schnittkäse aus tagesfrischer Heumilch hergestellt und mit feurigem Chili verfeinert.
Für die Extraportion Schärfe. 10 Wochen gereift.
Kuhmilch -L Art.-Nr. 14-3214 kräftig

Käserebellen

HEUBLUMEN REBELL 1/2 LAIB

Alpenregion (Inhalt: 1 x 3,0 kg 50 %)
Ein Almgenuss aus tagesfrischer Heumilch.
Er wird umhüllt und veredelt mit einer Almblütenmischung.
4 Monate gereift.
Kuhmilch -L Art.-Nr. 14-3266 aromatisch

PFEFFERREBELL 1/2 LAIB

Alpenregion (Inhalt: 1 x 3,0 kg 50 %)
Feinste rote und grüne Pfefferkörner bringen Pepp in den rahmigen Käse aus Österreich, mindestens 10 Wochen gereift.
Kuhmilch -L Art.-Nr. 14-3185 pikant

SENN.BERGK.1/16 LAIB AUS HEUMILCH

Alpenregion (Inhalt: 1 x 1,8 kg 50 %)
Der Duft nach reifer Ananas wird von Honig, Rahm und hellem Karamell umspielt.
Mindestens 18 Monate gereift.
Kuhrohmilch -L Art.-Nr. 03-3253 kräftig

CAMEMBERT AUS HEUMILCH

Alpenregion (Inhalt: 4 x 250 g 50 %)
Ein handgekäster Weichkäse aus tagesfrischer Heumilch in Rahmstufenqualität. Eine Spezialität der besonderen Art. 10 Tage gereift.
Kuhmilch -L Art.-Nr. 3264 aromatisch

Ländle

VORARLBERG MILCH

Vorarlberg Milch hat eine reiche Geschichte, die auf dem gemeinsamen Bestreben der Landwirte basiert, effizienter und nachhaltiger zu produzieren und zu vermarkten.

In der Vorarlberger Landwirtschaft wird großer Wert auf gentechnikfreie Produktion gelegt und vollständig auf Futtermittel aus Übersee verzichtet. Die Milchprodukte der Vorarlberg Milch spiegeln diese Werte wider und bieten Qualität, auf die Sie sich verlassen können.

SAFRANKÄSE LÄNDLE 1/4 LAIB
Vorarlberg (Inhalt: 1 x 2,0 kg 45 %)
Naturgereifter Käse aus bester Vorarlberger Heumilch. Mit Safran verfeinert, die Rinde mit Safranwasser gepflegt, 6 Wochen gereift.
Kuhmilch Art.-Nr. 14-1801 aromatisch

SAFRANKÄSE „LÄNDLE“
Vorarlberg (Inhalt: 10 x 200 g 45 %)
Naturgereifter Käse aus bester Vorarlberger Heumilch mit Safran verfeinert und die Rinde mit Safran-Wasser gepflegt. 6 Wochen gereift.
Kuhmilch -L Art.-Nr. 1614 aromatisch

Ländle

ARLBERGER LÄNDLE

Vorarlberg (Inhalt: 1 x 3,8 kg 55 %)
Aus Heumilch hergestellter, 5 Monate naturgereifter Schnittkäse mit feinwürzigem, vollmundig-cremigem Geschmack.
Kuhmilch -L Art.-Nr. 10-1787 aromatisch

LÄNDLE ARLBERGER

Vorarlberg (Inhalt: 10 x 200 g 55 %)
Aus Heumilch hergestellter, 5 Monate naturgereifter Schnittkäse mit feinwürzigem, vollmundig-cremigem Geschmack.
Kuhmilch -L Art.-Nr. 1637 aromatisch

BERGKÄSE VORARLBERG LAIB G. U.

Vorarlberg (Inhalt: 1 x 8,0 kg 45 %)
Der berühmte Traditionskäse mit geschützter Ursprungsbezeichnung aus silofreier Vorarlberger Heumilch. 5 Monate gereift.
Kuhrohmilch -L Art.-Nr. 03-1794 pikant

BERGKÄSE VORARLBERG

Vorarlberg (Inhalt: 10 x 200 g 45 %)
5 Monate gereifter Bergkäse aus Rohmilch. Kompakt-cremiger Teig, der pikante Geschmack ist arttypisch.
Kuhrohmilch -L Art-Nr. 04-1606 pikant

MOSTKÄSE LÄNDLE

Vorarlberg (Inhalt: 1 x 4,0 kg 50 %)
Mindestens 3 Monate gelagert, dabei mit Apfel- und Birnen-Most eingerieben.
Es gibt keinen anderen Mostkäse.
Kuhmilch -L Art.-Nr. 10-1796 aromatisch

MONTFORTER LÄNDLE 1/4 LAIB

Vorarlberg (Inhalt: 1 x 1,9 kg 35 %)
„Montfort“ weist auf ein altes Vorarlberger Adelsgeschlecht hin. Hier die fettreduzierte Variante, die 3 Monate reift.
Kuhmilch -L Art.-Nr. 10-1783 aromatisch

Ländle

KLOSTERTALER LÄNDLE 1/4 LAIB

Vorarlberg (Inhalt: 1 x 1,9 kg 50 %)
Unverwechselbarer, höchster Käsegenuss aus frischer Alpenmilch. Traditionell, handwerklich hergestellt und 7 Monate gepflegt.
Kuhmilch -L Art.-Nr. 09-1749 kräftig

RHEINTALER LÄNDLE

Vorarlberg (Inhalt: 10 x 200 g 50 %)
Rotgeschmiert und naturgereift aus bester frischer Vorarlberger Alpenmilch.
4 Monate in Naturkellern gelagert.
Kuhmilch -L Art.-Nr.1601 pikant

WEINKÄSE LÄNDLE

Vorarlberg (Inhalt: 1 x 4,0 kg 50 %)
Das Original: Käsespezialität aus Vorarlberg. Dunkle Naturrinde durch Pflege mit Rotwein, mindestens 4 Monate gelagert.
Kuhmilch -L Art.-Nr. 10-1795 pikant

BERGKÄSE LÄNDLE STANGE

Vorarlberg (Inhalt: 1 x 2,5 kg 45 %)
Hartkäse aus Heu-Rohmilch und mindestens 3 Monate auf Fichtenbrettern gereift. Schnittfester und hellgelber Teig.
Kuhrohmilch -L Art.-Nr. 03-1944 pikant

BERGKÄSE LÄNDLE SCHEIBEN

Vorarlberg (Inhalt: 10 x 150 g 45 %)
Mindestens 3 Monate gereifter Bergkäse aus Rohmilch, in Scheiben geschnitten. Geschmeidiger Teig, vollmundig im Geschmack.
Kuhrohmilch -L Art.-Nr.1802 pikant

BERGKÄSE LÄNDLE WÜRFEL

Vorarlberg (Inhalt: 10 x 200 g 45 %)
Mindestens 3 Monate gereifter Bergkäse aus Rohmilch, in Würfel geschnitten. Geschmeidiger Teig, vollmundig im Geschmack.
Kuhrohmilch -L Art.-Nr. 1800 pikant

Staazer

STAAZER MIT HEUBLUMEN

Alpenregion (Inhalt: 1 x 4,5 kg 45 %)
Aus reiner Heumilch gekäst. Die Rotschmierrinde mit getrockneten Heublumen der Almen ist essbar,
2 Monate gereift.
Kuhmilch -L Art.-Nr. 14-4092 pikant

STAAZER BÄRLAUCHKÄSE

Tirol (Inhalt: 1 x 4,5 kg 50 %)
Schnittkäse mit getrocknetem Bärlauch im Käseteig.
3-monatige Reifung.
Hergestellt aus pasteurisierter Heumilch g.t.S.
Kuhmilch -L Art.-Nr. 14-4094 aromatisch

STAAZER MIT HEUMILCH 1/2 LAIB

Alpenregion (Inhalt: 1 x 3,0 kg 50 %)
Der Heumilch-Käse mit butterweicher Konsistenz.
Er ist etwas ganz Besonderes für Käse- Kenner und -Liebhaber. 10 Wochen gereift.
Kuhmilch -L Art.-Nr. 10-0507 aromatisch

Salzburg Milch

ALMKÖNIG

Salzburg (Inhalt: 1 x 2,3 kg 45 %)
Attraktive Rundlochung durch spezielle Reifebedingungen mit nussigem Geschmack, ein besonderes Genusserlebnis. 1 Monat gereift.
Kuhmilch -L Art.-Nr. 17-0671 mild

BÄRLAUCHKÄSE

Salzburg (Inhalt: 1 x 3,6 kg 45 %)
Aromatischer Schnittkäse aus dem Salzburger Land mit Bärlauch im Teig, der mindestens 3 Wochen reift.
Kuhmilch -L Art.-Nr. 14-0678 aromatisch

FRISCHKÄSE NATUR

Salzburg (Inhalt: 3 x 1,0 kg 60 %)
Aus bester Milch aus dem Alpenvorland hergestellt. Ohne Aroma-, Konservierungs- und Farbstoffe.

Kuhmilch Art.-Nr. 72-4030 mild

FRISCHKÄSE MIT KRÄUTERN

Salzburg (Inhalt: 3 x 1,0 kg 60 %)
Aus bester Milch aus dem Alpenvorland mit Kräutern hergestellt. Ohne Aroma-, Konservierungs- und Farbstoffe.
Kuhmilch Art.-Nr. 75-4031 aromatisch

Mammut Käse

MAMMUT KÄSE 1/2 LAIB

Tirol (Inhalt: 1 x 3,0 kg 45 %)
Die Vielfalt von Gräsern, Blumen und Kräutern sowie das frische Tiroler Quellwasser bilden die Grundlage bester Bergbauernmilch, aus der der Mammut Käse liebevoll nach alter Tradition hergestellt wird.

Über 7 Monate lässt sich der Mammut Käse Zeit, um zu dem heranzureifen, was ihn so unvergleichlich macht. Während dieser Zeit wird der Käse vom Käsemeister per Hand mit Rotkulturen sorgfältig gepflegt und bekommt seinen würzig-kräftigen Geschmack und sein unverkennbares Aroma.

Er ist ein Käse mit Charakter und einer ganz besonderen Geschichte.

Kuhmilch -L Art.-Nr. 01-0612 pikant

Sommelier Käse

SOMMELIER KÄSE 1/4 LAIB

Steiermark (Inhalt: 1 x 1,8 kg 55 %)

„Das Original aus Österreich“
Aus den Ideen der Käsesommeliers wurde dieser einzigartige Hartkäse aus der Steiermark entwickelt. Traditionell aus bester Alpenrohmilch hergestellt, reift der Käse 6 Monate unter ständiger Pflege des Käsemeisters zu einer einzigartigen Käsespezialität heran.

Er überzeugt durch seinen kräftigen Geschmack und seiner leicht mürben Konsistenz.

Kuhrohmilch -L Art.-Nr. 01-5640 kräftig

Thekenartikel Bio

Was ist „Bio“?

Das Wort „Bio“ leitet sich vom griechischen Wort „βίος“ ab, was „Leben“ bedeutet. Im Grunde ist alles, was wächst und lebt, biologisch. Doch die rechtliche Definition von „biologisch“ weicht hiervon ab. Nur Produkte, die den Vorgaben der europäischen und landesspezifischen Gesetzgebung entsprechen, dürfen als biologisch bezeichnet werden.

SENNKÄSE 1/2 LAIB
Tirol (Inhalt: 1 x 3,5 kg 50 %)
Goldgelber Teig mit einzelnen Löchern. Gut geeignet zum Fondue oder Überbacken. Dazu passt ein spritziger Weißwein. 8 Wochen gereift.
Kuhmilch -L Art.-Nr. 10-1410 pikant

BERGKÄSE 1/2 LAIB
Tirol (Inhalt: 1 x 3,5 kg 50 %)
Er entwickelt ein würzig-kräftiges Aroma während mindestens 6-monatiger Reifezeit.
Dazu passt kräftiger Weiß- oder Rotwein.
Kuhrohmilch -L Art.-Nr. 03- 1411 kräftig

ALMHÜTTENKÄSE 1/2 LAIB
Salzburger Land (Inhalt: 1 x 2,5 kg 50 %)
Cremig, mit einem pikanten Aroma. Gold-gelber Teig mit einer geschmeidigen Konsistenz.
Ein Genuss für jeden Tag. 6 Wochen gereift.
Kuhmilch -L Art.-Nr. 10- 1412 aromatisch

ERZHERZ. JOHANN 1/2 LAIB G.T.S.
Steiermark (Inhalt: 1 x 1,8 kg 45 %)
Hellgelber, geschlossener Teig mit vereinzelter Lochung. Geschmeidige Konsistenz mit einem kräftigen Geschmack. Mindestens 6 Monate gereift.
Kuhmilch -L Art.-Nr. 01- 5634 kräftig

Thekenartikel Bio

BERGKÄSESTANGE

Salzburg (Inhalt: 1 x 2,4 kg 50 %)
Mindestens 3 Monate gereifter Bergkäse in Bio-Qualität. Kräftig würzig im Geschmack. Geschmeidige Konsistenz.
Kuhrohmilch -L Art.-Nr. 03-0676 aromatisch

BERGER LÄNDLE 1/4 LAIB

Vorarlberg (Inhalt: 1 x 2,0 kg 50 %)
Dieser österreichische Hartkäse reift mindestens 8 Monate im Naturkeller und wird von Hand gepflegt. Kräftiger Geschmack.
Kuhmilch -L Art.-Nr. 03- 1785 kräftig

BERGKÄSE 5 MONATE G. U.

Tirol (Inhalt: 1 x 4,0 kg 50 %)
Mindestens 5 Monate gereifter Bergkäse aus Heumilch g.T.S..
Sehr intensiver Geschmack, schnittfeste Konsistenz.
Kuhrohmilch -L Art.-Nr. 03-5851 pikant

- Käsebasics & Aufbaukurse
- Ernährungsberater Käse
- Käsequalität erkennen
- Kreativ mit Käse
- Käse der Welt
- Käseplatten & Garnierung
- Käse in Kombination
- Bio Käse & Vegane Alternativen
- Teambuilding
- Weiterbildung zur qualifizierten Käsefachkraft mit IHK Zertifikat
- Diplom KÄSESOMMELIER der Wifi Salzburg
- European Cheese Expert
- Benimm ist in - Azubi Seminar

European Cheese Center · Owiedenfeldstraße 18 · 30559 Hannover
Tel: 0511/58 666 26 · www.cheesecenter.de · info@cheesecenter.de

Die Käsespezialisten Süd

Molkerei-Bauer-Str. 1-10
83512 Wasserburg / Inn
Tel: 08017 / 109 1400
www.kaese-sued.de

EUROPEAN CHEESE CENTER
ecc

Owiedenfeldstraße 18
30559 Hannover
Tel: 0511 / 58 666 26
www.cheesecenter.de

Ruwisch & Zuck
DIE KÄSESPEZIALISTEN

Hägenstraße 11
30559 Hannover
Tel: 0511 / 58 675 0
Fax: 0511 / 58 675 10
www.ruwischzuck.de

Unsere Bio-Produkte werden kontrolliert durch DE-ÖKO-039