

Ausgabe 01/2026

**Die Käsespezialisten Süd**

# Cheese-News

## Pre-Pack



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



# PRE-PACK THEKEN





# GRAMANN



## AIOLI

Niedersachsen (Inhalt: 6 x 150 g)  
Ein cremiger Dip mit Knoblauch verfeinert.  
Kann zu Brot, Meeresfrüchten, Gemüse und  
gegrilltem Fleisch serviert werden.  
Kuh-,Schaf-,Ziegenm Art.-Nr. 5917 **aromatisch**



## SCHARFER SCHÄFER

Niedersachsen (Inhalt: 6 x 150 g)  
Eine Komposition aus Frischkäse und Feta mit  
Chilischoten verfeinert. Cremige Konsistenz,  
scharfer Geschmack.  
Kuh-,Schaf-,Ziegenm Art.-Nr. 5918 **pikant**



## KICHERERBSENCREME

Niedersachsen (Inhalt: 6 x 150 g)  
Creme aus Kichererbsen und Frischkäse, mit  
Kräutern verfeinert. Cremig, mit Stückchen.  
Zum Dippen oder als Brotaufstrich.  
Kuhmilch Art.-Nr. 5919 **aromatisch**



## DATTEL DIP SÜß

Niedersachsen (Inhalt: 6 x 150 g)  
Cremiger Dip mit Frischkäse vereint mit  
natürlicher Süße sonnengereifter Datteln.  
Süß im Geschmack. Vielseitig verwendbar.  
Kuhmilch Art.-Nr. 5920 **aromatisch**



## DATTEL DIP HERZHAFT

Niedersachsen (Inhalt: 6 x 150 g)  
Süße trifft Schärfe! Cremiger Frischkäse vereint  
mit der Süße sonnengereifter Datteln und mit Sambal  
Olek verfeinert.  
Kuhmilch Art.-Nr. 5921 **pikant**



## CURRY DIP

Niedersachsen (Inhalt: 6 x 150 g)  
Scharfer Curry kombiniert mit einem cremigen  
Frischkäse. Exotischer und unwiderstehlicher  
Geschmack.  
Kuhmilch Art.-Nr. 5922 **pikant**

# GRAMANN



## BBQ DIP

Niedersachsen (Inhalt: 6 x 150 g)  
Wenn cremiger Frischkäse auf würzigen BBQ-Geschmack trifft, entsteht purer Genuss.  
Vollmundig, mit einer feinen Grillnote.  
Kuhmilch Art.-Nr. 5923

aromatisch



## SWEET PEPPERS MIT FRISCHKÄSE

Niedersachsen (Inhalt: 6 x 100 g 60 %)  
Kirschnaprika gefüllt mit Frischkäse und in Kräuteröl eingelegt. Süß-fruchtig, leicht scharf im Geschmack.  
Kuhmilch Art.-Nr. 5924

pikant



## TOMATEN GEFÜLLT MIT FRISCHKÄSE

Niedersachsen (Inhalt: 6 x 100 g 60 %)  
Getrocknete Tomatenhälften gefüllt mit Frischkäse und in Kräuteröl eingelegt. Leicht salziger, aromatischer Geschmack.  
Kuhmilch Art.-Nr. 5931

aromatisch



## GRÜNE PEPERONI OHNE KNOBLAUCH

Niedersachsen (Inhalt: 6 x 100 g)  
Leicht scharfe grüne Peperoni, mariniert mit Petersilie, ohne Knoblauch, mit Rapsöl beträufelt.  
-L Art.-Nr. 5930

pikant



## GRÜNE OLIVEN MIT FETA

Niedersachsen (Inhalt: 6 x 100 g)  
Grüne Oliven gefüllt mit Frischkäse und in Kräuteröl eingelegt. Aromatischer Geschmack, knackig im Biss.  
Schaf-, Ziegenmilch Art.-Nr. 5927

aromatisch



# GRAMANN



## KALAMATA OLIVEN OHNE STEIN

Niedersachsen (Inhalt: 6 x 100 g)  
Kalamata Oliven ohne Stein in Kräutermarinade  
mit Knoblauch eingelegt. Salz-pikanter Geschmack,  
knackig im Biss.

-L Art.-Nr. 5925 pikant



## GRÜNE OLIVEN OHNE KNOBLAUCH

Niedersachsen (Inhalt: 6 x 100 g)  
Grüne Oliven ohne Stein in Kräutermarinade ohne  
Knoblauch eingelegt.  
Aromatischer Geschmack, knackig im Biss.

-L Art.-Nr. 5926 aromatisch



## DATTELN MIT HONIG-MARACUJA-FRK

Niedersachsen (Inhalt: 6 x 100 g 60 %)  
Datteln gefüllt mit Honig-Maracuja-Frischkäse,  
in Pflanzenöl eingelegt.  
Süßer, fruchtiger Geschmack.  
Kuhmilch Art.-Nr. 5928

aromatisch



## GETROCKNETE TOMATEN IN MARINADE

Niedersachsen (Inhalt: 6 x 100 g)  
Getrocknete Tomaten eingelegt in mediterraner  
Marinade mit Knoblauch. Fein-würziger Geschmack  
nach Kräutern.

-L Art.-Nr. 5929 aromatisch





# LÄNDERSTÜCKE



## WIESENBLUMEN KÄSE

Graubünden (Inhalt: 6 x 200 g 48 %)

Diese einzigartige Käsespezialität wird nach alter Tradition mit einer Auslese von Wiesenblumen hergestellt. **6 Monate** gereift.

Kuhrohmlach -L Art.-Nr. 0160 pikant



## HEIDI-ALPEN BERGKÄSE KRÄFTIG

Graubünden (Inhalt: 6 x 200 g 48 %)

**5 Monate** in den Felsenkellern des bekannten "Heidi-Landes" in Graubünden gereift.

Kuhrohmlach -L Art.-Nr. 0184 kräftig



## STAAZER AUS HEUMILCH

Alpenregion (Inhalt: 6 x 200 g 50 %)

Der Heumilch-Käse mit butterweicher Konsistenz. Er ist etwas ganz Besonderes für Käse-Kenner und -Liebhaber. **10 Wochen** gereift.

Kuhmilch -L Art.-Nr. 0499 aromatisch



## SCHMUUGGLERKAS ZILLERTAL

Tirol (Inhalt: 6 x 200 g 50 %)

Aus silofreier Milch hergestellt, sorgfältig von Hand gepflegt und mindestens **3 Monate** gereift.

Kuhmilch -L Art.-Nr. 0662 pikant



## MORBIER AOP

Franche-Comté (Inhalt: 6 x 200 g 45 %)

Dieser **AOP** Rohmilch Morbier wird in einer kleinen handwerklichen Käserei im Herzen des Jura hergestellt. **45 Tage** gereift.

Kuhrohmlach Art.-Nr. 2189 aromatisch



## STAAZER MIT BÄRLAUCH

Alpenregion (Inhalt: 6 x 200 g 50 %)

Bärlauch gibt dem Schnittkäse den Geschmack. Es kann sich leichter Milchsimmel auf der Oberfläche bilden=Qualitätsmerkmal. **10 Wochen** gereift.

Kuhmilch Art.-Nr. 3577 aromatisch



# LÄNDERSTÜCKE



## DER SPANIER „EL ESPANOL“

La Mancha (Inhalt: 6 x 150 g 45 %)  
Drei Milchsorten in einem Käse vereint.  
Ein traditioneller Mischkäse, eine preiswerte  
Alternative zum Iberico, **3 Monate** gereift.  
Kuh/Schaf/Ziege Art.-Nr. 8285

mild



## ROTE HEXE

Ostschweiz (Inhalt: 6 x 150 g 55 %)  
Attraktive Aufmachung und eingängiger Name,  
überzeugt geschmacklich mit Ihrem weich würzigen  
Aroma. **4 Monate** gereift.  
Kuhrohmlach -L Art.-Nr. 8290

kräftig



## LE GRUYÈRE AOP

Schweiz (Inhalt: 6 x 200 g 49 %)  
Der kräftig-würzige Käse aus der Westschweiz.  
Fest, mit einzelnen kleinen Rundlochungen und  
"Gruyère"-Geschmack. **5 Wochen** gereift.  
Kuhrohmlach -L Art.-Nr. 8435

kräftig



## MANCHEGO DOP

La Mancha (Inhalt: 6 x 200 g 50 %)  
Die nach wilden Kräutern schmeckende Milch ergibt  
den besonderen Geschmack. **9 Monate** gelagert - ein  
Spitzenprodukt!  
Schafrohmlach Art.-Nr. 8436

pikant



## HERZBRECHER EXTRA

Graubünden (Inhalt: 6 x 200 g 48 %)  
In der Schweiz hergestellt und **4 Monate** gelagert,  
schmeckt er so herzhaft, dass Käseherzen  
gebrochen werden. Bitte probieren!  
Kuhrohmlach -L Art.-Nr. 8423

aromatisch

# BIO LÄNDERSTÜCKE



## BIO MORBIER

Morbier (Inhalt: 6 x 175 g 45 %)  
 Französischer Schnittkäse mit einer Asche-Schicht horizontal im Teig. Er stammt aus Region Morbier.  
**45 Tage** gereift.  
 Kuhrohnmilch Art.-Nr. 8487 **pikant**



## BIO WIESENKÄSE

Österreich (Inhalt: 6 x 175 g 50 %)  
 Aus biologischer Milch hergestellt. Man schmeckt die saftigen Wiesen Österreichs.  
 Mindestens **5 Monate** gereift.  
 Kuhmilch Art.-Nr. 8488 **aromatisch**



## BIO GOUDA

Niederlande (Inhalt: 6 x 175 g 48 %)  
 Mindestens **1 Monat** gereifter holländischer Schnittkäse in Bio-Qualität. Milder Geschmack, geschmeidige Konsistenz.  
 Kuhmilch **-L** Art.-Nr. 8405 **mild**



## BIO EMMENTALER

Deutschland (Inhalt: 6 x 200 g 45 %)  
 Feinster, naturgereifter Emmentaler aus frischer Bio-Milch.  
 Kuhmilch Art.-Nr. 8406 **aromatisch**



## BIO APPENZELLER

Appenzell (Inhalt: 6 x 175 g 48 %)  
 Der bekannte Appenzeller in Bio-Qualität nur aus reiner Bio-Milch hergestellt, **3 Monate** gereift, aromatisch im Geschmack.  
 Kuhrohnmilch **-L** Art.-Nr. 8410 **aromatisch**



## BIO BERGKÄSE

Salzburg (Inhalt: 6 x 175 g 50 %)  
 Hartkäse aus Milch in BIO-Qualität hergestellt. Durch die sorgfältige Pflege bekommt er seinen typischen Geschmack.  
 Kuhrohnmilch **-L** Art.-Nr. 8413 **pikant**



# SARTORI



## BELLAVITANO KNOBL. & KRÄUTER

Wisconsin/USA (Inhalt: 6 x 150 g 45 %)

Amerikanischer Einfallsreichtum, handgemachte Produktion, 12 Monate in Höhlen gereift, per Hand eingerieben, hier mit Knoblauch und Kräutern

Kuhmilch -L Art.-Nr. 3151 pikant



## BELLAVITANO ESPRESSO

Wisconsin/USA (Inhalt: 6 x 150 g 45 %)

Amerikanischer Einfallsreichtum, handgemachte Produktion, in Höhlen gereift, per Hand eingerieben, hier mit Espresso. 12 Monate gereift.

Kuhmilch -L Art.-Nr. 3286 pikant



## BELLAVITANO MERLOT

Wisconsin/USA (Inhalt: 6 x 150 g 45 %)

Amerikanischer Einfallsreichtum, handgemachte Produktion, in Höhlen gereift, per Hand eingerieben, hier mit Merlot. 12 Monate gereift.

Kuhmilch -L Art.-Nr. 3287 pikant



## BELLAVITANO TOMATE&BASILIK.

Wisconsin/USA (Inhalt: 6 x 150 g 45 %)

Amerikanischer Einfallsreichtum, handgemachte Produktion, in Höhlen 12 Monate gereift, per Hand eingerieben mit Tomate & Basilikum.

Kuhmilch -L Art.-Nr. 3149 pikant



# SARTORI



## CHEDDAR MONT AMORÉ SMOKED

Wisconsin/USA (Inhalt: 12 x 142 g 50 %)

Dieser Mont Amoré Cheddar ist natürlich geräuchert, um fruchtige und süße Noten zu betonen.

Reift mindestens **9 Monate**.

Kuhmilch

Art.-Nr. 3250

pikant



## CHEDDAR MONT AMORÉ

Wisconsin/USA (Inhalt: 12 x 198 g 50 %)

Dieser Cheddar aus den USA hat einen unbeschreiblichen Geschmack, der dieses cremig-weiße Wunder so besonders macht. **9 Monate** gereift.

Kuhmilch

Art.-Nr. 3296

pikant



## CHEDDAR OLD WORLD

Wisconsin/USA (Inhalt: 12 x 198 g 50 %)

Der Cheddar aus den USA ist mit **10 Monate** besonders lange gereift und hat dadurch ein angenehm kräftiges Aroma.

Kuhmilch

Art.-Nr. 3299

kräftig



## CHEDDAR FARMHOUSE

Wisconsin/USA (Inhalt: 12 x 198 g 50 %)

Dieser **10 Monate** gereifte Cheddar aus den USA kombiniert scharfe, herzhaft und buttrige Noten zu einem reichhaltigen Geschmackserlebnis.

Kuhmilch

Art.-Nr. 3304

aromatisch





# UNITED KINGDOM



## DAS MARKENVERSPRECHEN VON SNOWDONIA

### AUSSERGEWÖHNLICHER GESCHMACK, FACHMÄNNISCH VERARBEITET

Unsere Familie von Käseexperten kreiert köstliche Produkte mit so viel Charakter wie die wilde Landschaft von Snowdonia.

### PREISGEKRÖNTER HANDGEFERTIGTER KÄSE

Handgefertigt in kleinen Chargen, wird unser mehrfach preisgekröntes Sortiment in 32 Ländern weltweit genossen.

### FEINSTE NATÜRLICHE INHALTSSTOFFE

Wir verwenden nur die hochwertigsten, sorgfältig ausgewählten Zutaten in unseren Produkten, die jeweils nach unseren einzigartigen Rezepten zubereitet sind.



### CHEDDAR RED STORM

Wales (Inhalt: 6 x 200 g 54 %)

Der Red Leicester ist ein Cheddar, der sowohl optisch durch seine orangene Farbe, als auch geschmacklich überzeugt. **18 Monate** gereift.

Kuhmilch Art.-Nr. 6261 **aromatisch**



### LEICESTER RED DEVIL

Wales (Inhalt: 6 x 200 g 53 %)

Traditioneller Red Leicester mit Chili und zerstoßtem Pfeffer verfeinert. Feurig im Geschmack.

**6 Monate** gereift.

Kuhmilch Art.-Nr. 6266

**pikant**

# UNITED KINGDOM



## CHEDDAR BLACK BOMBER

Wales (Inhalt: 6 x 200 g 53 %)

Ein moderner Klassiker. Pikant im Geschmack, voller Aromen. Reifungskristalle durch lange Reifung. **12 Monate** gereift.

Kuhmilch

Art.-Nr. 6257

pikant



## CHEDDAR GREEN THUNDER

Wales (Inhalt: 6 x 200 g 52 %)

Reifer, cremiger Cheddar mit Knoblauch und Gartenkräutern abgeschmeckt. Ein Highlight auf jeder Käseplatte. **10 Monate** gereift.

Kuhmilch

Art.-Nr. 6263

aromatisch



## CHEDDAR AMBER MIST WHISKY

Wales (Inhalt: 6 x 200 g 52 %)

Feiner, ausgesuchter, extra cremiger Cheddar mit aromatischem Whiskyaroma. Exquisit im Geschmack. **12 Monate** gereift.

Kuhmilch

Art.-Nr. 6265

pikant



## CHEDDAR BEECHWOOD SMOKED

Wales (Inhalt: 6 x 200 g 53 %)

Mit seiner sanften, nussigen Textur und subtilen rauchigen Tönen besticht der Käse durch Tiefen und Wärme im Geschmack. **10 Monate** gereift.

Kuhmilch

Art.-Nr. 6259

pikant



## CHEDDAR BOUNCING BERRY

Wales (Inhalt: 6 x 200 g 49 %)

Eine herrliche Geschmackskombination aus herzhaftem Cheddar und süßen Cranberries. Zergeht unwiderstehlich auf der Zunge. **10 Monate** gereift.

Kuhmilch

Art.-Nr. 6260

mild



## CHEDDAR RUBY MIST

Wales (Inhalt: 6 x 200 g 50 %)

Anspruchvoller Geschmack für Gaumen. Seidiger, reifer Cheddar gepaart mit der Wärme und Süße von Portwein und Brandy. **10 Monate** gereift.

Kuhmilch

Art.-Nr. 6270

pikant



# UNITED KINGDOM



## STILTON PORTIONEN **PDO**

Leicestershire (Inhalt: 4 x 150 g 56 %)  
Der „König“ der englischen Käse, reichhaltiger, ausgeprägter Geschmack. Blau-graue Adern, cremig-weißer Teig. **3 Monate** gereift.  
Kuhmilch Art.-Nr. 2801 **kräftig**



## SHROPSHIRE BLUE PORTIONEN

Leicestershire (Inhalt: 4 x 150 g 57 %)  
Englischer Blauschimmelkäse mit ansprechender orangener Farbe und in praktischen 150g Portionen. **2 Monate** gereift.  
Kuhmilch Art.-Nr. 2809 **kräftig**



## WENSLEYDALE MIT CRANBERRY

Somerset (Inhalt: 12 x 150g 42 %)  
Käsezubereitung aus Wensleysdale mit getrockneten Cranberries im Teig, dadurch der leicht süß-säuerliche Geschmack. **1 Monat** gereift.  
Kuhmilch Art.-Nr. 2829 **pikant**



## WENSLEYDALE MIT APRIKOSEN

Somerset (Inhalt: 12 x 150g 38 %)  
Käsezubereitung aus Wensleydale mit getrockneten Aprikosenstückchen im Teig. Dadurch der fruchtig-frische Geschmack. **1 Monat** gereift.  
Kuhmilch Art.-Nr. 2830 **pikant**



## ZIEGENBUTTER ROLLE

York (Inhalt: 12 x 250 g 89 %)  
Handgemachte Ziegenbutter von dem Bauernhof St. Helen's Farm in England. Hat einen hohen Nährwert, gut verträglich.  
Ziegenmilch Art.-Nr. 6527 **-V-** **mild**

# NIEDERLANDE



## WYNG. TOMATE/SCHNITTLAUCH

Utrecht (Inhalt: 6 x 150 g 48 %)

Der **4 Monate** gereifte Käse wird mit sonnengereiften Tomaten und Schnittlauch affiniert.

Eine tolle Komposition.

Kuhmilch

Art.-Nr. 4233

aromatisch



## WYNGAARD SENF-DILL

Utrecht (Inhalt: 6 x 150 g 48 %)

Der **4 Monate** gereifte Käse wird mit Senf, ganzen Senfkörnern und Dill affiniert.

Eine tolle Komposition.

Kuhmilch

Art.-Nr. 4232

aromatisch



## WYNGAARD SCHWARZER PFEFFER

Utrecht (Inhalt: 6 x 150 g 48 %)

Der **4 Monate** gereifte Käse wird mit Pfeffer affiniert. Der leichte und Sahnige Geschmack harmoniert mit den Aromen des schwarzen Pfeffers.

Kuhmilch

Art.-Nr. 4229

pikant



## WYNGAARD TRÜFFEL

Utrecht (Inhalt: 6 x 150 g 48 %)

Der leichte und sahnige Geschmack des Käses harmoniert herrlich mit der Auflage aus Trüffel-Tapenade. **4 Monate** gereift.

Kuhmilch

Art.-Nr. 4238

aromatisch



## WYNGAARD ROSMARIN CHEVRE

Utrecht (Inhalt: 6 x 120 g 50 %)

Der Ziegenkäse reift **4 Monate** und wird mit Rosmarin veredelt. Der Rosmarin harmoniert mit dem leichten und frischen Ziegenkäse.

Ziegenmilch

Art.-Nr. 4227

aromatisch



## WYNGAARD FEIGENSENF

Utrecht (Inhalt: 6 x 150 g 48 %)

Der leichte und sahnige Geschmack des Käses harmoniert herrlich mit der Auflage aus süßen Feigen und scharfem Senf. **4 Monate** gereift.

Kuhmilch

Art.-Nr. 4219

aromatisch



# NIEDERLANDE



## BABY GOUDA NATUR

Nordholland (Inhalt: 6 x 380 g 48 %)  
Milder Kuhmilch- Käse mit cremigem Geschmack.  
Ein Klassiker aus Holland. **1 Monat** gereift.  
Kuhmilch Art.-Nr. 3366 **mild**



## BABYKÄSE KRÄUTER/KNOBLAUCH

Nordholland (Inhalt: 6 x 380 g 48 %)  
Ein handlicher kleiner Käse ergänzt mit würzigen  
Kräutern wie Brennnessel, Petersilie und  
Schnittlauch, sowie Knoblauch. **1 Monat** gereift.  
Kuhmilch Art.-Nr. 3371 **aromatisch**



## BABYKÄSE TRÜFFEL

Nordholland (Inhalt: 6 x 380 g 48 %)  
Das Trüffelaroma gibt diesem Käse seinen  
einzigartigen Geschmack. Etwas Besonderes - nicht  
nur für Liebhaber! **1 Monat** gereift.  
Kuhmilch Art.-Nr. 3377 **pikant**



## BABYKÄSE KOKOS

Nordholland (Inhalt: 6 x 380 g 48 %)  
Ein handlicher kleiner Käse mit Kokosnuss  
verfeinert. Leicht nussiger Geschmack. Passt zu  
Schokolade, Rot-/Portwein. **1 Monat** gereift.  
Kuhmilch Art.-Nr. 3368 **aromatisch**



## NIERSTALER ZIEGENBUTTER

Niederlande (Inhalt: 8 x 125 g 85 %)  
Man schmeckt die "Ziege" nicht. Ziegenbutter  
hat einen hohen Nährwert. Bitte probieren Sie.  
Leicht gesalzen.  
Ziegenmilch Art.-Nr. 4048 **mild**



## ZIEG-FRK. IM SPECKMANTEL 2X60G

Niederlande (Inhalt: 6 x 120 g 48 %)  
Ziegenfrischkäse mit Räucherspeck ummantelt.  
Als Vorspeise in Kombination mit einem frischen  
Salat.  
Ziegenmilch Art.-Nr. 4491 **aromatisch**

# FRANKREICH



## ROQUEFORT „TRADITION“ AOP

Aveyron (Inhalt: 12 x 100 g 52 %)  
Er reift in natürlichen Felsenkellern. Der cremige Teig ist von blauen Adern durchzogen, charaktervoller Geschmack. **3 Monate** gereift.  
Schafrohmilch Art.-Nr. 1115 **kräftig**



## ROQUEFORT ENTREMONT AOP

Occitanie-Aveyron (Inhalt: 10 x 100 g 52 %)  
Mindestens **3 Monate** in den „Fleurines“, natürlich entstandenen Felskellern, des Dörfchens Roquefort gereift.  
Schafrohmilch Art.-Nr. 2398 **kräftig**



## BLEU D'AUVERGNE ENTREMONT

Auvergne (Inhalt: 12 x 125 g 50 %)  
Rustikaler Edelpilzkäse aus dem Zentralmassiv. Passt gut zu dunklem Brot und Butter.  
**4 Wochen** gereift.  
Kuhmilch Art.-Nr. 2399 **pikant**



## PAVÉ D'AFFINOIS BLEU

Loire (Inhalt: 8 x 180 g 71 %)  
Cremiger Weichkäse mit blauem Edelschimmel und weißer Edelpilzflora. Kräftiger Geschmack. Mindestens **15 Tage** gereift.  
Kuhmilch -L Art.-Nr. 2613 -V- **kräftig**



## FOURME D'AMBERT WÜRFEL AOP

Auvergne (Inhalt: 8 x 110 g 50 %)  
Edelpilzkäse mit Penicillium Roqueforti versehen. In Würfelform, ideal als Snack oder für unterwegs. Cremig, aromatisch. **28 Tage** gereift.  
Kuhmilch Art.-Nr. 1125 **aromatisch**



## BLEU D'AUVERGNE WÜRFEL AOP

Auvergne (Inhalt: 8 x 110 g 50 %)  
Edelpilzkäse mit ausgeprägtem Geschmack. In Würfelform, ideal als Snack oder für unterwegs. Cremig, extra würzig. **28 Tage** gereift.  
Kuhmilch Art.-Nr. 1122 -V- **pikant**



# FRANKREICH



## COEUR DE BRAY NEUFCHATEL AOP

Seine-Maritime (Inhalt: 6 x 200 g 45 %)

Weichkäse in Herzform mit einem je nach Reife quarkigen bis weichen Kern. Nicht nur zum Valentinstag ein Liebesbeweis. 10 Tage gereift.

Kuhmilch Art.-Nr. 3021 aromatisch



## PIERRE ROBERT

Champagne (Inhalt: 9 x 100 g 75 %)

Die essbare braun-weiße Rinde ist hier normal.

Er wird schonend produziert und 3 Wochen im Keller gelagert.

Kuhrohnmilch Art.-Nr. 1132 aromatisch



## CHAOURCE AOP

Burgund (Inhalt: 6 x 250 g 48 %)

Weißer Schimmelrinde, aromatischer salziger Geschmack. Benannt nach dem Ort Chaource in Aube. Mindestens 2 Wochen gereift.

Kuhmilch Art.-Nr. 1653 aromatisch



## LE VIGNOBLE PETIT

Champagne (Inhalt: 6 x 200 g 72 %)

Frisch-sahniger Triple-Creme-Weichkäse mit weißem Schimmelflor. Handgeschöpfter vollmundiger Weinbergkäse. 10 Tage gereift.

Kuhmilch Art.-Nr. 1660 aromatisch



## P'TIOU SAVOYARD

Hoch Savoien (Inhalt: 6 x 200 g 48 %)

Animierende rustikale Verpackung. Trotz Rotschmiere hat er einen angenehmen cremigen Geschmack. 12 Tage gereift.

Kuhmilch Art.-Nr. 1774 aromatisch



## SAINT JUST

Auvergne (Inhalt: 6 x 180 g 70 %)

Zartschmelzender Weichkäse mit feiner weiß-gelber Weißschimmelrinde. Cremig-sahniger Geschmack. Reift 8 Tage.

Kuhmilch Art.-Nr. 1913 aromatisch

# FRANKREICH



## TOMMETTE DE PROVENCE

Provence (Inhalt: 8 x 90 g 45 %)

**5 Tage** gereift, danach **15 Tage** in Olivenöl eingelegt und dann mit Kräutern der Provence dekoriert - schmeckt nach Süden.

Ziegenrohmlch Art.-Nr. 49-2007 -V- pikant



## PICO AFFINE

Perigord (Inhalt: 6 x 125 g 45 %)

Natürliche Rinde, die leicht gelblich und wellig werden kann. Reift **10 Tage** beim Hersteller; ausgeprägter Geschmack.

Ziegenmilch Art.-Nr. 2298 aromatisch



## GOURMANDISE MINI

Aquitainen (Inhalt: 6 x 125 g 45 %)

Französischer Ziegen-Frischkäse mit Curry, Paprika, Pfeffer und Thymian gewürzt.

4 verschiedene Geschmacksrichtungen.

Ziegenmilch Art.-Nr. 2124 aromatisch





# FRANKREICH



## BUCHETTE TRÜFFEL

Loiretal (Inhalt: 10 x 100 g 45 %)

Frischer, angenehmer Geschmack nach Sommertrüffel. Cremig und zart schmelzende Konsistenz.

Ziegenmilch Art.-Nr. 2589 **aromatisch**



## PYRAMIDEN MINI 3 X 30G

Loiretal (Inhalt: 6 x 90 g 45 %)

Drei kleine Pyramiden aus Ziegenmilch in den Geschmacksrichtungen Asche, Paprika und Natur.

Ziegenmilch Art.-Nr. 1165 **aromatisch**



## BUCHETTE LEINSAMEN/KÜRBIS

Loiretal (Inhalt: 10 x 100 g 45 %)

Aromatischer Ziegenweichkäse mit gerösteten Leinsamen und Kürbiskernen verfeinert, in Rollenform.

Ziegenmilch Art.-Nr. 1191 **aromatisch**



## BUCHETTE BLÜTEN

Loiretal (Inhalt: 10 x 100 g 45 %)

Ziegenweichkäse mit Blüten und Kräutern ummantelt. Die rosanen und blauen Blütenblätter verleihen ihm eine tolle Optik.

Ziegenmilch Art.-Nr. 2554 **aromatisch**



# FRANKREICH



## BREBICET

Loiretal (Inhalt: 8 x 125 g 50 %)  
 Französischer Weichkäse aus Schafmilch mit  
 weißem Edelschimmel und mildem Geschmack, der  
**13 Tage** reift.  
 Schafmilch -L Art.-Nr. 3924 aromatisch



## BREBIOU

Pyrenäen (Inhalt: 6 x 150 g 50 %)  
 Frz. Weichkäse aus dem Baskenland mit weißer,  
 essbarer Rinde und mild- sahnig im Geschmack.  
 Schafmilch -L Art.-Nr. 1878 mild



## BRIQUE DE BREBIS

Lot (Inhalt: 4 x 150 g 50 %)  
 Ein angenehmer Weichkäse aus Schafmilch.  
 Er wird im Herzen von Frankreich produziert und hat  
 einen sehr cremigen Teig. **3 Wochen** gereift.  
 Schafmilch Art.-Nr. 1923 mild



## BREBETTE

Loire (Inhalt: 6 x 150 g 40 %)  
 Kleiner Frischkäse aus reiner Schafmilch in  
 Pyramidenform. Ideal als Hingucker auf jeder  
 Käseplatte.  
 Schafmilch Art.-Nr. 2182 mild





# FRANKREICH



## MUNSTER MIT KÜMMELE AOP

Vogesen (Inhalt: 8 x 125 g 50 %)  
Mindestens 3 Wochen gereifter, cremiger Weichkäse mit Kümmel verfeinert. Rotkulturrinde verleiht dem Käse intensiven Geschmack.  
Kuhmilch Art.-Nr. 1736 pikant



## MUNSTER ERMITAGE AOP

Vogesen (Inhalt: 8 x 125 g 50 %)  
Mindestens 2 Wochen gereifter cremiger Weichkäse mit Rotkulturrinde, die dem Käse einen intensiven Geschmack verleiht.  
Kuhmilch Art.-Nr. 1731 pikant



## PETIT LIVAROT AOP

Normandie (Inhalt: 6 x 250 g 40 %)  
Weichkäse mit gewaschener Rinde. Sein Kennzeichen sind die fünf Streifen in der Umrandung. 3 Wochen gereift.  
Kuhmilch Art.-Nr. 2689 -V- kräftig



## EPOISSES HALBMOND 1/2 LAIB AOP

Burgund (Inhalt: 6 x 125 g 50 %)  
Die Rinde ist mit "Marc de Bourgogne" abgewaschen. Er reift mindestens 4 Wochen und hat einen kräftigen, herzhaften Geschmack.  
Kuhmilch -L Art.-Nr. 1654 kräftig



## LE ROCHOIS

Franche-Comté (Inhalt: 6 x 220 g 50 %)  
Im Norden des Franche-Comté entsteht der Rochois durch die saftigen Weiden der Haute-Saône, ein besonderer Charakter. 10 Tage gereift.  
Kuhmilch -L Art.-Nr. 1209 mild



## ROUCOULONS

Franche-Comté (Inhalt: 6 x 110 g 55 %)  
Aromatischer Weichkäse mit weiß-roter Rinde. Eine Spezialität aus Kuhmilch in einer verbraucherfreundlichen Größe. 2 Wochen gereift.  
Kuhmilch Art.-Nr. 2521 aromatisch

# FRANKREICH



## CAMEMBERT TASSILI

Normandie (Inhalt: 6 x 250 g 45 %)  
Tassili ist bekannt für „Halal“-Produkte.  
„Halal“ ist arabisch und bedeutet „erlaubt“.  
Dieser Camembert ist somit islam-konform.  
Kuhmilch Art.-Nr. 2183

mild



## CAMEMBERT VIEUX PORCHE

Limousin (Inhalt: 6 x 250 g 50 %)  
Camembert aus dem Limousin. 1 Woche gereift,  
cremige Konsistenz, aromatisch im Geschmack,  
in der typischen Spanschachtel.  
Kuhmilch Art.-Nr. 1751

aromatisch



## CAMEMBERT SUPÉRIEUR ROHM.

Normandie (Inhalt: 6 x 250 g 45 %)  
Mindestens 3 Wochen gereifter Weichkäse aus  
Rohmilch. Weiße Schimmelfrönde, die mit  
zunehmender Reife leicht bräunlich wird.  
Kuhrohnmilch Art.-Nr. 2168

aromatisch



## ZIEGENCAMEMBERT

Bretagne (Inhalt: 6 x 180g 45 %)  
Weichkäse aus 100 % frz. Ziegenmilch hergestellt  
und mit weißem Schimmelflaum bedeckt. Die  
„Ziege“ schmeckt man kaum. 10 Tage gereift.  
Ziegenmilch Art.-Nr. 1242

aromatisch



## PETIT CAMEMBERT MIT WHISKY

Calvados (Inhalt: 6 x 150 g 45 %)  
Das regelmäßige Einreiben des Käses mit  
Malt Whisky verleiht ihm eine außergewöhnliche  
fruchtige Note. 2 Wochen gereift.  
Kuhmilch Art.-Nr. 1718

pikant



## PALET NORMAND MIT CALVADOS

Normandie (Inhalt: 6 x 150 g 45 %)  
Der kleine Weichkäse wird mit Calvados  
veredelt und erhält dadurch seinen einzigartigen  
Geschmack. 3 Wochen gereift.  
Kuhmilch Art.-Nr. 2186

aromatisch



# FRANKREICH



## ORTOLAN TRÜFFEL

Burgund (Inhalt: 6 x 135g 55 %)  
 Cremige Weichkäsezubereitung mit einer weißen  
 Edelpilzflora und einer Schicht edler, italienischer  
 Sommertrüffel. **8 Tage** gereift.  
 Kuhmilch Art.-Nr. 2540 **aromatisch**



## FIN BRIARD MIT TRÜFFEL

Ile de France (Inhalt: 5 x 150 g 50 %)  
 Dieser französische Camembert wird mit einer  
 Mischung aus Mascarpone und Trüffeln verfeinert  
 und reift **4 Wochen**.  
 Kuhmilch Art.-Nr. 1130 **aromatisch**



## DELICE CRELIERS TRÜFFEL

Cote d'Or (Inhalt: 6 x 200 g 72 %)  
 Diese Triple- Creme- Kreation reift in einer  
 Holzschachtel, mit kleinen Trüffelstückchen im Teig.  
 Eine beliebte Delikatesse. **5 Tage** gereift.  
 Kuhmilch Art.-Nr. 49-1207 **aromatisch**



## MINI DELICE MIT TRÜFFEL

Franche Comte (Inhalt: 6 x 100 g 72 %)  
 Geschmeidiger, zartschmelzender Weichkäse mit  
 Mascarpone-Trüffel-Füllung.  
 Von Hand hergestellt, **6 Tage** gereift.  
 Kuhmilch Art.-Nr. 2414 **aromatisch**



# SPANIEN



## CREME QUESO CHEDDAR

Spanien (Inhalt: 8 x 125 g 45 %)

Eine Schmelzkäsezubereitung mit Cheddar  
verfeinert. Besonders cremig.

Kuhmilch Art.-Nr. 5398 -V- aromatisch



## CREME QUESO TEXMEX

Spanien (Inhalt: 8 x 125 g 45 %)

Die Schmelzkäsezubereitung „TexMex“ überzeugt  
mit einem Mix aus Gewürzen.

Besonders cremig und leicht rötlich im Ton.

Kuhmilch Art.-Nr. 5399 -V- pikant



## CREME DE QUESO CABRA

Spanien (Inhalt: 8 x 125 g 45 %)

Die Schmelzkäsezubereitung aus Ziegenmilch  
erinnert farblich an Elfenbein.

Die Konsistenz ist besonders cremig.

Ziegenmilch Art.-Nr. 5392 -V- aromatisch



## CREME DE QUESO CAMEMBERT

Spanien (Inhalt: 8 x 125 g 45 %)

Eine Schmelzkäsezubereitung mit Camembert  
verfeinert. Besonders cremige Konsistenz.

Kuhmilch Art.-Nr. 5397 -V- aromatisch



## BRIE PETIT MIT TRÜFFEL

Haute-Saone (Inhalt: 6 x 210 g 60 %)

Mindestens 8 Tage gereifter Weichkäse mit Trüffel  
verfeinert. Französischer Brie, italienische Trüffel  
und in Spanien veredelt.

Kuhmilch Art.-Nr. 5391 aromatisch



# SPANIEN



## RESERVA 12 TRÜFFEL

La Mancha (Inhalt: 6 x 200 g 45 %)

**12 Monate** gereifter Hartkäse aus Schafmilch mit einer Trüffلزubereitung verfeinert.

Intensiv aromatisch.

Schafmilch Art.-Nr. 5422 **aromatisch**



## RESERVA 12 ROSMARINRINDE

La Mancha (Inhalt: 6 x 200 g 45 %)

**12 Monate** gereifter Hartkäse aus Schaf-, Ziegen- und Kuhmilch, mit Rosmarinrinde.

Intensiv-aromatischer Geschmack.

Kuh-, Schaf-, Ziegenm Art.-Nr. 5424 **aromatisch**



## MANCHEGO DOP

La Mancha (Inhalt: 8 x 150 g 55 %)

Das Produktionsgebiet umfasst ein weites, trockenes Hochland südöstlich von Madrid. Aus Milch der Manchega-Schafe gekäst. **4 Monate** gereift.

Schafmilch Art.-Nr. 5413 **pikant**



## ZIEGENKÄSE „QUESO DE CABRA“

La Mancha (Inhalt: 8 x 150 g 45 %)

Milder traditioneller Ziegenkäse aus der Region La Mancha. Mindestens **5 Wochen** gereift.

Ziegenmilch Art.-Nr. 5448 **mild**



## ZIEGENROLLE MIT HONIG

Zamora (Inhalt: 6 x 100 g 45 %)

Ziegenweichkäse mit Honig verfeinert macht Ihre Mahlzeit unvergesslich. Zum Beispiel leicht karamellisiert zum Salat. **1 Woche** gereift.

Ziegenmilch Art.-Nr. 5419 **mild**

# SPANIEN



## PLATTE „TAPAS“ 3 SORTEN DOP

Spanien (Inhalt: 14 x 150 g 45 %)  
 Spanische Käseplatte mit Ziegenkäse (Queso de Cabra), Iberico und Manchego DOP.  
 In Scheiben vorgeschnitten. **6 Wochen** gereift.  
 Kuh/Schaf/Ziege Art.-Nr. 5449 **aromatisch**



## PLATTE MEDITERRAN

Spanien (Inhalt: 8 x 200 g)  
 Spanische Käseplatte Mediterraneo bestehend aus:  
 3 x Schafkäse (Trüffel, Pfeffer, Blumen),  
 2 x Ziegenkäse (Rosmarin, Wein).  
 Schaf-/Ziegenm. -L Art.-Nr. 5457 **aromatisch**



## PLATTE MI TIERRA

Spanien (Inhalt: 8 x 200 g)  
 Spanische Käseplatte Mi Tierra bestehend aus:  
 Manchego DOP, Iberico und 3 x Schnittkäse  
 (Trüffel, Wein, schwarze Oliven).  
 Kuh-/Schaf-/Ziegenm. Art.-Nr. 5458 **aromatisch**



## PLATTE „SENSATION“

La Mancha (Inhalt: 8 x 200 g)  
 Spanische Käseplatte Sensaciones bestehend aus:  
 5 x Schafkäse: Trüffel, Pesto, schwarze Oliven,  
 Pfeffer, Kastaniencreme.  
 Schafmilch -L Art.-Nr. 5464 **aromatisch**



# ITALIEN



## STILFSER DOP

Südtirol (Inhalt: 8 x 150 g 50 %)  
Aromatisch, schnittfest, geschmeidiger und feinschmelzender Teig. Benannt nach dem Dorf seines Ursprungs, Stilfs in Südtirol **2 Monate** gereift.  
Kuhmilch -L Art.-Nr. 0650 aromatisch



## PUSTERTALER

Südtirol (Inhalt: 8 x 150 g 50 %)  
Aus naturbelassener Milch von den Bergbauernhöfen des Pustertales gekäst. Angenehmes Aroma und geschmeidiger Teig. **10 Wochen** gereift.  
Kuhmilch -L Art.-Nr. 0651 aromatisch



## DOLOMITENKÖNIG

Südtirol (Inhalt: 8 x 150 g 45 %)  
Eine Spitzenqualität aus Südtirol. **2 Monate** gereift. Nach dem höchsten Bergmassiv benannt. Interessanter Käsetyp. Neue Aufmachung.  
Kuhmilch -L Art.-Nr. 0652 aromatisch



## ALTA BADIA

Südtirol (Inhalt: 8 x 150 g 50 %)  
Aus südtiroler Bergmilch. **6 Monate** gereift. Angenehme feste Konsistenz. Rustikal mit unverwechselbarem Geschmack.  
Kuhmilch -L Art.-Nr. 0654 kräftig



## KRÄUTERHEXE

Südtirol (Inhalt: 8 x 150 g 45 %)  
Der Käse wird mit Kräutern verfeinert, die Rinde mit Kräutern und Blumen aus Südtirol dekoriert, geschmeidiger Teig. **1 Monat** gereift.  
Kuhmilch -L Art.-Nr. 0655 pikant



## SÜDTIROLER PFEFFERKÄSE

Südtirol (Inhalt: 8 x 150 g 45 %)  
Der Käse animiert zum Verzehr: Pfeffer außen und innen, südtiroler Käsekultur, **1 Monat** gereift, pikantes Erlebnis.  
Kuhmilch -L Art.-Nr. 0656 pikant

# ITALIEN



## SCHWARZENSTEIN

Südtirol (Inhalt: 8 x 150 g 50 %)  
Ein würziger Premium-Hartkäse, der trotz seiner  
bröseligen Textur am Gaumen zergeht.  
Mindestens **6 Monate** gereift.  
Kuhmilch -L Art.-Nr. 0658

pikant



## DOLOMIT

Südtirol (Inhalt: 8 x 150g 50 %)  
Angenehm cremiger Schmelz am Gaumen.  
In rustikaler Rinde **8 Monate** perfekt gereift.  
Der „Dolomit“-ein südtiroler Goldstück.  
Kuhmilch -L Art.-Nr. 0664

pikant



## PECORINO COSTA DORATA

Sardinien (Inhalt: 6 x 200 g 50 %)  
Marke „Costa Dorata“. Er reift **2 Monate** in  
Felsenkellern auf Sardinien zu einem feinen  
Tafelkäse heran.  
Schafmilch Art.-Nr. 1567

aromatisch





# ITALIEN



## REIBE+GRANA PAD. DOP „FEIN“

Venetien (Inhalt: 10 x 150 g 32 %)  
Ein Stück Grana Padano in einer feinen Einweg-Reibe. Ideal zum Selbstreiben, z. B. zur Pasta oder über Salat. **16 Monate** gereift.  
Kuhrohmilch Art.-Nr. 0767 **pikant**



## REIBE+GRANA PAD. DOP „GROB“

Venetien (Inhalt: 10 x 150 g 32 %)  
Ein Stück Grana Padano in einer groben Einweg-Reibe. Zum frischen hobeln zu jeder Mahlzeit. **16 Monate** gereift.  
Kuhrohmilch Art.-Nr. 0757 **pikant**



## BERG PARM. REGGIANO 48 MO. DOP

Reggio Emilia (Inhalt: 8 x 250 g 32 %)  
In 900 m Höhe unterhalb des Berges „Pietra di Bismantova“ traditionell hergestellt. Der Käse wird anschließend min. **48 Monate** in Käsekellern gereift.  
Kuhrohmilch -L Art.-Nr. 2033 **kräftig**



## PARM. REGGIANO DOP

Reggio Emilia (Inhalt: 8 x 250 g 32 %)  
Mindestens **13 Monate** gereifter italienischer Hartkäse mit trockener und bröckeliger Textur. Extra würzig im Geschmack.  
Kuhrohmilch -L Art.-Nr. 2035 -V- **pikant**



## BERG PARM. REGGIANO 30 MO. DOP

Reggio Emilia (Inhalt: 8 x 250 g 32 %)  
In 900 m Höhe unterhalb des Berges „Pietra di Bismantova“ traditionell hergestellt. Der Käse wird anschließend min. **30 Monate** in Käsekellern gereift.  
Kuhrohmilch -L Art.-Nr. 2031 **kräftig**



## TRENTINGRANA DOP

Trentino (Inhalt: 15 x 200 g 32 %)  
Salzig pikanter italienischer Hartkäse. Mindestens **20 Monate** gereift. Qualität aus der Region Trentino.  
Kuhrohmilch -L Art.-Nr. 1677 **pikant**

# ITALIEN



## GORGONZOLA DOP

Piemont (Inhalt: 16 x 200 g 48 %)  
Klassischer italienische Käse mit Blauschimmelkulturen geimpft. Durch das Pikieren soll die Sporenbildung gesteigert werden.  
Kuhmilch Art.-Nr. 1012 **aromatisch**



## BLU DI CAPRA SB

Piemont (Inhalt: 4 x 150 g 48 %)  
Schmackhafter und einzigartiger Käse, der die Eigenschaften der Ziegenmilch mit denen des Blauschimmelkäses vereint. Reift **5 Wochen**.  
Ziegenmilch Art.-Nr. 0747 **aromatisch**



## GORGONZOLA DOLCE DOP

Piemont (Inhalt: 6 x 200 g 48 %)  
Gorgonzola Dolce hat einen weichen Teig mit zartem grün-blauem Schimmel. Feiner Geschmack dank der Reifung von **7 Wochen**.  
Kuhmilch Art.-Nr. 0759 **aromatisch**



## GORGONZOLA PICCANTE DOP

Piemont (Inhalt: 6 x 200 g 48 %)  
Gorgonzola Piccante hat einen harten Teig mit stark ausgeprägtem blau-grünem Schimmel. Intensiver, kräftiger Geschmack. **11 Wochen** gereift.  
Kuhmilch Art.-Nr. 0760 **kräftig**



## GORGONZOLA DOLCE DOP

Lombardei (Inhalt: 6 x 200 g 48 %)  
Gorgonzola Dolce jetzt auch zum Löffeln im kleinen Format. Aromatisch mit zartem grün-blauen Schimmel. Mindestens **7 Wochen** gereift.  
Kuhmilch -L Art.-Nr. 0902 -V- **aromatisch**



## GORGONZOLA DOP

Piemont (Inhalt: 14 x 150 g 48 %)  
Der klassische italienische Käse, der mindestens **2 Monate** reift = aromatisch, ab **3 Monaten** wird er recht pikant.  
Kuhmilch Art.-Nr. 1294 **aromatisch**



# ITALIEN



## TALEGGIO DOP

Lombardei (Inhalt: 4 x 200 g 48 %)  
Käse mit Rotschmier-Kulturen, der in Grotten reift, mit einer kompakten Konsistenz. Die Schimmelbildung auf der Rinde ist normal. **5 Wochen** gereift.  
Kuhmilch Art.-Nr. 0826 **aromatisch**



## TUMA DEL CICCIDI PAGLIA

Piemont (Inhalt: 8 x 200 g 42 %)  
Cremiger Weichkäse mit Weißschimmel aus dem Piemont. Geschmeidiger Käseteig und milder Geschmack. Mindestens **10 Tage** gereift.  
Kuhmilch Art.-Nr. 0868 **mild**



## BURRATA GERÄUCHERT 2X100G

Puglia (Inhalt: 5 x 200 g 62 %)  
Mit Sahne und Mozzarella-Stückchen gefüllter Pasta Filata geräuchert.  
Besonders cremig im Geschmack.  
Kuhmilch Art.-Nr. 1904 **-V-** **aromatisch**



## BURRATA

Apulien (Inhalt: 6 x 100 g 53 %)  
Mit Sahne und Mozzarella-Stückchen gefüllter Pasta Filata aus Italien.  
Besonders cremig im Geschmack.  
Kuhmilch Art.-Nr. 1900 **mild**



## MOZZARELLA DI BUFALA DOP

Kampanien (Inhalt: 8 x 125 g 52 %)  
Büffelmozzarella, als DOP-Bezeichnung:  
Mozzarella di Bufala Campana-ital. Pasta Filata Käse. Säuerlich und erfrischend.  
Büffelmilch Art.-Nr. 1521 **mild**

# ITALIEN



## SCAMORZA GERÄUCHERT MINI

Apulien (Inhalt: 8 x 120 g 41 %)  
Geräucherter Pasta Filata Käse aus Apulien.  
Mini-Kugeln. Elastische Struktur durch Überbrühen  
der Käsemasse.  
Kuhmilch Art.-Nr. 1907 **aromatisch**



## SCAMORZA GERÄUCHERT

(Inhalt: 8 x 250 g 44 %)  
Italienischer, geräucherter Pasta Filata Käse.  
Typische Birnenform, aromatischer Geschmack,  
elastischer Teig.  
Kuhmilch -L Art.-Nr. 2059 **aromatisch**



## PROVOLONE VALPADANA PIC. DOP

Venetien (Inhalt: 5 x 200 g 44 %)  
Mindestens **3 Monate** gereifter italienischer  
Pasta Filata Käse. Fester, elastischer Teig.  
Pikanter Geschmack.  
Kuhmilch -L Art.-Nr. 2095 **pikant**



## PROVOLONE DOLCE DOP

Venetien (Inhalt: 5 x 200 g 44 %)  
Mindestens **1 Monat** gereifter italienischer  
Pasta Filata Käse. Fester, elastischer Teig.  
Milder Geschmack.  
Kuhmilch -L Art.-Nr. 2094 **mild**



## PROVOLONE DOLCE KERAMIK DOP

Venetien (Inhalt: 6 x 200 g 44 %)  
Mindestens **10 Tage** gereifter Pasta Filata Käse  
in der Keramikschale. Für Grill & Ofen geeignet.  
Mild und schmelzfähig.  
Kuhmilch -L Art.-Nr. 2081 **mild**



# SCHWEIZ



## DER WEG IST DAS ZIEL!

Der Weg von der saftigen Wiese, über die Milch zum leckeren Weichkäse und schliesslich zu unserem Kunden, jede Etappe ist uns wichtig.  
 Unsere Begeisterung – die im gesamten Herstellungsprozess wieder zu finden ist – soll dem Kunden sowohl die Freude am Genuss als auch an unseren Produkte vermitteln.  
 Nebst dem grossen Angebot an bekömmlichen und kulinarisch hochstehenden Weichkäsespezialitäten, welche bonCas AG seinen Kunden anbietet, ist unser permanentes Ziel die ständige Verbesserung in allen Bereichen. Bei uns wird weder die Qualität der Produkte noch diejenige unserer Dienstleistungen dem Zufall überlassen. Die innovativen und qualitativ herausragenden Leistungen, sowie die täglich praktizierte Kundenorientierung, sind die Grundlage unseres Erfolges.

**NEU**



### MOSER HEISSER UELI

Solothurn (Inhalt: 6 x 130 g 50 %)  
 Der wohl heißeste Ueli der Schweiz!  
 Zartschmelzender Weichkäse aus dem Ofen.  
 Mindestens **1 Woche** gereift.  
 Kuhmilch Art.-Nr. 1039 **mild**



### MOSER PREMIUM mit TRÜFFEL

Solothurn (Inhalt: 4 x 150 g 60 %)  
 In Chardonnay gebadet, wird er mit feinem schwarzen Trüffel und Mascarpone aus Italien verfeinert. **2 Wochen** gereift.  
 Kuhmilch Art.-Nr. 1059 **aromatisch**



### MOSER RIESLING X SYLVANER

Solothurn (Inhalt: 6 x 125 g 55 %)  
 Weichkäse in feinstem Riesling-Sylvaner-Wein gereift. Feiner Geschmack mit leichter Muskatnote - hohe Käsekunst. **2 Wochen** gereift.  
 Kuhmilch Art.-Nr. 1089 **aromatisch**

**NEU**



### MOSER LE P'TIT BLANC

Solothurn (Inhalt: 4 x 125 g 50 %)  
 Mindestens **1 Woche** gereifter cremiger Camembert aus thermisierter Milch, mit festem Kern. Sehr vollmundig im Geschmack.  
 Kuhmilch Art.-Nr. 1067 **-V-** **aromatisch**

# SCHWEIZ



## MOSER KLEINER SCHWEIZER

Solothurn (Inhalt: 6 x 125 g 55 %)  
Ein milder Weichkäse der unter größter Sorgfalt hergestellt wird und **2 Wochen** reift.  
Kuhmilch Art.-Nr. 1088 **aromatisch**



## MOSER FETTE BERTA

Solothurn (Inhalt: 4 x 150 g 75 %)  
Ein Triple-Creme-Weichkäse mit 75% Fett i.Tr., Sahnig-weichcremig. Eine Innovation aus der Schweiz. **2 Wochen** gereift.  
Kuhmilch Art.-Nr. 1043 **mild**



## MOSER SCHWEIZER HUUS CHÄSLI

Solothurn (Inhalt: 6 x 125 g 55 %)  
Ein Weichkäse der leicht cremig ist und dezent mild im Geschmack, mindestens **2 Wochen** gereift.  
Kuhmilch Art.-Nr. 1090 **mild**



## MOSER CAMEMBERTLI

Solothurn (Inhalt: 6 x 125 g 50 %)  
Mit zunehmender Reifung wird der Käse feiner und zarter mit kräftigem Aroma.  
Aus Seeländer Milch, mindestens **2 Wochen** gereift.  
Kuhmilch Art.-Nr. 1091 **mild**

**NEU**



## MOSER SCHARFER SCHWEIZER

Solothurn (Inhalt: 6 x 100 g 50 %)  
Angereichert mit einer Chili-Mango-Sauce, die bei längerer Reifung immer schärfer wird.  
Er reift aber mindestens **2 Wochen**.  
Kuhmilch Art.-Nr. 1093 **pikant**



## MOSER BUURE WEICHKÄSLI

Solothurn (Inhalt: 6 x 35 g 55 %)  
Milder, kleiner Weichkäse mit viel Liebe mind. **2 Wochen** gereift. Ideal für jede Käseplatte oder auch für zwischendurch.  
Kuhmilch Art.-Nr. 1124 **mild**



# SCHWEIZ

**NEU**



## MOSER "DUO" ROTER KN./BUURE

Solothurn (Inhalt: 4 x 70 g 55 %)  
Duo aus zwei Mini Weichkäse. 1 x mit Weißschimmel, 1 x mit Rotschmier-Flora.  
Mindestens **7 Tage** gereift.  
Kuhmilch Art.-Nr. 20-1057 **aromatisch**



## MINI DUO SENF/ALPENCHILI

Solothurn (Inhalt: 4 x 100 g 60 %)  
Duo aus zwei Mini Weichkäsen, die mit einer Senf-Mascarpone-Füllung oder einer Alpenchilli-Füllung veredelt sind.  
Kuhmilch Art.-Nr. 1042 **pikant**



## MINI-MOSER „FETTE BERTA“

Solothurn (Inhalt: 6 x 60 g 75 %)  
Welch eine Versuchung, so schön cremig. Schmeckt mild-säuerlich rahmig bis vollmundig aromatisch.  
Ein Geschmackserlebnis. **1 Woche** gereift  
Kuhmilch Art.-Nr. 1052 **aromatisch**

**NEU**



## MOSER ROTER KNOPF

Solothurn (Inhalt: 6 x 35 g 55 %)  
Ein Mini-Weichkäse, der ganz groß schmeckt.  
Mit einem Anflug von Rotschmier-Flora.  
Mindestens **1 Woche** gereift.  
Kuhmilch Art.-Nr. 1053 **aromatisch**



## MOSER TRÜFFEL-LECKERBISEN

Solothurn (Inhalt: 6 x 50 g 60 %)  
Kleiner Schweizer Weichkäse mit Trüffeln und Mascarpone verfeinert und von Hand geformt.  
Hier die kleine Variante. **2 Wochen** gereift.  
Kuhmilch Art.-Nr. 1055 **aromatisch**



## MOSER ALPENCHILI MINI

Solothurn (Inhalt: 6 x 45 g 50 %)  
Kleiner Schweizer Weichkäse mit einer Alpenchilli-Füllung, der **2 Wochen** reift und auf jede Käseplatte passt.  
Kuhmilch Art.-Nr. 1045 **pikant**

# ÖSTERREICH



## MONTFORTER LÄNDLE

Vorarlberg (Inhalt: 10 x 200 g 35 %)  
 „Montfort“ weist auf ein altes Vorarlberger  
 Adelsgeschlecht hin. Fettreduzierter Schnittkäse, der  
**3 Monate** reift.  
 Kuhmilch -L Art.-Nr. 1603 **aromatisch**



## WEINKÄSE LÄNDLE

Vorarlberg (Inhalt: 10 x 200 g 50 %)  
 Schnittkäse-Sezialität aus Vorarlberg.  
 Dunkle Naturrinde durch Pflege mit Rotwein,  
 mindestens **3 Monate** gelagert.  
 Kuhmilch -L Art.-Nr. 1604 **aromatisch**



## 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. 1606 **pikant**



## KLOSTERTALER LÄNDLE

Vorarlberg (Inhalt: 10 x 200 g 50 %)  
 Spitzenproduktion von „Ländle“-Vorarlberg.  
**7 Monate** sorgfältig gelagert; nur die besten  
 „Rohlinge“ werden hierfür zugelassen!  
 Kuhmilch -L Art.-Nr. 1612 **kräftig**



## RÄSSKÄSE LÄNDLE

Vorarlberg (Inhalt: 10 x 200 g 45 %)  
 Naturgereifter Schnittkäse mit leichter Rundlochung  
 aus Vorarlberger Alpenmilch, der **5 Monate** reift.  
 Kuhmilch -L Art.-Nr. 1613 **kräftig**



## 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**



# ÖSTERREICH



## SPÄTZLEKÄSE LÄNDLE GERIEBEN

Vorarlberg (Inhalt: 10 x 200 g 45 %)  
Käsemischung aus Hart- und Schnittkäse, gerieben,  
wiederverschließbarer Beutel.  
Extra würzig im Geschmack. Keine Klumpen.  
Kuhrohmilch -L Art.-Nr. 1615 -V- 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

## SAISONARTIKEL KW 40-52



## FONDUE KÄSEMISCHUNG LÄNDLE

Vorarlberg (Inhalt: 8 x 350 g 45 %)  
Käsemischung aus geriebenem Schnittkäse  
(Ländle Raclette, Räbikäse, Klostertaler).  
Kräftig-würzig im Geschmack.  
Kuhmilch -L Art.-Nr. 1616 -V- kräftig



## RACLETTE LÄNDLE

Vorarlberg (Inhalt: 7 x 300 g 50 %)  
3 Monate gereifter Ländle Raclettekäse in  
Scheiben, die genau ins Raclettepfännchen passen.  
Zart würzig.  
Kuhmilch -L Art.-Nr. 1941 aromatisch



## RACLETTE LAND. PFEFFER SCHEIBEN

Vorarlberg (Inhalt: 7 x 250 g 50 %)  
Mindestens 3 Monate gereifter Schnittkäse in  
Scheiben, mit grünen Pfefferkörnern im Teig.  
Gute Schmelzeigenschaften.  
Kuhmilch -L Art.-Nr. 1939 -V- pikant



## RACLETTE LAND. CHILI SCHEIBEN

Vorarlberg (Inhalt: 7 x 250 g 50 %)  
Mindestens 3 Monate gereifter Schnittkäse in  
Scheiben, mit Chilistücken im Teig.  
Gute Schmelzeigenschaften.  
Kuhmilch -L Art.-Nr. 1940 -V- pikant

# ÖSTERREICH



## SCHAFKÄSEBÄLLCHEN TOM/BASIL.

Waldviertel (Inhalt: 6 x 100 g 45 %)  
 Frischkäsezubereitung aus Schafmilch mit einer  
 Panade aus einer Tomate-Basilikum Gewürzmischung. Cremig, leicht pikant.

Schafmilch Art.-Nr. 1721 **pikant**



## ZIEGENKÄSEBÄLLCHEN KRÄUTER

Waldviertel (Inhalt: 6 x 100 g 45 %)  
 Frischkäsezubereitung aus Ziegenmilch in Rapsöl  
 eingelegt und mit Kräutern gewürzt.  
 Zart-cremige Konsistenz.

Ziegenmilch Art.-Nr. 1722 **aromatisch**



## FRK-BÄLLCH.M. BUNTEM PFEFFER

Waldviertel (Inhalt: 6 x 100 g 45 %)  
 Besonders feine, zarte Frischkäse-Kugeln  
 mit bunter Pfeffermischung ummantelt  
 und in Rapsöl eingelegt. Würzig-pfefferig.

Kuhmilch Art.-Nr. 1711 -V- **aromatisch**



## ZIEGENROLLE BLÜTEN

Waldviertel (Inhalt: 6 x 100 g 45 %)  
 Cremige Ziegenfrischkäserolle in Blüten und  
 Kräutern gerollt. Aromatischer Geschmack,  
 mit leichtem Ziegenmilcharoma.

Ziegenmilch Art.-Nr. 1709 -V- **aromatisch**



## YELLOBELL MIT FRISCHKÄSE

Waldviertel (Inhalt: 6 x 100 g 45 %)  
 Knackige, gelbe Patisson-Kürbisse gefüllt mit  
 cremigem Frischkäse aus Kuh- und Schafmilch.  
 Süßlich, leicht säuerlich.

Kuh-,Schafmilch Art.-Nr. 1710 -V- **aromatisch**

# ÖSTERREICH



## DIE QUALITÄT

Die Erlebnissennerei Zillertal steht für über 60 Jahre Erfahrung in der Milchveredelung. Dank dieser Erfahrung kannst Du Dir sicher sein, dass in jedem unserer Heumilch-Produkte, die beste Rezeptur, die schonendste Verarbeitung, ausgedehnte Reifezeiten und das Wissen unserer langjährigen Mitarbeiter stecken.

## DER KREISLAUF

Die Heumilch unserer Bergbauern stammt von den Zillertaler Almen & Bergbauernhöfen und wird bei uns im Tal veredelt und verpackt. Dank der kurzen Transportwege und unserer umweltfreundlichen Verpackung schmecken unsere Heumilch-Produkte als nicht nur Dir, sondern auch unserer Umwelt.

## DER FAMILIENBETRIEB

Heuwirtschaft ist die ursprünglichste Form der Milchwirtschaft und hat im Zillertal seit Jahrhunderten Tradition. Familie Kröll setzte als einer der Ersten auf die Verarbeitung von Heumilch und veredelt den kostbaren Rohstoff seit 1954, mit viel Liebe und Gespür, zu Deinen Lieblingsprodukten von Kuh, Schaf & Ziege!

## DIE TIERLIEBE

Unsere Heumilch-Bauern halten durchschn. weniger als 9 Kühe pro Hof. Zilli & Co gehören damit praktisch zur Familie. Das Wohlbefinden und die Gesundheit der Tiere stehen deshalb naturgemäß im Vordergrund. Zudem gewährleistet das strenge Heumilch-Regulativ die Einhaltung verbindlicher Tierwohl-Richtlinien, die regelmäßig kontrolliert werden.



## ZILLERT. EDELZIEGE HEUMILCH

Zillertal/Tirol (Inhalt: 7 x 150 g 45 %)

Ziegenschnittkäse aus Ziegenheumilch als Portionsstück. **3 Monate** gereift.

Angenehmes buttrig-rahmiges Aroma.

Ziegenmilch -L Art.-Nr. 2631 aromatisch



## ZILL. HEUBLUMEN-ERLEBNIS

Zillertal (Inhalt: 7 x 150 g 45 %)

Mindestens **2 Monate** gereifter Schnittkäse mit einer Heublumenmischung ummantelt. Essbare Rinde.

Cremig-geschmeidige Textur.

Kuhmilch -L Art.-Nr. 2726 aromatisch



# ÖSTERREICH



## ZILLERTALER CHILI/PAPRIKA

Zillertal Tirol (Inhalt: 7 x 150 g 45 %)  
Mindestens **2 Monate** gereifter Schnittkäse aus  
Bergbauern Heumilch mit Chili/Paprika verfeinert.  
Leicht scharfer Geschmack.

Kuhmilch -L Art.-Nr. 2727 pikant



## ZILL. KRÄUTER-ERLEBNIS

Zillertal (Inhalt: 7 x 150 g 45 %)  
Mindestens **2 Monate** gereifter Schnittkäse mit einer  
Kräutermischung ummantelt. Essbare Rinde.  
Cremig-geschmeidige Textur.

Kuhmilch -L Art.-Nr. 2728 aromatisch



## ZILLERTAL. ANTIPASTIKÄSE

Zillertal Tirol (Inhalt: 7 x 150 g 45 %)  
Mindestens **2 Monate** gereifter Schnittkäse aus  
Bergbauern Heumilch mit Antipasti verfeinert.  
Geschmeidiger Teig.

Kuhmilch -L Art.-Nr. 2730 aromatisch



## ZILLERTAL. BÄRLAUCH KÄSE

Zillertal Tirol (Inhalt: 7 x 150 g 45 %)  
Mindestens **2 Monate** gereifter Schnittkäse aus  
Bergbauern Heumilch verfeinert mit Bärlauch und  
Schnittlauch. Zart würzig.

Kuhmilch -L Art.-Nr. 2738 aromatisch



## ZILLERTALER TRÜFFEL KÄSE

Zillertal Tirol (Inhalt: 7 x 150 g 45 %)  
Mindestens **2 Monate** gereifter Schnittkäse aus  
Bergbauern Heumilch mit Sommertrüffel verfeinert.  
Vollmundiger Geschmack.

Kuhmilch -L Art.-Nr. 2739 aromatisch

# ÖSTERREICH



## 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



## ROTER MONCH MIT BIRNE

Oberösterreich (Inhalt: 5 x 125 g 55 %)  
 Österreichischer Weichkäse aus pasteurisierter  
 Milch. Der Käse ist mit Rotkulturen und mit Jöbstl  
 Birnenedelbrand affiniert. Mind. 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  
 Milchsimmel. Mindestens 1 Woche gereift.  
 Kuhmilch -L Art.-Nr. 4026 pikant



## 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 Konsis-  
 tenz, glanzvoller Höhepunkt auf jeder Käseplatte.  
 Kuhmilch Art.-Nr. 4038 aromatisch

# DEUTSCHLAND



Seit 1862 steht der Name Gebr. Baldauf für beste Allgäuer Käsespezialitäten aus Heumilch

Neben Hartkäse stellen sie auch Schnittkäse her, der mit verschiedenen, saisonalen und frischen Kräutern verfeinert wird.

Für die Käseherstellung wird ausschließlich silagefreie und im Fettgehalt naturbelassene Heumilch verwendet.

Lediglich reines Lab, selbstgezogene Milchsäurekulturen und Kochsalz kommen zum Einsatz. Sie produzieren in neuen, klimaneutralen Sennerei in Goßholz und in der Dorfsennerei Hopfen nach traditioneller Rezeptur und mit alter Handwerkskunst. Bis zu 30.000 Käselaibe ruhen im Reifekeller in der Goßholzer Zentrale.

Dort werden sie gepflegt und dürfen reifen, bis sie optimalen Geschmack, Biss und Aroma entwickelt haben.

Tradition bedeutet für sie etwas Lebendiges, das Fortschritt nicht ausschließt.

In all den Jahren sind sie gewachsen und haben sich weiterentwickelt - konstant geblieben ist die Liebe zu dem Käse mit seiner reinen, natürlichen Qualität und dem unverfälschten Geschmack.

Dafür stehen Sie - damals wie heute.





# DEUTSCHLAND



## PFEFFERTRIO

Allgäu (Inhalt: 6 x 180 g 50 %)  
Mindestens **2 Monate** gereifter Schnittkäse aus dem Allgäu mit grünem, schwarzem und rosa Pfeffer verfeinert. Leicht scharf.  
Kuhmilch -L Art.-Nr. 0146 **pikant**



## ORANGENPFEFFERKÄSE

Allgäu (Inhalt: 6 x 180 g 50 %)  
Mindestens **2 Monate** gereifter Schnittkäse mit Orangenpfeffermischung auf der Rinde.  
Aromatisch, leicht pfefferscharf.  
Kuhmilch -L Art.-Nr. 0121 **pikant**



## ALLGÄUER BERGKÄSE G.U.

Allgäu (Inhalt: 6 x 180 g 50 %)  
Mindestens **4 Monate** gereifter Hartkäse aus dem Allgäu. Aromatisch, leicht nussig im Geschmack.  
Speckig-fester Teig.  
Kuhrohmilch -L Art.-Nr. 0120 **aromatisch**



## WILDBLUMENKÄSE

Allgäu (Inhalt: 6 x 180 g 50 %)  
Wildblumenrinde u.a. aus Heublumen, Saflorblüten und Rosenblättern. Ein echter Hingucker und eine Geschmacksexplosion a. Gaumen. **2 Monate** gereift.  
Kuhmilch -L Art.-Nr. 0133 **aromatisch**



## BALDAUF 1862 MEISTERSTÜCK

Allgäu (Inhalt: 6 x 180 g 50 %)  
Bester Hartkäse mit einzelnen kirsch kerngroßen Lochungen. Er hat einen kräftigen Geschmack und goldgelben Teig. **8 Monate** gereift.  
Kuhrohmilch -L Art.-Nr. 0145 **kräftig**



## CHILIKÄSE

Allgäu (Inhalt: 6 x 180 g 50 %)  
Mindestens **2 Monate** gereifter Schnittkäse aus dem Allgäu. Essbare rotgeschmierte Rinde mit Chiliflocken bedeckt. Scharf.  
Kuhmilch -L Art.-Nr. 0149 **pikant**

# BIO



## BIO CAMEMBERT

Normandie (Inhalt: 6 x 250 g 45 %)  
Der originale Camembert aus der Normandie, der nach Bio-Grundsätzen hergestellt wird, je älter, desto pikanter. **2 Wochen** gereift.  
Kuhmilch Art.-Nr. 2351 **pikant**



## BIO CAMEMBERT CALVADOS

Normandie (Inhalt: 6 x 250 g 45 %)  
**2 Wochen** gereifter Bio-Camembert, löffelgeschöpft. Cremig-geschmeidige Textur, aromatischer, charaktervoller Geschmack.  
Kuhmilch Art.-Nr. 2583 **aromatisch**



## BIO CBT.PET.VACHE AU PRÉ

Normandie (Inhalt: 6 x 150 g 45 %)  
Typische Camembert Rinde, gewellte Oberfläche. Cremig und geschmeidig, ein echter Camembert aus der Region Normandie. **3 Wochen** gereift.  
Kuhrohnmilch Art.-Nr. 2117 **aromatisch**



## BIO CAMEMBERT LE FIN NORMAND

Normandie (Inhalt: 6 x 150 g 45 %)  
Aus bester normannischer Bio-Milch, cremige Konsistenz und aromatisch im Geschmack. Leichtes Pilzaroma, **1 Woche** gereift.  
Kuhmilch Art.-Nr. 2163 **aromatisch**



## BIO FLOCON DE SAVOIE

Hoch Savoien (Inhalt: 6 x 120 g 50 %)  
Cremiger Weichkäse aus dem französischen Savoien. Mit frischer Alpenmilch hergestellt. Aromatisch im Geschmack. **12 Tage** gereift.  
Kuhmilch Art.-Nr. 1769 **aromatisch**

# BIO



IT-BIO-007  
EU-Landwirtschaft

## BIO GORGONZOLA DOLCE DOP

Piemont (Inhalt: 4 x 170 g 48 %)  
Der Bio Gorgonzola ist eine optimale Protein- & Kalziumquelle. Fein- aromatischer Geschmack.  
Reift mindestens **50 Tage**.

Kuhmilch -L Art.-Nr.0744 **aromatisch**



IT-BIO-007  
EU-Landwirtschaft

## BIO MOZZARELLA DI BUFALA DOP

Kampanien (Inhalt: 8 x 125 g 52 %)  
Büffelmozzarella in Salzlake, in Bio-Qualität.  
Passt zu Tomaten und Basilikum, auf Pizza und Ofengerichten.

Büffelmilch Art.-Nr. 1523 **mild**



IT-BIO-014  
EU-Landwirtschaft

## BIO TALEGGIO DOP

Lombardei (Inhalt: 4 x 200 g 48 %)  
Taleggio mit Rotschmier-Kulturen in Bio-Qualität.  
Reift mind. **5 Wochen** und wird durch die Rinde aromatisch. Grauer und grüner Schimmel möglich.

Kuhmilch Art.-Nr. 0892 **aromatisch**



IT-BIO-009  
EU-Landwirtschaft

## BIO PARMEGGIANO REGGIANO

Reggio Emilia (Inhalt: 10 x 150 g 32 %)  
Italien schenkte der Welt den Parmesan.  
Der König der Käse liebt kräftigen Rotwein.  
Er lagert durchschnittlich **20 Monate**.

Kuhrohmilch -L Art.-Nr. 0806 **kräftig**



IT-BIO-005  
EU-Landwirtschaft

## BIO GRANA PADANO DOP GERIEB.

Venetien (Inhalt: 20 x 50 g 32 %)  
**10 Monate** gereifter Grana Padano aus Bio Milch.  
Hier in geriebener Form. In einem wiederverschließbaren Beutel.

Kuhrohmilch -L Art.-Nr. 0857 **aromatisch**



IT-BIO-005  
EU-Landwirtschaft

## BIO GRANA PADANO DOP

Venetien (Inhalt: 10 x 150 g 32 %)  
Der echte Grana Padano, mindestens **10 Monate** gereift. Ein Hartkäse für Liebhaber des aromatischen Geschmacks. Hier in Bio-Qualität.

Kuhrohmilch -L Art.-Nr. 0859 **aromatisch**



# BIO



CH-BIO-006  
N-EU-Landwirtschaft

## BIO BUURE WEICHKÄSE KRÄUTER

Solothurn (Inhalt: 6 x 120 g 55 %)

Mindestens **1 Woche** gereifter Weichkäse mit Alpenkräutern ummantelt. Für den Backofen oder den Grill in praktischer Alu-Schale.

Kuhmilch Art.-Nr. 1048 -V- aromatisch



CH-BIO-006  
N-EU-Landwirtschaft

## BIO MOSER ALPENCHILI

Solothurn (Inhalt: 6 x 140 g 50 %)

Der Alpenchili aus dem Berner Oberland gab dem Käse den Namen. Die Knoblauch-Pfeffer-Füllung rundet den Geschmack ab. Mind. **2 Wochen** gereift.

Kuhmilch Art.-Nr. 1071 pikant



CH-BIO-006  
N-EU-Landwirtschaft

## BIO MOSER PREMIUM AUX NOIX

Solothurn (Inhalt: 6 x 125 g 50 %)

Mit Walnüssen von wildwachsenden Bäumen. Von Hand geerntet und getrocknet. Dieser Naturschmack verfeinert den Käse. **2 Wochen** gereift.

Kuhmilch Art.-Nr. 1073 aromatisch



CH-BIO-006  
N-EU-Landwirtschaft

## BIO MOSER CHARDONNAY PRE.

Solothurn (Inhalt: 6 x 125 g 55 %)

Sanft in Chardonnay gebadet und perfekt gereift (mind. **2 Wochen**). Im Interesse des Geschmacks bis zum Verzehr kühlen.

Kuhmilch Art.-Nr. 1072 aromatisch



CH-BIO-006  
N-EU-Landwirtschaft

## BIO MOSER CHARMANT

Solothurn (Inhalt: 6 x 130 g 50 %)

Es ist charakteristisch, dass er beim Anschneiden auf einen zukommt. Bitte keine Panik, probieren! Sie sind begeistert. **2 Wochen** gereift.

Kuhmilch Art.-Nr. 1062 pikant



CH-BIO-006  
N-EU-Landwirtschaft

## BIO MINI-MOSER CHARMANT

Solothurn (Inhalt: 6 x 35 g 50 %)

Der Bio Charmant wird aus pasteurisierter Milch hergestellt, ein kleiner milder Weichkäse, der mindestens **2 Wochen** reift.

Kuhmilch Art.-Nr. 1087 mild

# BIO



## BIO PFEFFERREBELL

Alpenregion (Inhalt: 8 x 175 g 50 %)  
Auf der Rinde und im Teig wird der Käse mit Pfefferkörnern verfeinert. Die Würze des Pfeffers passt zum cremigen Teig. **10 Wochen** gereift.  
Kuhmilch -L Art.-Nr. 8440 **pikant**

## BIO BERGREBELL

Alpenregion (Inhalt: 8 x 175 g 50 %)  
Idyllische Bergwelt trifft mediterrane Früchte: Ananas, Maracuja, Honig & Malz prägen das Duftbild. Kompakter Teig. **5 Monate** gereift.  
Kuhmilch -L Art.-Nr. 8439 **aromatisch**



## BIO ALPENFEUER

Allgäu (Inhalt: 6 x 180 g 50 %)  
Allgäuer Schnittkäse aus Bio-Heumilch. Die Rinde wird umhüllt von Bio-Chiliflocken. Mindestens **8 Wochen** gereift.  
Kuhmilch -L Art.-Nr. 0246 -V- **pikant**

## BIO BAUERNGARTEN

Allgäu (Inhalt: 6 x 180 g 50 %)  
Eine pikante Kräutermischung aus dem Bauerngarten, umhüllt den **8 Wochen** gereiften, fein-cremigen Teig des Käses.  
Kuhmilch -L Art.-Nr. 0248 -V- **aromatisch**



## BIO 1862 MEISTERSTÜCK

Allgäu (Inhalt: 6 x 180 g 50 %)  
Hartkäse mit Rotschmierenkulturen auf der Rinde, reift nach dem Salzbad mindestens **8 Monate** im Reifekeller.  
Kuhmilch -L Art.-Nr. 0249 -V- **kräftig**

## BIO PFEFFERTRIO

Allgäu (Inhalt: 6 x 180 g 50 %)  
Mindestens **2 Monate** gereifter Schnittkäse aus dem Allgäu mit grünem, schwarzem und rosa Pfeffer.  
Kuhmilch -L Art.-Nr. 0250 -V- **pikant**

# BIO



DE-ÖKO-005  
EU-Landwirtschaft

## BIO WILDER BERND

Münsterland (Inhalt: 6 x 150 g 50 %)  
Der „Wilde Bernd“ verteidigte 1633 Nienborg im  
Münsterland. **6 Wochen** mit speziellem  
Eichenrindensud und Dinkeln Korn gepflegt.  
Kuhmilch Art.-Nr. 5506

pikant



DE-ÖKO-005  
EU-Landwirtschaft

## BIO GRIENKENSCHMIED

Münsterland (Inhalt: 6 x 150 g 50 %)  
Der robuste Käse wurde nach dem Münsterland  
Riesen „Grienkenschmied“ benannt und reift  
**6 Wochen** in einer Kräutermischung.  
Kuhmilch Art.-Nr. 5507

pikant



DE-ÖKO-005  
EU-Landwirtschaft

## BIO HERZIGE MARIE

Münsterland (Inhalt: 6 x 150 g 50 %)  
Mindestens **4 Monate** auf Fichtenholzbrettern  
gereifter Hartkäse in Bio-Qualität.  
Aromatisch-würzig im Geschmack.  
Kuhmilch -L Art.-Nr. 4079

aromatisch



DE-ÖKO-005  
EU-Landwirtschaft

## BIO ALTBIERKÄSE

Münsterland (Inhalt: 6 x 150 g 50 %)  
In der Kneipe Pinkus Müller im Münsterland  
entstand die Idee: Käse mit Altbier und Rotkulturen  
affinieren und **6 Wochen** reifen.  
Kuhmilch -L Art.-Nr. 4080 -V-

pikant



AT-BIO-301  
AT-Landwirtschaft

## BIO BERGER

Vorarlberg (Inhalt: 10 x 200 g 50 %)  
Dieser österreichische Hartkäse reift min. **8 Monate**  
im Naturkeller und wird von Hand gepflegt. Kräftiger  
Geschmack.  
Kuhmilch -L Art.-Nr. 1635

kräftig



DE-ÖKO-006  
EU-Landwirtschaft

## BIO WEINKÄSE

Allgäu (Inhalt: 10 x 180 g 50 %)  
Nach mindestens **4-wöchiger** Reifezeit wird dieser  
cremige, rotgeschmierte Schnittkäse in Bio  
Rotwein eingelegt.  
Kuhmilch -L Art.-Nr. 2091 -V-

aromatisch



# BIO / DEMETER



DE-ÖKO-022  
EU-Landwirtschaft

## BIO DEMETER ZIEGEN-FRISCHKÄSE

Baden-Württemberg (Inhalt: 6 x 100 g 45 %)

Sehr milder Ziegenfrischkäse in **Demeter**-Qualität aus dem Schwarzwald, handwerklich hergestellt.

Passt in süßer und herzhafter Kombination.

Ziegenmilch Art.-Nr. 0401 -V- mild



DE-ÖKO-022  
EU-Landwirtschaft

## BIO DEMETER ZIEGENQUARK

Baden-Württemberg (Inhalt: 6 x 150 g 45 %)

Ziegenquark in **Demeter**-Qualität ist ein handgeschöpfter cremiger Quark, der auch für Süßspeisen zu empfehlen ist.

Ziegenmilch Art.-Nr. 0418 mild



DE-ÖKO-022  
EU-Landwirtschaft

## BIO DEMETER ZIEGENFRK. ÖL & CHILI

Baden-Württemberg (Inhalt: 6 x 115 g 45 %)

Ziegenfrischkäse in **Demeter**-Qualität aus Biomilch aus dem Schwarzwald. Er wird in Öl und Chili-Pfeffer eingelegt und ist leicht scharf.

Ziegenmilch Art.-Nr. 0456 aromatisch



DE-ÖKO-022  
EU-Landwirtschaft

## BIO DEMETER ZIEGENFRK. KRÄUTER

Baden-Württemb. (Inhalt: 6 x 115 g 45 %)

Bio-Ziegenfrischkäse in **Demeter**-Qualität mit Olivenöl und Kräutern. Überzeugt geschmacklich durch mediterranes Flair. Schöne Optik.

Ziegenmilch Art.-Nr. 0455 aromatisch



DE-ÖKO-022  
EU-Landwirtschaft

## BIO DEMETER ZIEG.GRILL.U.OFENK KR

Baden-Württemberg (Inhalt: 6 x 150 g 45 %)

Ziegenweichkäse in **Demeter**-Qualität in mediterranem Kräutermantel, in ofenfester Schale für Grill und Ofen.

Ziegenmilch Art.-Nr. 0423 aromatisch

# BIO / DEMETER



## BIO DEMETER CAMEMBERT

Niedersachsen (Inhalt: 6 x 180 g 45 %)  
Cremiger Camembert in **Demeter**-Qualität mit dem typischen Camembertaroma und weißer Schimmelfrucht. Milder Geschmack. **10 Tage** gereift.  
Kuhmilch Art.-Nr. 4150 **mild**



## BIO DEMETER KLEINER BENDEL

Niedersachsen (Inhalt: 6 x 180 g 45 %)  
Rotgeschmierter Weichkäse in **Demeter**-Qualität. Eine Kombination aus cremigem Teig und pikantem Geschmack. **10 Tage** gereift.  
Kuhmilch Art.-Nr. 4151 **pikant**



## BIO BLAUE KORNBLUME

Jütland (Inhalt: 6 x 150 g 60 %)  
Aus Ökologischer dänischer Milch.  
Geschmack für höchsten Gourmetanspruch.  
Geheimtipp aus Dänemark. **4 Wochen** gereift.  
Kuhmilch Art.-Nr. 3593 **pikant**



## BIO BLAUE KORNBLUME CHILI

Jütland (Inhalt: 6 x 125 g 60 %)  
Der berühmte Blauschimmelkäse aus Dänemark mit rotem Chili verfeinert. Pikant-scharfer Geschmack. Mindestens **4 Wochen** gereift.  
Kuhmilch Art.-Nr. 3601 **pikant**



## BIO DEMETER HEIDE-LUNI

Niedersachsen (Inhalt: 6 x 230 g 45 %)  
Handwerklich hergestellter Grillkäse in **Demeter**-Qualität. Traditionell nach arabischem Rezept gekäst. Würzig-salziger Geschmack.  
Kuhmilch Art.-Nr. 4152 **-V-** **pikant**



# BIO



DK-ÖKO-100  
EU-Landwirtschaft



DK-ÖKO-100  
EU-Landwirtschaft

## BIO BUTTER UNGESALZEN

Jütland (Inhalt: 10 x 250 g 82 %)  
Dänische ökologische Thise Butter.  
Sauerrahmbutter im Stück ohne Salz.  
Kuhmilch Art.-Nr. 3589

mild

## BIO BUTTER GESALZEN

Jütland (Inhalt: 10 x 250 g 82 %)  
Dänische ökologische Thise Butter.  
Sauerrahmbutter im Stück mit Zugabe von Salz.  
Kuhmilch Art.-Nr. 3590 aromatisch



DE-ÖKO-006  
EU-Landwirtschaft

## BIO HEUMILCHBUTTER UNGES.

Alpenregion (Inhalt: 8 x 200 g 82 %)  
Nach alter Rezeptur verarbeitet, wird aus Sauerrahm  
eine köstliche, ungesalzene Bio Heumilch-Almbutter  
hergestellt.  
Kuhmilch Art.-Nr. 3204

mild







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.



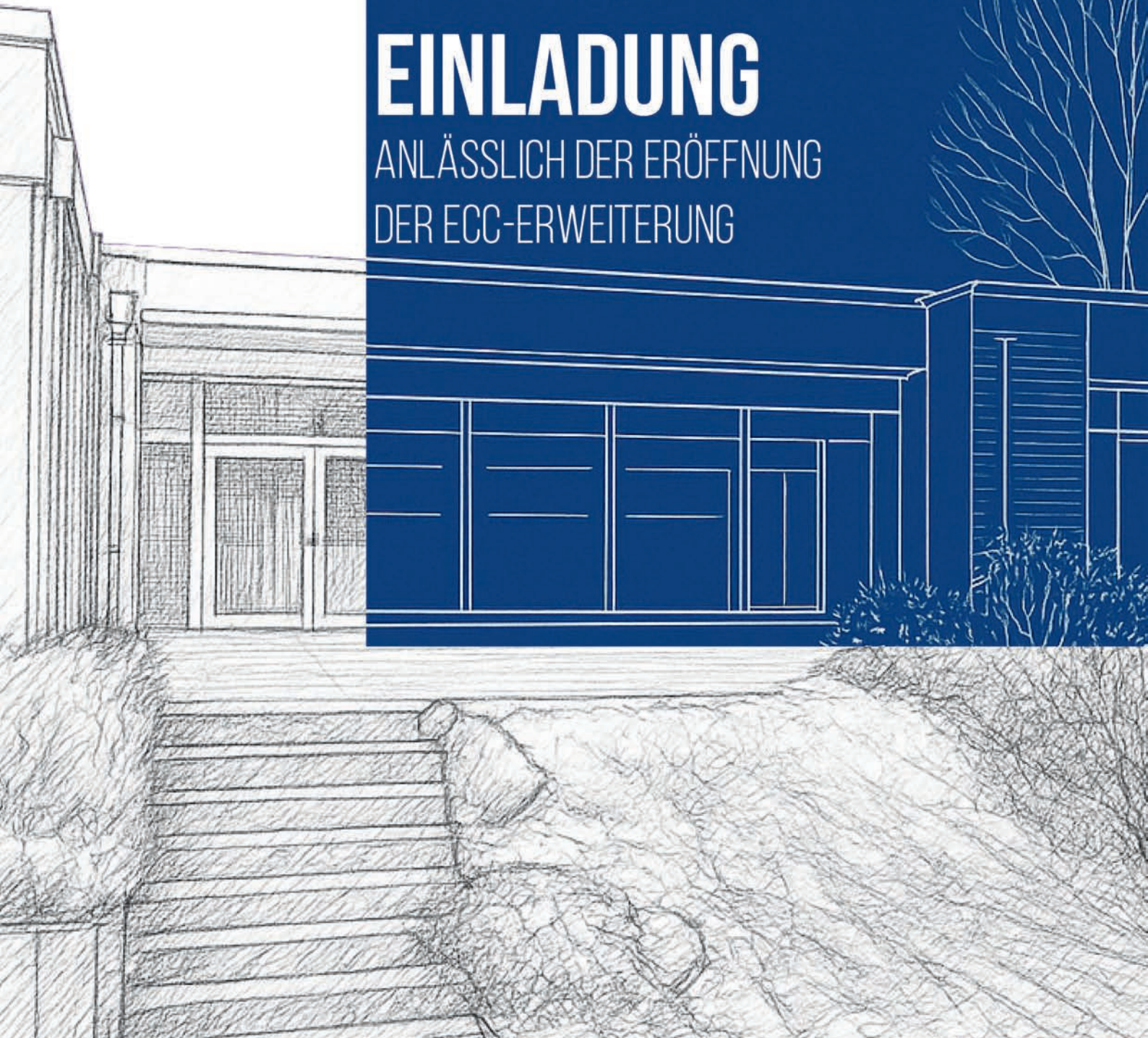


# KÄSE IN NEUER UMGEBUNG

**Ruwisch & Zuck**  
DIE KÄSESPEZIALISTEN

## EINLADUNG

ANLÄSSLICH DER ERÖFFNUNG  
DER ECC-ERWEITERUNG



**SONNTAG, 26. APRIL 2026** 9 - 17 UHR

**MONTAG, 27. APRIL 2026** 9 - 16 UHR

ANMELDUNG:







- Foodpairing
- ECC KäseKENNER NEW
- Käsequalität erkennen
- Kreativ mit Käse
- Quereinsteiger NEW
- Käseplatten & Fingerfood
- Käse in Kombination
- Bio Käse & Vegane Alternativen
- Käsebereich Besuch
- Sicher in Ernährungsfragen
- Frankreich
- Diplom KÄSESOMMELIER der  
Wifi Salzburg
- European Cheese Expert
- Benimm ist in - Azubi Seminar

European Cheese Center  
Owidenfeldstr. 18  
30559 Hannover  
Tel.: 0511/ 58 666 26  
[www.cheesecenter.de](http://www.cheesecenter.de)  
[info@cheesecenter.de](mailto:info@cheesecenter.de)





# Lernen in entspannter Atmosphäre



**European Cheese Center**

Owidenfeldstr. 18

30559 Hannover

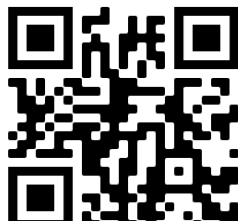
Tel. 0511/ 58 666 26

[info@cheeseccenter.de](mailto:info@cheeseccenter.de)

[www.cheeseccenter.de](http://www.cheeseccenter.de)

## Die Käsespezialisten Süd

Molkerei-Bauer-Str. 1-10  
83512 Wasserburg / Inn  
Tel. 08071 / 109 1400  
[www.kaese-sued.de](http://www.kaese-sued.de)



Owidenfeldstraße 18  
30559 Hannover  
Tel. 0511 / 58 666 26  
[www.cheesecenter.de](http://www.cheesecenter.de)



**Ruwisch & Zuck**  
**DIE KÄSESPEZIALISTEN**

Hägenstraße 11  
30559 Hannover  
Tel. 0511 / 58 675 0  
[www.ruwischzuck.de](http://www.ruwischzuck.de)

