

Ausgabe 02/2026

Die Käsespezialisten Süd

Cheese-News

Schweiz



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

Liebe Kundinnen und Kunden,

herzlichen Dank, dass Sie unsere ECC-Erweiterung am 26.04 und 27.04.2026 besucht und gemeinsam mit uns unter anderem die neue Welt der Schweizer Käse entdeckt haben. Die vielen positiven Gespräche, Ihr Interesse und Ihre Begeisterung haben diese Veranstaltung zu etwas ganz Besonderem gemacht.

In unserer neuen Cheese News Schweiz möchten wir Ihnen die Vielfalt und Qualität der Schweizer Käsetradition und die dahinterstehenden Produktionsbetriebe näherbringen. Diese stehen für höchste Handwerkskunst, regionale Herkunft und einen authentischen Geschmack. Dazu gehören unter anderem Klassiker mit geschützter Ursprungsbezeichnung sowie Spezialitäten von regionalen, innovativen Familienbetrieben.

Auf den nächsten Seiten stellen wir Ihnen einen Auszug unserer sehr interessanten und breit gefächerten Schweiz Sortimentes vor. Wir freuen uns auf Ihr Feedback und stehen Ihnen bei Produktanfragen jederzeit gerne zur Verfügung.

Ihr Ruwisch & Zuck Team





L'ETIVAZ



L'Etivaz AOP (Leetiwa) ist ein traditioneller Schweizer Hartkäse, der ausschließlich von Mai bis Oktober in den Waadtländer Alpen hergestellt wird. In rund 130 Chalets auf Höhen zwischen 1000 und 2000 Metern wird dieser Käse handwerklich im Kupferkessi über offenem Holzfeuer gekäst und im Dorf L'Etivaz affinert. Sein leicht rauchiger, kräftiger, nussiger Geschmack spiegelt die reiche Flora dieser Alpenregion wider. Nur Käse, die nach den strengen Vorgaben des AOP-Pflichtenhefts produziert werden, dürfen den Namen L'Etivaz AOP tragen. L'Etivaz AOP reift mindestens 4,5 Monate.



ETIVAZ AOP

Am Ort des Melkens gekäst. Über 230 Blumensorten auf der Alp bieten einmalige Umweltbedingungen.

Mindestens **12 Monate** gereift.

Kuhrohnmilch **-L-**

pikant

1/6 Laib (1 x 3,5 kg) Art.-Nr. 01-0155

1/1 Laib (1 x 22,5 kg) Art.-Nr. 01-0161 **-V-**



Die runden und nicht eckigen Laibe Schweizer Tilsiter 1893 werden nicht industriell, sondern traditionell handwerklich gefertigt: aus bester Schweizer Milch in rund 20 Familienkäsereien in der Nordostschweiz. Statt in Folie – wie sein Namensvetter aus Deutschland – ist Schweizer Tilsiter 1893 im Käsekeller ganz natürlich bis zu 5 Monaten rindengereift. Außerdem besitzt er wenige runde Löcher statt einer durchgängigen Schlitzlochung wie deutscher Tilsiter. Schweizer Tilsiter 1893 ist ein Naturprodukt und garantiert frei von Gentechnik und Zusatzstoffen.



TILSITER RAHKÄSE 1/2 LAIB

Schweiz (Inhalt: 2 x 2,2 kg 55 %)
 Mindestens **1 Monat** gereifter Schnittkäse mit rot-brauner Naturrinde. Mildes, rahmiges Aroma. Zarter, weichschnittiger Teig.
 Kuhmilch -L Art.-Nr. 87-0299 -V- mild



TILSITER DER GRÜNE 1/2 LAIB

Schweiz (Inhalt: 2 x 2,2 kg 45 %)
 Mindestens **3 Wochen** gereifter Schnittkäse mit geschmierter Rinde. Fein aromatischer Geschmack. Zarter, geschmeidiger Teig.
 Kuhmilch -L Ar.-Nr. 05-0300 -V- aromatisch



TILSITER DER ROTE 1/2 LAIB

Schweiz (Inhalt: 2 x 2,2 kg 45 %)
 Mindestens **2 Monate** gereifter Schnittkäse mit geschmierter Rinde. Zartschmelzende Konsistenz.
 Kuhrohmlch -L Art.-Nr. 29-0327 -V- kräftig



TILSITER DER SCHWARZE 1/2 LAIB

Schweiz (Inhalt: 2 x 2,2 kg 45 %)
 Mindestens **5 Monate** gereifter Hartkäse mit rot-brauner Naturrinde. Kräftig würziger Geschmack. Speckiger bis geschmeidiger Teig.
 Kuhrohmlch -L Art.-Nr. 29-0376 kräftig

Appenzeller®

S W I T Z E R L A N D

Der Appenzeller® wird seit über 700 Jahren traditionell handwerklich hergestellt und gilt als der würzigste Käse der Schweiz. Seine unverwechselbare Würze erhält der Käse durch die regelmäßige Pflege mit der geheimnisvollen Kräutersulz, deren Rezeptur streng gehütet wird. Produziert wird der Käse in rund 40 Dorfkäsereien. Die Kaseinmarke auf jedem Laib garantiert Echtheit und herausragende Qualität. Durch die unterschiedlichen Reifegrade von mindestens 3 bis zu 9 Monaten präsentiert sich Appenzeller® als Käsemarke mit außergewöhnlicher geschmacklicher Vielfalt.



APPENZELLER®



APPENZELLER® MILD-WÜRZIG

Appenzell (48 %)

„Mild - würzig“ heißt **3 Monate** gereift, dabei mit geheimnisvoller Kräutersulz gepflegt. Es gibt auch länger gereifte Ware.

Kuhrohmilch -L aromatisch

1/4 Laib (1 x 1,6 kg) Art.-Nr. 00-0951

1/1 Laib (1 x 6,5 kg) Art.-Nr. 00-0999 -V-



APPENZELLER® KRÄFTIG-WÜRZIG

Appenzell (48 %)

Unter regelmäßiger Kontrolle des Reifemeisters **4 - 5 Monate** gepflegt. Kräftig-würzig und ohne Zusatzstoffe hergestellt.

Kuhrohmilch -L pikant

1/4 Laib (4 x 1,6 kg) Art.-Nr. 00-0998 -V-

1/1 Laib (1 x 6,5 kg) Art.-Nr. 00-0955



APPENZELLER® EDEL-WÜRZIG

Appenzell (48 %)

„Edel-würzig“ heißt **9 Monate** gereift, dabei mit geheimnisvoller Kräutersulz gepflegt. Es gibt 4 unterschiedliche Reifestufen.

Kuhrohmilch -L aromatisch

1/4 Laib (1 x 1,7 kg) Art.-Nr. 00-0378

1/1 Laib (1 x 6,5 kg) Art.-Nr. 00-0996 -V-



APPENZELLER® EXTRA-WÜRZIG

Appenzell (48 %)

Der „extra-würzige“ Geschmack ergibt durch die Reifung von **6 - 7 Monaten**. Gepflegt und mit Kräutersulz behandelt.

Kuhrohmilch -L kräftig

1/4 Laib (1 x 1,8 kg) Art.-Nr. 00-0952

1/1 Laib (1 x 6,5 kg) Art.-Nr. 00-0953



APPENZELLER® RAHMKÄSE 1/4 LB.

Appenzell (Inhalt: 1 x 1,6 kg 55 %)

Mild-würziger Rahmkäse, **3 Monate** gereift und dabei mit einer geheimen Kräutersulz gepflegt.

Kuhrohmilch Art.-Nr. 00-0957 aromatisch



APPENZELLERIN® ELEGANT 1/4 LB.

Appenzell (Inhalt: 1 x 1,6 kg 48 %)

Dieser Hartkäse präsentiert sich dezent aromatisch, milchig, floral und lieblich. Geschmeidige Konsistenz. Reift mindestens **3 Monate**.

Kuhrohmilch Art.-Nr. 00-0930 aromatisch

LE GRUYÈRE®

SWITZERLAND



Seit 1115 verkörpert Le Gruyère AOP den Geschmack der Schweiz und ist heute der meistproduzierte Käse des Landes. Dieser traditionsreiche Käse zeichnet sich durch seinen vollmundigen, kräftig-fruchtigen Geschmack und seine geschmeidige Textur aus. Hergestellt nach den strengen Vorgaben des AOP-Pflichtenhefts, garantiert er höchste Qualität. Ein Laib wiegt etwa 35 kg und trägt die charakteristische Rindenprägung mit dem Markenkennzeichen AOP. Le Gruyère AOP reift mindestens 5 Monate und Réserve mindestens 10 Monate. Eine ganz besondere Variante ist der Alpkäse „Alpage“, der ausschließlich von Mai bis Oktober auf den Alpen gekäst wird.



GRUYÈRE AOP



GRUYÈRE FEUCHT AOP

Waadt/Fribourg (45 %)

Mindestens **11 Monate** in Höhlen gereift bei einer natürlich hohen Luftfeuchtigkeit (bis 95%) und einer niedrigen Temperatur (knapp über 10 °C).

Kuhrohnmilch **-L** **kräftig**

1/4 Laib (1 x 8,5 kg) Art.-Nr. 05-0967

1/8 Laib (2 x 4,0 kg) Art.-Nr. 05-0984



GRUYÈRE KING-STÜCK AOP

Waadt/Freiburg (Inhalt: 1 x 1,4 kg 49 %)

Gruyère - der Geschmack der Schweiz seit 1115.

Geschmierte Rinde, feiner, fester Teig, kräftiger

Geschmack. Reift mindestens **6 Monate**.

Kuhrohnmilch **-L** Art.-Nr. 05-0993 **pikant**



GRUYÈRE FEUCHTGER. 1/4 LB. AOP

Waadt/Freiburg (Inhalt: 1 x 8,0 kg 45 %)

Spitzenqualität und -Geschmack dank der

15-monatigen Reifung. So erhält dieser

Gruyère sein unverwechselbares Aroma.

Kuhrohnmilch **-L** Art.-Nr. 05-0913 **kräftig**



GRUYÈRE FEUCHT 1/16 LAIB AOP

Waadt/Fribourg (Inhalt: 1 x 2,0 kg 45 %)

Kräftiger Gruyère, mindestens **12 Monate**

feuchtgereift, aus der Westschweiz.

Geschmierte Rinde, fester Teig.

Kuhrohnmilch **-L** Art.-Nr. 05-0991 **kräftig**



GRUYÈRE FEUCHTGER. 1/4 LB. AOP

Waadt/Freiburg (Inhalt: 1 x 8,0 kg 45 %)

Spitzenqualität und -Geschmack dank der

20-monatigen Reifung. So erhält dieser

Gruyère sein unverwechselbares Aroma.

Kuhrohnmilch **-L** Art.-Nr. 05-0909 **kräftig**

GRUYÈRE AOP



BERG-GRUYÈRE 1/4 LAIB AOP

Waadt/Freiburg (Inhalt: 1 x 8,5 kg 45 %)

Der kräftig-würzige Käse aus der Westschweiz.

Feste Ware und einzelne kleine Rundlochungen, der typische Greyerzer-Geschmack. **5 Mon.** gereift.

Kuhrohmilch -L Art.-Nr. 05-0989 **kräftig**



GRUYÈRE ROLLEN AOP

Schweiz (Inhalt: 10 x 100 g 49 %)

Mindestens **5 Monate** gereifter Schweizer Hartkäse in praktischen Rollen. Ideal als Snack und für unterwegs. Fein-aromatisch.

Kuhrohmilch -L Art.-Nr. 0445 **aromatisch**



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.

Kuhrohmilch -L Art.-Nr. 8435 **kräftig**



GRUYÈRE WÜRFEL AOP

Schweiz (Inhalt: 10 x 100 g 49 %)

Mindestens **5 Monate** gereifter Schweizer Hartkäse in praktischen Würfeln. Ideal als Snack und für unterwegs. Fein-aromatisch.

Kuhrohmilch -L Art.-Nr. 0441 **aromatisch**



Mit bester Schweizer Rohmilch wird SWIZZROCKER® in kleinen Familienkäsereien der Nordostschweiz noch von Hand gefertigt. Mindestens 4 Monate lang pflegen die Käsermeister die rund 4 kg schweren Laibe, bis sich das typisch schmackhaft-kraftvolle Aroma entwickelt hat. Dabei handelt es sich um eine altbewährte Rezeptur und der Verzicht auf Zusatzstoffe. Das garantiert die für SWIZZROCKER® verantwortliche Dach-Marke Tilsiter Switzerland.



SWIZZROCKER

Nordostschweiz (Inhalt: 1 x 4,5 kg 45 %)
Rohmilchkäse aus silofreier Herstellung.
In Familienbetrieben in Thurgau, St. Gallen und
Zürcher Oberland gekäst. **4 Monate** gereift.
Kuhrohmilch -L Art.-Nr. 10-0336 -V- pikant



Tomme Vaudoise (Tom Woduas) ist eine Weichkäsespezialität aus dem Waadtland und aus der Region Genf. Der Name „Tomme“ bedeutet „Taler“ und „Vaudoise“ weist auf seine Herkunft aus dem Waadtland hin. Charakteristika des Käses sind seine zarte Rinde mit einem Weißschimmelmantel sowie seine cremige Konsistenz. Der angenehm milchige Geschmack entsteht bei einer kurzen Reifezeit von 7-10 Tagen.



TOMME VAUDOISE

Genfer See (Inhalt: 8 x 100 g 45 %)
Weichkäse mit weißer Rinde, der sehr
häufig in der französischen Schweiz verzehrt wird,
angenehm mild im Geschmack. **1 Woche** gereift.
Kuhmilch -L Art.-Nr. 1868 mild



Sbrinz AOP ist der älteste Extra-Hartkäse der Schweiz, dessen Herstellung bis ins Jahr 1530 zurückführt. Damals kam er über die Alpen nach Italien und soll das Vorbild für den Parmesankäse gewesen sein. Das AOP-Pflichtenheft garantiert heute das Herkunftsgebiet sowie artgerechte Fütterung und Tierhaltung. Sbrinz AOP ist gekennzeichnet durch seinen kräftigen, würzigen Geschmack und seine mürbe Textur. Er wird traditionell in Möckli gebrochen, in Rollen gehobelt oder als Reibekäse verwendet und reift dabei mindestens 18 Monate stehend.



SBRINZ KING CUTS BLOCK **AOP**

Zentralschweiz (Inhalt: 6 x 1,5 kg 45 %)

Mindestens **18 Monate** gereifter Hartkäse,
der perfekt zum Reiben und Gratinieren geeignet ist.
Trocken-bröckelig. Kräftig-würzig.

Kuhrohmilch **-L** Art.-Nr. 01-0942 **-V-** **kräftig**

VACHERIN MONT-D'OR

Vacherin Mont-d'Or AOP (Wascherä Mondor) ist ein traditionsreicher Weichkäse aus dem Vallée de Joux im Waadtländer Jura, der seit über 100 Jahren liebevoll in Handarbeit hergestellt wird und rund 3 Wochen reift. Der Gürtel aus einheimischem Fichtenbast verleiht der cremig-aromatischen Weichkäsespezialität eine exquisite Spur von Tannin. Dieser Saisonkäse ist nur zwischen September und April verfügbar und aufgrund seiner Cremigkeit sowohl warm als Ofenkäse als auch zum Kaltverzehr besonders zu empfehlen.



NEU



VACHERIN MONT D'OR AOP

Jura (Inhalt: 1 x 3,0 kg 50 %)
Mindestens **1 Monat** gereifter Weichkäse, mit
Tannenrinde umwickelt, in einer Holzschachtel.
Lieferbar von September bis Februar.
Kuhmilch Art.-Nr. 56-0924 -V- aromatisch



VACHERIN MONT D'OR AOP

Jura (Inhalt: 6 x 400 g 50 %)
Mindestens **1 Monat** gereifter Weichkäse,
mit Tannenrinde umwickelt, in einer Holzschachtel.
Lieferbar von September bis Februar.
Kuhmilch Art.-Nr. 0983 -V- aromatisch



TÊTE DE MOINE



FROMAGE DE BELLELAY

Tête de Moine AOP (Täät dö Moann) bedeutet übersetzt „Mönchskopf“ und wurde von den Mönchen des Klosters Bellelay vor über 800 Jahren erfunden. Dieser traditionsreiche Käse wird aus naturbelassener Bergrohmlach in der Region Bellelay in nur 6 Dorfkäsereien hergestellt. Tête de Moine AOP ist bekannt aufgrund seines feinen, würzigen Geschmacks und wird ausschließlich mit einer Girolle® zu Rosetten gedreht, um seine Aromen besonders zur Geltung zu bringen. Er reift mindestens zwischen 2,5 und 4 Monaten.



TÊTE DE MOINE „RÉSERVE“ AOP

Berner Jura (Inhalt: 6 x 850 g 51 %)

Der „Réserve“ reift lange, mindestens **4 Monate**; das ergibt ein noch intensiveres Geschmackserlebnis.

Kuhrohmlach Art.-Nr. 09-0947

pikant



TÊTE DE MOINE AOP

Berner Jura (51 %)

Ein spezieller Käse, der „geschabt“ bzw. „gehobelt“ wird und **2,5 Monate** reift. Je älter die Ware, desto besser zu schaben.

Kuhrohmlach

1/1 Laib (6 x 850 g) Art.-Nr. 09-0972

Pre-Pack (6 x 100 g) Art.-Nr. 0948

pikant



Fribourger



Der Vacherin Fribourgeois AOP (Wascherä Friburschwa) mit seiner charakteristischen Gazebinde am Laibrand wird exklusiv im Kanton Freiburg nach einem althergebrachten, einmaligen Originalrezept hergestellt und reift mindestens 9 Wochen. Er zeichnet sich durch seinen feinen, cremigen Teig und seine schmelzende und raffiniert-subtile Textur aus. Er ist der perfekte Fondue-Partner zu Le Gruyère AOP im beliebten ‚Moitié-Moitié‘ und verleiht jedem Fondue eine besondere Geschmeidigkeit. Gut zu wissen ist auch, dass das Vacherin Fribourgeois AOP Fondue (100%) mit Wasser statt Wein zubereitet wird.



FRIBOURGER AOP

Geheimtipp für Käsekenner: Wir kennen keinen anderen Schweizer, der so cremig und geschmeidig ist wie dieser.

2 Monate gereift. Auch für Fondue und Raclette.

Kuhmilch **-L**

pikant

1/4 Laib (1 x 1,7 kg) Art.-Nr. 09-0961

1/1 Laib (1 x 7,2 kg) Art.-Nr. 09-0971 **-V-**



EMMENTALER[®]

SWITZERLAND

Das Schweizer Original

Der Emmentaler AOP, das Schweizer Original aus dem Tal der Emme im Kanton Bern, ist wohl der meistkopierte Käse weltweit. Berühmt für seine charakteristischen Löcher, beeindruckt dieser Käse mit seiner einzigartigen Größe von rund 1 Meter im Durchmesser, seiner Textur und seinem mild-nussigen Geschmack. Jeder Laib ist seit mehreren Jahrhunderten ein Stück feinsten Handarbeit, wiegt ca. 95 kg und reift mindestens 4 Monate.



EMMENTALER



EMMENTALER KL. BLOCK AOP

Bern (Inhalt: 4 x 3,3 kg 45 %)

Das „Original“ ist ein naturbelassener Käse, der aus heimischer Rohmilch traditionell hergestellt wird und **4 Monate** reift.

Kuhrohmilch -L Art.-Nr. 02-0986 aromatisch



EMMENTALER KING -STÜCK AOP

Bern (Inhalt: 1 x 6,0 kg 45 %)

Das „Original“ ist ein naturbel. Käse, der aus heimischer Rohmilch traditionell hergestellt wird und **4 Monate** reift.

Kuhrohmilch -L Art.-Nr. 02-0988 aromatisch



EMMENT. FEUCHTG. AOP BLOCK

Bern (Inhalt: 1 x 5,5 kg 45 %)

Min. **12 Monate** höhlengereift im feuchten Klima vom Käsemeister gepflegt. Das kräftige Aroma überzeugt jeden Käseliebhaber.

Kuhrohmilch -L Art.-Nr. 02-0980 kräftig



EMMENTALER GROSSER LAIB AOP

Thurgau (Inhalt: 1 x **90,0 kg** 45 %)

VERKAUF ÜBER SCHNEIDETISCH MÖGLICH !

Mindestens **4 Monate** gereift. Die Nummer auf dem Käse zeigt, welcher Käser ihn produziert hat.

Kuhrohmilch -L Art.-Nr. 02-0992 -V- pikant



EMMENTALER URTYP 1291 AOP

Bern (Inhalt: 1 x 3,5 kg 45 %)

Das Original mit dem Urgeschmack. **12 Monate** gereift, davon mindestens **7 Monate** im Feuchtlager. Somit auf den Punkt gereift.

Kuhrohmilch -L Art.-Nr. 02-0979 kräftig



CH-BIO-038
N-EU-Landwirtschaft



CH-BIO-006
N-EU-Landwirtschaft

BIO APPENZELLER®

Appenzell (48 %)

Der bekannte Appenzeller in "Bio-Qualität", nur aus reiner Bio-Milch hergestellt. **3 Monate** gereift, mild-würzig im Geschmack.

Kuhrohmlch -L aromatisch

1/1 Laib (1 x 7,0 kg) Art.-Nr. 01-0916 -V-

1/4 Laib (4 x 1,7 kg) Art.-Nr. 01-0919

BIO TÊTE DE MOINE AOP

Berner Jura (Inhalt: 4 x 850 g 51 %)

Ein spezieller Käse, der „geschabt“ bzw. „gehobelt“ wird und **2,5 Monate** reift.

Je älter die Ware, desto besser zu schaben.

Kuhrohmlch -L Art.-Nr. 10-0927 -V- pikant



CH-BIO-006
N-EU-Landwirtschaft



CH-BIO-006
N-EU-Landwirtschaft

BIO APPENZELLER®

Appenzell (Inhalt: 6 x 175g 48 %)

Der bekannte Appenzeller in Bio-Qualität nur aus reiner Bio-Milch hergestellt, **3 Monate** gereift, aromatisch im Geschmack.

Kuhrohmlch -L Art.-Nr. 8410 aromatisch

BIO BÜNDNER BERGKÄSE

Graubünden (Inhalt: 1 x 5,0 kg 50 %)

Mindestens **5 Monate** gereifter Schnittkäse aus roher Bündner Bergmilch hergestellt.

Fester, geschmeidiger Teig.

Kuhrohmlch -L Art.-Nr. 10-0931 -V- kräftig





STERNTALER 1/2 LAIB

Toggenburg (Inhalt: 1 x 3,0 kg 50 %)
 Mindestens **5 Monate** gereifter Schweizer
 Schnittkäse aus Kuhrohmilch. Mit Hochmoor-
 kräutersulz gepflegt. Zartschmelzend.
 Kuhrohmilch **-L** Art.-Nr. 10-0399 **kräftig**



STERNTALER

Toggenburg (Inhalt: 6 x 175 g 50 %)
 Mindestens **5 Monate** gereifter Schweizer
 Schnittkäse aus Kuhrohmilch.
 Zartschmelzender Teig, kräftiger Geschmack.
 Kuhrohmilch **-L** Art.-Nr. 8202 **kräftig**

MOSER

SCHWEIZER WEICKÄSE

«Das Gespür für die Milch, die Nase für den Käse, stetes Suchen nach der Seele der Dinge und dann:

Ein irrsinniges Vergnügen an einer perfekten Veredelung». – Ueli Moser, Maître Fromager

Nach 24 Jahren in Dotzigen zog die bonCas im Sommer 2023 in ihren Neubau nach Bettlach. Auch in der modernen neuen Käserei werden die entscheidenden Arbeitsschritte von Hand ausgeführt – nur mit Gespür und Liebe zum Handwerk wird ein Käse zu einer unverwechselbaren Delikatesse. Im Januar 2026 übernahm mit Darja und Dennis Moser die dritte Generation. Sie setzen fort, was auch alle Mitarbeiter auszeichnet: Die Begeisterung, die Nase und das Fachwissen, ein Sortiment von derzeit 30 Schweizer Weickäse-Spezialitäten zu pflegen und weiter auszubauen – auf höchstem Niveau.



MOSER THEKE



MOSER PREMIUM TRADITION NR.1
 Solothurn (Inhalt: 1 x 600 g 50 %)
 Mindestens **1 Monat** gereifter aromatischer
 Weichkäse mit festem Kern. Je reifer, desto kräftiger
 im Geschmack und weicher der Kern.
 Kuhmilch Art.-Nr. 48-1050 -V- **aromatisch**



MOSER „FETTE BERTA“ THEKE 6X60G
 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. 1054 **aromatisch**



ROTE BELLA
 Solothurn (Inhalt: 1 x 800 g 55 %)
 Mindestens **1 Monat** gereifter Weichkäse von
 Hand im Keller gehegt & gepflegt. Rot-weiße
 Schimmelrinde. Vollmundig, cremig.
 Kuhmilch Art.-Nr. 54-1056 **aromatisch**



MOSER SCHWEIZER RAHMTRAUM
 Solothurn (Inhalt: 1 x 1,2 kg 55 %)
 Unglaublich - eine Rahmtorte aus der Schweiz
 (nicht aus Frankreich).
 Probieren Sie! **2 Wochen** gereift.
 Kuhmilch Art.-Nr. 48-1108 -V- **mild**

MOSER PRE-PACK

NEU



MOSER HEISSER UELI

Solothurn (Inhalt: 6 x 130 g 50 %)
Der wohl heißeste Ueli der Schweiz!
Zartschmelzender Weichkäse, ideal aus dem Ofen
oder vom Grill. 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 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**

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**



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 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**

MOSER PRE-PACK



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**



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**



MOSER "DUO" ROTER KN./BUURE

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



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**

MOSER PRE-PACK

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-LECKERBISSEN

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 Alpenchili-Füllung, der **2 Wochen** reift und auf jede Käseplatte passt.

Kuhmilch

Art.-Nr. 1045

pikant



MINI DUO SENF/ALPENCHILI

Solothurn (Inhalt: 4 x 100 g 60 %)

Duo aus zwei Mini Weichkäsen, die mit einer Senf-Mascarpone-Füllung oder einer Alpenchili-Füllung veredelt sind. Mindestens **2 Wochen** gereift.

Kuhmilch

Art.-Nr. 1042

pikant



BIO MOSER PRE-PACK

NEU



CH-BIO-006
N-EU-Landwirtschaft

BIO BUURE BBQ WEICHK. 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 CHARMANT

Solothurn (Inhalt: 6 x 130 g 50 %)

Es ist charakteristisch, dass er beim Anschneiden auf einen zukommt.

2 Wochen gereift.

Kuhmilch Art.-Nr. 1062 **pikant**



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 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 PREMIUM AUX NOIX

Solothurn (Inhalt: 6 x 125 g 50 %)

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

Kuhmilch Art.-Nr. 1073 **aromatisch**



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**

BODENSEEKÄSE



TRADITION MIT HERZ

Täglich frische Milch von den Nachbarkühen

Die qualitativ hochstehende Milch aus reiner Heu- und Grasfütterung wird von 28 landwirtschaftlichen Betrieben im Umkreis von nur 10 km erzeugt. Täglich werden bis zu 40.000 Liter frischer Milch zu Käsespezialitäten verarbeitet.



DER ZARTHERZLICHE 1/2 LAIB

St. Gallen (Inhalt: 1 x 3,0 kg 55 %)

Cremig-aromatisch im Geschmack.

3 Monate gereift.

Kuhrohmlch -L Art.-Nr. 12-0367 aromatisch



DER WILDWÜRZIGE 1/2 LAIB

St. Gallen (Inhalt: 1 x 3,0 kg 50 %)

Dieser traditionell hergestellte Rohmilchkäse reift **6 Monate**. Dadurch erhält er seinen würzig-pikanten Geschmack.

Kuhrohmlch Art.-Nr. 11-0369

pikant

BODENSEE



SCHWEIZER HERZ

Schweiz (Inhalt: 1 x 6,0 kg 45 %)
Durch intensive Pflege während seiner **2-monatigen** Reifezeit entwickelt dieser Käse sein mild aromatisches Aroma.
Kuhrohnmilch -L Art.-Nr. 09-2149 **aromatisch**



SCHWEIZER NATURKÄSE 1/2 LAIB

St. Gallen (Inhalt: 1 x 3,5 kg 48 %)
Mindestens **5 Monate** gereifter Schweizer Schnittkäse aus Rohmilch. Sehr vollmundig im Geschmack, schnittfeste Konsistenz.
Kuhrohnmilch -L Art.-Nr. 11-0329 **pikant**



LE SUISSE 1/2 LAIB

St. Gallen (Inhalt: 1 x 3,5 kg 52 %)
Mindestens **5 Monate** gereifter Schweizer Hartkäse. Überzeugt geschmacklich mit seinem extra würzigen Aroma. Fein und cremig.
Kuhrohnmilch -L Art.-Nr. 01-0350 **pikant**



SCHWEIZER TEUFEL 6 MONATE

St. Gallen (Inhalt: 1 x 7,0 kg 53 %)
Mind. **6 Monate** alter Schnittkäse. Cremiger Teig und pikanter Geschmack. Erhält seinen Namen durch seine auffällige geschmierte rote Rinde.
Kuhrohnmilch -L Art.-Nr. 09-0380 **pikant**



SCHLUCHTENKÄSE

St. Gallen (54 %)
Mindestens **7 Monate** gereifter Schnittkäse. Cremiger Teig und würzig im Geschmack. Schön vollmundig.
Kuhrohnmilch -L **pikant**
1/1 Laib (1 x 6,0 kg) Art.-Nr. 11-0381 -V-
1/4 Laib (1 x 1,5 kg) Art.-Nr. 11-0382



Die Berg-Käserei Gais AG liegt auf 950 Meter über dem Meeresspiegel eingebettet im hügeligen Appenzellerland zwischen Bodensee und Säntis. Es ist ein grosses Anliegen, natürliche, qualitativ hochstehende Produkte aus einer sehr traditionsreichen Region herzustellen, wo diese auch gelebt und gepflegt wird.



GAIS



INTERMEZZO

Appenzellerland (Inhalt: 2 x 6,4 kg 55 %)
Mindestens **2 Monate** gereifter Schnittkäse
mit essbarer geschmierter Naturrinde.
Cremiger Teig, zart würziger Geschmack.
Kuhmilch -L Art.-Nr. 09-0164 -V- aromatisch



BERGSEEPERLE 1/2 LAIB

Appenzellerland (Inhalt: 1 x 3,1 kg 50 %)
Mindestens **5 Monate** gereifter Schnittkäse mit
essbarer geschmierter Naturrinde.
Geschmeidiger Teig, gehaltvoller Geschmack.
Kuhmilch -L Art.-Nr. 09-0191 pikant



BERGKÄSE KRÄUTER 1/2 LAIB

Appenzellerland (Inhalt: 1 x 3,2 kg 48 %)
Mindestens **2 Monate** gereifter Schnittkäse
mit einer Kräutermischung im Teig.
Aromatisch-würzig im Geschmack.
Kuhmilch -L Art.-Nr. 14-0190 -V- aromatisch



KÜMMEL BERGKÄSE 1/2 LAIB

Ostschweiz (Inhalt: 1 x 2,8 kg 48 %)
Mindestens **3 Monate** gereifter milder Schnittkäse
mit Kümmel verfeinert. Vollmundiges Aroma,
cremiger, schnittfester Teig.
Kuhmilch -L Art.-Nr. 14-0305 aromatisch



BERG BAUERNKÄSE 1/2 LAIB

Appenzellerland (Inhalt: 1 x 3,1 kg 50 %)
Mindestens **6 Monate** gereifter Schnittkäse mit
essbarer geschmierter Naturrinde.
Geschmeidiger Teig mit Reifekristallen.
Kuhmilch -L Art.-Nr. 09-0162 -V- kräftig

HEXEN RANGE



JUNGE HEXE

St. Gallen (55 %)
Eine Erweiterung der Hexen-Familie von Bodensee.
Mindestens **2 Monate** gereifter Schnittkäse mit
cremigem, aromatischem Charakter.
Kuhrohnmilch **-L** **aromatisch**
1/1 Laib (1 x 6,0 kg) Art.-Nr. 09-0366 **-V-**
1/2 Laib (1 x 3,0 kg) Art.-Nr. 09-0360
Pre-Pack (8 x 150 g) Art.-Nr. 8387

ROTE HEXE

St. Gallen (55 %)
Attraktive Aufmachung und eingängiger
Name, überzeugt geschmacklich mit Ihrem
weich würzigen Aroma. Min. **4 Monate** gereift.
Kuhrohnmilch **-L** **kräftig**
1/1 Laib (1 x 6,5 kg) Art.-Nr. 09-0359
1/2 Laib (1 x 3,0 kg) Art.-Nr. 09-0358
Pre-Pack (6 x 150 g) Art.-Nr. 8290



ALTE HEXE 1/2 LAIB

St. Gallen (55 %)
Eine Selektion der „Roten Hexe“. Unverkennbare
kräftig-würzige Note, da mindestens **7 Monate**
gereift. Ein Geschmackserlebnis.
Kuhrohnmilch **-L** **kräftig**
1/2 Laib (1 x 3,5 kg) Art.-Nr. 09-0357
1/4 Laib (1 x 1,6 kg) Art.-Nr. 09-0353

ROSMARIN HEXE 1/2 LAIB

St. Gallen (Inhalt: 1 x 3,0 kg 55 %)
Cremiger Schnittkäse mit Rosmarin verfeinert.
Verföhrt mit ausgewogenem, aromatischem
Charakter. Mindestens **2 Monate** gereift.
Kuhrohnmilch **-L** Art.-Nr. 14-0374 **aromatisch**

BRÜLISAUER

KÄSE AG

Die traditionelle Herstellung der Käse erfolgt mit hochwertiger und silofreier Milch aus der Region zusammen mit gentechfreien Zutaten aus natürlichen Rohstoffen. Davon wird rund 1/2 der Milchmenge nach den Richtlinien der Bio Suisse verarbeitet.

Die Philosophie beruht auf dem Wunsch in Einklang mit der Natur, mit Freude und Phantasie kunden- und marktorientiert zu produzieren.

So entstand im Laufe der Jahre eine vielfältige Produktpalette von Eigenkreationen, die sich im In- und Ausland erfolgreich vermarkten lassen. Der hohe Bekanntheitsgrad der Spezialitäten spornt immer wieder von neuem an, weitere Gaumenfreuden zu entwickeln.



AARGAUER

Reusstal/Aargau (Inhalt: 1 x 4,5 kg 53 %)

Mindestens **4 Monate** gereifter und von Hand gepflegter Schnittkäse mit Rohmilch mit geschmierter Rinde. Vollmundiger Geschmack.

Kuhrohmilch -L Art.-Nr. 09-0389 **pikant**



URCHRÜTER CHÄS

Reusstal/Aargau (Inhalt: 1 x 4,2 kg 53 %)

Natürliches Urkraut verleiht den einzigartig harmonischen walnussartigen Geschmack, **2-3 Monate** gereift (enthält keine Walnüsse!).

Kuhmilch -L Art.-Nr. 14-0331 **pikant**



Seit 90 Jahren mischt die Firma Strahl mit ihrer Leidenschaft den Schweizer Käsemarkt auf und begeistern Feinschmecker:innen mit ihren Kreationen. Diese wiederum inspirieren mit ihrem Feedback.

Es ist dieser direkte Draht, der das Familienunternehmen so agil und auch zum kompetenten Lösungsanbieter für die Handelskunden macht.

Strahl vereint traditionelles Schweizer Handwerk mit Kreativität und modernsten Abläufen und Einrichtungen. So entstehen ehrliche Naturprodukte, die einfach schmecken.



THURGAUER RAHKÄSE

Thurgau (Inhalt: 1 x 4,2 kg 55 %)
Auch die Schweiz kann rahmig weiche Schnittkäse produzieren. Eine preiswerte Alternative zum Luzerner Rahmkäse. **1 Monat** gereift.
Kuhmilch -L Art.-Nr. 09-0977

mild



THURGAUER REIF

Thurgau (Inhalt: 1 x 4,2 kg 45 %)
Der "echte" Thurgauer, der mind. **3 Monate** in Käsekellern reift und dabei gewaschen und gepflegt wird, ein Schweizer "Original".
Kuhmilch -L Art.-Nr. 09-0974 -V-

pikant



FRECHE KUH 1/2 LAIB

Schweiz (3,3 kg 50 %)
Mindestens **6 Monate** gereifter Hartkäse
aus Rohmilch. Fester, elfenbeinfarbiger bis
hellgelber Teig. Kräftiger Geschmack.
Kuhrohmilch -L Art.-Nr. 01-2142 **kräftig**



FRECHE KUH 1/1 LAIB

Schweiz (6,5 kg 50 %)
Mindestens **6 Monate** gereifter Hartkäse
aus Rohmilch. Fester, elfenbeinfarbiger bis
hellgelber Teig. Kräftiger Geschmack.
Kuhrohmilch -L Art.-Nr. 01-2138 -V- **kräftig**



ALTE FRECHE KUH 1/2 LAIB

Schweiz (3,3 kg 50 %)
Mindestens **10 Monate** gereifter Hartkäse
aus Rohmilch. Fester, elfenbeinfarbiger bis
hellgelber Teig. Kräftiger Geschmack.
Kuhrohmilch -L Art.-Nr. 01-2185 **kräftig**



FRECHE KUH

Schweiz (150 g 50 %)
Mindestens **6 Monate** gereifter Hartkäse aus
Rohmilch. Fester, elfenbeinfarbiger bis hellgelber
Teig. Kräftiger Geschmack.
Kuhrohmilch -L Art.-Nr. 8447 **kräftig**

BILDER



Appenzeller®



Emmentaler



Blaue Galerie

BILDER



Le Gruyère



Raclette-Box



Schulungsraum am Bergplatz



BLUE ANGEL 1/2 LAIB

Ostschweiz (Inhalt: 1 x 3,3 kg 50 %)

Mindestens **3 Monate** gereifter Schnittkäse.

Natürliche Rotschmiere und cremiger Teig.

Kuhrohmlch **-L** Art.-Nr. 09-2272 **-V-** **aromatisch**



RED ANGEL 1/2 LAIB

Ostschweiz (Inhalt: 1 x 3,3 kg 50 %)

Mindestens **6 Monate** traditionell gereifter Schnittkäse. Mit natürlicher Rotschmiere gepflegt.

Kuhrohmlch **-L** Art.-Nr. 09-2273 **pikant**



BLACK ANGEL 1/2 LAIB

Ostschweiz (Inhalt: 1 x 3,3 kg 50 %)

Mindestens **8 Monate** traditionell gereifter Schnittkäse. Elfenbeinfarbiger bis hellgelber, fester Teig. Mit natürlicher Rotschmierrinde.

Kuhrohmlch **-L** Art.-Nr. 09-2274 **kräftig**

RACLETTE AB KW 40



RACLETTE NATUR 1/4 LAIB

Bodensee (Inhalt: 1 x 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 MIT KNOBLAUCH 1/4 LB.

Bodensee (Inhalt: 1 x 1,6 kg 45 %)
 Schnittkäse aus frischer Kuhmilch hergestellt und mit Knoblauch verfeinert. Er reift **3 Monate**.
 Kuhmilch -L Art.-Nr. 19-0103 **aromatisch**



RACLETTE PFEFFER 1/4 LAIB

Bodensee (Inhalt: 1 x 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 du Valais AOP (Raclett dü Walä) ist offiziell das Original aller Raclettekäse, der ausschließlich aus dem Kanton Wallis stammt. Der Name Raclette leitet sich vom französischen Wort „racler“ ab, was „schaben“ bedeutet. Unter den strengen Vorgaben des AOP-Pflichtenhefts hergestellt, wird dieser Rohmilchkäse traditionell vom halben Laib am Racletteofen geschabt, kann aber auch als Scheiben in Pfännchen geschmolzen werden. Die reichhaltige Flora der Walliser Berg- und Alpreregionen, die traditionelle Verarbeitung und die mind. drei Monate Reifezeit garantieren den geschmackvollsten Raclettegenuss.



RACLETTE DU VALAIS AOP

Wallis

(Inhalt: 1 x 5,0 kg 50%)

Aus dem Ursprungsland, wo der Walliser (du Valais)

Käse erhitzt wird, um ihn dann mit Kartoffeln zu

essen. **3 Monate** gereift.

Kuhrohnmilch -L Art.-Nr. 19-0906 -V- aromatisch

RACLETTE AB KW 40



SCHWEIZER RACLETTE

Thurgau (Inhalt: 1 x 5,5 kg 48 %)

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

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

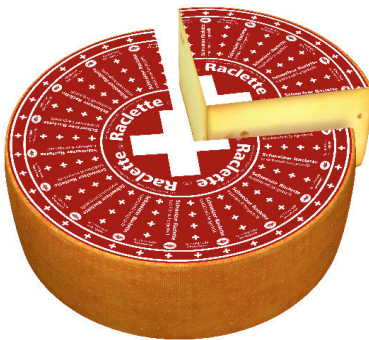


RACLETTE HÖHLENGEREIFT

Thurgau (Inhalt: 1 x 6,0 kg 48 %)

6 Monate nach alter Tradition in Höhlen gereift. Hier zeigt sich die hohe Kunst Schweizer Käsemeister.

Kuhmilch -L Art.-Nr. 19-0111 **pikant**



RACLETTE SCHWEIZER KREUZ

Schweiz (45 %)

Durch intensive Pflege in seiner **4-monatigen** Reifezeit entwickelt dieser Käse mit essbarer Rinde sein aromatisches Aroma.

Kuhmilch -L **aromatisch**

1/1 Laib (1 x 6,0 kg) Art.-Nr. 19-2152 -V-

1/4 Laib (1 x 1,5 kg) Art.-Nr. 19-2156



RACLETTE STANGE ROHMILCH

St. Gallen (Inhalt: 1 x 1,16 kg 45 %)

Spitzenqualität aus Rohmilch, **5 Monate** gereift. Rinde kann mitgegessen werden. Als Stange bequem zu händeln, passt in Pfännchen.

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



RACLETTE AB KW 40



MAIBLUMEN- RACLETTE ECKIG

Appenzell (Inhalt: 1 x 6,5 kg 47 %)
Mindestens **4 Monate** gereifter Schnittkäse aus
Mai-Bergmilch hergestellt. Würziger Geschmack,
sehr gut schmelzbar.

Kuhmilch -L Art.-Nr. 19-0163 **aromatisch**



RACLETTE TRÜFFEL 1/2 LAIB

Appenzell (Inhalt: 1 x 3,2 kg 45 %)
Schweizer Raclette aus Bergmilch hergestellt
und mit Trüffel verfeinert. Extra würzig
im Geschmack. Reift mindestens **3 Monate**.

Kuhmilch -L Art.-Nr. 19-0203 **pikant**

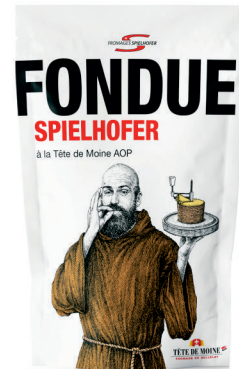


FONDUE AB KW 40



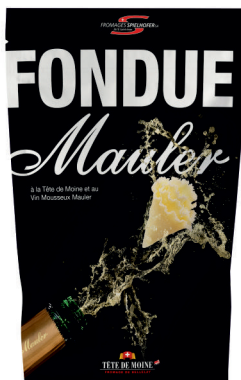
FONDUE ROTE HEXE

Ostschweiz (Inhalt: 6 x 600 g)
Typisches Schweizer Käse-Fondue, hergestellt aus dem Teig der roten Hexe und verfeinert mit Weisswein. Cremige Konsistenz. **4 Monate** gereift.
Kuhrohmlch -L Art.-Nr. 0346 **kräftig**



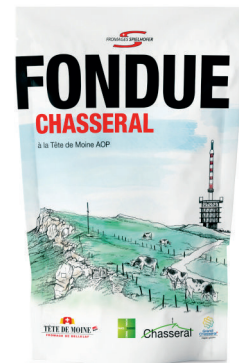
FONDUE SPIELHOFER

Berner Jura (Inhalt: 8 x 600 g 45 %)
Schweizer Käse-Fondue aus 4 Käsesorten: Tête de Moine AOP, Gruyère AOP, Hartkäse, Schnittkäse. **2,5 Monate** gereift. Mit Weisswein.
Kuh-/Kuhrohml. -L Art.-Nr. 0920 **kräftig**



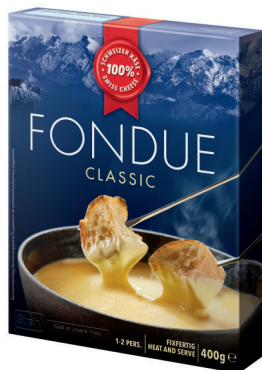
FONDUE AU MAULER

Berner Jura (Inhalt: 8 x 600 g 45 %)
Schweizer Käse-Fondue aus 4 Käsesorten: Tête de Moine AOP, Gruyère AOP, Hartkäse, Schnittkäse. **2,5 Monate** gereift. Mit Mauser-Schaumwein verfeinert.
Kuh-/Kuhrohml. -L Art.-Nr. 0921 **kräftig**



FONDUE CHASSERAL

Berner-Jura (Inhalt: 8 x 400 g 45 %)
Schweizer Käse-Fondue aus 4 Käsesorten: Tête de Moine AOP, Jura Montagne, Gruyère AOP, St.-Imier creux. **2,5 Monate** gereift. Mit Weisswein.
Kuh-/Kuhrohml. -L Art.-Nr. 0922 **kräftig**



FONDUE CLASSIC

Thurgau (Inhalt: 10 x 400 g 45 %)
Original Schweizer Käse-Fondue aus aromatischem Schweizer Käse. 400 g reichen für 2 Personen. Außerhalb der Kühlung präsentierbar.
Kuhmilch -L Art.-Nr. 0997 -V- **aromatisch**



BIO FONDUE 3 FROMAGES

Berner-Jura (Inhalt: 8 x 600 g 45 %)
Schweizer Käse-Fondue aus 3 Bio AOP Käsesorten: Tête de Moine, Gruyère, Vacherin Fribourgeois. **2,5 Monate** gereift. Mit Weisswein.
Kuhrohmlch -L Art.-Nr. 0923 **kräftig**



CH-BIO-006
N-EU-Landwirtschaft



- 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
info@cheesecenter.de



Lernen in entspannter Atmosphäre



European Cheese Center

Owidenfeldstr. 18

30559 Hannover

Tel. 0511/ 58 666 26

info@cheesecenter.de

www.cheesecenter.de

Die Käsespezialisten Süd

Molkerei-Bauer-Str. 1-10
83512 Wasserburg / Inn
Tel. 08071 / 109 1400
www.kaese-sued.de



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



Ruwisch & Zuck

DIE KÄSESPEZIALISTEN

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

