Eine Genussreise durch unsere Käsewelt

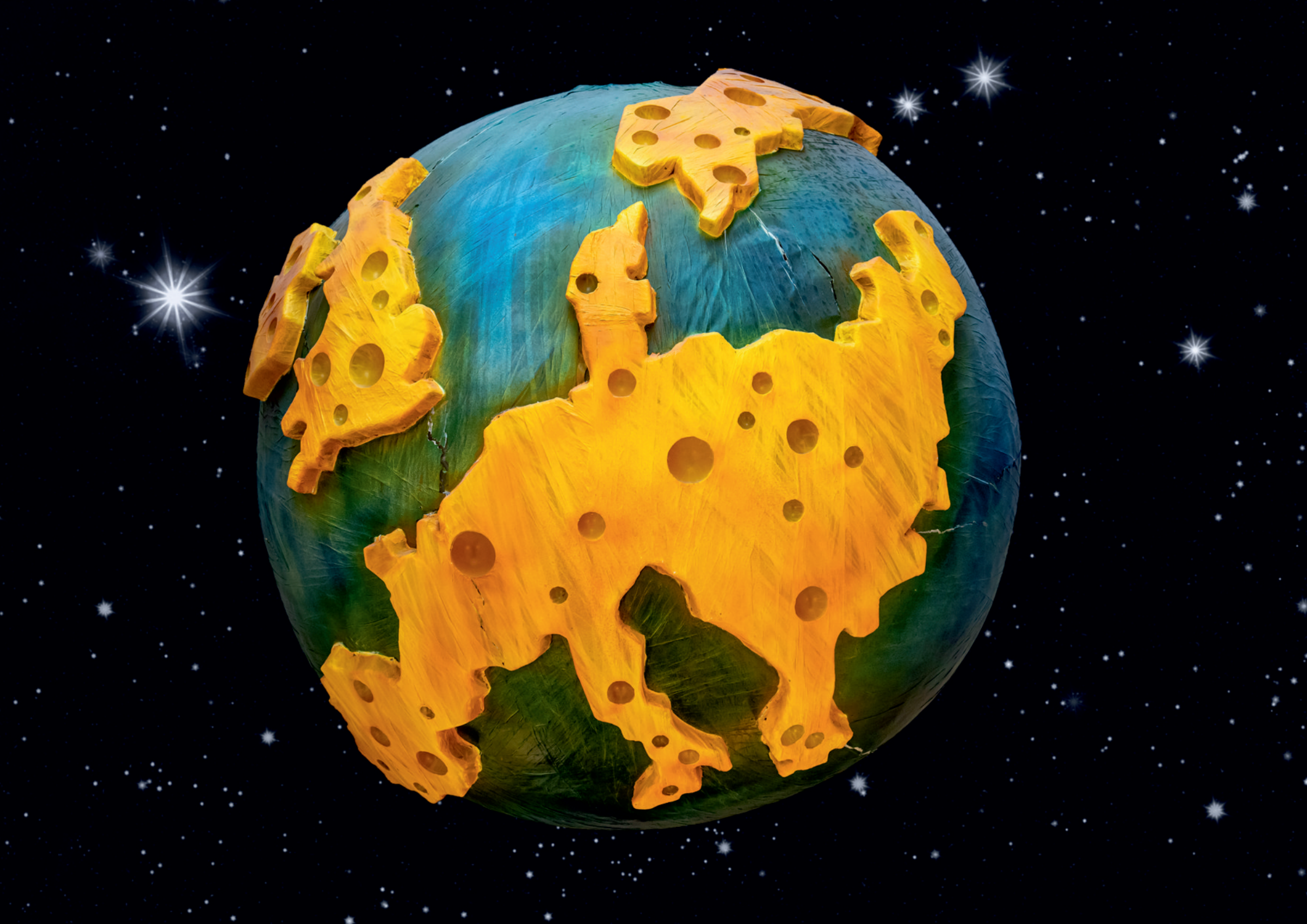
Der Käse Wolf

30 Jahre

Der Käse Wolf

1992-2022

wegweisend · kundenorientiert · inspirierend



Herzlich

Willkommen

in unserer

Käsewelt!

Liebe Käsefreunde,

wir alle haben eine gemeinsame Verbindung, nämlich die Liebe zum Käse.

Ich bin Klaus Wolf und betreibe, gemeinsam mit meiner Frau Adrienne, seit nun 30 Jahren das Großhandelsunternehmen Käse-Wolf. Viele von Ihnen kenne ich noch durch meine Besuche an den Käsetheken, dem gemeinsamen Erfahrungsaustausch und das Planen von Veranstaltungen rund um das Thema Käse; eine tolle Zeit!

Diese Gemeinsamkeit, verbunden mit dem tollen Produkt „Käse“ hat uns zu Partnern geformt… und als Partner wollen wir mit Ihnen auch weiterhin gemeinsam in die Zukunft gehen. Wir arbeiten mit außergewöhnlichen Käsespezialitäten. Diese bieten uns zahlreiche Möglichkeiten der persönlichen Entfaltung. Begleiten Sie mich zu einer Reise in die Vielfältigkeit dieser Spezialitäten.

Die hohe Milchqualität sowie die kleinen Geheimnisse ihrer Produktion, die von Generation zu Generation weitergetragen wurden, geben diesen Produkten ihren eigenen Charakter. Ergänzt wird dieses Käsesortiment mit einer großen Auswahl affinierter Spezialitäten des Odenwälder Käsekellers. Eigens hergestellte Senfsoßen und knuspriges Käsegebäck ergänzen das Sortiment mit allerhöchsten Genuss.

Die Bilder in diesem Katalog, welche die Warengruppen ankündigen, sind nicht gemalt, sondern mit echtem Käse und weiteren Artikeln aus unserem Sortiment mit viel Liebe aufgebaut! So vielseitig kann Käse sein! Ich wünsche Ihnen allen viel Freude bei der Reise durch unsere Käsewelt und viel Spaß beim Käseverkauf!

Ihr Klaus Wolf
Dipl. Käsesommelier

Wir möchten, dass Sie erfolgreich sind!

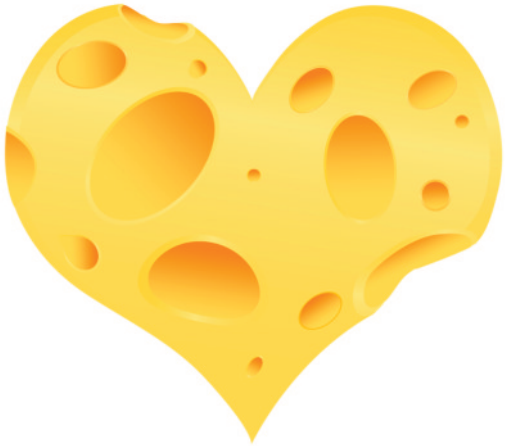
Der Käse Wolf wurde im Jahre 1991 von Klaus Wolf als Einzelunternehmen gegründet. Im Laufe der Zeit konnten wir unsere Marktposition durch Engagement, Innovation und konsequente Serviceorientierung immer weiter ausbauen.

Heute gehört die Käse Wolf GmbH & Co.KG zu den leistungsfähigsten und serviceorientiertesten Käse-Großhändlern in Deutschland.

Als mittelständiges Großhandelsunternehmen in Deutschland ist es uns wichtig, dass unsere Kunden erfolgreich sind. Darum unterstützen wir Sie aktiv im Weiterverkauf unserer Waren. Unsere Produkte liefern wir regional mit eigenem Fuhrpark und deutschlandweit mit Kühlspedition.

Unsere Stärke liegt darin schnell und flexibel auf den Markt zu reagieren und mit unserem Wissen über Raritäten und Spezialitäten unseren Kunden innovative Aktionen und Produkte anzubieten.

Qualitativ hochwertige Produkte, ausgefallene Spezialitäten und Aktionsangebote, sowie umfangreiche, regelmäßige und persönliche Beratung sind unsere Mittel dazu. Für uns steht Käse aber nach wie vor für Tradition, Kultur und Genuss. Damit wir auch in Zukunft voller Überzeugung sagen können:



Käse genießen macht glücklich!

0378

0310
0312

Der Käse Wolf
www.kaese-wolf.de
Fachgroßhandel für Käsespezialitäten
T. 06162 914 86 80
Wir bringen
Frische & Ideen in Ih

Wohin soll die Genussreise gehen?

Seite 10 - **In die Odenwälder-Käsekeller** *Welt?*

Seite 28 - **In die Wolf's-Sommelier-Sortiment** *Welt?*

Seite 32 - **In die Hartkäse** *Welt?*

Seite 42 - **In die Schnittkäse** *Welt?*

Seite 62 - **In die Weichkäse** *Welt?*

Seite 76 - **In die Bio-Käse** *Welt?*

Seite 84 - **In die Antipasti** *Welt?*

Seite 94 - **In die Joghurt** *Welt?*

Seite 104 - **In die Frischkäse** *Welt?*

Seite 112 - **In die Gebäck** *Welt?*

Olzberg
Käsekeller

Unsere
Odenwälder
Käsekeller
Welt

Wolf's Sommelier

Feigenkäse

Käsezubereitung mit Feigensenfsoße gefüllt und getrockneten Feigen belegt. Fruchtig-feinwürziger Geschmack.

Top Seller

Art.-Nr. 1313 (ca. 2,8 kg)
Art.-Nr. 1347 (ca. 1,4 kg)

Milchart: Kuh | Fett i.Tr.: 48% | Info: Pasteurisiert

Wolf's Sommelier

HEU 55 Der Indische

Heumilchkäse mit Curry-Gewürzmischung auf der essbaren Rinde.

Art.-Nr. 6963 (ca. 2,0 kg)

Milchart: Kuh | Fett i.Tr.: 55% | Info: Pasteurisiert

Wolf's Sommelier

Aprikosenkäse

Käsezubereitung mit Aprikosensenfsoße gefüllt und mit getrockneten Aprikosen belegt.

Art.-Nr. 1414 (ca. 2,5 kg)
Art.-Nr. 1130 (ca. 1,25 kg)

Milchart: Kuh | Fett i.Tr.: 48% | Info: Pasteurisiert

Wolf's Sommelier

Birnenkäse

Käsezubereitung mit Birnensenfsoße gefüllt und mit getrockneten Birnen belegt.

Art.-Nr. 3040 (ca. 2,5 kg)
Art.-Nr. 1267 (ca. 1,25 kg)

Milchart: Kuh | Fett i.Tr.: 45% | Info: Pasteurisiert

Wolf's Sommelier

Beerentraum

Milder Schnittkäse mit Himbeersenffüllung und Cranberrytopping.

Art.-Nr. 6915 (ca. 2,5 kg)

Milchart: Kuh | Fett i.Tr.: 47% | Info: Pasteurisiert

Wolf's Sommelier

HEU 55 Der Feurige

Heumilchkäse mit pikanter Lemon-Chili Gewürzmischung auf der essbaren Rinde.

Art.-Nr. 6960 (ca. 2,0 kg)

Milchart: Kuh | Fett i.Tr.: 55% | Info: Pasteurisiert

Wolf's Sommelier
Kräuterbengel

Käsezubereitung mit Gewürzen, Knoblauch und Paprika auf der Rinde. Extra würzig & aromatisch.

Art.-Nr. 6800 (ca. 4,0 kg)
Art.-Nr. 68001 (ca. 2,0 kg)

Milchart: Kuh | Fett i.Tr.: 50% | Info: Pasteurisiert

Wolf's Sommelier
Drachenkäse

Käsezubereitung mit Kirschpaprika-Senf-Sauce gefüllt und pikanter-scharfer Gewürzrinde.

Art.-Nr. 1930 (ca. 2,5 kg)

Milchart: Kuh | Fett i.Tr.: 49% | Info: Pasteurisiert

Wolf's Sommelier
Ebbelwoi Käse

Käsezubereitung mit hausgemachter Apfelwein-Senfsauce gefüllt.

Art.-Nr. 1454 (ca. 2,3 kg)

Milchart: Kuh | Fett i.Tr.: 48% | Info: Pasteurisiert

Wolf's Sommelier
Feuervogel

Käsezubereitung mit Kirchpaprika-Käse-Füllung. Feinwürzig-fruchtiger Geschmack.

Art.-Nr. 1666 (ca. 2,2 kg)

Milchart: Kuh | Fett i.Tr.: 49% | Info: Pasteurisiert

Wolf's Sommelier
ZiegenZauber Lavendel-Zitronenthymian

Käsezubereitung aus pasteurisierter Ziegenmilch, mit Lavendelblüten im Teig und Zitronenthymian bestreut.

Art.-Nr. 1730 (ca. 1,8 kg)

Milchart: Ziege | Fett i.Tr.: 50% | Info: Pasteurisiert

Wolf's Sommelier
ZiegenZauber Orange-Cranberry

Käsezubereitung aus pasteurisierter Ziegenmilch mit Cranberries und Orangenschale verfeinert.

Art.-Nr. 1522 (ca. 1,8 kg)

Milchart: Ziege | Fett i.Tr.: 50% | Info: Pasteurisiert

Wolf's Sommelier
Espresso Käse

Schnittkäse mit einer kräftigen Espresso-Käse-Füllung und Kaffee-Mantel.

Art.-Nr. 13101 (ca. 2,0 kg)

Milchart: Kuh | Fett i.Tr.: 46% | Info: Pasteurisiert

Wolf's Sommelier
Pfefferbursche

Schnittkäse mit grünen Pfefferkörnern im Teig, Produktauflage mit ganzen Pfefferkörnern.

Art.-Nr. 1324 (ca. 4,0 kg)
Art.-Nr. 1081 (ca. 2,0 kg)

Milchart: Kuh | Fett i.Tr.: 45% | Info: Pasteurisiert

Wolf's Sommelier
Kellerkäse

Schnittkäse würzig, kräftig. Gereift in unserem Odenwälder Gewölbekeller.

Art.-Nr. 1571 (ca. 4,0 kg)
Art.-Nr. 1079 (ca. 2,0 kg)

Milchart: Kuh | Fett i.Tr.: 45% | Info: Pasteurisiert

Wolf's Sommelier
Dornfelder-Winzerkäse

Halbfester Schnittkäse mit Dornfelder Rotwein affiniert. Fein-würzig mit edler Rotwein Note. **Auf Vorbestellung.**

VB - Art.-Nr. 1199 (ca. 2,5 kg)

Milchart: Kuh | Fett i.Tr.: 51% | Info: Pasteurisiert

Wolf's Sommelier
Nussecke

Cremige Käsezubereitung mit Walnussstücken im Teig, Rinde mit Karamell überzogen.

Art.-Nr. 1119 (ca. 2,5 kg, Ecke)
Art.-Nr. 5750 (ca. 2,5 kg, Stange)

Milchart: Kuh | Rahmstufe | Info: Pasteurisiert

Wolf's Sommelier
Rucksackkäse

Käsekomposition aus Schweizer Schnittkäse mit frisch geriebenem Schweizer Hartkäse im Teig.

Art.-Nr. 1599 (ca. 4,0 kg)
Art.-Nr. 2305 (ca. 2,0 kg)

Milchart: Kuh | Fett i.Tr.: 51% | Info: Thermisiert

Wolf's Sommelier
Amore di Chianti

In Chianti Wein eingelegte Käsezubereitung mit hausgemachter Chianti-Senfsauce gefüllt und mit Weinbeeren belegt. **Auf Vorbestellung.**

VB - Art.-Nr. 1515 (ca. 2,5 kg)

Milchart: Kuh | Fett i.Tr.: 49% | Info: Pasteurisiert

Wolf's Sommelier
Hexenkäse

Käsezubereitung mit Cranberries, Minze, Meerrettich und mit Früchten belegt.

Art.-Nr. 1800 (ca. 2,5 kg)

Milchart: Kuh | Rahmstufe | Info: Pasteurisiert

Wolf's Sommelier
Kräuterkäse

Schnittkäse mit feinen Kräutern auf der essbaren Naturrinde.

Art.-Nr. 1223 (ca. 3,5 kg)
Art.-Nr. 1224 (ca. 1,75 kg)

Milchart: Kuh | Fett i.Tr.: 50% | Info: Pasteurisiert

Wolf's Sommelier
Dijon-Senf-Käse

Schnittkäse mit essbarer Dijon-Senf Rinde. Aromatisch-pikanter Geschmack.

Art.-Nr. 1314 (ca. 4,0 kg)
Art.-Nr. 1318 (ca. 2,0 kg)

Milchart: Kuh | Fett i.Tr.: 50% | Info: Pasteurisiert

Wolf's Sommelier
Dijon-Senf Bergkäse

Bergkäse aus Rohmilch mit essbarer Käserinde aus französischem Dijon Senf. Rustikal, aromatischer Geschmack.

Art.-Nr. 1489 (ca. 3,8 kg, Keilstück)

Milchart: Kuh | Fett i.Tr.: 47% | Info: Rohmilch

Wolf's Sommelier
Bärlauchkäse

Schnittkäse mit feinem Bärlauch auf der essbaren Naturrinde.

Art.-Nr. 1213 (ca. 3,5 kg)
Art.-Nr. 1219 (ca. 1,75 kg)

Milchart: Kuh | Fett i.Tr.: 50% | Info: Pasteurisiert

Wolf's Sommelier
Blütenkäse

Cremige Käsezubereitung mit edlen Kornblumenblüten ummantelt und Liebstöckel verfeinert.

Art.-Nr. 1672 (ca. 2,2 kg)

Milchart: Kuh | Fett i.Tr.: 45% | Info: Pasteurisiert

Wolf's Sommelier
Himbeer-Senf-Käse

Schnittkäse mit essbarer, fruchtiger Himbeer-Senf-Rinde.

Top Seller

Art.-Nr. 1160 (ca. 4,0 kg)
Art.-Nr. 11601 (ca. 2,0 kg)

Milchart: Kuh | Fett i.Tr.: 49% | Info: Pasteurisiert

Wolf's Sommelier

Gefüllte Brietorte mit Afrikafrischkäse

Gefüllter Brie mit würzig-fruchtigem Kirschpaprikafrischkäse. **Auf Vorbestellung.**

VB - Art.-Nr. 1092 (ca. 1,2 kg)

Milchart: Kuh | mindestens 60% | Info: Pasteurisiert

Wolf's Sommelier

Gefüllte Brietorte mit Bärlauchfrischkäse

Gefüllter Brie mit würzigem Bärlauchfrischkäse. **Auf Vorbestellung.**

VB - Art.-Nr. 1091 (ca. 1,2 kg)

Milchart: Kuh | mindestens 60% | Info: Pasteurisiert

Wolf's Sommelier

Gefüllte Brietorte mit Trüffelfrischkäse

Gefüllter Brie mit herzhaftem Trüffelfrischkäse. **Auf Vorbestellung.**

VB - Art.-Nr. 8187 (ca. 1,2 kg)

Milchart: Kuh | mindestens 60% | Info: Pasteurisiert

Wolf's Sommelier

Gefüllte Brietorte mit Pfefferonifrischkäse

Gefüllte Brietorte mit pikantem Pfefferonifrischkäse. **Auf Vorbestellung.**

VB - Art.-Nr. 8173 (ca. 1,2 kg)

Milchart: Kuh | mindestens 60% | Info: Pasteurisiert

Wolf's Sommelier

Fußballtorte

In den Jahren der Fußball-WM und -EM fertigen wir aus Brie und Schnittlauchfrischkäse eine Fußballtorte.

Art.-Nr. 1382 (ca. 2,0 kg)

Milchart: Kuh | mindestens 60% | Info: Pasteurisiert

Wolf's Sommelier

Pera Blu

Milder Gorgonzola affiniert mit edlem Birnenlikör.

Art.-Nr. 1396 (ca. 1,5 kg, 1/4 Schale)

Milchart: Kuh | Fett i.Tr.: 48% | Info: Pasteurisiert

Wolf's Sommelier

Königsbrie Pfefferoni

Würziger Rohmilchbrie, gefüllt mit pikantem Pfefferonifrischkäse.

Art.-Nr. 1660 (ca. 1,0 kg)

Milchart: Kuh | Fett i.Tr.: 46% | Info: Rohmilch

Wolf's Sommelier

Königsbrie Pilz-Trüffel

Würziger Rohmilchbrie, gefüllt mit herzhaftem Pilz-Trüffel Frischkäse.

Art.-Nr. 1779 (ca. 1,0 kg)

Milchart: Kuh | Fett i.Tr.: 46% | Info: Rohmilch

Wolf's Sommelier

Königsbrie Honig-Senf

Würziger Rohmilchbrie, gefüllt mit süßlich-leicht pikantem Honig-Senf Frischkäse.

Art.-Nr. 1547 (ca. 1,0 kg)

Milchart: Kuh | Fett i.Tr.: 46% | Info: Rohmilch

Wolf's Sommelier

Königsbrie Bärlauch

Würziger Rohmilchbrie, gefüllt mit aromatischem Bärlauchfrischkäse.

Art.-Nr. 1621 (ca. 1,0 kg)

Milchart: Kuh | Fett i.Tr.: 46% | Info: Rohmilch

Wolf's Sommelier

Drachenblut

Pikanter Aufstrich aus Kirschpaprika und Tomaten. Lecker zu würzigen Käsesorten, sowie zu Fleisch und in Soßen.

Art.-Nr. 2306 (12 x 130 g, im Glas)

Vielseitig verwendbar:
Auf gutem Brot, mit Kümmel, mit „Musik" oder auch perfekt auf einem Schnitzel.

Unser Kesselkäs wird nach altem überliefertem Odenwälder Rezept aus frischen Zutaten in einem großen Kessel in unserer hauseigenen Manufaktur hergestellt.

Wolf's Sommelier

Odenwälder Kesselkäs

Der Odenwälder Brotaufstrich aus hessischem Handkäse, Butter, Milch und Schmelzkäse.
Schale auf Vorbestellung.

Art.-Nr. 1384 (12 Stück je 125 g, Karton)
VB - Art.-Nr. 1385 (ca. 1,0 kg, Schale)

Milchart: Kuh | Fett i.Tr.: 59% | Info: Pasteurisiert

Wolf's Sommelier

Eiskeller Käse und Eiskeller Käse *13*

Im 160 Jahre alten Buntsandstein Eiskeller gereifte Spezialität, ausschließlich von Hand gepflegt. 8 Monate gereift, fruchtig-pikanter Geschmack.

Art.-Nr. 8200 (ca. 6,0 kg)
Art.-Nr. 82001 (ca. 3,0 kg)

Unser Eiskellerkäse gibt es auch als **extra lang gereifte** Version in 13 Monaten zur Perfektion ausgereift.

Art.-Nr. 8247 (ca. 6,0 kg)
Art.-Nr. 82471 (ca. 3,0 kg)

Milchart: Kuh | Fett i.Tr.: 49% | Info: Thermisiert

Wolf's Sommelier

Schornsteinfeger Käse

Genießen Sie ein Stück Glück. Tiefschwarze Rinde, goldgelber Käseteig, würziger Geschmack.

Art.-Nr. 8245 (ca. 4,0 kg)
Art.-Nr. 82451 (ca. 2,0 kg)

Milchart: Kuh | Fett i.Tr.: 45% | Info: Pasteurisiert

Wolf's Sommelier

Mediterrano

Milder Schnittkäse mit mediterranen Gewürzen im Teig und auf der Rinde. Kalt und warm ein Genuss.

Art.-Nr. 8250 (ca. 2,5 kg)

Milchart: Kuh | Rahmstufe | Info: Pasteurisiert

Wolf's Sommelier

Rondo Trüffel

Käsekomposition aus fein-würzigem Schnittkäse als Boden und herzhaften Pilz-Trüffelkäse als Topping. **Auf Vorbestellung.**

VB - Art.-Nr. 8240 (ca. 2,0 kg)

Milchart: Kuh | Fett i.Tr.: 47% | Info: Pasteurisiert

Wolf's Sommelier

Rondo Zaziki

Käsekomposition aus fein-würzigem Schnittkäse als Boden und frisch-aromatischem Zazikikäse als Topping. **Auf Vorbestellung.**

VB - Art.-Nr. 8242 (ca. 2,0 kg)

Milchart: Kuh | Fett i.Tr.: 48% | Info: Pasteurisiert

Wolf's Sommelier

Rondo Kirschpaprika

Käsekomposition aus fein-würzigem Schnittkäse als Boden und fruchtig-leicht pikantem Kirsch-paprikakäse als Topping. **Auf Vorbestellung.**

VB - Art.-Nr. 8241 (ca. 2,0 kg)

Milchart: Kuh | Fett i.Tr.: 48% | Info: Pasteurisiert

Wolf's Sommelier

Rondo Kräuter-Knoblauch

Käsekomposition aus fein-würzigem Schnittkäse als Boden und aromatisch-würzigem Kräuter-Knoblauchkäse als Topping. **Auf Vorbestellung.**

VB - Art.-Nr. 8243 (ca. 2,0 kg)

Milchart: Kuh | Fett i.Tr.: 47% | Info: Pasteurisiert

CAS
2.432
kg

Raffiniert
affinieren!

SENF TRÄUME
Johannisbeer-Chili

0.125

Wolf's Sommelier

SB - Holunderkäse

Käsezubereitung mit Holunderblütensirup im Teig und mit Holunderblüten auf der Rinde verfeinert; mild fruchtigen Geschmack.

Art.-Nr. 6547 (8 x ca. 150 g, Packung)

Milchart: Kuh | Fett i.Tr.: 47% | Info: Pasteurisiert

Wolf's Sommelier

SB - Hexenkäse

Käsezubereitung mit Cranberries, Minze, Meerrettich und Senf verfeinert.

Art.-Nr. 1289 (8 x ca. 150 g, Packung)

Milchart: Kuh | Rahmstufe | Info: Pasteurisiert

Wolf's Sommelier

SB - Nussecke

Cremige Käsezubereitung mit feinen Walnussstücken im Teig.

Art.-Nr. 1290 (8 x ca. 180 g, Packung)

Milchart: Kuh | Fett i.Tr.: 50% | Info: Pasteurisiert

Wolf's Sommelier

SB - Rucksackkäse

Käsekomposition aus schweizer Schnittkäse mit frisch geriebenem schweizer Hartkäse im Teig.

Art.-Nr. 1292 (8 x ca. 200 g, Packung)

Milchart: Kuh | Fett i.Tr.: 48% | Info: Thermisiert

Wolf's Sommelier

SB - Mediterrano

Käsezubereitung mit Basilikum und Tomate. Mediterran gewürzt.

Art.-Nr. 8267 (8 x ca. 140 g, Packung)

Milchart: Kuh | Rahmstufe | Info: Pasteurisiert

Wolf's Sommelier

SB - Kellerkäse

Schnittkäse würzig, kräftig. Gereift in unserem Odenwälder Gewölbekeller.

Art.-Nr. 8090 (8 x ca. 150 g, Packung)

Milchart: Kuh | Fett i.Tr.: 45% | Info: Pasteurisiert

Wolf's Sommelier

SB - Dijon-Senf-Käse

Schnittkäse mit essbarer Dijon-Senf Rinde. Aromatisch-pikanter Geschmack.

Art.-Nr. 1551 (8 x ca. 130 g, Packung)

Milchart: Kuh | Fett i.Tr.: 50% | Info: Pasteurisiert

Wolf's Sommelier
SB - Pfefferbursche

Schnittkäse mit Pfefferstücken im Teig, würzig-pikanter Geschmack.

Art.-Nr. 1159 (8 x ca. 150 g, Packung)

Milchart: Kuh | Fett i.Tr.: 45% | Info: Pasteurisiert

Wolf's Sommelier
SB - Himbeersenfkäse

Käsezubereitung mit einer essbaren Himbeersenf-Rinde. Fruchtig-delikater Geschmack.

Art.-Nr. 8094 (8 x ca. 150 g, Packung)

Milchart: Kuh | Fett i.Tr.: 49% | Info: Pasteurisiert

Wolf's Sommelier
SB - Feuervogel

Käsezubereitung mit fruchtig, würziger Paprikakäse-Füllung.

Art.-Nr. 8093 (8 x ca. 110 g, Packung)

Milchart: Kuh | Fett i.Tr.: 49% | Info: Pasteurisiert

Wolf's Sommelier
SB - Feigentarte

Käsezubereitung belegt mit fruchtigen Feigen. Die perfekte Kombination von Feigen und Käse.

Art.-Nr. 8086 (8 x ca. 150 g, Packung)

Milchart: Kuh | Fett i.Tr.: 45% | Info: Pasteurisiert

Wolf's Sommelier
SB - Sonnenscheinkäse

Schweizer Schnittkäse, min. 6 Monate gereift, kräftig würziger Geschmack.

Art.-Nr. 8264 (8 x ca. 200 g, Packung)

Milchart: Kuh | Fett i.Tr.: 50% | Info: Thermisiert

Wolf's Sommelier
SB - Grillstange Curry

Grillstange mit einem zarten Schmelz und fruchtig, würzigem Charakter. Verfeinert mit Curry. **Saisonartikel: April - Oktober.**

Art.-Nr. 8087 (8 x ca. 150 g, Packung)

Milchart: Kuh | Fett i.Tr.: 50% | Info: Pasteurisiert

Wolf's Sommelier
SB - Grillstange Zitrone-Chili

Grillstange mit einem zarten Schmelz und fruchtig, würzigem Charakter. Verfeinert mit Zitrone-Chili. **Saisonartikel: April - Oktober.**

Art.-Nr. 8088 (8 x ca. 150 g, Packung)

Milchart: Kuh | Fett i.Tr.: 50% | Info: Pasteurisiert

Wolf's Sommelier
SB - Grillstange Kräuter-Knoblauch

Grillstange mit einem zarten Schmelz und fruchtig, würzigem Charakter. Verfeinert mit Kräutern und Knoblauch. **Saisonartikel: April - Oktober.**

Art.-Nr. 8089 (8 x ca. 150 g, Packung)

Milchart: Kuh | Fett i.Tr.: 50% | Info: Pasteurisiert

Wolf's Sommelier

SB - Bärlauchkäse

Schnittkäse mit feinem Bärlauch auf der essbaren Naturrinde.

Art.-Nr. 6548 (8 x ca. 150 g, Packung)

Milchart: Kuh | Fett i.Tr.: 50% | Info: Pasteurisiert

Italien

SB - Farcitura Mista

Schnittkäsezubereitung aus Schafmilch, fantasievolle Aromenkomposition durch grüne Oliven, frischem Rucola und Peperoncino im Käseteig.

Art.-Nr. 8269 (8 x ca. 150 g, Packung)

Milchart: Schaf, Kuh | Fett i.Tr.: 49%
Info: Pasteurisiert

Spanien

SB - Queso de Luna

Halbfester Schnittkäse, min. 3 Monate in Naturrinde gereift, fein-aromatischer Geschmack, feine Bruchlochung.

Art.-Nr. 8268 (8 x ca. 150 g, Packung)

Milchart: Kuh | Fett i.Tr.: 50% | Info: Pasteurisiert

Spanien

SB - Spanischer Schafskäse Rosmarin

Hartkäse aus Schafmilch, ca. 6 Monate gereift, mit Rosmarin ummantelt, welches dem Käse ein unvergessliches Aroma verleiht.

Art.-Nr. 8270 (8 x ca. 150 g, Packung)

Milchart: Schaf | Fett i.Tr.: 50% | Info: Pasteurisiert

Wolf's Sommelier

SB - Weißer Feigenkäse

Käsespezialität mit süß-feinwürzigem Geschmack. Der Käse ist mit hausgemachter Feigenpaste gefüllt und mit getrockneten Feigen belegt.

Art.-Nr. 8346 (8 x ca. 150 g, Packung)

Milchart: Kuh | Fett i.Tr.: 47% | Info: Pasteurisiert

Wolf's Sommelier

SB - Rondo Aprikose Senf

Käsekomposition aus fein-würzigem Schnittkäse als Boden und süß-würzigem Aprikose-Senf-Käse als Topping.

Art.-Nr. 8347 (8 x ca. 150 g, Packung)

Milchart: Kuh | Fett i.Tr.: 45% | Info: Pasteurisiert

Wolf's Sommelier

SB - Rondo Himbeer

Käsekomposition aus fein-würzigem Schnittkäse als Boden und fruchtig-würzigem Himbeer-Senf-Topping.

Art.-Nr. 8348 (8 x ca. 150 g, Packung)

Milchart: Kuh | Fett i.Tr.: 45% | Info: Pasteurisiert

Wolf's Sommelier

SB - Rondo Campagna

Käsekomposition aus fein-würzigem Schnittkäse als Boden und mediterranem Käse als Topping.

Art.-Nr. 8349 (8 x ca. 150 g, Packung)

Milchart: Kuh | Fett i.Tr.: 47% | Info: Pasteurisiert

Wolf's Sommelier
SB - Eiskeller Käse

Schnittkäse aus Kuhmilch. Reift 8 Monate im Odenwälder Eiskeller. Feinwürzig-aromatischer Geschmack.

Art.-Nr. 8266 (8 x ca. 120 g, Packung)

Milchart: Kuh | Fett i.Tr.: 49% | Info: Thermisiert

Wolf's Sommelier
SB - Schornsteinfegerkäse

Der Glücksgriff für Ihre Käsetheke! Feinwürziger Schnittkäse mit goldgelben Teig und einer einzigartigen, schwarzen Rinde.

Art.-Nr. 8260 (8 x ca. 120 g, Packung)

Milchart: Kuh | Fett i.Tr.: 45% | Info: Pasteurisiert

Wolf's Sommelier
SB - No. 1

Edelwürziger Schnittkäse mit Salzkristallen. Min. 10 Monate gereift, dennoch cremig-würzig.

Art.-Nr. 8262 (8 x ca. 190 g, Packung)

Milchart: Kuh | Fett i.Tr.: 57% | Info: Rohmilch

Wolf's Sommelier
SB - Kraxlerkäse

Schnittkäse, min. 4 Monate gereift. Kräftig, fein-würziger Geschmack mit feiner Rotkultur auf der Rinde.

Art.-Nr. 8263 (8 x ca. 240 g, Packung)

Milchart: Kuh | Fett i.Tr.: 50% | Info: Pasteurisiert

Wolf's Sommelier
SB - Bio Schlemmerkäse

Bio

Schweizer Schnittkäse aus BIO Milch, min. 3 Monate gereift. Mit intensivem Walnussgeschmack, ganz ohne Nüsse.

Art.-Nr. 8265 (8 x ca. 150 g, Packung)

Milchart: Kuh | Fett i.Tr.: 53% | Info: Thermisiert

Wolf's Sommelier
SB - Ziegenzauber Lavendel

Käsezubereitung aus Ziegenmilch, mit Lavendel und Zitronentymian verfeinert.

Art.-Nr. 1293 (8 x ca. 190 g, Packung)

Milchart: Ziege | Fett i.Tr.: 50% | Info: Pasteurisiert

Wolf's Sommelier
SB - Ziegenzauber Cranberry Orange

Käsezubereitung aus Ziegenmilch, mit Cranberries und Orangenschale verfeinert.

Art.-Nr. 1294 (8 x ca. 190 g, Packung)

Milchart: Ziege | Fett i.Tr.: 50% | Info: Pasteurisiert

Wolf's Sommelier
SB - Kräuterkäse

Schnittkäse mit feinen Kräutern auf der essbaren Naturrinde.

Art.-Nr. 8350 (8 x ca. 150 g, Packung)

Milchart: Kuh | Fett i.Tr.: 50% | Info: Pasteurisiert

Wolf's Sommelier

VegaStar

Ich bin kein Käse ich bin ein VegaStar

Die geschmackvolle Alternative zum Käse.
Wir verfeinern mit passenden Gewürzen und Früchten ein Käseersatzprodukt und geben diesem hiermit einen komplett eigenen Charakter, der Sie begeistern wird.

Zeitgerecht, geschmackvoll und innovativ bieten wir dieses Produkt nicht nur für den veganen Liebhaber an.

VegaStar

VegaStar SB - Curry

Vegane Zubereitung mit aromatischer Curry Auflage.

Art.-Nr. 7500 (8 x 100 g)

VegaStar

VegaStar SB - Kräuter Knoblauch

Vegane Zubereitung mit würziger Kräuter Knoblauch Auflage.

Art.-Nr. 7503 (8 x 100 g)

VegaStar

VegaStar SB - Campagna

Vegane Zubereitung mit mediterraner Auflage.

Art.-Nr. 7501 (8 x 100 g)

VegaStar

VegaStar SB - Lemon Chili

Vegane Zubereitung mit feuriger Gewürzauflage.

Art.-Nr. 7502 (8 x 100 g)

VegaStar

VegaStar SB - Bockshornklee Kräuter

Vegane Bockshornklee-Zubereitung mit aromatischer Kräuter Auflage.

Art.-Nr. 7505 (8 x 100 g)

VegaStar

VegaStar SB - Aprikose Ringelblume

Vegane Zubereitung mit fruchtiger Auflage aus Aprikosen und Ringelblume.

Art.-Nr. 7506 (7 x 125 g)

VegaStar

VegaStar SB - Ringelblume

Vegane Zubereitung mit Ringelblumen verfeinert.

Art.-Nr. 7504 (8 x 100 g)

VegaStar

VegaStar Campagna

Vegane Zubereitung mit mediterraner Auflage.

Art.-Nr. 7510 (ca. 1,0 Kg)

VegaStar

VegaStar Lemon Chili

Vegane Zubereitung mit feuriger Gewürzauflage.

Art.-Nr. 7508 (ca. 1,0 Kg)

VegaStar

VegaStar Curry

Vegane Zubereitung mit aromatischer Curry Auflage.

Art.-Nr. 7509 (ca. 1,0 Kg)

VegaStar

VegaStar Kräuter Knoblauch

Vegane Zubereitung mit würziger Kräuter Knoblauch Auflage.

Art.-Nr. 7507 (ca. 1,0 Kg)

VegaStar

VegaStar Bockshornklee Kräuter

Vegane Bockshornklee-Zubereitung mit aromatischer Kräuter Auflage.

Art.-Nr. 7512 (ca. 1,0 Kg)

Senf im Becher

Senfträume Sortimentskarton

Senfsauce hergestellt aus Früchten und ganzen Senfkörnern. Senfträume Chianti ist als Saisonartikel von Oktober - März Teil des Sortiments.

Art.-Nr. 1798 (8 x 100 g, Becher im Karton)
Chianti Art.-Nr. 1792 (8 x 100 g) & 3022 (ca. 1,0 kg)

Senf im Becher

Senfträume Erdbeer-Pfeffer

Senfsauce hergestellt aus Erdbeeren und ganzen Senfkörnern mit einer feinen Pfeffer Note. **Schale auf Vorbestellung.**

Art.-Nr. 1793 (8 x 100 g, Becher)
VB - Art.-Nr. 3023 (ca. 1,0 kg, Schale)

Senf im Becher

Senfträume Birne

Senfsauce hergestellt aus Birnen und ganzen Senfkörnern. **Schale auf Vorbestellung.**

Art.-Nr. 1789 (8 x 100 g, Becher)
VB - Art.-Nr. 3019 (ca. 1,0 kg, Schale)

Senf im Becher

Senfträume Drachenblut

Senfsauce hergestellt aus Kirschpaprika und ganzen Senfkörnern. **Schale auf Vorbestellung.**

Art.-Nr. 1799 (8 x 100 g, Becher)
VB - Art.-Nr. 3038 (ca. 1,0 kg, Schale)

Senf im Becher

Senfträume Feige

Senfsauce hergestellt aus Feigen und ganzen Senfkörnern. **Schale auf Vorbestellung.**

Art.-Nr. 1790 (8 x 100 g, Becher)
VB - Art.-Nr. 3020 (ca. 1,0 kg, Schale)

Senf im Becher

Senfträume Johannisbeer-Chili

Senfsauce hergestellt aus Johannisbeerzubereitung und ganzen Senfkörnern mit einer feinen Chili Note. **Schale auf Vorbestellung.**

Art.-Nr. 1794 (8 x 100 g, Becher)
VB - Art.-Nr. 17941 (ca. 1,0 kg, Schale)

Senf im Becher

Senfträume Himbeer-Zitronenmelisse

Senfsauce hergestellt aus Himbeerzubereitung und ganzen Senfkörnern. **Schale auf Vorbestellung.**

Art.-Nr. 1796 (8 x 100 g, Becher)
VB - Art.-Nr. 3026 (ca. 1,0 kg, Schale)

Senf im Becher

Senfträume Aprikose

Senfsauce hergestellt aus Aprikosezubereitung und ganzen Senfkörnern. **Schale auf Vorbestellung.**

Art.-Nr. 1791 (8 x 100 g, Becher)
VB - Art.-Nr. 3021 (ca. 1,0 kg, Schale)

Gefüllte Pralinen

Frischkäse-Pralinen

Hergestellt aus feinster Schokolade, gefüllt mit Frischkäse-Zubereitungen aus eigener Herstellung.

Unsere Frischkäse-Pralinen gibt es in folgenden Varianten:

Weiße Schokolade mit Erdbeerfrischkäse	Art.-Nr. 1824 (500 g, Schale)	Art.-Nr. 1579 (10 x 60 g, Becher)
Weiße Schokolade mit Mango Frischkäse	Art.-Nr. 5075 (500 g, Schale)	Art.-Nr. 1586 (10 x 60 g, Becher)
Vollmilchschokolade mit Lebkuchen Zimt-Frischkäse	Art.-Nr. 1604 (500 g, Schale) Saisonartikel von Oktober - März	Art.-Nr. 1719 (10 x 60 g, Becher) Saisonartikel von Oktober - März
Vollmilchschokolade mit Kokosfrischkäse	Art.-Nr. 1825 (500 g, Schale)	Art.-Nr. 1581 (10 x 60 g, Becher)
Zartbitterschokolade mit Pfefferminz-Frischkäse	Art.-Nr. 1823 (500 g, Schale)	Art.-Nr. 1582 (10 x 60 g, Becher)
Zartbitterschokolade mit Marzipan Frischkäse	Art.-Nr. 1424 (500 g, Schale) Saisonartikel von Oktober - März	Art.-Nr. 1665 (10 x 60 g, Becher) Saisonartikel von Oktober - März
Zartbitterschokolade mit Kaffee Frischkäse	Art.-Nr. 1575 (500 g, Schale)	Art.-Nr. 1580 (10 x 60 g, Becher)
Zartbitterschokolade mit Cherry Pepper Chili Frischkäse	Art.-Nr. 1822 (500 g, Schale)	Art.-Nr. 1585 (10 x 60 g, Becher)
Zartbitterschokolade mit Limettenfrischkäse	Art.-Nr. 1576 (500 g, Schale) Saisonartikel von April - Oktober	Art.-Nr. 1583 (10 x 60 g, Becher) Saisonartikel von April - Oktober

Wolf's Sommelier Sortiment

Selektierte
Top-Spezialitäten

Schweiz

Kristallbergkäse

Top Seller

Hartkäse aus der Schweiz, **silofreie** Kuhrohmilch, min. 12 Monate nach alter Tradition gereift, feine Reifekristalle im Käseteig, kräftiger Geschmack.

Art.-Nr. 5100 (ca. 4,0 kg, Keilstück)
Art.-Nr. 51001 (ca. 33,0 kg, Rad)

Milchart: Kuh | Fett i.Tr.: 50% | Info: Rohmilch

Schweiz

NO. 1 Käse

Top Seller

Hartkäse, min. 10 Monate gereift, kräftig-aromatischer Geschmack. 100% Bergbauern Milch.
Unser Topseller und darum auch unsere No. 1!

Art.-Nr. 6805 (ca. 6,0 kg, Laib)
Art.-Nr. 68051 (ca. 3,0 kg, 1/2 Laib)

Milchart: Kuh | Fett i.Tr.: 57% | Info: Rohmilch

Schweiz

Seppli-Käse

Schnittkäse, Naturrinde min. 5 Monate gereift, feiner aromatischer Geschmack, cremige Konsistenz.

Art.-Nr. 1144 (ca. 5,0 kg, Laib)
Art.-Nr. 11441 (ca. 2,5 kg, 1/2 Laib)

Milchart: Kuh | Fett i.Tr.: 54% | Info: Pasteurisiert

Schweiz

Schweizer Dorfkäse

Hartkäse aus dem Toggenburg, hergestellt in einer kleinen Dorfsennerei, min. 5-6 Monate gereift, fein-würziger Geschmack.

Art.-Nr. 6889 (ca. 4,3 kg, Laib)
Art.-Nr. 68891 (ca. 2,15 kg, 1/2 Laib)

Milchart: Kuh | Fett i.Tr.: 50% | Info: Thermisiert

Frankreich

Französischer Jurabergkäse

Hartkäse, min. 4 Monate gereift, milder bis fein-würziger Geschmack nach frischer Weidemilch.

Art.-Nr. 1024 (ca. 4,0 kg, Keilstück)
Art.-Nr. 10241 (ca. 35,0 kg, Rad)

Milchart: Kuh | Fett i.Tr.: 50% | Info: Rohmilch

Österreich

Kraxler-Käse

Schnittkäse, ca. 4 Monate gereift, Rinde mit feiner Rotkultur gepflegt, feinwürzig-kräftiger Geschmack.

Art.-Nr. 6826 (ca. 8,0 kg, Laib)
Art.-Nr. 68261 (ca. 4,0 kg, 1/2 Laib)

Milchart: Kuh | Fett i.Tr.: 50% | Info: Pasteurisiert

Österreich

Almwolf Bergkäse

Hartkäse, min. 4 Monate gereift, milder bis feinwürziger Geschmack, hergestellt aus silofreier Heumilch. **Aufschnittfreundliche Blockform.**

Art.-Nr. 7084 (ca. 11,0 kg, Block)
Art.-Nr. 70842 (ca. 5,5 kg, 1/2 Block)

Milchart: Kuh | Fett i.Tr.: 45% | Info: Rohmilch

Schweiz

Bio-Schlemmerkäse Kräuter

Schnittkäse aus Bio Vollmilch, zarter-cremiger Käseteig der geschmacklich an Walnüsse erinnert. Die Rinde wird gepflegt mit einer Mischung aus erlesenen Bio-Kräutern.

Art.-Nr. 1405 (ca. 4,0 kg, Laib)
Art.-Nr. 14051 (ca. 2,0 kg, 1/2 Laib)

Milchart: Kuh | Fett i.Tr.: 53% | Info: Thermisiert

Deutschland

Ziegenzauber Weichkäse Wolf

Camembert aus 100% Ziegenmilch.
Ein „Must Have" für Ihre Käsetheke.

Art.-Nr. 6767 (ca. 150 g)

Milchart: Ziege | Fett i.Tr.: 45% | Info: Pasteurisiert

Deutschland

Feinschmeckerplatte Paprika

Feine Weichkäseröllchen verfeinert mit Paprika edelsüß, Rinde mit feiner Rot/Weißkultur, cremig-milder Geschmack.

Art.-Nr. 1285 (5 x 250 g)

Milchart: Kuh | Fett i.Tr.: 65% | Info: Pasteurisiert

Deutschland

Feinschmeckerplatte Pfeffer

Feine Weichkäseröllchen mit grünem Pfeffer im Teig, Rinde mit feinem Pfeffer veredelt, cremig-leicht pikanter Geschmack.

Art.-Nr. 1504 (5 x 250 g)

Milchart: Kuh | Fett i.Tr.: 65% | Info: Pasteurisiert

Deutschland

Feinschmeckerplatte Kräuter

Feine Weichkäseröllchen mit verschiedenen Kräutern, cremig-milder Geschmack. Rinde ist mit einem Kräutermix veredelt.

Art.-Nr. 1022 (5 x 250 g)

Milchart: Kuh | Fett i.Tr.: 65% | Info: Pasteurisiert

Deutschland

Feinschmeckerplatte 3-fach sortiert

Feine Weichkäseröllchen mit Kräutern, Pfeffer und Paprika verfeinert. Sie erhalten einen bunten Mix aus allen 3 Sorten.

Art.-Nr. 1706 (6 x 250 g)

Milchart: Kuh | Fett i.Tr.: 65% | Info: Pasteurisiert

Schweiz

Sonnenscheinkäse

Schnittkäse, 6 Monate gereift, kräftig-würziger Geschmack. Hergestellt in einer kleinen Sennerei im Schweizer Toggenburg.

Art.-Nr. 8111 (ca. 6,0 kg, Laib)
Art.-Nr. 81111 (ca. 3,0 kg, 1/2 Laib)

Milchart: Kuh | Fett i.Tr.: 50% | Info: Thermisiert

Südtirol

Bergseekäse

Schnittkäse aus **silofreier** Kuhmilch, min. 3 Monate gereift, Naturrinde, lieblich, milchig und angenehm fein-würziger Geschmack.

Art.-Nr. 1513 (ca. 9,0 kg, Laib)
Art.-Nr. 15132 (ca. 3,0 kg, 1/4 Laib)

Milchart: Kuh | Fett i.Tr.: 50% | Info: Pasteurisiert

Holland

Wolfdammer

Schnittkäse mit goldgelben Käseteig, nussig-mild im Geschmack. **Der Klassiker in der Käsetheke!**

Art.-Nr. 1076 (ca. 12,4 kg, Laib)
Art.-Nr. 10762 (ca. 3,1 kg, 1/4 Laib)

Milchart: Kuh | Fett i.Tr.: 45% | Info: Pasteurisiert

Schweiz

Wolf's Höhlengereifter Gruyère, schwarze Rinde

Hartkäse, min. 12 Monate gereift, feine Eiweißkristalle im Käseteig, kräftig-aromatischer Geschmack.

Art.-Nr. 5746 (ca. 30,0 kg, Rad)
Art.-Nr. 5747 (ca. 4,0 kg, Keilstück)

Milchart: Kuh | Fett i.Tr.: 49% | Info: Rohmilch

Spanien

Queso de Luna

Halbfester Schnittkäse, min. 3 Monate in Naturrinde gereift, fein-aromatischer Geschmack, feine Bruchlochung.

Art.-Nr. 1501 (ca. 2,5 kg ,Laib)

Milchart: Kuh | Fett i.Tr.: 50% | Info: Pasteurisiert

Unsere Hartkäse Welt

Schweiz

Gruyère Schweiz Super Cut

Hartkäse, ca. 6 Monate gereift. Aufschnittfreundliche Form, würziger Geschmack.

Art.-Nr. 1060 (ca. 2,5 kg)

Milchart: Kuh | Fett i.Tr.: 49% | Info: Rohmilch

Schweiz

Schlosskeller Chuebergchäs

Hartkäse, min. 12 Monate gereift, fruchtig-kräftiger Geschmack. Der Käse hat bereits feine Reifekristalle im Teig gebildet.

Art.-Nr. 8151 (ca. 33,0 kg, Rad)
Art.-Nr. 81512 (ca. 4,0 kg, Keilstück)

Milchart: Kuh | Fett i.Tr.: 45% | Info: Rohmilch

Schweiz

Schweizer Emmentaler AOP Blockform

Hartkäse, min. 5 Monate gereift, kräftig-nussiger Geschmack.

Art.-Nr. 1059 (ca. 7,0 kg, Super Cut)
Art.-Nr. 10591 (ca. 3,5 kg, King Cut)

Milchart: Kuh | Fett i.Tr.: 45% | Info: Rohmilch

Schweiz

Höhlenemmentaler Schweiz, AOC King Cut

Hartkäse, ca. 12 Monate gereift, Eiweißkristalle im Käseteig, ausgeprägt aromatisch, typisches Emmentaler Aroma.

Art.-Nr. 1071 (ca. 2,5 kg)

Milchart: Kuh | Fett i.Tr.: 45% | Info: Rohmilch

Schweiz

Höhlengruyère Premier Cru Der Weltmeister-Gruyère

2021-22 WORLD CHEESE AWARDS GOLD

Top Seller

Hartkäse, min. 15 Mon. gereift, der Weltmeisterkäse mit seinen feinen Kristallen im Teig hat bereits 4x den **World Cheese Award** gewonnen!

Art.-Nr. 1449 (ca. 32,0 kg, Rad)
Art.-Nr. 14491 (ca. 8,0 kg, 1/4 Rad)
Art.-Nr. 1729 (ca. 4,0 kg, Keilstück)

Milchart: Kuh | Fett i.Tr.: 50% | Info: Rohmilch

Deutschland

Allgäuer Emmentaler Riegelstück

Rohmilchkäse, frisch aus dem Großlaib geschnitten, feinwürzig-nussiger Geschmack.

Art.-Nr. 1663 (ca. 5,0 kg)

Milchart: Kuh | Fett i.Tr.: 45% | Info: Rohmilch

Deutschland

Allgäuer Emmentaler

Rohmilchkäse, als Großlaib hergestellt, auch geschnitten erhältlich, feinwürzig-nussiger Geschmack. **Auf Vorbestellung.**

VB - Art.-Nr. 1251 (ca. 80,0 kg, Rad)
VB - Art.-Nr. 12511 (ca. 20,0 kg, 1/4 Rad)

Milchart: Kuh | Fett i.Tr.: 45% | Info: Rohmilch

Deutschland

Emmentaler Aggenstein

Deutscher Emmentaler aus pasteurisierter Milch, aufschnittfreundliches Format, mild-nussiger Geschmack.

Art.-Nr. 1096 (ca. 2,5 kg)

Milchart: Kuh | Fett i.Tr.: 45% | Info: Pasteurisiert

Deutschland

Baldauf Alpkäse von der Hochalpe

Hartkäse aus silofreier Rohmilch, Reifezeit min. 4 Monate. Mehrmals von der DLG mit der Goldmedaille für besondere Qualität ausgezeichnet. **Auf Vorbestellung.**

VB - Art.-Nr. 1975 (ca. 26,0 kg)
VB - Art.-Nr. 19751 (ca. 3,5 kg, Keilstück)

Milchart: Kuh | Fett i.Tr.: 50% | Info: Rohmilch

Frankreich

Comté 4-6 Monate

Hartkäse, 4-6 Monate gereift, goldgelber Käseteig, der auf der Zunge zergeht, aromatischer Geschmack. **Rad auf Vorbestellung.**

VB - Art.-Nr. 11831 (ca. 36,0 kg, Rad)
Art.-Nr. 1183 (ca. 4,0 kg, Keilstück)

Milchart: Kuh | Fett i.Tr.: 45% | Info: Rohmilch

Frankreich

Comté 24 Monate

Hartkäse aus Kuhrohmilch, min. 24 Monate im Burgkeller gereift, feine Eiweißkristalle im Teig, kräftiger und runder Geschmack. **Rad auf Vorbestellung.**

VB - Art.-Nr. 14971 (ca. 36,0 kg, Rad)
Art.-Nr. 1497 (ca. 4,0 kg, Keilstück)

Milchart: Kuh | Fett i.Tr.: 45% | Info: Rohmilch

Schweiz

Cru des Alpes

Hartkäse, min. 8 Monate gereift, fein-aromatischer Geschmack. **Rad auf Vorbestellung.**

VB - Art.-Nr. 11891 (ca. 32,0 kg, Rad)
Art.-Nr. 1189 (ca. 4,0 kg, Keilstück)

Milchart: Kuh | Fett i.Tr.: 49% | Info: Rohmilch

Schweiz
Roter Teufel

Ein mittelwürziger Hartkäse, cremiger Teig trotz 6 monatiger Reife.

Art.-Nr. 6739 (ca. 6,5 kg, Laib)
Art.-Nr. 67392 (ca. 1,6 kg, 1/4 Laib)

Milchart: Kuh | Fett i.Tr.: 55% | Info: Rohmilch

Schweiz
Roter Teufel extra würzig

Die gereifte Variante vom Roten Teufel, cremig-herzhaft im Geschmack, min. 10 Monate gereift. **Gewinner des Super-Gold im World Cheese Award 2021.**

Art.-Nr. 6844 (ca. 6,0 kg, Laib)
Art.-Nr. 68442 (ca. 1,5 kg, 1/4 Laib)

Milchart: Kuh | Fett iTr.: 55% | Info: Rohmilch

Schweiz
Alte Hexe

Hartkäse vom Bodensee, min. 8-9 Monate gereift, kräftig-würzig im Geschmack.

Art.-Nr. 7215 (ca. 5,0 kg, Laib)
Art.-Nr. 72152 (ca. 1,25 kg, 1/4 Laib)

Milchart: Kuh | Fett i.Tr.: 55% | Info: Rohmilch

Schweiz
Der edle Maxx 365

Hartkäse, ca. 12 Monate gereift extrawürzig mit Reifekristallen. **Auf Vorbestellung.**

VB - Art.-Nr. 8214 (ca. 6,0 kg, Laib)
VB - Art.-Nr. 82142 (ca. 1,5 kg, 1/4 Laib)

Milchart: Kuh | Fett i.Tr.: 58% | Info: Rohmilch

Schweiz
Gewitterkäse

Top Seller

Hartkäse aus dem Toggenburger Tal. Reifezeit min. 7 Monate. **Unser würzig-cremiger Dauerbrenner aus der Schweiz.**

Art.-Nr. 6740 (ca. 6,7 kg, Laib)
Art.-Nr. 67401 (ca. 3,5 kg, 1/2 Laib)

Milchart: Kuh | Fett i.Tr.: 57% | Info: Rohmilch

Schweiz
Appenzeller edelwürzig

Hartkäse, pikant und ausgewogen im Charakter, mit zarten Reifekristallen und trotzdem cremig auf der Zunge. **Garantiert 9 Monate gereift.**

Art.-Nr. 1068 (ca. 6,0 kg, Laib)
Art.-Nr. 10682 (ca. 1,5 kg, 1/4 Laib)

Milchart: Kuh | Fett i.Tr.: 48% | Info: Rohmilch

Schweiz
Le Marechal

Hartkäse, min. 5 Monate gereift, Käserinde mit einer Kräutermischung veredelt, aromatischer-leicht fruchtiger Geschmack.

Art.-Nr. 1255 (ca. 7,0 kg, Laib)
Art.-Nr. 12552 (ca. 1,75 kg, 1/4 Laib)

Milchart: Kuh | Fett i.Tr.: 45% | Info: Rohmilch

Schweiz

Val du Val

Ein geschützter Käse aus der Schweiz. Wird aus reiner Sommermilch gekäst. Die Milchkühe müssen auf über 1000 m Höhe stehen. Nach der traditionellen Herstellung im Kupferkessel wird der Käse noch 12-15 Monate in einem Bergkräutersud affiniert. **Auf Vorbestellung.**

VB - Art.-Nr. 6881 (ca. 8,0 kg, 1/4 Laib)
VB - Art.-Nr. 6882 (ca. 4,0 kg, 1/8 Laib)

Milchart: Kuh | Fett i.Tr.: 50% | Info: Rohmilch

Schweiz

Jakobs-Käse

Hartkäse, min. 8 Monate gereift, sehr ausgewogener kräftiger Geschmack, Eiweißkristalle im Käseteig.

Art.-Nr. 1257 (ca. 12,0 kg, Laib)
Art.-Nr. 12572 (ca. 3,0 kg, 1/4 Laib)

Milchart: Kuh | Fett i.Tr.: 51% | Info: Rohmilch

Schweiz

Belper Knolle alt

Hartkäse zum Hobeln, das Original aus der Schweiz, wird auch als der „Trüffel" des Käses bezeichnet, ummantelt mit einer pikanten Pfeffermischung. **Auf Vorbestellung.**

VB - Art.-Nr. 8180 (12 x ca. 75 g)

Milchart: Kuh | Fett i.Tr.: 42% | Info: Rohmilch

Italien

Grana Padano D.O.P.

Hartkäse, min. 12 Monate gereift, aromatisch-würziger Geschmack.

Art.-Nr. 1029 (ca. 35,0 kg, Laib)
Art.-Nr. 1041 (ca. 2,0 kg, Keilstück)

Milchart: Kuh | Fett i.Tr.: 32% | Info: Rohmilch

Italien

Parmigiano Reggiano

Hartkäse, min. 22-24 Monate gereift, aromatisch-pikanter Geschmack, gesetzlich geschütztes Original.

Art.-Nr. 1681 (ca. 36,0 kg, Laib)
Art.-Nr. 1040 (ca. 4,5 kg, Keilstück)
Art.-Nr. 10401 (ca. 2,4 kg, Keilstück)

Milchart: Kuh | Fett i.Tr.: 32% | Info: Rohmilch

Italien

Gran Biraghi

Hartkäse, min. 12 Monate gereift, erinnert geschmacklich an Grana Padano, ohne Konservierungsstoffe.

Art.-Nr. 6815 (ca. 32,0 kg, Laib)
Art.-Nr. 6846 (ca. 2,0 kg, Keilstück)
Art.-Nr. 6853 (20 x 200g, Portionen)

Milchart: Kuh | Fett i.Tr.: 32% | Info: Thermisiert

Italien

Gran Biraghi gehobelt

Hartkäse, 12 Monate gereift, fein gehobelt. Die ideale Zutat zur Verarbeitung in der Küche, für alle Nudelgerichte und Salate.

Art.-Nr. 6786 (500 g, Schale)

Milchart: Kuh | Fett i.Tr.: 32% | Info: Thermisiert

Italien

Moliterno al Tartufo

Top Seller

Hartkäse aus Schafmilch, min. 4 Monate gereift, körniger Teig, edelwürziger Geschmack mit feiner Trüffelzubereitung im Käseteig.

Art.-Nr. 1035 (ca. 5,0 kg, Laib)
Art.-Nr. 10351 (ca. 2,5 kg, 1/2 Laib)

Milchart: Schaf | Fett i.Tr.: 45% | Info: Pasteurisiert

Italien

Pecorino Sardo Gran Pastore

Hartkäse aus Sardinien, min. 5 Monate gereift, körniger Teig, aromatischer Geschmack.

Art.-Nr. 1034 (ca. 3,0 kg, Laib)

Milchart: Schaf | Fett i.Tr.: 48% | Info: Pasteurisiert

Italien

Pecorino „Pepato“ mit schwarzem Pfeffer

Hartkäse, 8 Monate gereift, aus Sardinien, brüchiger, blättriger Teig, gerieben ideal als Würzkäse, salzig-pikant. **Essbare Naturrinde mit ganzen Pfefferkörnern im Teig.**

Art.-Nr. 1481 (ca. 2,5 kg, Keilstück)

Milchart: Schaf | Fett i.Tr.: 51% | Info: Pasteurisiert

Italien

Pecorino Balsamico Smeraldo

Hartkäsezubereitung, min. 4 Monate gereift, körniger Teig, marmoriert durch Balsamico-Essig Aceto Balsamico di Modena IGP (5%), süßlich-aromatischer Geschmack. **Auf Vorbestellung.**

VB - Art.-Nr. 8201 (ca. 3,0 kg)

Milchart: Schaf | Fett i.Tr.: 50% | Info: Pasteurisiert

Italien

Pecorino Romano D.O.P.

Schafkäse aus Italien, min. 8 Monate gereift, ein toller würziger Käse, auch als Reibekäse geeignet.

Art.-Nr. 8257 (ca. 3,0 kg, Keilstück)

Milchart: Schaf | Fett i.Tr.: 40% | Info: Pasteurisiert

Spanien

Don Bernardo Manchego 6 Monate gereift

Hartkäse aus Schafmilch, min. 6 Monate gereift, leicht bröckeliger Teig, feinwürziger Geschmack.

Art.-Nr. 1080 (ca. 3,0 kg, Laib)

Milchart: Schaf | Fett i.Tr.: 50% | Info: Pasteurisiert

Spanien

Don Bernardo Manchego 12 Monate gereift

Hartkäse aus Schafmilch, min. 12 Monate gereift, leicht körniger Teig, kraftvoller, sehr kräftiger Geschmack.

Art.-Nr. 1033 (ca. 3,0 kg, Laib)

Milchart: Schaf | Fett i.Tr.: 50% | Info: Pasteurisiert

Spanien

Manchego Rohmilch

Hartkäse aus Schafrohmilch, min. 6 Monate gereift. Geschmack herzhaft-aromatisch.

VB - Art.-Nr. 1606 (ca. 3,0 kg)

Milchart: Schaf | Fett i.Tr.: 50% | Info: Rohmilch

Spanien

Schafkäse höhlengereift

Hartkäse aus Schafmilch, min. 15 Monate höhlengereift, würzig-aromatischer Geschmack.

Art.-Nr. 6999 (ca. 3,0 kg)

Milchart: Schaf | Fett i.Tr.: 45% | Info: Pasteurisiert

Spanien

Trufado

Schafmilch Hartkäse, mit schwarzem Sommertrüffel verfeinert, würzig im Geschmack, typisches Schafmilch- und Trüffelaroma.

Art.-Nr. 7111 (ca. 3,0 kg)

Milchart: Schaf | Fett i.Tr.: 50% | Info: Pasteurisiert

Spanien

Manchego Casa del Campo

Hartkäse, ca. 6 Monate gereift, charaktervoll-würzig, aromatische Schafmilch-Note.

Art.-Nr. 1915 (ca. 2,8 kg)

Milchart: Schaf | Fett i.Tr.: 50% | Info: Pasteurisiert

Spanien

Iberico Dreimilchkäse

Hartkäse jeweils zu einem Drittel aus Schaf-, Ziegen- und Kuhmilch hergestellt, min. 2 Monate gereift, fein aromatisch im Geschmack.

Art.-Nr. 1471 (ca. 3,0 kg)

Milchart: Schaf, Ziege, Kuh | Fett i.Tr.: 45%
Info: Pasteurisiert

Frankreich

P'tit Basque

Hartkäse aus pasteurisierter Schafmilch, ca. 3 Monate gereift, pikanter Geschmack.

Art.-Nr. 1208 (ca. 600 g)

Milchart: Schaf | Fett i.Tr.: 50% | Info: Pasteurisiert

Südtirol

Alta Badia

Hartkäse aus dem Südtiroler Dolomitental, 6 Monate gereift, mit einer trockenen rustikalen Rinde umhüllt.

Art.-Nr. 1166 (ca. 4,0 kg, 1/2 Laib)

Milchart: Kuh | Fett i.Tr.: 50% | Info: Pasteurisiert

Österreich

Vorarlberger Kleinbergkäse

Hartkäse, min. 5 Monate gereift, kleiner Laib mit tollem Aroma, silofreie Vorarlberger Bergmilch.

Art.-Nr. 1434 (ca. 7,0 kg, Laib)
Art.-Nr. 14342 (ca. 1,75 kg, 1/4 Laib)

Milchart: Kuh | Fett i.Tr.: 45% | Info: Rohmilch

Österreich

Zillertaler Bergkäse, min. 4-5 Monate gereift

Hartkäse, min. 4-5 Monate gereift, silofreie Heumilch, geschmeidiger Käseteig, feinwürziger Geschmack. **Rad auf Vorbestellung.**

VB - Art.-Nr. 1595 (ca. 30 kg, Rad)
Art.-Nr. 1596 (ca. 3,5 kg, Keilstück)

Milchart: Kuh | Fett i.Tr.: 45% | Info: Rohmilch

Frankreich

Hercule

Hartkäse aus Schaf- und Ziegenrohmilch, min. 11-12 Monate gereift, Aromen von Karamell und Honig, edel-würziger Geschmack.

Art.-Nr. 2718 (ca. 3,0 kg, Laib)
Art.-Nr. 27181 (ca. 1,5 kg, 1/2 Laib)

Milchart: Schaf, Ziege | Fett i.Tr.: 50%
Info: Rohmilch

Österreich

Österreichischer Bergkäse 180 Tage gereift

Hartkäse, min. 180 Tage gereift, silofreie Vorarlberger Heumilch, aromatischer Geschmack. **Rad auf Vorbestellung.**

VB - Art.-Nr. 12021 (ca. 28 kg, Rad)
Art.-Nr. 1202 (ca. 3,5 kg, Keilstück)

Milchart: Kuh | Fett i.Tr.: 45% | Info: Rohmilch

Österreich

Österreichischer Bergkäse 300 Tage gereift

Hartkäse, min. 300 Tage gereift, silofreie Vorarlberger Heumilch, herzhaft-pikanter Geschmack. **Rad auf Vorbestellung.**

VB - Art.-Nr. 12022 (ca. 28 kg, Rad)
VB - Art.-Nr. 6966 (ca. 3,5 kg, Keilstück)

Milchart: Kuh | Fett i.Tr.: 45% | Info: Rohmilch

Irland
Cheddar

Hartkäse, sehr gut geeignet auch für die Küche, gute Schmelzeigenschaften, praktische Stangenform.

Art.-Nr. 1303 (ca. 2,5 kg)

Milchart: Kuh | Fett i.Tr.: 48% | Info: Pasteurisiert

England
Blue Stilton

Edelpilzkäse mit nussigem Aroma, mit zunehmender Reife immer pikanter im Geschmack. **Variante 8 kg auf Vorbestellung.**

VB - Art.-Nr. 14301 (ca. 8,0 kg, Zylinder)
Art.-Nr. 1430 (ca. 2,0 kg, Scheibe)

Milchart: Kuh | Fett i.Tr.: 48% | Info: Pasteurisiert

England
Wensleydale Mango Ingwer

Hartkäsezubereitung, feines Honigaroma kombiniert mit Mango und Ingwerstückchen, cremig-körniger Teig.

Art.-Nr. 3062 (ca. 1,5 kg)

Milchart: Kuh | Fett i.Tr.: 35% | Info: Pasteurisiert

England
Wensleydale Cranberry

Hartkäsezubereitung, feines Honigaroma kombiniert mit süßen getrockneten Cranberries, cremig-körniger Teig.

Art.-Nr. 3063 (ca. 1,5 kg)

Milchart: Kuh | Fett i.Tr.: 42% | Info: Pasteurisiert

Holland
Landana Jersey XO

Premiumgouda hergestellt aus der Milch der Jersey-Kuh, sensationell kraftvoll im Geschmack, min. 18 Monate auf Holzbrettern gereift, mit Reifekristallen im Teig und dennoch cremig. **Auf Vorbestellung.**

VB - Art.-Nr. 8167 (ca. 5,75 kg, 1/2 Laib)

Milchart: Kuh | Fett i.Tr.: 50% | Info: Pasteurisiert

Holland
Beemster XO

Beemster X.O. (Extra Old) ist mit 26 Monaten Reifezeit die Krönung der Beemster-Käsekunst. Reich an Aromen, dabei süßlich-würzig und abgerundet. Purer Käsegenuss in Vollendung. **Auf Vorbestellung.**

VB - Art.-Nr. 6747 (ca. 5,5 kg, 1/2 Laib)

Milchart: Kuh | Fett i.Tr.: 48% | Info: Pasteurisiert

Holland
Landana 1.000 Tage Käse

Gouda Hartkäse, **1.000(!) Tage gereift.** Kraftvoll-aromatisch. **Auf Vorbestellung.**

VB - Art.-Nr. 1244 (ca. 6,0 kg, 1/2 Laib)

Milchart: Kuh | Fett i.Tr.: 48% | Info: Pasteurisiert

Unsere Schnittkäse Welt

Schweiz

Appenzeller mild-würzig

Schnittkäse aus Kuhrohmilch, mild-würzig, min. 3 Monate gereift.

Art.-Nr. 1061 (ca. 6,0 kg, Laib)
Art.-Nr. 10612 (ca. 1,5 kg, 1/4 Laib)

Milchart: Kuh | Fett i.Tr.: 48% | Info: Rohmilch

Schweiz

Appenzeller extra-würzig

Schnittkäse aus Kuhrohmilch, extra-würzig, min. 6-7 Monate gereift.

Art.-Nr. 1359 (ca. 6,0 kg, Laib)
Art.-Nr. 13592 (ca. 1,5 kg, 1/4 Laib)

Milchart: Kuh | Fett i.Tr.: 48% | Info: Rohmilch

Schweiz

Appenzeller kräftig-würzig

Schnittkäse mit kräftigem Geschmack, 4-5 Monate gereift.

Art.-Nr. 1993 (ca. 6,0 kg, Laib)
Art.-Nr. 19932 (ca. 1,5 kg, 1/4 Laib)

Milchart: Kuh | Fett i.Tr.: 48% | Info: Rohmilch

Schweiz

Heidiland mild

Schnittkäse aus der Schweiz, 3-4 Monate gereift. Mild-würzig im Geschmack.

Art.-Nr. 1468 (ca. 6,0 kg, Laib)
Art.-Nr. 14681 (ca. 3,0 kg, 1/2 Laib)

Milchart: Kuh | Fett i.Tr.: 48% | Info: Pasteurisiert

Schweiz

Heidiland würzig

Top Seller

Schnittkäse aus der Schweiz, min. 5-6 Monate gereift, delikat-würzig im Geschmack.

Art.-Nr. 1469 (ca. 6,0 kg, Laib)
Art.-Nr. 14691 (ca. 3,0 kg, 1/2 Laib)

Milchart: Kuh | Fett i.Tr.: 48% | Info: Pasteurisiert

Schweiz

Der freche Maxx

Schnittkäse, Reifezeit ca. 3 Monate, feinwürzig, zartschmelzend. **Auf Vorbestellung.**

VB - Art.-Nr. 8213 (ca. 6,5 kg, Laib)
VB - Art.-Nr. 82132 (ca. 1,6 kg, 1/4 Laib)

Milchart: Kuh | Fett i.Tr.: 55% | Info: Rohmilch

Schweiz

Der scharfe Maxx

Top Seller

Schnittkäse, min. 6 Monate gereift, zartschmelzender Teig, pikanter Geschmack.

Art.-Nr. 6551 (ca. 6,8 kg, Laib)
Art.-Nr. 65512 (ca. 1,7 kg, 1/4 Laib)

Milchart: Kuh | Fett i.Tr.: 55% | Info: Rohmilch

Schweiz
Rotwildkäse

Schnittkäse aus der Schweiz, min. 6 Monate gereift, rahmiger Käseteig mit feinwürzigem Geschmack.

Art.-Nr. 7189 (ca. 6,0 kg, Laib)
Art.-Nr. 71891 (ca. 3,0 kg, 1/2 Laib)

Milchart: Kuh | Fett i.Tr.: 55% | Info: Pasteurisiert

Schweiz
Die Wilde Hilde

Feinwürziger Rahmkäse mit extra sahniger Konsistenz, 5 Monate gereift.

Art.-Nr. 7284 (ca. 6,0 kg, Laib)
Art.-Nr. 72841 (ca. 3,0 kg, 1/2 Laib)

Milchart: Kuh | Fett i.Tr.: 60% | Info: Thermisiert

Schweiz
Fribourger Vacherin Classic

Schnittkäse min. 2 Monate gereift, milder Geschmack, auch bestens geeignet zum Raclette oder Fondue.

Art.-Nr. 1572 (ca. 7,0 kg, Laib)
Art.-Nr. 15722 (ca. 1,75 kg, 1/4 Laib)

Milchart: Kuh | Fett i.Tr.: 45% | Info: Rohmilch

Schweiz
Wiesenzauber

Schnittkäse aus der Schweiz, 2-3 Monate gereift, mit einer Schicht aus aromatischen Kräutern im Käseteig. Hergestellt von einer kl. Käserei.

Art.-Nr. 1187 (ca. 4,2 kg, Laib)
Art.-Nr. 11871 (a. 2,1 kg, 1/2 Laib)

Milchart: Kuh | Fett i.Tr.: 59% | Info: Thermisiert

Schweiz
Helvetikuss

Schnittkäse, ca. 4 Monate gereift, vollmundig-würziges Aroma. Hergestellt von einer kl. Käserei.

VB - Art.-Nr. 1188 (ca. 4,2 kg, Laib)
VB - Art.-Nr. 11881 (ca. 2,1 kg, 1/2 Laib)

Milchart: Kuh | Fett i.Tr.: 53% | Info: Thermisiert

Schweiz
Grashüpferkäse

Schnittkäse aus dem Kanton Aargau, Rahmstufe, aromatisch und sehr angenehm im Geschmack.

VB - Art.-Nr. 7165 (ca. 4,0 kg, Laib)
VB - Art.-Nr. 71651 (ca. 2,0 kg, Laib)

Milchart: Kuh | Fett i.Tr.: 56% | Info: Thermisiert

Schweiz
Rote Hexe

Schnittkäse vom Bodensee, zarter und würziger Käseteig, min. 4-5 Monate gereift.

Art.-Nr. 7187 (ca. 5,8 kg, Laib)
Art.-Nr. 71871 (ca. 2,9 kg, 1/2 Laib)

Milchart: Kuh | Fett i.Tr.: 55% | Info: Rohmilch

Schweiz
Müller Thurgau Rezent

Schnittkäse aus Kuhrohmilch, ca. 5 Monate gereift, pikant aber cremig.

Art.-Nr. 1056 (ca. 7,0 kg, Laib)
Art.-Nr. 10562 (ca. 1,75 kg, 1/4 Laib)

Milchart: Kuh | Fett i.Tr.: 55% | Info: Rohmilch

Schweiz
St. Galler Klosterkäse

Schnittkäse aus pasteurisierter Kuhmilch, ca. 3 Monate gereift, Rinde mit Kräutersalz behandelt, angenehmer leicht würziger Geschmack.

Art.-Nr. 1067 (ca. 6,0 kg, Laib)
Art.-Nr. 10672 (ca. 1,5 kg, 1/4 Laib)

Milchart: Kuh | Fett i.Tr.: 52% | Info: Pasteurisiert

Schweiz
Schweizer Kreuzkäse

Schnittkäse aus Kuhrohmilch, ca. 5 Monate gereift, edel-würziger Geschmack.

Art.-Nr. 1043 (ca. 6,0 kg ,Laib)
Art.-Nr. 10432 (ca. 1,5 kg, 1/4 Laib)

Milchart: Kuh | Fett i.Tr.: 55% | Info: Rohmilch

Schweiz
Hornkuhkäse

Schnittkäse mit 100% Milch der Hornkühe, 5 Monate gereift, feinwürzig mit köstlicher Röstnote.

Art.-Nr. 6773 (ca. 7,0 kg, Laib)
Art.-Nr. 67731 (ca. 3,5 kg, 1/2 Laib)

Milchart: Kuh | Fett i.Tr.: 55% | Info: Thermisiert

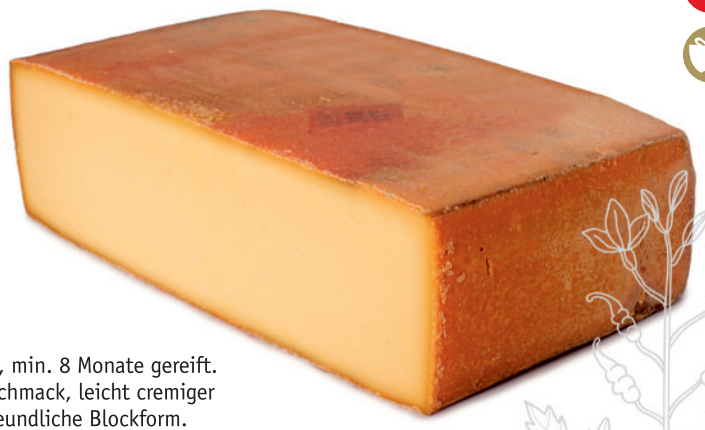
Schweiz
Tête de Moine AOP

Schnittkäse aus Kuhrohmilch, ca. 3 Monate gereift, harmonischer Geschmack, der Käse wird mit der Girolle gehobelt.

Art.-Nr. 1064 (ca. 900 g)

Milchart: Kuh | Fett i.Tr.: 51% | Info: Rohmilch

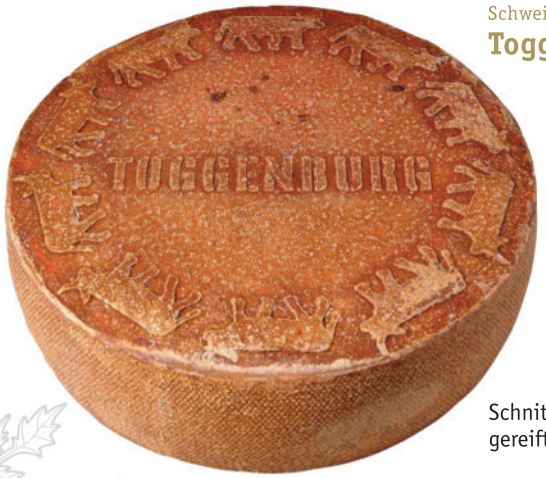
Schweiz
Alte Sennerin



Schweizer Schnittkäse, min. 8 Monate gereift. Herzhaft-würziger Geschmack, leicht cremiger Käseteig, aufschnittfreundliche Blockform.

Art.-Nr. 7203 (ca. 7,0 kg, Block)
Art.-Nr. 72031 (ca. 3,5 kg, 1/2 Block)

Milchart: Kuh | Fett i.Tr.: 55% | Info: Pasteurisiert



Schweiz
Toggenburger Chueli

Top Seller

Schnittkäse aus Kuhrohmilch, ca. 5 Monate gereift, kräftig-edelwürziger Geschmack.

Art.-Nr. 1966 (ca. 6,0 kg, Laib)
Art.-Nr. 19662 (ca. 1,5 kg, 1/4 Laib)

Milchart: Kuh | Fett i.Tr.: 52% | Info: Rohmilch

Österreich

Ländle Weinkäse

Der Schnittkäse wird min. 2x wöchentlich mit Rotwein behandelt, dadurch bekommt er seine typisch dunkelrote Farbe. Min. 4 Monate gereift, leicht fruchtig-pikanter Geschmack.

Art.-Nr. 1427 (ca. 4,0 kg, Laib)
Art.-Nr. 14271 (ca. 2,0 kg, 1/2 Laib)

Milchart: Kuh | Fett i.Tr.: 50% | Info: Pasteurisiert

Österreich

Ländle Mostkäse

Schnittkäse, ca. 3 Monate gereift, während der Reifezeit mit Most von Apfel & Birne eingerieben, fruchtig-pikanter Geschmack.

Art.-Nr. 1438 (ca. 4,0 kg, Laib)
Art.-Nr. 14381 (ca. 2,0 kg, 1/2 Laib)

Milchart: Kuh | Fett i.Tr.: 50% | Info: Pasteurisiert

Österreich

Ländle Braukäse

Schnittkäse, ca. 3 Monate gereift, während der Reifezeit mit Biermalz behandelt, süßlich-herber Geschmack. Reduzierter Fettgehalt.

Art.-Nr. 1819 (ca. 4,0 kg, Laib)
Art.-Nr. 18191 (ca. 2,0 kg, 1/2 Laib)

Milchart: Kuh | Fett i.Tr.: 35% | Info: Pasteurisiert

Österreich

Ländle Montforter

Top Seller

Schnittkäse, ca. 3 Monate gereift, fettreduziert, mit viel Geschmack und angenehm aromatisch. **Zählt zu unseren beliebtesten Magerkäsen.**

Art.-Nr. 1436 (ca. 8,0 kg, Laib)
Art.-Nr. 14362 (ca. 2,0 kg, 1/4 Laib)

Milchart: Kuh | Fett i.Tr.: 35% | Info: Pasteurisiert

Österreich

Ländle Klostertaler

Schnittkäse, min. 7 Monate gereift, ausgewogen-kräftiger Geschmack. **Auf Vorbestellung.**

VB - Art.-Nr. 1466 (ca. 8,0 kg, Laib)
VB - Art.-Nr. 14662 (ca. 2,0 kg, 1/4 Laib)

Milchart: Kuh | Fett i.Tr.: 50% | Info: Pasteurisiert

Österreich

Ländle Arlberger

Schnittkäse aus pasteurisierter Heumilch, fein-würziger Geschmack, Naturrinde. **Auf Vorbestellung.**

VB - Art.-Nr. 2732 (ca. 4,0 kg, Laib)

Milchart: Kuh | Fett i.Tr.: 55% | Info: Pasteurisiert

Österreich

Ländle Raclette Stange

Schnittkäse, ca. 3 Monate gereift, praktische Stangenform, gute Schmelzeigenschaften, aromatischer Geschmack. **Außerhalb der Saison nur auf Vorbestellung erhältlich.**

Art.-Nr. 1363 (ca. 2,5kg)

Milchart: Kuh | Fett i.Tr.: 50% | Info: Pasteurisiert

Österreich

Ländle Raclette Stange mit grünem Pfeffer

Schnittkäse, ca. 3 Monate gereift, mit grünen Pfefferkörnern, Stangenform, gute Schmelzeigenschaften, würziger Geschmack.
Nur zur Raclette-Saison erhältlich.

Art.-Nr. 1367 (ca. 2,5 kg)

Milchart: Kuh | Fett i.Tr.: 50% | Info: Pasteurisiert

Österreich

Ländle Raclette Stange mit Chili

Schnittkäse, ca. 3 Monate gereift, mit Chiliflocken im Teig, Stangenform, gute Schmelzeigenschaften, würziger Geschmack.
Nur zur Raclette-Saison erhältlich.

Art.-Nr. 1392 (ca. 2,5 kg)

Milchart: Kuh | Fett i.Tr.: 50% | Info: Pasteurisiert

Österreich

Zillertaler Holunderkäse

Schnittkäsespezialität aus dem Zillertal, hergestellt mit Holunderblüten auf der essbaren Rinde, Reifezeit min. 3 Monate gereift.

Art.-Nr. 1015 (ca. 4,0 kg, Laib)
Art.-Nr. 10151 (ca. 2,1 kg, 1/2 Laib)

Milchart: Kuh | Fett i.Tr.: 55% | Info: Pasteurisiert

Österreich

Zillertaler Heublütenkäse

Schnittkäsespezialität aus dem Zillertal, affiniert mit getrockneten Heublumen, Reifezeit min. 3 Monate, Rinde zum Verzehr geeignet.

Art.-Nr. 8159 (ca. 5,5 kg, Laib)
Art.-Nr. 81951 (ca. 2,75 kg, 1/2 Laib)

Milchart: Kuh | Fett i.Tr.: 45% | Info: Pasteurisiert

Österreich

Bregenzwälder Wanderkäse

Schnittkäse aus silofreier Heumilch, min. 5 Monate gereift, saftig und aromatisch.

Top Seller

Art.-Nr. 6864 (ca. 6,0 kg, Laib)
Art.-Nr. 68641 (ca. 3,0 kg, 1/2 Laib)

Milchart: Kuh | Fett i.Tr.: 50% | Info: Thermisiert

Österreich

Bregenzwälder Hofkäse

Schnittkäse aus silofreier Heumilch, min. 3 Monate gereift, cremiger Teig mit unregelmäßiger, sehr kleiner Lochung.

Art.-Nr. 6819 (ca. 6,0 kg, Laib)
Art.-Nr. 68191 (ca. 3,0 kg, 1/2 Laib)

Milchart: Kuh | Fett i.Tr.: 45% | Info: Thermisiert

Deutschland

Baldauf Zitronenpfefferkäse

Schnittkäse aus Allgäuer Heumilch, ummantelt mit einer essbaren Zitronenpfefferrinde.

Art.-Nr. 19701 (ca. 3,0 kg, 1/2 Laib)

Milchart: Kuh | Fett i.Tr.: 50% | Info: Pasteurisiert

Deutschland

Baldauf Orangenpfefferkäse

Schnittkäse aus Allgäuer Heumilch, ummantelt mit einer essbaren Orangenpfefferrinde.
Auf Vorbestellung.

VB - Art.-Nr. 7272 (ca. 3,0 kg, 1/2 Laib)

Milchart: Kuh | Fett i.Tr.: 50% | Info: Pasteurisiert

Top Seller

Deutschland

Baldauf Wildblumenkäse

Schnittkäse aus Allgäuer Heumilch, ummantelt mit einem feinen Kräuter- und Blumenmix.

Art.-Nr. 1444 (ca. 6,0 kg, Laib)
Art.-Nr. 14441 (ca. 3,0 kg, 1/2 Laib)

Milchart: Kuh | Fett i.Tr.: 50% | Info: Pasteurisiert

Holland

Tartufo

Top Seller

Premium-Gouda mit feinen Trüffelstückchen im Teig, traditionelle Bauernhofherstellung, min. 3 Monate gereift, kräftiger Trüffelgeschmack.

Art.-Nr. 1308 (ca. 8,0 kg, Laib)
Art.-Nr. 13082 (ca. 2,0 kg, 1/4 Laib)

Milchart: Kuh | Fett i.Tr.: 54% | Info: Thermisiert

Holland

Tartufo Ziegenkäse Trüffel

Premium-Ziegenkäse mit feinen Trüffelstückchen im Teig, traditionelle Bauernhofherstellung, kräftiger Trüffelgeschmack, feines Ziegenmilcharoma.

Art.-Nr. 6974 (ca. 5,0 kg, Laib)
Art.-Nr. 69741 (ca. 2,5 kg, 1/2 Laib)

Milchart: Ziege | Fett i.Tr.: 54% | Info: Thermisiert

Holland

Bauernstolz Kuhmilch

Schnittkäse min. 24 Wochen gereift, Rinde mit Honig affiniert, mit feiner Würze und aromatischer Honig-Note.

Art.-Nr. 6810 (ca. 11,0 kg, Laib)
Art.-Nr. 68101 (ca. 5,5 kg, 1/2 Laib)

Milchart: Kuh | Fett i.Tr.: 50% | Info: Pasteurisiert

Holland

Bauernstolz Ziegenmilch

Schnittkäse min. 24 Wochen gereift, Rinde mit Honig affiniert, delikates Ziegenmilcharoma mit feiner Würze und aromatischer Honig-Note.

Art.-Nr. 6811 (ca. 11,0 kg, Laib)
Art.-Nr. 68111 (ca. 5,5 kg, 1/2 Laib)

Milchart: Ziege | Fett i.Tr.: 50% | Info: Pasteurisiert

Holland

Landana Rotes Pesto

Sommerliche Mischung mit sonnengereiften Tomaten, Oregano und Knoblauch, vielseitig auch in der Küche verwendbar.

Art.-Nr. 1963 (ca. 4,0 kg, Laib)
Art.-Nr. 19631 (ca. 2,0 kg, 1/2 Laib)

Milchart: Kuh | Fett i.Tr.: 50% | Info: Pasteurisiert

Holland

Landana Grünes Pesto

Pikanter Kräutergeschmack, auch köstlich zu Pasta.

Art.-Nr. 1693 (ca. 4,0 kg, Laib)
Art.-Nr. 16931 (ca. 2,0 kg, 1/2 Laib)

Milchart: Kuh | Fett i.Tr.: 50% | Info: Pasteurisiert

Holland

Landana Knoblauch

Herrlich weicher Käseteig mit einem feinen Knoblaucharoma.

Art.-Nr. 1010 (ca. 4,0 kg, Laib)
Art.-Nr. 10101 (ca. 2,0 kg, 1/2 Laib)

Milchart: Kuh | Fett i.Tr.: 50% | Info: Pasteurisiert

Holland

Landana Walnuss

Schnittkäse verfeinert mit feinen Walnussstückchen im geschmeidigen Teig.

Art.-Nr. 1014 (ca. 4,0 kg, Laib)
Art.-Nr. 10141 (ca. 2,0 kg, 1/2 Laib)

Milchart: Kuh | Fett i.Tr.: 50% | Info: Pasteurisiert

Holland

Landana Senf

Käse mit feinen Senfkörnern im Teig, mildes und angenehm pikantes Aroma, köstlich auch der Käseplatte, in Salaten oder geschmolzen.
Auf Vorbestellung.

VB - Art.-Nr. 8311 (ca. 4,0 kg, Laib)

Milchart: Kuh | Fett i.Tr.: 50% | Info: Pasteurisiert

Holland

Landana Chili Sambal

Schnittkäse verfeinert mit Chili-Sambalgewürzmischung, weicher Käseteig mit angenehm pikanter Schärfe.

Art.-Nr. 1012 (ca. 4,0 kg, Laib)
Art.-Nr. 10121 (ca. 2,0 kg, 1/2 Laib)

Milchart: Kuh | Fett i.Tr.: 50% | Info: Pasteurisiert

Holland

Landana Blue

Angenehm scharfer holländischer Blauschimmelkäse, sehr lecker zu Steaks oder Hähnchen.
Auf Vorbestellung.

VB - Art.-Nr. 8168 (ca. 4,0 kg, Laib)

Milchart: Kuh | Fett i.Tr.: 60% | Info: Pasteurisiert

Holland

Landana Brennnessel

Schnittkäse mit Brennnesseln im Teig.

Art.-Nr. 1011 (ca. 4,0 kg, Laib)
Art.-Nr. 10111 (ca. 2,0 kg, 1/2 Laib)

Milchart: Kuh | Fett i.Tr.: 50% | Info: Pasteurisiert

Holland

Landana Kümmel

Schnittkäse mit Kümmel im Teig.

Art.-Nr. 1009 (ca. 4,0 kg, Laib)
Art.-Nr. 10091 (ca. 2,0 kg, 1/2 Laib)

Milchart: Kuh | Fett i.Tr.: 50% | Info: Pasteurisiert

Holland

Landana Jersey Old

Premium-Gouda hergestellt aus der Milch der Jersey-Kuh, charaktervoll im Geschmack, min. 10 Monate natürlich auf Holzbrettern gereift, cremig im Teig. **Auf Vorbestellung.**

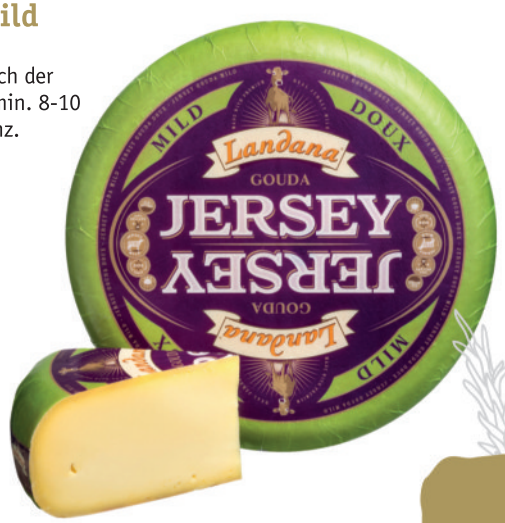
VB - Art.-Nr. 7267 (ca. 5,75 kg, 1/2 Laib)

Milchart: Kuh | Fett i.Tr.: 50% | Info: Pasteurisiert

Holland

Landana Jersey Gouda Mild

Premium-Gouda hergestellt aus der Milch der Jersey-Kuh, reichhaltiger Geschmack, min. 8-10 Wochen gereift, sehr cremige Konsistenz.
Frei von Gluten und Lactose.



Art.-Nr. 7183 (ca. 12,0 kg, Laib)
Art.-Nr. 71832 (ca. 3,0 kg, 1/4 Laib)

Milchart: Kuh | Fett i.Tr.: 50% | Info: Pasteurisiert

Holland

Landana Jersey Gouda Pikant

Premiumgouda hergestellt aus der Milch der Jersey-Kuh, charaktervoll im Geschmack, min. 10-16 Wochen gereift, cremig im Teig.
Frei von Gluten und Lactose.

Art.-Nr. 7184 (ca. 12,0 kg, Laib)
Art.-Nr. 71842 (ca. 3,0 kg, 1/4 Laib)

Milchart: Kuh | Fett i.Tr.: 50% | Info: Pasteurisiert

Holland
Landana Ziegenkäse Knoblauch/Brennnessel

Ziegenschnittkäse verfeinert mit einer Mischung aus Brennnesseln und Knoblauch, aromatischer Geschmack.

Art.-Nr. 1496 (ca. 4,0 kg, Laib)
Art.-Nr. 14961 (ca. 2,0 kg, 1/2 Laib)

Milchart: Ziege | Fett i.Tr.: 50% | Info: Pasteurisiert

Holland
Landana Ziegenkäse Koriander/Bockshornklee

Ziegenschnittkäse verfeinert mit einer Mischung aus Koriander und Bockshornkleesamen, aromatisch-nussiger Geschmack.

Art.-Nr. 1960 (ca. 4,0 kg, Laib)
Art.-Nr. 19601 (ca. 2,0 kg, 1/2 Laib)

Milchart: Ziege | Fett i.Tr.: 50% | Info: Pasteurisiert

Holland
Landana Ziegenkäse Italienische Kräuter

Ziegenkäse mit mediterranen Aroma, durch den Zusatz von Gemüsepaprika, Tomaten, Thymian, Basilikum und vielem mehr. **Auf Vorbestellung.**

VB - Art.-Nr. 7364 (ca. 4,0 kg, Laib)

Milchart: Ziege | Fett i.Tr.: 50% | Info: Pasteurisiert

Holland
Landana Ziegenkäse Rosmarin

Überraschend frischer Geschmack mit Rosmarin, wird auf unbehandelten Holzbrettern auf natürliche Weise gereift. **Auf Vorbestellung.**

VB - Art.-Nr. 7397 (ca. 4,0 kg, Laib)

Milchart: Ziege | Fett i.Tr.: 50% | Info: Pasteurisiert

Holland
Landana Ziegenkäse Walnuss & Feige

Sensationeller Geschmack durch knusprige Walnuss und frischsüße Feige, herrlich als Bereicherung einer Käseplatte. **Auf Vorbestellung.**

VB - Art.-Nr. 7281 (ca. 4,0 kg, Laib)

Milchart: Ziege | Fett i.Tr.: 50% | Info: Pasteurisiert

Holland
Landana Ziegenkäse Trüffel

Köstlich delikater Ziegenkäse mit schwarzem Trüffel, 6-8 Wochen natürlich gereift. **Auf Vorbestellung.**

VB - Art.-Nr. 8170 (ca. 4,0 kg, Laib)

Milchart: Ziege | Fett i.Tr.: 50% | Info: Pasteurisiert

Holland
Landana Ziegenkäse Blue

Milder Ziegenkäse mit pikanter holländischer blauer Marmorierung - ein Gaumenschmaus. **Auf Vorbestellung.**

VB - Art.-Nr. 8169 (ca. 4,0 kg, Laib)

Milchart: Ziege | Fett i.Tr.: 50% | Info: Pasteurisiert

Holland
Landana Ziegenkäse Honig & Thymian

Ein süßlich-feiner und kräuterartiger Ziegenkäse, harmonische Kombination durch Honig & Thymian. **Auf Vorbestellung.**

VB - Art.-Nr. 7363 (ca. 4,0 kg, Laib)

Milchart: Ziege | Fett i.Tr.: 50% | Info: Pasteurisiert

Holland

Landana Ziegenkäse mild/jung

Schnittkäse aus Ziegenmilch, feinwürzig im Geschmack, aromatisches Ziegenmilcharoma.

Art.-Nr. 1016 (ca. 4,0 kg, Laib)
Art.-Nr. 10161 (ca. 2,0 kg, 1/2 Laib)

Milchart: Ziege | Fett i.Tr.: 50% | Info: Pasteurisiert

Holland

Ziegenkäse Premium Rustique Chevre

Schnittkäse, min. 5 Monate naturgereift, leicht süßliche Ziegenschnittkäsespezialität.
Unser Topseller unter den Ziegenkäsen!

Art.-Nr. 1296 (ca. 5,0 kg, Laib)
Art.-Nr. 12961 (ca. 2,5 kg, 1/2 Laib)

Milchart: Ziege | Fett i.Tr.: 50% | Info: Pasteurisiert

Holland

Prima Donna Fino

Volles Aroma und milder, nussiger Geschmack. Optimal für die Verwendung in warmen und kalten Gerichten.

Art.-Nr. 1495 (ca. 12,0 kg, Laib)
Art.-Nr. 14952 (ca. 3,0 kg, 1/4 Laib)

Milchart: Kuh | Fett i.Tr.: 45% | Info: Pasteurisiert

Holland

Prima Donna Maturo

Extra lang gereift, angenehm pikanter Geschmack, feste Konsistenz. Die feinen Salz- und Eiweißkristalle sind ein Zeichen für die hohe Reifequalität.

Art.-Nr. 1480 (ca. 12,0 kg, Laib)
Art.-Nr. 14802 (ca. 3,0 kg, 1/4 Laib)

Milchart: Kuh | Fett i.Tr.: 45% | Info: Pasteurisiert

Holland

Ziegenkäse mild in Stangenform

Ziegenschnittkäse, mild-buttrig im Geschmack, feines Ziegenkäsearoma.

Art.-Nr. 1083 (ca. 3,0 kg)

Milchart: Ziege | Fett i.Tr.: 50% | Info: Pasteurisiert

Holland

Bauerngouda jung

Premium-Gouda aus Rohmilch, traditionelle Bauernhofherstellung, min. 6-8 Wochen gereift.

Art.-Nr. 1118 (ca. 12,0 kg ,Laib)
Art.-Nr. 11182 (ca. 3,0 kg, 1/4 Laib)

Milchart: Kuh | Fett i.Tr.: 48% | Info: Rohmilch

Holland

Schafkäse mild

Schnittkäse, ca. 6-8 Wochen gereift, aromatischer Schafmilchgeschmack.

Art.-Nr. 1486 (ca. 4,0 kg, Laib)
Art.-Nr. 14861 (ca. 2,0 kg, 1/2 Laib)

Milchart: Schaf | Fett i.Tr.: 50% | Info: Pasteurisiert

Holland
Parrano

Schnittkäse mit körnigem Käseteig, min. 5 Monate gereift, süßlich-kräftiger Geschmack, der Holländer mit italienischem Flair.

Art.-Nr. 1282 (ca. 9,0 kg, Laib)
Art.-Nr. 12822 (ca. 2,25 kg, 1/4 Laib)

Milchart: Kuh | Fett i.Tr.: 45% | Info: Pasteurisiert

Holland
Jonge Meiden

Nord-Holland-Käse, mild und sahnig im Geschmack, niedriger Jodsalzgehalt von 3%. **Der Lieblingskäse vieler Kinder!**

Art.-Nr. 1391 (ca. 12,0 kg, Laib)
Art.-Nr. 13912 (ca. 3,0 kg, 1/4 Laib)

Milchart: Kuh | Fett i.Tr.: 49% | Info: Pasteurisiert

Holland
Beemster Mild

Premium-Käse aus Nord-Holland, aus 100% Weidemilch. Zart-cremig, frischer Geschmack, min. 5 Wochen gereift. **Laib auf Vorbestellung.**

VB - Art.-Nr. 1039 (ca. 13,0 kg, Laib)
Art.-Nr. 10392 (ca. 3,25 kg, 1/4 Laib)

Milchart: Kuh | Fett i.Tr.: 48% | Info: Pasteurisiert

Holland
Beemster Pikant

Premium-Käse aus Nord-Holland, aus 100% Weidemilch. Vollmundig-aromatischer Geschmack, min. 4 Monate gereift. **Laib auf Vorbestellung.**

VB - Art.-Nr. 1058 (ca. 13,0 kg, Laib)
Art.-Nr. 10582 (ca. 3,25 kg, 1/4 Laib)

Milchart: Kuh | Fett i.Tr.: 48% | Info: Pasteurisiert

Holland
Gouda Kreuzkümmel

Schnittkäse mit würzigem Kreuzkümmel verfeinert, weicher Käseteig, min. 2 Monate gereift.

Art.-Nr. 1909 (ca. 12,0 kg, Laib)
Art.-Nr. 19092 (ca. 3,0 kg, 1/4 Laib)

Milchart: Kuh | Fett i.Tr.: 48% | Info: Pasteurisiert

Holland
Slanke Anke

Durch längere Reifezeit viel Geschmack trotz reduziertem Fett- und Salzgehalt.

Art.-Nr. 1404 (ca. 12,0 kg, Laib)
Art.-Nr. 14042 (ca. 3,0 kg, 1/4 Laib)

Milchart: Kuh | Fett i.Tr.: 35% | Info: Pasteurisiert

Holland
Dolaner

Schnittkäse aus past. Kuhmilch, min. 7-8 Monate gereift, goldgelber Teig, harmonisch süß-aromatischer Geschmack. **Ein Premiumprodukt!**

Art.-Nr. 1959 (ca. 12,0 kg, Laib)
Art.-Nr. 19592 (ca. 3,0 kg, 1/4 Laib)

Milchart: Kuh | Fett i.Tr.: 48% | Info: Pasteurisiert

Deutschland

Jule's Bauernkäse Bockshornklee

Verfeinert mit Bockshornkleesamen, gesalzen mit Meersalz, nussig-orientalische Aroma garantiert ein außergewöhnliches Gaumenerlebnis.

Art.-Nr. 19351 (ca. 2,0 kg, 1/2 Laib)

Milchart: Kuh | Fett i.Tr.: 45% | Info: Rohmilch

Deutschland

Jule's Bauernkäse Kümmel

Bauernkäse mit feinem Kümmel im Teig. Mit Meersalz gesalzen.

Art.-Nr. 19371 (ca. 2,0 kg, 1/2 Laib)

Milchart: Kuh | Fett i.Tr.: 45% | Info: Rohmilch

Deutschland

Jule's Bauernkäse grüner Pfeffer

Auffälliges Naturprodukt, mit Meersalz gesalzen, pfeffriger Geschmack.

Art.-Nr. 12581 (ca. 2,0 kg, 1/2 Laib)

Milchart: Kuh| Fett i.Tr.: 45% | Info: Rohmilch

Deutschland

Jule's Bauernkäse Basilikum Peperoni

Bauernkäse mit italienischer Würze, gesalzen mit Meersalz, hervorragend zum Überbacken geeignet. **Auf Vorbestellung.**

VB - Art.-Nr. 14671 (ca. 2,0 kg, 1/2 Laib)

Milchart: Kuh | Fett i.Tr.: 45% | Info: Rohmilch

Deutschland

Jule's Bauernkäse Bärlauch

Verfeinert mit Bärlauch, gesalzen mit Meersalz. Mit Liebe und Sorgfalt hergestellt. **Auf Vorbestellung.**

VB - Art.-Nr. 14511 (ca. 2,0 kg, 1/2 Laib)

Milchart: Kuh | Fett i.Tr.: 45% | Info: Rohmilch

Deutschland

Jule's Bauernkäse Bier

Mit untergärigem Raiffeisen Bier verfeinert, reift 12 Wochen im Gewölbekeller, hier entwickelt er sein zartes Bier-Aroma. **Auf Vorbestellung.**

VB - Art.-Nr. 8312 (ca. 2,0 kg, 1/2 Laib)

Milchart: Kuh | Fett i.Tr.: 45% | Info: Rohmilch

Deutschland

Jule's Bauernkäse Ziege griechisch

Mittelmeerflair für die Käsetheke! Enthält Oregano, Thymian und Koreander, harmonischer Geschmack. **Auf Vorbestellung.**

VB - Art.-Nr. 7211 (ca. 2,0 kg, 1/2 Laib)

Milchart: Ziege | Fett i.Tr.: 38% | Info: Rohmilch

Deutschland

Jule's Bauernkäse Ziege Schwarzkümmel

Das leichte Aroma des orientalischen Schwarzkümmel harmoniert hervorragend mit dem Ziegenaroma. **Auf Vorbestellung.**

VB - Art.-Nr. 7212 (ca. 2,0 kg, 1/2 Laib)

Milchart: Ziege | Fett i.Tr.: 38% | Info: Rohmilch

Italien
Südtiroler Dolomitenkönig

Südtiroler Spezialität, mild-aromatisches, leicht nussig-würziges Aroma. Mit feinen Honignoten und kirschlochgroßer Lochung.

Art.-Nr. 1931 (ca. 8,0 kg, Laib)
Art.-Nr. 19312 (ca. 2,0 kg, 1/4 Laib)

Milchart: Kuh | Fett i.Tr.: 45% | Info: Pasteurisiert

Italien
Südtiroler Vinschger

Schnittkäse, ca. 2-3 Monate gereift, unregelmäßige erbsengroße Lochung, aromatisch-feinwürziger Geschmack.

Art.-Nr. 1564 (ca. 9,0 kg, Laib)
Art.-Nr. 15642 (ca. 2,25 kg, 1/4 Laib)

Milchart: Kuh | Fett i.Tr.: 50% | Info: Pasteurisiert

Italien
Südtiroler Pustertaler Bergkäse

Schnittkäse mit erbsengroßer Lochung, min. 2 Monate gereift, feiner geschmeidiger Teig, delikates Aroma.

Art.-Nr. 1085 (ca. 9,0 kg, Laib)
Art.-Nr. 10852 (ca. 2,25 kg, 1/4 Laib)

Milchart: Kuh | Fett i.Tr.: 50% | Info: Pasteurisiert

Italien
Südtiroler Bergbauernkäse

Schnittkäse, min. 2 Monate gereift, feine Bruchlochung, geschmeidiger Teig, feinwürziges Aroma.

Art.-Nr. 1227 (ca. 9,0 kg, Laib)
Art.-Nr. 12272 (ca. 2,25 kg, 1/4 Laib)

Milchart: Kuh | Fett i.Tr.: 50% | Info: Pasteurisiert

Italien
Südtiroler Stilfser Burgeis

Schnittkäse, min. 2-3 Monate gereift, Teig mit erbsengroßer Lochung, fein schmelzend, herzhaft-würzig.

Art.-Nr. 1634 (ca. 8,0 kg, Laib)
Art.-Nr. 16342 (ca. 2,0 kg, 1/4 Laib)

Milchart: Kuh | Fett i.Tr.: 50% | Info: Pasteurisiert

Italien
Fontal

Schnittkäse aus der Lombardei, mild-würzig mit buttrigem Teig. **Auf Vorbestellung.**

VB - Art.-Nr. 13462 (ca. 3,0 kg, 2 x 1/4 Laib)

Milchart: Kuh | Fett i.Tr.: 50% | Info: Pasteurisiert

Italien
Fontina

Schnittkäse, in den Felsengrotten im Aostatal hergestellt, bei hoher Luftfeuchte min. 3 Monate gereift. Edelwürzig, beste Schmelzeigenschaften.

Art.-Nr. 1759 (ca. 9,0 kg, Laib)
Art.-Nr. 17592 (ca. 2,25 kg, 1/4 Laib)

Milchart: Kuh | Fett i.Tr.: 45% | Info: Rohmilch

Italien
Bergamino di Bufala

Halbfester Schnittkäse aus 100% Büffelmilch, sehr cremiger Käseteig mit Weißkultur auf der Rinde, feiner mild-aromatischer Geschmack.

Art.-Nr. 2007 (ca. 2,0 kg)

Milchart: Büffel | Fett i.Tr.: 43% | Info: Pasteurisiert

Italien

Taleggio D.O.P.

Halbfester Schnittkäse, bei hoher Luftfeuchtigkeit ca. 25-50 Tage gereift, strohgelbe Rinde mit leichter grau-grüner Edelschimmelbildung, hefig-würziger Geschmack.

Art.-Nr. 1038 (ca. 2,2 kg)

Milchart: Kuh | Fett i.Tr.: 48% | Info: Pasteurisiert

Dänemark

Gräddost Schnittlauch

Sahnig-milder Rahmbutterkäse aus Dänemark, rindenlos, mit Schnittlauch verfeinert.

Art.-Nr. 1842 (1,0 kg)

Milchart: Kuh | Fett i.Tr.: 60% | Info: Pasteurisiert

Dänemark

Gräddost natur

Sahnig-milder Rahmbutterkäse aus Dänemark, rindenlos, feine Bruchlochung.

Art.-Nr. 1072 (1,0 kg)

Milchart: Kuh | Fett i.Tr.: 60% | Info: Pasteurisiert

Belgien

Nazareth classic

Schnittkäse mit haselnussgroßer Lochung, sahnig charaktervolles Aroma.

Art.-Nr. 1714 (ca. 11,0 kg, Laib)
Art.-Nr. 15142 (ca. 2,75 kg, 1/4 Laib)

Milchart: Kuh | Fett i.Tr.: 45% | Info: Pasteurisiert

Belgien

Nazareth light

Die fettarme Variante des Nazareth, sehr vollmundiger Geschmack, salzreduziert.

Art.-Nr. 1278 (ca. 3,5 kg)

Milchart: Kuh | Fett i.Tr.: 30% | Info: Pasteurisiert

Irland

Jarlsberg

Schnittkäse aus Irland, ca. 3 Monate gereift, haselnussgroße Lochung, mild-nussiger Geschmack.

Art.-Nr. 1724 (ca. 10,0 kg, Laib)
Art.-Nr. 17242 (ca. 2,5 kg, 1/4 Laib)

Milchart: Kuh | Fett i.Tr.: 45% | Info: Pasteurisiert

Frankreich

Baskeriu

Käse aus garantiert 100% französischer Schafmilch aus den Pyrenäen, min. 3 Monate gereift. Geschmeidiger heller Teig, mild aromatischer Geschmack.

Art.-Nr. 6817 (ca. 4,5 kg, Laib)

Milchart: Schaf | Fett i.Tr.: 50% | Info: Pasteurisiert

Deutschland

Nordseekäse

Naturgereifter Rahmtilsiter von der Nordsee, min. 3 Monate gereift, feine Bruchlochung, kräftig-würziger Geschmack.

Art.-Nr. 1334 (ca. 3,0 kg, Brot)
Art.-Nr. 13341 (ca. 1,5 kg, 1/2 Brot)

Milchart: Kuh | Fett i.Tr.: 55% | Info: Pasteurisiert

Deutschland

Büsumer Tilsiter

Deutscher Tilsiter, feine Bruchlochung, kräftiger Geschmack, naturgereift.

Art.-Nr. 1095 (ca. 2,0 kg)

Milchart: Kuh | Fett i.Tr.: 45% | Info: Pasteurisiert

Deutschland

Küsten Tilsiter

Tilsiter mit Naturrinde, Magerkäse mit viel Geschmack, feine Bruchlochung, aromatisch-würzig.

Art.-Nr. 1988 (ca. 4,0 kg, Brot)
Art.-Nr. 19881 (ca. 2,0 kg, 1/2 Brot)

Milchart: Kuh | Fett i.Tr.: 30% | Info: Pasteurisiert

Deutschland

Coburger Butterkäse

Deutscher Butterkäse in Rollenform, milder Geschmack.

Art.-Nr. 1117 (2,0 kg)

Milchart: Kuh | Fett i.Tr.: 50% | Info: Pasteurisiert

Deutschland

Butterkäse Bayernland

Milder Butterkäse, herrlich frischer und rahmiger Geschmack.

Art.-Nr. 1099 (ca. 2,7 kg)

Milchart: Kuh | Fett i.Tr.: 45% | Info: Pasteurisiert

Deutschland

Bauer Butterkäse

Butterkäse natur, milder Geschmack, von Natur aus laktosefrei.

Art.-Nr. 1369 (ca. 2,3 kg)

Milchart: Kuh | Fett i.Tr.: 45% | Info: Pasteurisiert

Schweden

Gutshofkäse Schloß Salut

Halbfester Butterkäse, sahnig leicht, aromatischer Geschmack. Die Naturrinde wird mit Annatto, einem natürlichem Farbstoff, gefärbt.

Art.-Nr. 1305 (ca. 2,2 kg)

Milchart: Kuh | Fett i.Tr.: 55% | Info: Pasteurisiert

Italien

Provolone Piccante D.O.P.

Pasta-Filata Käse, 6 Monate gereift, leicht pikant im Geschmack. **Stangen auf Vorbestellung.**

Art.-Nr. 1036 (ca. 1,6 kg, Kugel)
VB - Art.-Nr. 7170 (ca. 10,0 kg, Stange)
VB - Art.-Nr. 1141 (ca. 30,0 kg, Stange)

Milchart: Kuh | Fett i.Tr.: Kugel 45%, Stangen 44%
Info: Thermisiert

Italien

Provolette

Pasta-Filata Käse, leicht pikant im Geschmack, aus der Lombardei.

Art.-Nr. 1037 (ca. 1,0 kg)

Milchart: Kuh | Fett i.Tr.: 52% | Info: Pasteurisiert

Italien

Pecorino Toskana Mona Lisa

Schafkäse mit leichter Lochung in der Käsemasse, aromatischer Geschmack. 4 Wochen gelagert und gepflegt. **Auf Vorbestellung.**

VB - Art.-Nr. 8258 (ca. 1,5 kg, Laib)

Milchart: Schaf | Fett i.Tr.: 55% | Info: Pasteurisiert

Italien

Farcitura Mista

Schnittkäsezubereitung aus Schafmilch, fanatasievolle Aromenkomposition durch grüne Oliven, frischem Rucola und Peperoncino im Käseteig.

Art.-Nr. 1563 (ca. 1,4 kg, Laib)

Milchart: Schaf | Fett i.Tr.: 49% | Info: Pasteurisiert

Italien

Scamorza Affumicata

Junger Pasta-Filata Käse mit angenehmen Raucharoma. Dieser Scamorza wird über naturbelassenem Buchenholz geräuchert.

Art.-Nr. 1028 (6 Stück je 170 g, Schale = 1,02 kg)

Milchart: Kuh | Fett i.Tr.: 42% | Info: Pasteurisiert

Spanien

Kleiner Spanier

Schnittkäse aus 100% Ziegenmilch. Cremiger Käseteig, feines Aroma, milder bis mittelwürziger Geschmack.

Art.-Nr. 6771 (ca. 1,0 kg, Laib)

Milchart: Ziege | Fett i.Tr.: 45% | Info: Pasteurisiert

Spanien

Cabra - Rote Ziege

Der große Bruder des kleinen Spaniers, ebenfalls aus 100% Ziegenmilch.

Art.-Nr. 8178 (ca. 3,0 kg, Laib)

Milchart: Ziege | Fett i.Tr.: 45% | Info: Pasteurisiert

Frankreich
Roquefort AOC

Halbfester Schnittkäse aus 100% Schafmilch gekäst, traditionell min. 3 Monate in den Felsenkellern des Mont Cambalou der Gemeinde Roquefort gereift.

Art.-Nr. 1133 (ca. 1,25 kg)

Milchart: Schaf | Fett i.Tr.: 52% | Info: Rohmilch

Frankreich
Roquefort Papillon schwarz

Halbfester Schnittkäse aus 100% Schafmilch, traditionell min. 5 Monate in Felsenkellern gereift, Edelschimmel aus Rogenbrot, vollmundiger rahmig-kräftiger Geschmack.

Art.-Nr. 1708 (ca. 1,3 kg)

Milchart: Schaf | Fett i.Tr.: 52% | Info: Rohmilch

Frankreich
Bleu d'Auvergne

Halbfester junger Edelpilzkäse, min. 30 Tage gereift, pikanter Geschmack, gute Schmelzeigenschaften.

Art.-Nr. 1965 (ca. 1,25 kg)

Milchart: Kuh | Fett i.Tr.: 50% | Info: Pasteurisiert

Frankreich
Fourme d'Ambert

Halbfester zarter Edelschimmelschnittkäse aus Frankreich, min. 3 Monate gereift, cremig und sehr aromatisch im Geschmack. Hervorragend auch für Raclette geeignet.

Art.-Nr. 1234 (ca. 2,0 kg)

Milchart: Kuh | Fett i.Tr.: 50% | Info: Pasteurisiert

Frankreich
Morbier Rohmilch AOP

Halbfester Schnittkäse aus Kuhrohmilch mit Pflanzenkohleschicht, ca. 8-10 Wochen gereift, weicher Käseteig, leicht aromatischer Geschmack.

Art.-Nr. 1206 (ca. 6,5 kg, Laib)
Art.-Nr. 12062 (ca. 1,6 kg, 1/4 Laib)

Milchart: Kuh | Fett i.Tr.: 45% | Info: Rohmilch

Frankreich
Tomme de Savoie IGP

Schnittkäse, ca. 2 Monate gereift, Naturrinde mit Grauschimmel, aromatischer nussiger Geschmack.

Art.-Nr. 1182 (ca. 1,8 kg)

Milchart: Kuh | Fett i.Tr.: 45% | Info: Rohmilch

Frankreich
Reblochon AOP

Halbfester Schnittkäse mit rotem Edelschimmel auf der Rinde, der cremig-weiche Teig hat einen nussigen und kräftigen Geschmack.

Art.-Nr. 1180 (ca. 500 g)

Milchart: Kuh | Fett i.Tr.: 45% | Info: Rohmilch

Frankreich
Trappe Echourgnac

Schnittkäse aus dem Périgord, während der Reifezeit mit Nusslikör affiniert, feiner Nussgeschmack.

Art.-Nr. 1711 (Stück 300 g)

Milchart: Kuh | Fett i.Tr.: 50% | Info: Pasteurisiert

Ländle Weinkäse

Charakteristik	Schnittkäse
Rohstoff	100% gentechnikfreie Ländle Milch
Reifezeit	mind. 4 Monate, natur gereift
Rinde	durch die Pflege mit Rotwein typische dunkle Naturrinde
Lochung	keine bis vereinzelt erbsengroß
Konsistenz	geschmeidiger Teig - laktosefrei
Geschmack	sahnig, fruchtiger, fein würziger Geschmack
Geschmackswelt	gschmackig
Lagerung	6-8° C

Ländle Mostkäse

Charakteristik	Schnittkäse
Rohstoff	100% gentechnikfeie Ländle Milch
Reifezeit	mind. 3 Monate, natur gereift
Rinde	durch die Pflege typische dunkelgelbe Naturrinde, behandelt mit Apfel- und Birnenmost
Lochung	keine bis erbsengroße Lochung
Konsistenz	geschmeidiger Teig - laktosefrei
Geschmack	fein - würziger Geschmack
Geschmackswelt	gschmackig
Lagerung	6-8° C

Vorarlberger Bergkäse

Ursprungsgeschützt in der EU

Charakteristik	Hartkäse
Rohstoff	100% gentechnikfreie Ländle Heumilch
Reifezeit	mind. 6 Monate
Rinde	ausgesprägte, bräunlich Naturrinde
Lochung	vereinzelt, erbsengroße Lochung
Konsistenz	kompakt-cremiger Käseteig - laktosefrei
Geschmack	arttypisch
Geschmackswelt	kräftig-würzig
Lagerung	6-8° C

Unsere Weichkäse Welt

Frankreich
Prestige de Bourgogne

Doppelrahmweichkäse mit weißem Edelschimmel, sehr mild, schmeckt nach Sahne und Butter.

Art.-Nr. 1241 (450 g, Torte)

Milchart: Kuh | Fett i.Tr.: 72% | Info: Pasteurisiert

Frankreich
Weichkäsetorte Le Maubert

Weichkäse mit weißem Edelschimmel, durch den Fettgehalt von 60% ein sehr cremiger fein-milder Geschmack.

Art.-Nr. 1161 (1,0 kg, Torte)

Milchart: Kuh | Fett i.Tr.: 60% | Info: Pasteurisiert

Frankreich
Brique

Weichkäse mit weißem Edelschimmel, sehr cremiger fein-milder Geschmack, aufschnittfreundliche Blockform.

Art.-Nr. 8186 (ca. 1,5 kg, Block)

Milchart: Kuh | Fett i.Tr.: 60% | Info: Pasteurisiert

Frankreich
Cantorel Gran Creme

Weichkäse mit weißem Edelschimmel, zart und cremig im Geschmack, buttriger Käseteig.

Art.-Nr. 103 (ca. 2,2 kg, Torte)

Milchart: Kuh | Fett i.Tr.: 60% | Info: Pasteurisiert

Frankreich
Cremeux de Bourgogne

Doppelrahmweichkäse mit weißem Edelschimmel, sehr mild, schmeckt nach Sahne und Butter.

Art.-Nr. 1121 (ca. 1,7 kg, Torte)

Milchart: Kuh | Fett i.Tr.: 72% | Info: Pasteurisiert

Österreich
Ennstaler Edelweichkäse

Die Naturrinde mit natürlichen Rotschmierekulturen verleiht diesem Käse viel Charakter.

Art.-Nr. 7254 (6 x 250 g)

Milchart: Kuh | Fett i.Tr.: 65% | Info: Pasteurisiert

Österreich
Ennstaler Rahmcamembert

Feines Aroma mit einem Anklang von frischen Champignons, zart und cremig.

Art.-Nr. 7257 (6 x 250 g)

Milchart: Kuh | Fett i.Tr.: 65% | Info: Pasteurisiert

Frankreich
Fromager d'Affinois

Weichkäse, mild, sehr cremige Konsistenz, herrlich frischer Geschmack.

Art.-Nr. 1736 (2,0 kg, Torte)

Milchart: Kuh | Fett i.Tr.: 60% | Info: Pasteurisiert

Frankreich
Buche du Pilat

Weichkäse in Stangenform, feiner cremiger Käseteig. Sehr mild im Geschmack.

Art.-Nr. 1326 (1,0 kg, Stange)

Milchart: Kuh | Fett i.Tr.: 48% | Info: Pasteurisiert

Frankreich
Brie de Meaux 1/4 Stück

Weichkäse mit weißer Edelschimmelrinde, die sich mit zunehmender Reifung hellbraun verfärbt. Milder bis fruchtig-würziger Geschmack.

Art.-Nr. 17541 (ca. 750 g, Holzschachtel)

Milchart: Kuh | Fett i.Tr.: 45% | Info: Rohmilch

Frankreich
Brie de Meaux Dongé

Weichkäse mit weißer Edelschimmelrinde, die sich mit zunehmender Reifung hellbraun verfärbt. Milder bis fruchtig-würziger Geschmack. **Vom Premiumhersteller Dongé.**

Art.-Nr. 1754 (ca. 3,0 kg, Torte)

Milchart: Kuh | Fett i.Tr.: 45% | Info: Rohmilch

Frankreich
Saint Agur

Edelpilzkäse aus der Auvergne, cremig-schmelzende Textur, sehr milder Edelpilzkäse aus pasteurisierter Kuhmilch.

Art.-Nr. 1325 (ca. 2,3 kg)

Milchart: Kuh | Fett i.Tr.: 60% | Info: Pasteurisiert

Frankreich
Saint André

Dieser Weichkäse wird wegen seiner zarten Konsistenz, seiner Cremigkeit und seines frischen Creme Fraiche Geschmacks von Gourmets sehr geschätzt. In Doppelrahmstufe hergestellt.

Art.-Nr. 1457 (ca. 2,0 kg)

Milchart: Kuh | Fett i.Tr.: 75% | Info: Pasteurisiert

Frankreich
Au Bouchon

Cremiger Weichkäse aus dem Perigord. Der Korken in der Mitte soll die Verbindung von Käse und Wein symbolisieren, zudem begünstigt er eine homogene Reifung dieser Spezialität.

Art.-Nr. 6730 (4 x ca. 300 g)

Milchart: Kuh | Fett i.Tr.: 63% | Info: Pasteurisiert

Frankreich
Brie Marie Harel

Weichkäse aus der Normandie, eine Hommage an die Erfinderin des Camembert.

Art.-Nr. 2590 (1,1 kg, Torte)

Milchart: Kuh | Fett i.Tr.: 45% | Info: Rohmilch

Frankreich
Saint Jacques natur

Bio

Weichkäse, cremiger, dezent-aromatischer Geschmack.

Art.-Nr. 1717 (3 x 400 g)

Milchart: Kuh | Fett i.Tr.: 50% | Info: Pasteurisiert

Frankreich
Epoisses Coupe AOP

Weichkäse mit Rotkulturrinde, diese wird während der Reifezeit u. a. mit Marc de Bourgogne gewaschen, gold-gelber Käseteig, mit zartem Schmelz, mit zunehmender Reife sehr kräftiger Geschmack.

Art.-Nr. 1193 (ca. 1,0 kg)

Milchart: Kuh | Fett i.Tr.: 53% | Info: Pasteurisiert

Frankreich
Epoisses Berthaut

Weichkäse mit Rotkulturrinde, diese wird während der Reifezeit u. a. mit Marc de Bourgogne gewaschen, goldgelber Käseteig, mit zartem Schmelz, mit zunehmender Reife sehr kräftiger Geschmack.

Art.-Nr. 1243 (250 g)

Milchart: Kuh| Fett i.Tr.: 55% | Info: Pasteurisiert

Frankreich
Elsässer Winzerkäse

Weichkäse mit goldgelben Käseteig, Rinde mit Rotkultur, cremig-pikanter Geschmack.

Art.-Nr. 1142 (ca. 1,5 kg, Brot)
Art.-Nr. 1770 (220 g)

Milchart: Kuh | Fett i.Tr.: 50% | Info: Pasteurisiert

Frankreich
Münster AOP Ermitage

Weichkäse aus pasteurisierter Kuhmilch, Rinde mit Rotkultur, weicher Käseteig, vollmundig im Geschmack.

Art.-Nr. 1164 (ca. 750 g)

Milchart: Kuh | Fett i.Tr.: 50% | Info: Pasteurisiert

Frankreich
Münster AOC Rohmilch

Weichkäse aus Rohmilch, Rinde mit Rotkultur, weicher Käseteig, vollmundig im Geschmack.

Art.-Nr. 1716 (ca. 800 g)

Milchart: Kuh | Fett i.Tr.: 50% | Info: Rohmilch

Frankreich
Münster AOP Kümmel

Weichkäse mit gewaschener Rotkulturrinde, Kümmel im weichen Käseteig, kräftig im Geschmack. **Auf Vorbestellung.**

VB - Art.-Nr. 8308 (2 x ca. 750 g)

Milchart: Kuh | Fett i.Tr.: 50% | Info: Pasteurisiert

Frankreich
Langres AOP

Käse mit hellgelber Rinde, welche sich während des Reifens braunrot färbt, Feinschmecker gießen entweder Marc de Bourgogne oder Champagner in die Kuhle hinein. **Auf Vorbestellung.**

VB - Art.-Nr. 8165 (8 x 180 g)

Milchart: Kuh | Fett i.Tr.: 50% | Info: Pasteurisiert

Frankreich
Le Montagnard

Rinde mit weiß-roter Edelschimmelkultur, cremig schmelzender Teig, angenehm fein-würzig. **Variante 2 x 500 g auf Vorbestellung.**

Art.-Nr. 1908 (8 x 200 g)
VB - Art.-Nr. 8153 (2 x 500 g)

Milchart: Kuh | Fett i.Tr.: 56% | Info: Pasteurisiert

Frankreich
Piè d'Angloys

Einzigartige Weichkäsespezialität mit elfenbeinfarbigen Teig, der auf der Zunge zergeht.

Art.-Nr. 1761 (6 x 200 g)

Milchart: Kuh | Fett i.Tr.: 62% | Info: Pasteurisiert

Frankreich
Roucoulons

Cremiger Weichkäse mit rot und weißen Edelschimmelkulturen auf der Rinde, dadurch erhält der Käse einen mild-aromatischen Geschmack.

Art.-Nr. 1153 (8 x 220 g)

Milchart: Kuh | Fett i.Tr.: 55% | Info: Pasteurisiert

Frankreich
Calvados Camembert

Vollmundiger Camembert mit charaktervollem Geschmack.

Art.-Nr. 1721 (6 x 250 g)

Milchart: Kuh | Fett i.Tr.: 45% | Info: Pasteurisiert

Frankreich
L'Ortolan

Weichkäse mit zarter Edelschimmelrinde, cremiger Teig, fein-milder Geschmack nach Champignons.

Art.-Nr. 1778 (6 x 250 g)

Milchart: Kuh | Fett i.Tr.: 55% | Info: Pasteurisiert

Frankreich
Camembert Royal

Weichkäse mit besonders mildem Geschmack nach Crème Fraiche. **Auf Vorbestellung.**

VB - Art.-Nr. 2565 (12 x 250 g)

Milchart: Kuh | Fett i.Tr.: 50% | Info: Pasteurisiert

Frankreich
Delice de Bourgogne

Doppelrahmweichkäse mit weißem Edelschimmel, sehr mild, angenehmer fein-sahniger Geschmack.

Art.-Nr. 1018 (ca. 2,0 kg, Torte)

Milchart: Kuh | Fett i.Tr.: 72% | Info: Pasteurisiert

Frankreich
Camembert Bertrand

Kräftiger Rohmilchcamembert mit außergewöhnlich delikatem Aroma.

Art.-Nr. 1245 (6 x 250 g)

Milchart: Kuh | Fett i.Tr.: 45% | Info: Rohmilch

Frankreich
La Baguette

Weichkäse mit sehr cremigem, mild-würzigem Geschmack, attraktive Form eines kleinen Baguettes.

Art.-Nr. 1397 (6 x 200 g)

Milchart: Kuh | Fett i.Tr.: 58% | Info: Pasteurisiert

Frankreich
Camembert Charles VII

Weiße Edelschimmelrinde, würziger Camembert.

Art.-Nr. 1896 (6 x 250 g)

Milchart: Kuh | Fett i.Tr.: 45% | Info: Pasteurisiert

Frankreich
Fougerus

Weiße Edelschimmelrinde mit Farnblattverzierung, 3-4 Wochen gereift, Käseteig zart-mild, leicht salzig.

Art.-Nr. 1169 (700 g)

Milchart: Kuh | Fett i.Tr.: 45% | Info: Rohmilch

Frankreich
Peyrigoux

Weichkäse in attraktiver Kranzform, diese sorgt für gleichmäßige Reifung, mild-würzig und extra-cremig.

Art.-Nr. 1429 (ca. 1,2 kg)

Milchart: Kuh | Fett i.Tr.: 60% | Info: Pasteurisiert

Frankreich
Rochebaron

Weichkäse, hergestellt in der Auvergne, essbare Asche-Rinde, cremig schmelzend mit angenehm milden Blauschimmelgeschmack.

Art.-Nr. 1431 (ca. 600 g)

Milchart: Kuh | Fett i.Tr.: 55% | Info: Pasteurisiert

Frankreich
Coulommiers Gillot Noir

Dieser Weichkäse wird aus Rohmilch hergestellt, die in einem Umkreis von 30 km von der Käserei gesammelt wird. Er zeichnet sich durch einen zarten süßen Mandelgeschmack aus.

Art.-Nr. 7011 (3 x 350 g)

Milchart: Kuh | Fett i.Tr.: 45% | Info: Rohmilch

Frankreich
Coulommiers Dongé

Weichkäse mit buttriger Note. Er entwickelt sich von einem leicht pilzigem Aroma und fein-nussigen Geschmack zu einem kräftigen bis rassig-würzigen Geruch und Geschmack. **Auf Vorbestellung.**

VB - Art.-Nr. 8252 (6 x ca. 450 g)

Milchart: Kuh | Fett i.Tr.: 45% | Info: Rohmilch

Frankreich
Cremoulin

Weichkäse mit rot-weißer Edelschimmelrinde, mild-würzig und sehr cremig. Eignet sich hervorragend als Ofenkäse zum Löffeln.

Art.-Nr. 1554 (3 x ca. 400 g)

Milchart: Kuh | Fett i.Tr.: 50% | Info: Pasteurisiert

Frankreich
Brebis du Vivarois

Sehr cremiger Käse, der auf der Zunge zergeht mit seiner zarten, weichen Struktur. Sein Geschmack ist fein-würzig, zwischen kräftig und mild. **Auf Vorbestellung.**

VB - Art.-Nr. 8207 (8 x 100 g)

Milchart: Schaf | Fett i.Tr.: 50% | Info: Pasteurisiert

Frankreich
Pavé d'Affinois

Weichkäse in attraktiver Würfelform, milder Geschmack, weiße zarte Edelschimmelrinde.

Art.-Nr. 1186 (6 x 150 g)

Milchart: Kuh | Fett i.Tr.: 60% | Info: Pasteurisiert

Frankreich
Brebis d'Argental

Weichkäse mit sehr feiner Edelschimmelrinde, sehr feiner typischer Schafkäsegeschmack, je reifer desto cremiger wird der Käse.

Art.-Nr. 2991 (1,0 kg)

Milchart: Schaf | Fett i.Tr.: 50% | Info: Pasteurisiert

Frankreich
Chevre d'Argental

Weichkäse mit sehr feiner Edelschimmelrinde, sehr feiner und reiner Ziegenmilchkäse, je reifer desto cremiger und geschmackvoller.

Art.-Nr. 2992 (1,0 kg)

Milchart: Ziege | Fett i.Tr.: 45% | Info: Pasteurisiert

Frankreich
Brebirousse d'Argental

Schafweichkäse in viereckiger Form mit rot-weißer Schimmelrinde. Herrlich cremiger feiner Käseteig. **Auf Vorbestellung.**

VB - Art.-Nr. 8221 (1,0 kg)

Milchart: Schaf | Fett i.Tr.: 50% | Info: Pasteurisiert

Frankreich
Soignon Ziegenbrie

Weichkäsetorte aus 100% Ziegenmilch. Feiner mild-aromatischer Käseteig, Rinde mit Weißkulturen.

Art.-Nr. 3067 (1,0 kg)

Milchart: Ziege | Fett i.Tr.: 45% | Info: Pasteurisiert

Frankreich
Ziegenkäserolle

Weichkäse mit weißem Edelschimmel, frischer milder Ziegenmilchgeschmack. Eignet sich hervorragend zur Verwendung in der Küche. **Ein Genuss!**

Art.-Nr. 1175 (1,0 kg)

Milchart: Ziege | Fett i.Tr.: 50% | Info: Pasteurisiert

Frankreich
Chevre du Vivarois

Weichkäse aus reiner Ziegenmilch. Cremiger, geschmeidiger Teig und milder Geschmack, er bleibt auch, wenn er schon etwas gereifter ist, sehr mild. **Auf Vorbestellung.**

VB - Art.-Nr. 8208 (8 x 125 g)

Milchart: Ziege | Fett i.Tr.: 45% | Info: Pasteurisiert

Italien
Crembri

Weichkäse mit samtig-zarter Rinde, der Käse hat einen süßlich-aromatischen und sehr cremigen Käseteig. **Auf Vorbestellung.**

VB - Art.-Nr. 2004 (10 x ca. 140 g)

Milchart: Kuh | Fett i.Tr.: 47% | Info: Pasteurisiert

Italien
Cravanzina

Weichkäse aus Kuh- und Schafmilch, mit Weißschimmelrinde, traditionell auf Strohmatten gereift, mit zunehmender Reifung immer cremiger.

Art.-Nr. 1491 (4 x ca. 230 g)

Milchart: Kuh, Schaf | Fett i.Tr.: 57%
Info: Pasteurisiert

Italien
Ital. Kuhmilchcamembert aus der Lombardei

Ein traditionell hergestellter Camembert aus der Lombardei, besonders zart und cremig. **Auf Vorbestellung.**

VB - Art.-Nr. 8246 (4 x ca. 250 g)

Milchart: Kuh | Fett i.Tr.: 60% | Info: Pasteurisiert

Italien
Ital. Ziegencamembert aus der Lombardei

Ein traditionell hergestellter Ziegencamembert aus der Lombardei, besonders zart und cremig.

Art.-Nr. 7192 (4 x ca. 250 g)

Milchart: Ziege | Fett i.Tr.: 60% | Info: Pasteurisiert

Italien
La Tur

Dreimilchweichkäse, leicht körnige Konsistenz, frisches Aroma, sahnig-milchsäuerlich im Geschmack. **Eine Spezialität aus dem Piemont.**

Art.-Nr. 1492 (6 x ca. 230 g)

Milchart: Kuh, Schaf, Ziege | Fett i.Tr.: 56%
Info: Pasteurisiert

Italien
Ital. Schafmilchcamembert

Ein traditionell hergestellter Schafcamembert, besonders zart und cremig. **Auf Vorbestellung.**

VB - Art.-Nr. 8309 (4 x ca. 250 g)

Milchart: Schaf | Fett i.Tr.: 60% | Info: Pasteurisiert

Italien
Ital. Büffelcamembert aus der Lombardei mit Trüffel

Ein traditionell hergestellter Büffelcamembert mit Trüffel verfeinert, aus der Lombardei, besonders zart und cremig. **Auf Vorbestellung.**

VB - Art.-Nr. 8304 (6 x ca. 150 g)

Milchart: Büffel | Fett i.Tr.: 60% | Info: Pasteurisiert

Italien
Ital. Büffelcamembert aus der Lombardei

Top Seller

Ein traditionell hergestellter Büffelcamembert aus der Lombardei, besonders zart und cremig. Herrlich frischer Geschmack.

Art.-Nr. 6996 (4 x ca. 250 g)

Milchart: Büffel | Fett i.Tr.: 64% | Info: Pasteurisiert

Italien
Gorgonzola Gold

Weichkäse, min. 50 Tage gereift, besonders cremiger Teig mit feinen Blauschimmeladern durchzogen, zart-süßlich im Geschmack. **Unser Premium Gorgonzola.**

Art.-Nr. 1179 (ca. 1,5 kg)

Milchart: Kuh | Fett i.Tr.: 48% | Info: Pasteurisiert

Italien
Gorgonzola Dolce

Halbfester Schnittkäse mit intensiven Blauschimmelkulturen. Milde Variante, kompakter cremiger Teig, angenehmer Blauschimmelgeschmack.

Art.-Nr. 1020 (ca. 1,5 kg)

Milchart: Kuh | Fett i.Tr.: 48% | Info: Pasteurisiert

Italien
Paglietta Piemontese

Weichkäse aus dem Piemont, cremige Rinde. Mit zunehmender Reife wird der Käse aromatischer, perfekt, wenn der Teig anfängt beim Anschnitt zu laufen.

Art.-Nr. 2001 (4 x ca. 250 g)

Milchart: Kuh | Fett i.Tr.: 58% | Info: Pasteurisiert

Italien
Rosso di Lago

Weichkäse aus dem Piemont, leicht würziger Geschmack, interessante essbare rote Rinde mit Annato, einem natürlichen Farbstoff aus Pfanzen.

Art.-Nr. 2003 (4 x ca. 300 g)

Milchart: Kuh, Schaf | Fett i.Tr.: 43%
Info: Pasteurisiert

Italien
Löffelgorgonzola

Gorgonzola extra cremig zum Löffeln, ein erlesen köstlicher Hochgenuß aus der Lombardei.

Art.-Nr. 2008 (ca. 6,0 kg)

Milchart: Kuh | Fett i.Tr.: 48% | Info: Pasteurisiert

Italien
Löffelgorgonzola mit Trüffel

Gorgonzola extra cremig zum Löffeln, verfeinert mit echtem schwarzem Trüffel. **Auf Vorbestellung.**

VB - Art.-Nr. 8310 (ca. 1,5 kg)

Milchart: Kuh | Fett i.Tr.: 48% | Info: Pasteurisiert

Deutschland

Ziegen-Camembert Frühling (Saison)

Traditionell hergestellter Weichkäse aus 100% Ziegenmilch mit Bärlauch. **Auf Vorbestellung.**

VB -Art.-Nr. 1479 (6 x ca. 150 g)

Milchart: Ziege | Fett i.Tr.: 45% | Info: Pasteurisiert

Deutschland

Ziegen-Camembert Sommer (Saison)

Traditionell hergestellter Weichkäse aus 100% Ziegenmilch mit Basilikum. **Auf Vorbestellung.**

VB - Art.-Nr. 1263 (6 x ca. 150 g)

Milchart: Ziege | Fett i.Tr.: 45% | Info: Pasteurisiert

Deutschland

Ziegen-Camembert Herbst (Saison)

Traditionell hergestellter Weichkäse aus 100% Ziegenmilch mit Steinpilz. **Auf Vorbestellung.**

VB - Art.-Nr. 1200 (6 x ca. 150 g)

Milchart: Ziege | Fett i.Tr.: 45% | Info: Pasteurisiert

Deutschland

Ziegen-Camembert Winter (Saison)

Traditionell hergestellter Weichkäse aus 100% Ziegenmilch mit Trüffel. **Auf Vorbestellung.**

VB - Art.-Nr. 1341 (6 x ca. 150 g)

Milchart: Ziege | Fett i.Tr.: 45% | Info: Pasteurisiert

Deutschland

Ziegen-Camembert Schnittlauch

Traditionell hergestellter Weichkäse aus 100% Ziegenmilch verfeinert mit zarten Schnittlauchröllchen. **Auf Vorbestellung.**

VB - Art.-Nr. 6662 (6 x ca. 150 g)

Milchart: Ziege | Fett i.Tr.: 45% | Info: Pasteurisiert

Deutschland

Ziegen-Camembert Feige

Traditionell hergestellter Weichkäse aus 100% Ziegenmilch gefüllt mit Feigenfrischkäse, belegt mit kandierten Feigen. **Auf Vorbestellung.**

VB - Art.-Nr. 6665 (6 x ca. 150 g)

Milchart: Ziege | Fett i.Tr.: 45% | Info: Pasteurisiert

Unterwegs in der watteweichen Weichkäsewelt.

Deutschland

Ziegen-Camembert

Traditionell hergestellter Weichkäse aus 100% Ziegenmilch.

Art.-Nr. 1483 (6 x ca. 150 g)

Milchart: Ziege | Fett i.Tr.: 45% | Info: Pasteurisiert

Deutschland

Ziegen-Camembert mit Kräuterhaube

Traditionell hergestellter Weichkäse aus 100% Ziegenmilch mit Kräuterhaube.

Art.-Nr. 1086 (6 x ca. 150 g)

Milchart: Ziege | Fett i.Tr.: 45% | Info: Pasteurisiert

Deutschland

Ziegen-Camembert Natur & Kräuterhaube Mixkarton

Traditionell hergestellter Weichkäse aus 100% Ziegenmilch im Mixkarton (3x Natur und 3x Kräuter).

Art.-Nr. 8315 (2 x 3x ca. 150 g, Mixkarton)

Milchart: Ziege | Fett i.Tr.: 45% | Info: Pasteurisiert

Deutschland

Ziegen-Münster

Weichkäse mit rot und weißen Edelschimmelkulturen auf der Rinde.

Art.-Nr. 1482 (6 x ca. 150 g)

Milchart: Ziege | Fett i.Tr.: 45% | Info: Pasteurisiert

Deutschland

Ziegenkopfbrie mit Kräutern der Provence

Ein liebenswertes Produkt mit charakteristischer grüner Ziegenkopfprägung. Sehr gleichmäßiger, cremiger Teig mit zartem Schmelz.

Art.-Nr. 1556 (ca. 1,0 kg)

Milchart: Ziege | Fett i.Tr.: 45% | Info: Pasteurisiert

Deutschland

Ziegen-Camembert Blüte

Traditionell hergestellter Weichkäse aus 100% Ziegenmilch mit Blütendeko. **Auf Vorbestellung.**

VB - Art.-Nr. 1913(6 x ca. 150 g)

Milchart: Ziege | Fett i.Tr.: 45% | Info: Pasteurisiert

Deutschland

Ziegen-Camembert Orange

Traditionell hergestellter Weichkäse aus 100% Ziegenmilch, gefüllt mit Orangenmarmelade und kandierten Orangenscheiben. **Auf Vorbestellung.**

VB - Art.-Nr. 1918 (6 x ca. 150 g)

Milchart: Ziege | Fett i.Tr.: 45% | Info: Pasteurisiert

Gerade im alpinen Raum sind die Lebensbedingungen für Mensch und Tier oft rau. Die Berge sind schroff und die Hänge steil. Selbst im Sommer wechselt das Wetter innerhalb von Stunden, sogar Schneefall ist möglich. In dieser rauen Landschaft hoch über dem Meeresspiegel entstehen traditionelle, natürliche Produkte.

100 % GENTECHNIKFREI

Ganz Österreich hat eine Fläche von 8,4 Millionen Hektar. Die landwirtschaftlich genutzte Fläche beträgt 2,8 Millionen Hektar – doch kein Quadratmeter für Gentechnikpflanzen. Österreich hat sich von Beginn an gegen Gentechnik ausgesprochen. Daher sind Futtermittel, Milch, Milchprodukte und Käse, sowie Eier und Geflügel zu 100 Prozent gentechnikfrei.

VORREITER IM BIO-LANDBAU

26 Prozent der Agrarfläche wird biologisch bewirtschaftet. Auf den Verpackungen sind EU-Bio-Logo und AMA-Biosiegel staatlich geregelte Hinweise auf diese spezielle Form der Bewirtschaftung. Die gesetzliche Basis ist die EU-Bio-Verordnung 2018/848, für das AMA-Biosiegel gelten noch strengere Richtlinien. Deshalb sind Bio-Nahrungsmittel aus dem Land der Berge gefragte Botschafter von Natürlichkeit und Nachhaltigkeit.

WO AUF TIERWOHL GEACHTET WIRD

Auf Tierwohl wird im Land der Berge ganz besonders geachtet. Die tägliche Stallarbeit, der laufende Kontakt mit den Tieren, z. B. bei der Fütterung und den Hygienemaßnahmen, sind dabei wesentlich.

DER GESCHMACK DER ALMEN

Das Land der Berge ist seit Jahrtausenden auch das Land der Almen. Es gibt etwa 8 000 dieser Berglandschaften mit Grasflächen, die bewirtschaftet werden. Dort weiden Tiere, die sich frei bewegen können. Aus ihrer Milch werden oft direkt auf den Almen Käsespezialitäten hergestellt. Feinschmecker schätzen die besonderen Geschmacksnuancen, die Milch und Käse durchklingen lassen.

KLEINSTRUKTURIERT UND FAMILI R

Im Land der Berge ist die Landwirtschaft klein strukturiert und traditionell verwurzelt. Mehr als 90 Prozent der Betriebe sind familiär geführt. Zumeist leben und arbeiten mehrere Generationen auf einem Hof. Hier zählen Nachhaltigkeit und Tradition mehr als schneller Profit.

HEUMILCH G.T.S

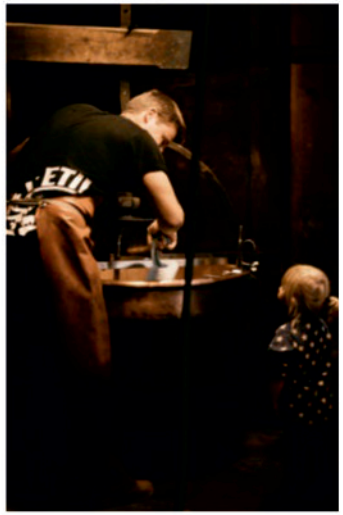
Im Land der Berge wird Heumilch schon seit jeher produziert. Es ist eine ursprüngliche und traditionelle Art der Milchgewinnung. Heumilchkühe fressen Gräser und Kräuter: entweder frisch auf der Weide oder getrocknet als Heu. Seit 2016 ist Heumilch als „garantiert traditionelle Spezialität“ geschützt. So entstehen natürliche Lebensmittel.

Im Land der Berge gibt es zwei behördlich anerkannte Gütezeichen – das AMA-Gütesiegel und das AMA-Biosiegel. Sie stehen für höchste Qualität, österreichische Herkunft und strenge Kontrollen.

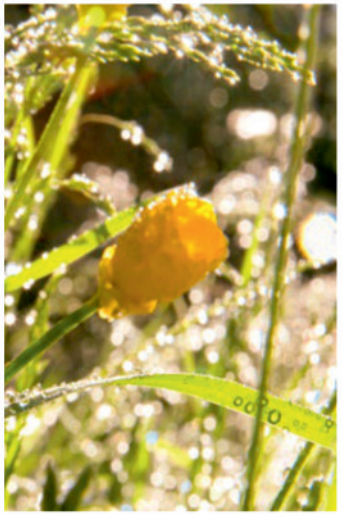
Mehr Informationen finden Sie auf: **ama.global** und **bioinfo.at**

Strenge Tierschutzgesetze und hochwertiges Futter

Nachhaltige und faire **Produktion**



Traditionell **hand-werkliche Herstellung**



Frei von Gentechnik und **frei von** Zusatzstoffen

Garantierte Schweizer Qualität

Erlesene **Genussvielfalt** mit würzigem Geschmack

Was heute Trend ist, ist bei uns Tradition.

Seit Jahrhunderten werden die großen Schweizer Käsesorten nach den Werten hergestellt, die heute für die Käse-Käufer maßgeblich sind.

Switzerland Cheese Marketing GmbH, Neue Poststraße 17, D-85598 Baldham, Tel.: 0 81 06 / 89 87 0, Fax: 0 81 06 / 89 87 10, info@schweizerkaese.de

Schweiz. Natürlich.

Käse aus der Schweiz.
www.schweizerkaese.de

Unsere

Bio-Käse Welt

Allgäuer
Urig
Bio-Heumilch
DEICHKÄSE
ALMBERG
Bio
URIGER
Hannes
demeter
HÖRNLI
Arschle

Deutschland
Geißenpeter

Bio

Bergkäse mit vollmundigem Geschmack, min. 6 Monate gereift, handgepflegte Naturrinde. **Auf Vorbestellung.**

VB - Art.-Nr. 8294 (ca. 3,0 kg, Laib)

Milchart: Ziege | Vollfett | Info: Pasteurisiert

Schweiz
Bio-Sepp

Bio

Bio Schnittkäse aus der Schweiz, hergestellt in einer kleinen Dorfkäserei im Aargau. Goldgelber geschmeidiger Käseteig, feinwürzig im Geschmack. **Auf Vorbestellung.**

VB - Art.-Nr. 8313 (ca. 6,0 kg_ Laib)

Milchart: Kuh | Fett i.Tr.: 54% | Info: Thermisiert

Schweiz
Gewitterkäse

Bio

Rahmhartkäse aus Bio-Kuhmilch, cremiger Teig, der auf der Zunge zergeht. Unser Bestseller nun auch in Bio-Qualität! **Auf Vorbestellung.**

VB - Art.-Nr. 6873 (ca. 6,0 kg, Laib)

Milchart: Kuh | Fett i.Tr.: 57% | Info: Thermisiert

Deutschland
Husumer

Bio

Ähnelt dem Münster, besitzt aber seinen eigenen Charakter. Frisch ist er mild, je länger er reift, desto kräftiger wird er. Cremig-zarter Teig. **Auf Vorbestellung.**

VB - Art.-Nr. 7396 (6x ca. 400 g, kl. Laibchen)

Milchart: Kuh | Fett i.Tr.: 50% | Info: Rohmilch

Deutschland
Meckerfritze

Bio

Würziger Käse mit Tilsiter-Kulturen und schöner Bruchlochung. Das kräftige Aroma verleiht die Naturrinde, die mit Rotkultur gepflegt wurde. **Auf Vorbestellung.**

VB - Art.-Nr. 8292 (ca. 3,0 kg, Laib)

Milchart: Ziege | Vollfett | Info: Pasteurisiert

Deutschland
Kernbeißer

Bio

Außergewöhnlicher Ziegenkäse mit kräftigem Nussaroma im ganzen Käseteig, durch die Zugabe von Bockshornkleesamen, Walnüssen und Kürbiskernen.

Art.-Nr. 8218 (ca. 3,0 kg, Laib)

Milchart: Ziege | Vollfett | Info: Pasteurisiert

Deutschland

Uriger Allgäuer

Biologischer Schnittkäse, aus Heumilch, cremiger Käseteig, Rinde mit Schabzigerklee affiniert. **Auf Vorbestellung.**

VB - Art.-Nr. 8342 (ca. 3,9 kg, Laib)

Milchart: Kuh | Fett i.Tr.: 50% | Info: Pasteurisiert

Deutschland

Spessart Diamant Mini

Cremiger Bio-Ziegenweichkäse in Vollfettstufe. Rinde mit einer Ummantelung aus Pinienasche und feiner Weißkultur. Hier im Kleinformat.

Art.-Nr. 8318 (4 x ca. 150 g)

Milchart: Ziege | Vollfett | Info: Pasteurisiert

Deutschland

Spessartdiamant

Cremiger Bio-Ziegenweichkäse in Vollfettstufe. Rinde mit einer Ummantelung aus Pinienasche und feiner Weißkultur.

Art.-Nr. 8227 (ca. 1,0 kg ,Laib)

Milchart: Ziege | Vollfett | Info: Pasteurisiert

Deutschland

Würzige Hilde

Halbfester Bio-Ziegenschnittkäse mit einer gewürzten Rinde, nach der Rezeptur Hildegard von Bingen. Die Rinde ist mit handgepflückten Kräutern und Blüten verfeinert.

Art.-Nr. 8224 (ca. 1,0 kg, Laib)

Milchart: Ziege | Vollfett | Info: Pasteurisiert

Deutschland

Hörnli mit Kräuterhaube

Camembert aus 100% Ziegenmilch mit Edelschimmel, je nach Reifung schmeckt er mild bis vollmundig. Verfeinert mit einer Kräuterhaube aus erlesenen Bio-Kräutern.

Art.-Nr. 8317 (4 x ca. 150 g)

Milchart: Ziege | Vollfett | Info: Pasteurisiert

Deutschland

Hörnli

Camembert aus 100% Ziegenmilch mit Edelschimmel, je nach Reifung schmeckt er mild bis vollmundig.

Art.-Nr. 8316 (4 x ca. 150 g)

Milchart: Ziege | Vollfett | Info: Pasteurisiert

Deutschland

Deichkäse klein

Bio

Nach hauseigenen Rezepten auf dem Hof hinter dem Deich hergestellt. Rinde mit Bergkäsekulturen gepflegt. **Auf Vorbestellung.**

VB - Art.-Nr. 7395 (ca. 700 g, kl. Laibchen)

Milchart: Kuh | Fett i.Tr.: 50% | Info: Rohmilch

Deutschland

Antons Liebe

Bio

Bio-Weichkäse, cremefarbener Teig, Rinde gelblich-rot, Geschmack cremig-aromatisch. **Auf Vorbestellung.**

VB - Art.-Nr. 7252 (ca. 700 g, kl. Laibchen)

Milchart: Kuh | Fett i.Tr.: 60% | Info: Pasteurisiert

Frankreich

Roucoulons Camembert

Bio

Bio Weichkäse aus Frankreich, aromatisch mit feinwürziger Rinde aus Rot- und Weißkulturen. **Auf Vorbestellung.**

VB - Art.-Nr. 8345 (6 x 125 g, Karton)

Milchart: Kuh | Fett i.Tr.: 55% | Info: Pasteurisiert

Schweiz

Schlemmerkäse Kräuter

Schnittkäse aus Bio Vollmilch, zarter/cremiger Käseteig mit intensiven Walnussaroma.
Die Rinde wird gepflegt mit einer Mischung erlesener Bio-Kräutern.

Top Seller

Art.-Nr. 1405 (ca. 4,0 kg, Laib)
Art.-Nr. 14051 (ca. 2,0 kg, 1/2 Laib)

Milchart: Kuh | Fett i.Tr.: 53% | Info: Thermisiert

Bio

Deutschland

Gepfeffertes Ärschle

Bio

Bio-Weichkäse mit grünen Pfefferkörnern im Käseteig, aromatisch-cremiger Geschmack.

Art.-Nr. 1969 (ca. 700 g, kl. Laibchen)

Milchart: Kuh | Fett i.Tr.: 60% | Info: Pasteurisiert

Holland

Prima Donna Bio

Bio

Typisch italienischer Charakter mit nussigem Geschmack, aus 100% biologischer niederländischer Wiesenmilch hergestellt. Der Prima Donna Bio reift so lange bis er seinen vollendeten Geschmack erreicht hat. **Auf Vorbestellung.**

VB - Art.-Nr. 6500 (ca. 10 kg, Laib)

Milchart: Kuh | Fett i.Tr.: 45% | Info: Pasteurisiert

Österreich

Bioberger Ländle

Bio

Hartkäse, hergestellt aus frischer BIO-Alpenmilch, reift ca. 8 Monate im Naturkeller, Rotkulturreifung. **Auf Vorbestellung.**

VB - Art.-Nr. 7285 (ca. 8,0 kg, Laib)
VB - Art.-Nr. 72851 (ca. 4,0 kg, 1/2 Laib)

Milchart: Kuh | Fett i.Tr.: 50% | Info: Pasteurisiert

Holland

Landana Möhrenkäse

Bio

Biologischer Karottenkäse, reift 4-6 Wochen auf unbehandelten Holzbrettern, um den frischen, cremigen und leicht süßen Möhrengeschmack zu entwickeln. **Auf Vorbestellung.**

VB - Art.-Nr. 8166 (ca. 4,0 kg, Laib)

Milchart: Kuh | Fett i.Tr.: 50% | Info: Pasteurisiert

Holland

Landana Organic

Bio

Biologischer Schnittkäse, charakteristischer fein-würziger Geschmack. **Auf Vorbestellung.**

VB - Art.-Nr. 2691 (ca. 10,0 kg, Laib)
VB - Art.-Nr. 26911 (ca. 5,0 kg, 1/2 Laib)

Milchart: Kuh | Fett i.Tr.: 50% | Info: Pasteurisiert

Holland

Landana Charmeux Kuhmilch

Bio

Biologischer halbfester Rotschmierschnittkäse, zart mit einer leicht bis dunkel orangefarbenen Rinde, Geschmack intensiv sowie cremig-charmant. **Auf Vorbestellung.**

VB - Art.-Nr. 8291 (ca. 4,0 kg, Laib)

Milchart: Kuh | Fett i.Tr.: 50% | Info: Pasteurisiert

Holland

Landana Charmeux Ziegenmilch

Bio

Biologischer halbfester Rotschmierschnittkäse aus Ziegenmilch, zart mit einer leicht bis dunkel orangefarbenen Rinde, Geschmack intensiv sowie cremig-charmant. **Auf Vorbestellung.**

VB - Art.-Nr. 8290 (ca. 4,0 kg, Laib)

Milchart: Ziege | Fett i.Tr.: 50% | Info: Pasteurisiert

Schweiz

Appenzeller

Bio

Der Klassiker aus der Schweiz, feinwürziger Geschmack, mit reiner Bio-Rohmilch hergestellt. **Auf Vorbestellung.**

VB - Art.-Nr. 8333 (ca. 1,7 kg, 1/4 Laib)

Milchart: Kuh | Fett i.Tr.: 48% | Info: Rohmilch

Spanien

Manchego min. 2 Monate gereift

Bio

Biologischer Schafmilchkäse feinwürzig. **Auf Vorbestellung.**

VB - Art.-Nr. 8336 (ca. 2,5 kg, Laib)

Milchart: Schaf | Fett i.Tr.: 50% | Info: Pasteurisiert

Deutschland

Die Blaue Stunde

Bio

Biologischer Schnittkäse, kräftig-würziger Käseteig verfeinert mit kräftigem Blauschimmel, Naturrinde. **Auf Vorbestellung.**

VB - Art.-Nr. 8335 (ca. 220 g)

Milchart: Kuh | Fett i.Tr.: 50% | Info: Rohmilch

Italien

Gorgonzola Dolce

Bio

Bio Gorgonzola Dolce, milder Gorgonzola in Bio Qualität. **Auf Vorbestellung.**

VB - Art.-Nr. 8337 (ca. 1,5 kg, Schale)

Milchart: Kuh | Fett i.Tr.: 48% | Info: Pasteurisiert

Frankreich

Comté min. 4 Monate gereift

Bio

Biologischer Hartkäse aus Sennerei-Herstellung, fruchtig-feinwürziger Geschmack. **Auf Vorbestellung.**

VB - Art.-Nr. 8334 (ca. 4,5 kg, Keilstück)

Milchart: Kuh | Fett i.Tr.: 45% | Info: Rohmilch

Italien

Camembert di Bufala

Bio

Bio Camembert aus 100% Büffelmilch hergestellt, herrlich cremig und frisch im Geschmack, feine Weißkulturrinde. **Auf Vorbestellung.**

VB - Art.-Nr. 8338 (4 x ca. 250 g, Karton)

Milchart: Büffel | Fett i.Tr.: 60% | Info: Pasteurisiert

Deutschland

Altbierkäse

Biologischer Schnittkäse, die Käserinde wurde mit Altbier und Rotkulturen affiniert, feinwürziger Geschmack. **Auf Vorbestellung.**

VB - Art.-Nr. 8343 (ca. 3,8 kg, Laib)

Milchart: Kuh | Fett i.Tr.: 50% | Info: Pasteurisiert

Österreich

Almkönig

Biologischer Schnittkäse in Stangenform, ansprechende Rundlochung, milder-nussiger Geschmack. **Auf Vorbestellung.**

VB - Art.-Nr. 8339 (ca. 2,3 kg, Stange)

Milchart: Kuh | Fett i.Tr.: 45% | Info: Pasteurisiert

Österreich

Bergkäse in Stangenform

Biologischer Bergkäse aus der Steiermark in aufschnittfreundlicher Stangenform. Ausgeprägt kräftig-vollmundiger Geschmack. Min. 3 Monate gereift. **Auf Vorbestellung.**

VB - Art.-Nr. 8340 (ca. 2,3 kg, Stange)

Milchart: Kuh | Fett i.Tr.: 45% | Info: Rohmilch

Deutschland

Wilder Bernd

Biologischer Schnittkäse im Rundlaib, Rinde mit Eichenrindensud und Dinkelkorn gepflegt, kräftig-würziger Geschmack. **Auf Vorbestellung.**

VB - Art.-Nr. 8341 (ca. 3,8 kg, Laib)

Milchart: Kuh | Fett i.Tr.: 50% | Info: Pasteurisiert

Deutschland

Der Blaue Barbier

Biologischer Schnittkäse mit feinwürzigen Käseteig. Die Rinde wird während der Reifezeit mit Whisky, Rosmarin und Blaubeeren affiniert. **Auf Vorbestellung.**

VB - Art.-Nr. 8332 (ca. 4,0 kg, Laib)

Milchart: Kuh | Fett i.Tr.: 50% | Info: Pasteurisiert

Deutschland

Baldauf Wildblumenkäse

Biologischer Schnittkäse, verfeinert mit einer würzigen Bio-Blütenmischung. **Auf Vorbestellung.**

VB - Art.-Nr. 8344 (ca. 3,0 kg, 1/2 Laib)

Milchart: Kuh | Fett i.Tr.: 50% | Info: Pasteurisiert

Unsere
Antipasti
Welt

Oliven

Oliven grün ohne Stein in Kräuteröl

Art.-Nr. 8000 (1,0 kg, Schale)

Oliven

Oliven schwarz ohne Stein in Kräuteröl

Art.-Nr. 8007 (1,0 kg, Schale)

Oliven

Olivenmix, schwarze & grüne Oliven ohne Stein in Kräuteröl

Art.-Nr. 8006 (1,0 kg, Schale)

Oliven

Oliven grün ohne Stein mit Fetakäse in Kräuteröl

Auf Vorbestellung.
VB - Art.-Nr. 8002 (1,0 kg, Schale)

Oliven

Oliven grün ohne Stein in pikanter Mangosoße eingelegt

Auf Vorbestellung.
VB - Art.-Nr. 8001 (1,0 kg, Schale)

Oliven

Oliven schwarz ohne Stein in Mangosoße eingelegt

Auf Vorbestellung.
VB - Art.-Nr. 8008 (1,0 kg, Schale)

Oliven

Oliven grün ohne Stein in Honig-Granatapfelsoße eingelegt

Auf Vorbestellung.
VB - Art.-Nr. 8003 (1,0 kg, Schale)

Oliven

Oliven grün ohne Stein in frischer Zitronensoße

Auf Vorbestellung.
VB - Art.-Nr. 8028 (1,0 kg, Schale)

Oliven

Oliven grün gefüllt mit Orangen in Balsamico-Senf-Honig Dressing

Auf Vorbestellung.
Art.-Nr. 8058 (1,0 kg, Schale)

Oliven

Oliven grün gefüllt mit Frischkäse

Art.-Nr. 8005 (1,4 kg, Schale)

Oliven

Oliven grün & schwarz ohne Stein mit Hirtenkäsewürfeln

Auf Vorbestellung.
VB - Art.-Nr. 8060 (1,0 kg, Schale)

Oliven

Oliven schwarz naturbelassen, mit Stein, getrocknet in Kräuteröl

Auf Vorbestellung.
VB - Art.-Nr. 8039 (1,0 kg, Schale)

Oliven

Kalamata Oliven in Kräuteröl eingelegt

Auf Vorbestellung.
Art.-Nr. 8041 (1,0 kg, Schale)

Antipasti

Champignons gegrillt, gefüllt mit mildem Frischkäse

Auf Vorbestellung.
VB - Art.-Nr. 8042 (1,4 kg, Schale)

Antipasti

Champignons gegrillt, gefüllt mit pikantem Frischkäse

Auf Vorbestellung.
VB - Art.-Nr. 8009 (1,4 kg, Schale)

Antipasti

Champignons gegrillt, eingelegt in Aiolisoße

Auf Vorbestellung.
VB - Art.-Nr. 7130 (1,4 kg, Schale)

Antipasti

Champignons gegrillt, eingelegt in Kräuteröl

Auf Vorbestellung.
VB - Art.-Nr. 8017 (1,4 kg, Schale)

Antipasti

Rote Kirschpaprika, gefüllt mit Frischkäse „Afrika Drops“

Art.-Nr. 1701 (1,0 kg, Schale)

Antipasti

Sweet Orange Peppers, gefüllt mit Frischkäse

Art.-Nr. 7135 (1,0 kg, Schale)

Antipasti

Südafrikanische Mini Kürbisse, gefüllt mit mildem Frischkäse

Auf Vorbestellung.
VB - Art.-Nr. 8043 (1,4 kg, Schale)

Antipasti

Südafrikanische Mini Kürbisse, gefüllt mit pikantem Frischkäse

Auf Vorbestellung.
VB - Art.-Nr. 8029 (1,4 kg, Schale)

Antipasti

Rote Paprikaspitzen, gefüllt mit Frischkäse, eingelegt in Kräuteröl

Auf Vorbestellung.
VB - Art.-Nr. 8010 (1,4 kg, Schale)

Antipasti

Rote Peperoni Lombardi, gefüllt mit Frischkäse

Auf Vorbestellung.
VB - Art.-Nr. 7124 (1,4 kg, Schale)

Antipasti

Grüne Peperoni, gefüllt mit Frischkäse

Auf Vorbestellung.
VB - Art.-Nr. 8011 (1,4 kg, Schale)

Antipasti

Getrocknete Tomaten, eingelegt in Kräuteröl

Art.-Nr. 8013 (1,4 kg, Schale)

Antipasti

Halbgetrocknete Tomaten, eingelegt in Kräuteröl

Auf Vorbestellung.
VB - Art.-Nr. 7125 (1,0 kg, Schale)

Antipasti

Artischockenherzen, eingelegt in Kräuteröl

Auf Vorbestellung.
VB - Art.-Nr. 8053 (1,4 kg, Schale)

Antipasti

Fetakäse in Scheiben, eingelegt in Knoblauch-Kräuteröl

Auf Vorbestellung.
VB - Art.-Nr. 8012 (1,4 kg, Schale)

Antipasti

Fetakäse-Würfel, eingelegt in grünem Pesto

Auf Vorbestellung.
VB - Art.-Nr. 8046 (1,4 kg, Schale)

Antipasti

Fetakäse-Würfel, eingelegt in pikanter Mangosoße

Auf Vorbestellung.
VB - Art.-Nr. 8024 (1,4 kg, Schale)

Antipasti

Mozzarellabällchen, eingelegt in grünem Pesto

Auf Vorbestellung.
VB - Art.-Nr. 8050 (1,4 kg, Schale)

Antipasti

Mozzarellabällchen, eingelegt in pikanter Mangosoße

Auf Vorbestellung.
VB - Art.-Nr. 8025 (1,4 kg, Schale)

Herzliche Grüße aus Pestoria!

Pesto
Grünes Pesto Genovese

Auf Vorbestellung.
VB - Art.-Nr. 8067 (1,0 kg, Schale)

Pesto
Trüffelpesto

Auf Vorbestellung.
VB - Art.-Nr. 7136 (1,0 kg, Schale)

Pesto
Steinpilzpesto

Auf Vorbestellung.
VB - Art.-Nr. 7137 (1,0 kg, Schale)

Antipasti
Fetaki

Auf Vorbestellung.
VB - Art.-Nr. 7139 (1,0 kg, Schale)

Antipasti
Aiolisoße

Auf Vorbestellung.
VB - Art.-Nr. 8068 (1,0 kg, Schale)

Pesto
Rotes Pesto mit Tomaten

Auf Vorbestellung.
VB - Art.-Nr. 8030 (1,0 kg, Schale)

Antipasti
Garnelen in Dillcreme

Auf Vorbestellung.
VB - Art.-Nr. 8066 (1,0 kg, Schale)

Antipasti
Garnelen in Aiolisoße

Auf Vorbestellung.
VB - Art.-Nr. 8202 (1,0 kg, Schale)

Antipasti
Garnelen in Knoblauchöl

Auf Vorbestellung.
VB - Art.-Nr. 7141 (1,0 kg, Schale)

Antipasti
Oktopussalat

Auf Vorbestellung.
VB - Art.-Nr. 8064 (1,0 kg, Schale)

Antipasti
Meeresfrüchtesalat

Auf Vorbestellung.
VB - Art.-Nr. 8065 (1,0 kg, Schale)

Antipasti
Datteln in Bacon

Auf Vorbestellung.
VB - Art.-Nr. 7127 (Schale mit 32 Stück)

Antipasti
Pflaumen in Bacon

Auf Vorbestellung.
VB - Art.-Nr. 8055 (Schale mit 32 Stück)

Quiche mit Lauch

Quiche mit frischem Lauch, Emmentaler, Ei, Sahne, frischem Knoblauch und Gewürzen. **Vegetarisch.**

Auf Vorbestellung.
VB - Art.-Nr. 8103 (ca. 2,0 kg, Torte)

Quiche mit Lachs und feinem Blattspinat

Quiche mit edlem Lachs, Blattspinat, Lauchzwiebeln, Emmentaler, Ei, Sahne und mit edlen Gewürzen verfeinert.

Auf Vorbestellung.
VB - Art.-Nr. 8102 (ca. 2,0 kg, Torte)

Frittata alla Italiana

Mit frischer Zucchini, roter Paprika, zartem Schinken, würzigem italienischem Hartkäse, frischen Lauchzwiebeln. Abgestimmt mit feinen Gewürzen.

Auf Vorbestellung.
VB - Art.-Nr. 8104 (ca. 2,0 kg, Torte)

Tortilla Espanola Torte

Tortilla mit frischen Kartoffeln, zarten Tomaten, würzigem Emmentaler und Zwiebeln. Mit Gewürzen und Knoblauch abgerundet.

Auf Vorbestellung.
VB - Art.-Nr. 8105 (ca. 2,0 kg, Torte)

Stratta Americana

Mit geröstetem Chiabatta-Brot, schwarzen Oliven, frischen Lauchzwiebeln. Überbacken mit würzigem Emmentaler.

Auf Vorbestellung.
VB - Art.-Nr. 8106 (ca. 2,0 kg, Torte)

Quiche Lorraine

Würzig, deftige Torte mit Kochschinken, Bacon, Emmentaler, Sahne, Ei, fein abgestimmt mit edlen Gewürzen.

Auf Vorbestellung.
VB - Art.-Nr. 8100 (ca. 2,0 kg, Torte)

Carne Picada Mexicana

Mit magerem Rindfleisch, Mais, roten Bohnen, Chili, frischen Lauchzwiebeln. Pikant gewürzt und mit Knoblauch abgerundet.

Auf Vorbestellung.
VB - Art.-Nr. 8107 (ca. 2,0 kg, Torte)

Unsere Joghurt Welt

Hinweis
für unsere Kunden:

Die Bestellung zu unserem Joghurt erfolgt 14-tägig.

Südtirol
Alpenjoghurt im Glas Kaffee

Art.-Nr. 2646 (10 x 150 g)

Milchart: Kuh | Fett i.Tr.: 3,7% | Info: aus Heumilch

Südtirol
Alpenjoghurt im Glas Honig-Melisse

Art.-Nr. 2648 (10 x 150 g)

Milchart: Kuh | Fett i.Tr.: 3,7% | Info: aus Heumilch

Südtirol
Alpenjoghurt im Glas Zitrone

Art.-Nr. 2650 (10 x 150 g)

Milchart: Kuh | Fett i.Tr.: 3,7% | Info: aus Heumilch

Südtirol
Alpenjoghurt im Glas Waldfrüchte

Art.-Nr. 2649 (10 x 150 g)

Milchart: Kuh | Fett i.Tr.: 3,7% | Info: aus Heumilch

Südtirol
Alpenjoghurt im Glas Erdbeere

Art.-Nr. 2647 (10 x 150 g)

Milchart: Kuh | Fett i.Tr.: 3,7% | Info: aus Heumilch

Südtirol
Alpenjoghurt im Glas Natur

Art.-Nr. 2651 (10 x 150 g)

Milchart: Kuh | Fett i.Tr.: 4,2% | Info: aus Heumilch

Südtirol
Alpenjoghurt im Glas Magerjoghurt, fettreduziert

Art.-Nr. 2652 (10 x 150 g)

Milchart: Kuh | Fett i.Tr.: 0,1% | Info: aus Heumilch

Südtirol
Vollmilchjoghurt Kaffee

Art.-Nr. 8129 (10 x 2x125 g)

Milchart: Kuh | Fett i.Tr.: 3,7% | Info: Pasteurisiert

Südtirol
Vollmilchjoghurt Zitrone

Art.-Nr. 2624 (10 x 2x125 g)

Milchart: Kuh | Fett i.Tr.: 3,7% | Info: Pasteurisiert

Südtirol
Vollmilchjoghurt Banane

Art.-Nr. 2625 (10 x 2x125 g)

Milchart: Kuh | Fett i.Tr.: 3,7% | Info: Pasteurisiert

Südtirol
Vollmilchjoghurt Ananas

Art.-Nr. 8127 (10 x 2x125 g)

Milchart: Kuh | Fett i.Tr.: 3,7% | Info: Pasteurisiert

Südtirol
Vollmilchjoghurt Aprikose

Art.-Nr. 2626 (10 x 2x125 g)

Milchart: Kuh | Fett i.Tr.: 3,7% | Info: Pasteurisiert

Südtirol
Vollmilchjoghurt Erdbeere

Art.-Nr. 2627 (10 x 2x125 g)

Milchart: Kuh | Fett i.Tr.: 3,7% | Info: Pasteurisiert

Südtirol
Vollmilchjoghurt Kirsch

Art.-Nr. 2657 (10 x 2x125 g)

Milchart: Kuh | Fett i.Tr.: 3,7% | Info: Pasteurisiert

Südtirol
Vollmilchjoghurt Waldfrucht

Art.-Nr. 8130 (10 x 2x125 g)

Milchart: Kuh | Fett i.Tr.: 3,7% | Info: Pasteurisiert

Südtirol
Vollmilchjoghurt Heidelbeere

Art.-Nr. 2659 (10 x 2x125 g)

Milchart: Kuh | Fett i.Tr.: 3,7% | Info: Pasteurisiert

Südtirol
Vollmilchjoghurt Haselnuss

Art.-Nr. 8128 (10 x 2x125 g)

Milchart: Kuh | Fett i.Tr.: 3,7% | Info: Pasteurisiert

Südtirol
Vollmilchjoghurt Früchte-Müsli

Art.-Nr. 2658 (10 x 2x125 g)

Milchart: Kuh | Fett i.Tr.: 3,7% | Info: Pasteurisiert

Südtirol
Vollmilchjoghurt Vanille

Art.-Nr. 2628 (10 x 2x125 g)

Milchart: Kuh | Fett i.Tr.: 3,7% | Info: Pasteurisiert

Südtirol
Vollmilchjoghurt Grüner Apfel

Art.-Nr. 8204 (10 x 2x125 g)

Milchart: Kuh | Fett i.Tr.: 3,7% | Info: Pasteurisiert

Südtirol
Vollmilchjoghurt Kokos

Art.-Nr. 2629 (10 x 2x125 g)

Milchart: Kuh | Fett i.Tr.: 3,7% | Info: Pasteurisiert

Südtirol
Vollmilchjoghurt Williamsbirne/Kamille

Art.-Nr. 8205 (10 x 2x125 g)

Milchart: Kuh | Fett i.Tr.: 3,7% | Info: Pasteurisiert

Südtirol
Vollmilchjoghurt Stracciatella

Art.-Nr. 2656 (10 x 2x125 g)

Milchart: Kuh | Fett i.Tr.: 3,7% | Info: Pasteurisiert

Südtirol
Vollmilchjoghurt Mango

Art.-Nr. 2655 (10 x 2x125 g)

Milchart: Kuh | Fett i.Tr.: 3,7% | Info: Pasteurisiert

Südtirol
Vollmilchjoghurt Natur

Art.-Nr. 8131 (10 x 2x125 g)

Milchart: Kuh | Fett i.Tr.: 4,2% | Info: Pasteurisiert

Südtirol
Sterzinger Köstlichkeiten Honig/Melisse

Art.-Nr. 8124 (10 x 2x125 g)

Milchart: Kuh | Fett i.Tr.: 3,7% | Info: Pasteurisiert

Südtirol
Sterzinger Köstlichkeiten Preiselbeere

Art.-Nr. 8125 (10 x 2x125 g)

Milchart: Kuh | Fett i.Tr.: 3,7% | Info: Pasteurisiert

Südtirol

Sterzinger Köstlichkeiten Granatapfel/Brombeere

Art.-Nr. 8123 (10 x 2x125 g)

Milchart: Kuh | Fett i.Tr.: 3,7% | Info: Pasteurisiert

Südtirol

Sterzinger Köstlichkeiten Mix Honig, Melisse, Birne, Kamille, Grüner Apfel, Heidelbeere

Art.-Nr. 8120 (3 x 8x125 g)

Milchart: Kuh | Fett i.Tr.: 3,7% | Info: Pasteurisiert

Südtirol

Sterzinger Köstlichkeiten Mix Kirsch,Waldfrucht, Zitrusfrüchte, Müsli

Art.-Nr. 8121 (3 x 8x125 g)

Milchart: Kuh | Fett i.Tr.: 3,7% | Info: Pasteurisiert

Südtirol

Sterzinger Joghurt 500g Becher Kaffee

Art.-Nr. 8122 (6 x 500 g)

Milchart: Kuh | Fett i.Tr.: 3,7% | Info: Pasteurisiert

Südtirol

Sterzinger Joghurt 500g Becher Kirsche

Art.-Nr. 7381 (6 x 500 g)

Milchart: Kuh | Fett i.Tr.: 3,7% | Info: Pasteurisiert

Südtirol

Sterzinger Joghurt 500g Becher Heidelbeere

Art.-Nr. 8116 (6 x 500 g)

Milchart: Kuh | Fett i.Tr.: 3,7% | Info: Pasteurisiert

Südtirol

Sterzinger Joghurt 500g Becher Zitrusfrüchte

Art.-Nr. 8117 (6 x 500 g)

Milchart: Kuh | Fett i.Tr.: 3,7% | Info: Pasteurisiert

Südtirol

Sterzinger Joghurt 500g Becher Natur

Art.-Nr. 7380 (6 x 500 g)

Milchart: Kuh | Fett i.Tr.: 4,2% | Info: Pasteurisiert

Südtirol

Sterzinger Joghurt 500g Becher Stracciatella

Art.-Nr. 8119 (6 x 500 g)

Milchart: Kuh | Fett i.Tr.: 3,7% | Info: Pasteurisiert

Südtirol

Sterzinger Joghurt 500g Becher Waldfrüchte

Art.-Nr. 8126 (6 x 500 g)

Milchart: Kuh | Fett i.Tr.: 3,7% | Info: Pasteurisiert

Südtirol

Sterzinger Joghurt 500g Becher Vanille

Art.-Nr. 8118 (6 x 500 g)

Milchart: Kuh | Fett i.Tr.: 3,7% | Info: Pasteurisiert

Südtirol

Fitline Magerjoghurt Pfirsich-Apfel-Karotte, fett- & zuckerreduziert

Art.-Nr. 2653 (10 x 2 x 125 g)

Milchart: Kuh | Fett i.Tr.: 0,1%
50% weniger Zucker als vergleichbare Joghurts

Südtirol

Fitline Magerjoghurt Himbeer-Maracuja, fett- & zuckerreduziert

Art.-Nr. 2654 (10 x 2 x 125 g)

Milchart: Kuh | Fett i.Tr.: 0,1%
50% weniger Zucker als vergleichbare Joghurts

Südtirol

Fitline Magerjoghurt Mango-Mandarine, fett- & zuckerreduziert

Art.-Nr. 8132 (10 x 2 x 125 g)

Milchart: Kuh | Fett i.Tr.: 0,1%
50% weniger Zucker als vergleichbare Joghurts

Südtirol
Bio Vollmilchjoghurt Apfel-Zimt

Bio

Art.-Nr. 8327 (6 x 250 g)

Milchart: Kuh | Fett i.Tr.: 3,5% | Info: Pasteurisiert

Südtirol
Bio Vollmilchjoghurt Kokos-Mandel

Bio

Art.-Nr. 8328 (6 x 250 g)

Milchart: Kuh | Fett i.Tr.: 3,5% | Info: Pasteurisiert

Südtirol
Bio Vollmilchjoghurt Mango-Kurkuma

Bio

Art.-Nr. 8329(6 x 250 g)

Milchart: Kuh | Fett i.Tr.: 3,5% | Info: Pasteurisiert

Südtirol
Bio Vollmilchjoghurt Limette-Ingwer

Bio

Art.-Nr. 8330 (6 x 250 g)

Milchart: Kuh | Fett i.Tr.: 3,5% | Info: Pasteurisiert

Südtirol
Bio Joghurt im Glas Kaffee

Bio

Art.-Nr. 8133 (10 x 150 g)

Milchart: Kuh | Fett i.Tr.: 3,5% | Info: Pasteurisiert

Südtirol
Bio Joghurt im Glas Mango/Vanille

Bio

Art.-Nr. 8139 (10 x 150 g)

Milchart: Kuh | Fett i.Tr.: 3,5% | Info: Pasteurisiert

Südtirol
Bio Mager auf Frucht im Glas - Himbeer

Bio

Art.-Nr. 7371 (10 x 150 g)

Milchart: Kuh | Fett i.Tr.: 0,1% | Info: Pasteurisiert

Südtirol
Bio Mager auf Frucht im Glas - Birne/Ingwer

Bio

Art.-Nr. 7372 (10 x 150 g)

Milchart: Kuh | Fett i.Tr.: 0,1% | Info: Pasteurisiert

Südtirol
Bio Joghurt im Glas Orange

Bio

Art.-Nr. 8134 (10 x 150 g)

Milchart: Kuh | Fett i.Tr.: 3,5% | Info: Pasteurisiert

Südtirol
Bio Joghurt im Glas Banane

Bio

Art.-Nr. 8135(10 x 150 g)

Milchart: Kuh | Fett i.Tr.: 3,5% | Info: Pasteurisiert

Südtirol
Bio Joghurt im Glas Erdbeere

Bio

Art.-Nr. 8136 (10 x 150 g)

Milchart: Kuh | Fett i.Tr.: 3,5% | Info: Pasteurisiert

Südtirol
Bio Joghurt im Glas Heidelbeere

Bio

Art.-Nr. 8137 (10 x 150 g)

Milchart: Kuh | Fett i.Tr.: 3,5% | Info: Pasteurisiert

Südtirol
Bio Joghurt im Glas Vanille

Bio

Art.-Nr. 8138 (10 x 150 g)

Milchart: Kuh | Fett i.Tr.: 3,5% | Info: Pasteurisiert

Südtirol
Bio Joghurt im Glas Natur Mager

Bio

Art.-Nr. 8331 (10 x 150 g)

Milchart: Kuh | Fett i.Tr.: 0,1% | Info: Pasteurisiert

Südtirol
Bio Joghurt im Glas Natur

Bio

Art.-Nr. 8326 (10 x 150 g)

Milchart: Kuh | Fett i.Tr.: 3,5% | Info: Pasteurisiert

Südtirol
Bio Joghurt im Glas Natur LAKTOSEFREI

Bio

Art.-Nr. 2645 (10 x 150 g)

Milchart: Kuh | Fett i.Tr.: 4,2% | Info: Pasteurisiert

Unsere
Frischkäse
Welt

Odenwälder Käsekeller

Out-of-Afrika Frischkäse

Frischkäsezubereitung mit Kirschpaprika verfeinert.

Art.-Nr. 3004 (125 g, Becher)
Art.-Nr. 1412 (ca. 1,0 kg, Schale)

Milchart: Kuh | Doppelrahmstufe | Info: Pasteurisiert

Odenwälder Käsekeller

Spundekäs

Frischkäsezubereitung mit Zwiebel und Paprika. Passt gut zu Wein.

Art.-Nr. 6830 (125 g, Becher)
Art.-Nr. 6831 (ca. 1,0 kg, Schale)

Milchart: Kuh | Doppelrahmstufe | Info: Pasteurisiert

Odenwälder Käsekeller

Schnittlauch Frischkäse

Frischkäsezubereitung mit Schnittlauch verfeinert.

Art.-Nr. 3000 (125 g, Becher)
Art.-Nr. 1220 (ca. 1,0 kg, Schale)

Milchart: Kuh | Doppelrahmstufe | Info: Pasteurisiert

Odenwälder Käsekeller

Lachs Frischkäse

Frischkäsezubereitung mit Räucherlachs und Dill.

Art.-Nr. 3006 (125 g, Becher)
Art.-Nr. 1562 (ca. 1,0 kg, Schale)

Milchart: Kuh | Doppelrahmstufe | Info: Pasteurisiert

Odenwälder Käsekeller

Feigen Frischkäse

Frischkäsezubereitung mit getrockneten Feigen.

Art.-Nr. 3008 (125 g, Becher)
Art.-Nr. 1542 (ca. 1,0 kg, Schale)

Milchart: Kuh | Doppelrahmstufe | Info: Pasteurisiert

Odenwälder Käsekeller

Bärlauch Frischkäse

Frischkäsezubereitung mit Bärlauch verfeinert.

Art.-Nr. 3016 (125 g, Becher)
Art.-Nr. 1588 (ca. 1,0 kg, Schale)

Milchart: Kuh | Doppelrahmstufe | Info: Pasteurisiert

Odenwälder Käsekeller

Pfefferoni Frischkäse

Frischkäsezubereitung mit Pfefferonis verfeinert.

Art.-Nr. 3013 (125 g, Becher)
Art.-Nr. 1826 (ca. 1,0 kg, Schale)

Milchart: Kuh | Doppelrahmstufe | Info: Pasteurisiert

Odenwälder Käsekeller

Meerrettich-Preiselbeer Frischkäse

Frischkäsezubereitung mit Meerrettich und Preiselbeeren.

Art.-Nr. 3009 (125 g, Becher)
Art.-Nr. 1648 (ca. 1,0 kg, Schale)

Milchart: Kuh | Doppelrahmstufe | Info: Pasteurisiert

Odenwälder Käsekeller

Rucola Frischkäse

Frischkäsezubereitung mit Rucola verfeinert.

Art.-Nr. 3002 (125 g, Becher)
Art.-Nr. 1831 (ca. 1,0 kg, Schale)

Milchart: Kuh | Doppelrahmstufe | Info: Pasteurisiert

Odenwälder Käsekeller

Biergartenkäse

Frischkäsezubereitung mit Käse und Röstzwiebeln verfeinert. **Saisonartikel: April - Oktober.**

Art.-Nr. 6832 (125 g, Becher)
Art.-Nr. 1298 (ca. 1,0 kg, Schale)

Milchart: Kuh | Doppelrahmstufe | Info: Pasteurisiert

Odenwälder Käsekeller

Radieschen Frischkäse

Frischkäsezubereitung mit Radieschen verfeinert.

Art.-Nr. 3003 (125 g, Becher)
Art.-Nr. 1705 (ca. 1,0 kg, Schale)

Milchart: Kuh | Doppelrahmstufe | Info: Pasteurisiert

Odenwälder Käsekeller

Grüne-Soße Frischkäse

Frischkäsezubereitung mit den Kräutern der Grünen Soße verfeinert.

Art.-Nr. 3012 (125 g, Becher)
Art.-Nr. 1271 (ca. 1,0 kg, Schale)

Milchart: Kuh | Doppelrahmstufe | Info: Pasteurisiert

Odenwälder Käsekeller

Wintertraum Frischkäse

Frischkäsezubereitung mit Lebkuchengewürz und Zimt verfeinert. **Saisonartikel: Oktober - März.**

Art.-Nr. 3014 (125 g, Becher)
Art.-Nr. 1604 (ca. 1,0 kg, Schale)

Milchart: Kuh | Doppelrahmstufe | Info: Pasteurisiert

Odenwälder Käsekeller

BarbeKuh Frischkäse

Frischkäsezubereitung mit einer rauchig, süß-scharfen Note. **Saisonartikel: April - Oktober.**

Art.-Nr. 2745 (125 g, Becher)
Art.-Nr. 1543 (ca. 1,0 kg, Schale)

Milchart: Kuh | Doppelrahmstufe | Info: Pasteurisiert

Odenwälder Käsekeller

Spargel Frischkäse

Frischkäsezubereitung mit Spargel verfeinert. **Saisonartikel: April - Juli.**

Art.-Nr. 3015 (125 g, Becher)
Art.-Nr. 1818 (ca. 1,0 kg, Schale)

Milchart: Kuh | Doppelrahmstufe | Info: Pasteurisiert

Odenwälder Käsekeller

Birne-Trüffel Frischkäse

Fein fruchtig-aromatisch mit Birnenstückchen und Trüffel.

Art.-Nr. 82831 (125 g, Becher)
Art.-Nr. 8283 (ca. 1,0 kg, Schale)

Milchart: Kuh | Doppelrahmstufe | Info: Pasteurisiert

Odenwälder Käsekeller

Campagna Frischkäse

Fruchtig-aromatisch mit Kräutern und Tomate.

Art.-Nr. 82811 (125 g, Becher)
Art.-Nr. 8281 (ca. 1,0 kg, Schale)

Milchart: Kuh | Doppelrahmstufe | Info: Pasteurisiert

Odenwälder Käsekeller

Honig-Senf Frischkäse

Süß-scharf mit Honig und Senf.

Art.-Nr. 82821 (125 g, Becher)
Art.-Nr. 8282 (ca. 1,0 kg, Schale)

Milchart: Kuh | Doppelrahmstufe | Info: Pasteurisiert

Odenwälder Käsekeller

Cranberry-Pfeffer Frischkäse

Fein-fruchtiger Frischkäse mit Cranberries und einem Hauch Pfeffer.

Art.-Nr. 82801 (125 g, Becher)
Art.-Nr. 8280 (ca. 1,0 kg, Schale)

Milchart: Kuh | Doppelrahmstufe | Info: Pasteurisiert

Odenwälder Käsekeller

Aprikose-Curry Frischkäse

Süß-würzig mit Aprikosenstückchen und Curry.

Art.-Nr. 82841 (125 g, Becher)
Art.-Nr. 8284 (ca. 1,0 kg, Schale)

Milchart: Kuh | Doppelrahmstufe | Info: Pasteurisiert

Odenwälder Käsekeller

Gurke-Knoblauch Frischkäse

Frisch-würzig mit Gurke und einem Hauch Knoblauch.

Art.-Nr. 82851 (125 g, Becher)
Art.-Nr. 8285 (ca. 1,0 kg, Schale)

Milchart: Kuh | Doppelrahmstufe | Info: Pasteurisiert

Holland
Machelle Ananas

Frischkäsezubereitung, schnittfest, mit Ananasstückchen verfeinert, süß und cremig.

Art.-Nr. 1376 (1,3 kg)

Milchart: Kuh | Fett i.Tr.: 50% | Info: Pasteurisiert

Holland
Machelle Ingwer

Frischkäsezubereitung, schnittfest, mit Ingwer verfeinert, süßlich-pikant und cremig.
Auf Vorbestellung.

VB - Art.-Nr. 8301 (1,3 kg)

Milchart: Kuh | Fett i.Tr.: 50% | Info: Pasteurisiert

Holland
Machelle Rum/Rosinen

Frischkäsezubereitung, schnittfest, mit Rum und Rosinen verfeinert, süß und cremig.
Auf Vorbestellung.

VB - Art.-Nr. 8302 (1,3 kg)

Milchart: Kuh | Fett i.Tr.: 50% | Info: Pasteurisiert

Holland
Machelle Apfelsine-Zitrone

Frischkäsezubereitung, schnittfest, mit Apfelsinen- und Zitronenstückchen verfeinert, süß und cremig.

Art.-Nr. 1378 (1,3 kg)

Milchart: Kuh | Fett i.Tr.: 50% | Info: Pasteurisiert

Holland
Machelle Tropische Früchte

Frischkäsezubereitung, schnittfest, mit tropischen Früchten verfeinert, süß und cremig.

Art.-Nr. 1374 (1,3 kg)

Milchart: Kuh | Fett i.Tr.: 50% | Info: Pasteurisiert

Holland
Machelle Cranberry

Frischkäsezubereitung, schnittfest, mit Cranberries verfeinert, süß und cremig.

Art.-Nr. 1373 (1,3 kg)

Milchart: Kuh | Fett i.Tr.: 50% | Info: Pasteurisiert

Spanien

Ziegenfrischkäserolle mit Honig

Frischkäsezubereitung aus 100% Ziegenmilch, verfeinert mit echtem Honig.

Art.-Nr. 3028 (1,0 kg)

Milchart: Ziege | Fett i.Tr.: 50% | Info: Pasteurisiert

Frankreich

Picandou

Der bekannteste Ziegenfrischkäsetaler, mild und frisch im Geschmack. Vielseitig verwendbar in der Küche. **Das „Must Have" in der Theke!**

Art.-Nr. 1344 (2 x 6 Stück, Schale)

Milchart: Ziege | Fett i.Tr.: 45% | Info: Pasteurisiert

Italien

La Casera Robiola Tre Latti

Gereifter Frischkäse aus dem Piemont, sehr zart mit einer feinen Rinde. **Auf Vorbestellung.**

VB - Art.-Nr. 2003 (4 x 300 g)

Milchart: Kuh, Schaf, Ziege
Fett i.Tr.: 49% | Info: Pasteurisiert

Frankreich

Coeur Gourmand Figue Ziegenfrischkäse mit Feigen-Mousse

Ziegenfrischkäsetaler mit feinem Feigenmousse gefüllt, fruchtig-milder Geschmack.

Art.-Nr. 1816 (4 x 80 g)

Milchart: Ziege | Fett i.Tr.: 45% | Info: Pasteurisiert

Österreich

Ziegenkäsetorte Honig-Cranberry

Frischkäsezubereitung aus Ziegenmilch, verfeinert mit einer Honig-Cranberryauflage. **Auf Vorbestellung.**

VB - Art.-Nr. 7313 (1,0 kg)

Milchart: Ziege | Fett i.Tr.: 45% | Info: Pasteurisiert

Österreich

Ziegenkäsetorte Kräuter

Frischkäsezubereitung aus Ziegenmilch, verfeinert mit feinen Wildkräutern.

Art.-Nr. 7317 (1,0 kg)

Milchart: Ziege | Fett i.Tr.: 45% | Info: Pasteurisiert

Österreich

Ziegenröllchen Pfeffer

Frischkäsezubereitung aus Ziegenmilch, verfeinert mit Pfeffer. **Auf Vorbestellung.**

VB - Art.-Nr. 5081 (5 x 100 g)

Milchart: Ziege | Fett i.Tr.: 45% | Info: Pasteurisiert

Österreich

Ziegenröllchen Wildkräuter

Frischkäsezubereitung aus Ziegenmilch, verfeinert mit einer Wildkräutermischung.

Art.-Nr. 5083 (5 x 100 g)

Milchart: Ziege | Fett i.Tr.: 45% | Info: Pasteurisiert

Frankreich

Ziegenfrischkäse mit Papaya

Ziegenfrischkäsetaler mit feinen Papayastückchen, fruchtig-milder Geschmack.

Art.-Nr. 1425 (Ktn. 6 x 80 g)

Milchart: Ziege | Fett i.Tr.: 45% | Info: Pasteurisiert

Deutschland

Frago Frischkäse zur Verarbeitung 3,5 kg Schale

Doppelrahmfrischkäse mit sahnig-frischem Geschmack, optimal zur Herstellung von Frischkäsezubereitungen geeignet.

Art.-Nr. 1221 (3,5 kg, Schale)

Milchart: Kuh | Fett i.Tr.: 70% | Info: Pasteurisiert

Deutschland

Frago Frischkäse zur Verarbeitung 1,5 kg Schale

Doppelrahmfrischkäse mit sahnig-frischem Geschmack, optimal zur Herstellung von Frischkäsezubereitungen geeignet.

Art.-Nr. 1801 (1,5 kg, Schale)

Milchart: Kuh | Fett i.Tr.: 70% | Info: Pasteurisiert

Norwegen

Snofrisk

Frischkäse aus 80% Ziegenmilch und 20% Kuhsahne, herrlich frischer Geschmack, gut zur Weiterverarbeitung in der Küche geeignet.

Art.-Nr. 1753 (Dose 1,0 kg)

Milchart: Ziege, Kuh
Fett i.Tr.: 50% | Info: Pasteurisiert

Deutschland

Allgäuer Frischkäse zur Verarbeitung im 5 kg Eimer

Doppelrahmfrischkäse mit sahnig-frischem Geschmack, optimal zur Herstellung von Frischkäsezubereitungen geeignet.

Art.-Nr. 1750 (5,0 kg, Eimer)

Milchart: Kuh | Fett i.Tr.: 70% | Info: Pasteurisiert

Unsere
Gebäck
Welt

Holland

Käsegebäck mit echtem Schweizer Gruyère

Art.-Nr. 1151 (100 g, Karton à 10 Stück)

Holland

Käsegebäck Mediterran mit getrockneten Tomaten

Art.-Nr. 1268 (100 g, Karton à 10 Stück)

Holland

Käsegebäck mit feinwürzigem Gouda

Art.-Nr. 1377 (100 g, Karton à 10 Stück)

Holland

Käsegebäck mit original Parmigiano Reggiano

Art.-Nr. 1149 (60 g, Karton à 12 Stück)

Holland

Käsegebäck mit edlem Cheddar

Art.-Nr. 1401 (100 g, Karton à 10 Stück)

Spanien

Tortas mit Olivenöl in Fladenform

Art.-Nr. 5101 (180 g, Karton à 10 Stück)

Spanien

Tortas mit Orange in Fladenform

Art.-Nr. 5103 (180 g, Karton à 10 Stück)

Spanien

Tortas mit feinen Kräutern in Fladenform

Art.-Nr. 5104 (170 g, Karton à 10 Stück)

Holland

Wolf's Sommelier Emmentaler Schnecken mit Tomate

Art.-Nr. 7241 (75 g, Karton à 10 Stück)

Holland

Wolf's Sommelier Emmentaler Schnecken mit Zwiebeln

Art.-Nr. 7242 (75 g, Karton à 10 Stück)

Holland

Wolf's Sommelier Käsfüß Kräuter

Art.-Nr. 1181 (100 g, Karton à 10 Stück)

Holland

Wolf's Sommelier Käsfüß Emmentaler & Zwiebel

Art.-Nr. 1553 (100 g, Karton à 10 Stück)

Holland

Wolf's Sommelier Käsfüß italienischer Hartkäse

Art.-Nr. 1555 (100 g, Karton à 10 Stück)

Holland

Wolf's Sommelier Käsfüß Gouda & Sesam

Art.-Nr. 1577 (100 g, Karton à 10 Stück)

Holland

Wolf's Sommelier Käsfüß Kümmel

Art.-Nr. 1597 (100 g, Karton à 10 Stück)

Südtirol
Knusper Mini`s kleines Schüttelbrot mit Sesam & Kürbiskernen

Art.-Nr. 6967 (150 g, Karton à 12 Stück)

Südtirol
Schüttelbrot aus Südtirol

Art.-Nr. 1007 (200 g, Karton à 12 Stück)

Südtirol
Knusperstangen mit Oliven

Art.-Nr. 6711 (200 g, Karton à 10 Stück)

Südtirol
Knusperstangen mit Sesam

Art.-Nr. 6712 (200 g, Karton à 10 Stück)

Südtirol
Knusperstangen mit Rosmarin

Art.-Nr. 6713 (200 g, Karton à 10 Stück)

Südtirol
Knusperperlen Lauge mit Salz

Art.-Nr. 8254 (75 g, Karton à 10 Stück)

Südtirol
Knusperperlen Knoblauch-Zwiebel

Art.-Nr. 8255 (75 g, Karton à 10 Stück)

Südtirol
Knusperperlen mit Rosmarin

Art.-Nr. 8256 (75 g, Karton à 10 Stück)

Ungarn
Käsetaler Natur

Art.-Nr. 1077 (150 g, Karton à 12 Stück)

Ungarn
Käsetaler Kümmel

Art.-Nr. 1078 (150 g, Karton à 12 Stück)

Ungarn
Nibelungentaler mit Käse feinwürzig

Art.-Nr. 1980 (80 g, Karton à 10 Stück)

Afrika Drops mit Frischkäse ... 88
Afrikabrietorte gefüllt ... 16
Aiolisoße ... 91
Almwolf Bergkäse ... 30
Alpenjoghurt Glas 150g ... 96
Alpkäse Baldauf ... 35
Alta Badia ... 40
Alte Hexe ... 36
Alte Sennerin ... 46
Amore di Chianti ... 14
Appenzeller edelwürzig ... 36
Appenzeller extra-würzig ... 44
Appenzeller kräftig-würzig ... 44
Appenzeller mild-würzig ... 44
Aprikosenkäse ... 12
Arlberger ... 47
Artischockenherzen Kräuteröl ... 89
Au Bouchon ... 65
Bärlauchbrietorte gefüllt ... 16
Bärlauchkäse ... 15
Bärlauchkäse-SB ... 22
Baskeriu ... 57
Bauerngouda jung ... 53
Bauernkäse Kümmel ... 55
Bauernkäse Bärlauch ... 55
Bauernkäse Bier ... 55
Bauernkäse Bockshornklee ... 55
Bauernkäse Peperoni ... 55
Bauernkäse Pfeffer ... 55
Bauernkäse Ziege griechisch ... 55
Bauernkäse Ziege Schwarzkümmel ... 55
Bauernstolz Ziegenmilch ... 49
Bauerstolz Kuhmilch ... 49
Beemster mild ... 54
Beemster pikant ... 54
Beemster XO. ... 41
Beerentraum ... 12
Belper Knolle alt ... 37
Bergamino di Bufala ... 56
Bergbauernkäse Südtirol ... 56
Bergkäse 180 Tage ... 40
Bergkäse 300 Tage ... 40
Bergseekäse ... 31
Bio Almkönig ... 83
Bio Altbierkäse ... 83
Bio Antons Liebe rot ... 80
Bio Appenzeller ... 82
Bio Bergkäse ... 83
Bio Camembert di Bufala ... 82
Bio Comté 6-8 Monate ... 82
Bio Deichkäse klein ... 80
Bio Der Blaue Barbier ... 83
Bio Die Blaue Stunde ... 82
Bio Geißenpeter ... 78
Bio Gepfeffertes Ärschle ... 80
Bio Gewitterkäse ... 78
Bio Gorgonzola Dolce ... 82
Bio Hörnli ... 79
Bio Hörnli mit Kräuterhaube ... 79
Bio Husumer ... 78
Bio Joghurt Glas 150g ... 102-103
Bio Kernbeißer ... 78
Bio Landana Charmeux Kuhmilch ... 81
Bio Landana Charmeux Ziegenmilch ... 81
Bio Landana Möhrenkäse ... 81
Bio Landana Organic ... 81
Bio Manchego ... 82
Bio Meckerfritze ... 78
Bio Prima Donna ... 81
Bio Roucoulons Camembert ... 80
Bio Schlemmerkäse Kräuter ... 30
Bio Schlemmerkäse Kräuter ... 80
Bio Schlemmerkäse-SB ... 23
Bio Spessart Diamant ... 79
Bio Spessart Diamant Mini ... 79
Bio Uriger Allgäuer ... 79
Bio Vollmilchjoghurt 250g ... 102
Bio Wildblumenkäse ... 83
Bio Wilder Bernd ... 83
Bio Würzige Hilde ... 79
Bioberger Ländle ... 81
Bio-Sepp ... 78
Birnenkäs ... 12
Bleu d'Auvergne ... 60
Blue Stilton ... 41
Blütenkäse ... 15
Braukäse Ländle ... 47
Brebirousse d'Argental ... 69
Brebis d'Argental ... 69
Brebis du Vivarois ... 69
Brie de Meaux 1/4 ... 65
Brie de Meaux Dongé ... 65
Brie Marie Harel ... 65
Brique Ermitage ... 64
Buche du Pilat ... 65
Büffelcamembert ... 70
Büffelcamembert mit Trüffel ... 70
Butterkäse ... 58
Calvados Camembert ... 67
Camembert Bertrand ... 67
Camembert Charles VII ... 68
Camembert Royal ... 67
Capra-Rote Ziege ... 59
Carne Picada Mexicana ... 93
Champignons gegrillt in Aiolisoße ... 88
Champignons gegrillt Kräuteröl ... 88
Champignons gegrillt mit Frischkäse ... 88
Champignons gegrillt
mit pikantem Frischkäse ... 88
Cheddar ... 41
Chevre d'Argental ... 69
Chevre du Vivarois ... 69
Comté 24 Monate ... 35
Comté 4-6 Monate ... 35
Coulommiers Dongé ... 68
Coulommiers Gillot Noir ... 68
Cravanzina ... 70
Crembri ... 70
Cremeux de Bourgogne ... 64
Cremoulin ... 68
Cru des Alpes ... 35
Datteln in Bacon ... 92
Delice de Bourgogne ... 67
Der edle Maxx 365 ... 36
Der freche Maxx ... 44
Der scharfe Maxx ... 44
Die Wilde Hilde ... 45
Dijonsenfbergkäse ... 15
Dijonsenfkäse ... 15
Dijonsenfkäse-SB ... 20
Dolaner ... 54
Dolomitenkönig ... 56
Don Bernardo 12 Monate ... 39
Don Bernardo 6 Monate ... 39
Dornfelder-Winzerkäse ... 14
Drachenblut ... 17
Drachenkäse ... 13
Ebbelwoi Käse ... 13
Eiskellerkäse ... 18
Eiskellerkäse 13 ... 18
Eiskellerkäse-SB ... 23
Elsässer Winzerkäse ... 66
Emmentaler Aggenstein ... 35
Emmentaler Allgäu ... 35
Emmentaler Allgäu Riegel ... 35
Emmentaler Schnecken ... 115
Emmentaler Schweiz AOP ... 34
Ennstaler Edelweichkäse ... 64
Ennstaler Rahmcamembert ... 64
Epoisses Berthaut ... 66
Epoisses Coupe ... 66
Espressokäse ... 13
Farcitura Mista ... 59
Farcitura Mista-SB ... 22
Feigenkäse ... 12
Feigentarte-SB ... 21
Feinschmeckerplatte 3-fach sortiert ... 30
Feinschmeckerplatte Kräuter ... 30
Feinschmeckerplatte Paprika ... 30
Feinschmeckerplatte Pfeffer ... 30
Fetakäse in Knoblauchöl ... 90
Fetaki ... 91
Fetawürfel in grünem Pesto ... 90
Feuervogel ... 13
Feuervogel-SB ... 21
Fitline Magerjoghurt 125g ... 101
Fontal ... 56
Fontina ... 56
Fougerus ... 68
Fourme d'Ambert ... 60
Fribourger Vacherin Classic ... 45
Frischkäse 1,5 kg ... 111
Frischkäse 3,5 kg ... 111
Frischkäse 5 kg ... 111
Frischkäsezubereitung
verschiedene Sorten ... 106-108
Frischkäse-Pralinen ... 27
Frittata alla Italiana ... 93
Fromager d'Affinois ... 64
Fußballtorte ... 16
Garnelen in Aiolisoße ... 92
Garnelen in Dillcreme ... 92
Garnelen in Knoblauchöl ... 92
Getrocknete Tomaten Kräuteröl ... 89
Gewitterkäse ... 36
Gorgonzola Dolce ... 71
Gorgonzola Gold ... 71
Gouda Kreuzkümmel ... 54
Gräddost Natur ... 57
Gräddost Schnittlauch ... 57
Gran Biraghi ... 37
Gran Biraghi gehobelt ... 37
Gran Cremé Cantorel ... 64
Grana Padano D.O.P. ... 37
Grashüpferkäse ... 45
Grillstange Curry-SB ... 21
Grillstange Kräuter-Knoblauch-SB ... 21
Grillstange Zitrone-Chili-SB ... 21
Gruyére Supercut ... 34
Gutshofkäse Schloß Salut ... 58
Halbgetrocknete Tomaten Kräuteröl ... 89
Heidiland mild ... 44
Heidiland würzig ... 44
Helvetikuss ... 45
Hercule ... 40
Heu 55 der Feurige ... 12
Heu 55 der Indische ... 12
Heublütenkäse ... 48
Hexenkäse ... 14
Hexenkäse-SB ... 20
Himbeersenfkäse ... 15
Himbeersenfkäse-SB ... 21
Hofkäse Bregenzwald ... 48
Höhlenemmentaler Schweiz AOC ... 34
Höhlengruyére Premier Cru ... 34
Höhlengruyére schwarz ... 31
Holunderkäse ... 48
Holunderkäse-SB ... 20
Hornkuhkäse ... 46
Iberico Dreimilchkäse ... 39
Jakobskäse ... 37
Jarlsberg ... 57
Jonge Meiden ... 54
Jurabergkäse ... 29
Käsegebäck ... 114
Käsetaler ... 117
Käsfüß ... 115
Kellerkäse ... 14
Kellerkäse-SB ... 20
Kleinbergkäse ... 40
Kleiner Spanier ... 59
Klostertaler ... 47
Knusper Mini's ... 116
Knusperperlen ... 116
Knusperstangen ... 116
Königsbrie Bärlauch ... 17
Königsbrie Honig-Senf ... 17
Königsbrie Pfefferoni ... 17
Königsbrie Pilz-Trüffel ... 17
Kräuterbengel ... 13
Kräuterkäse ... 15
Kräuterkäse-SB ... 23
Kraxlerkäse ... 30
Kraxlerkäse-SB ... 23

Kristallbergkäse ... 29
Kuhmilchcamembert italienisch ... 70
La Baguette ... 68
La Tur ... 70
Landana 1000 Tage ... 41
Landana Blue ... 51
Landana Brennnessel ... 51
Landana Chili Sambal ... 50
Landana Grünes Pesto ... 50
Landana Jersey Mild ... 51
Landana Jersey Old ... 51
Landana Jersey Pikant ... 51
Landana Jersey XO ... 41
Landana Knoblauch ... 50
Landana Kümmel ... 51
Landana Rotes Pesto ... 50
Landana Schafsgouda mild ... 53
Landana Senf ... 50
Landana Walnuss ... 50
Landana Ziegenkäse Honig-Thymian ... 52
Landana Ziegenkäse italienische Kräuter ... 52
Landana Ziegenkäse Knoblauch-Brennnessel ... 52
Landana Ziegenkäse Koriander-Bockshornklee ... 52
Landana Ziegenkäse mild ... 53
Landana Ziegenkäse Blue ... 52
Landana Ziegenkäse Rosmarin ... 52
Landana Ziegenkäse Trüffel ... 52
Landana Ziegenkäse Walnuss-Feige ... 52
Langres ... 66
Le Marechal ... 36
Le Montagnard ... 67
Löffelgorgonzola ... 71
Löffelgorgonzola mit Trüffel ... 71
L'Ortolan ... 67
Machelle Apfelsine-Zitrone ... 109
Machelle Ananas ... 109
Machelle Cranberry ... 109
Machelle Ingwer ... 109
Machelle Rum/Rosinen ... 109
Machelle Tropische Früchte ... 109
Manchego Casa del Campo ... 39
Manchego Rohmilch ... 39
Mediterrano ... 18
Mediterrano-SB ... 20
Meeresfrüchtesalat ... 92
Moliterno al Tartufo ... 38
Montforter ... 47
Morbier ... 60
Mostkäse ... 47
Mozzarellabällchen in grünem Pesto ... 90
Mozzarellabällchen in Mangosoße ... 90
Müller Thurgau Rezent ... 45
Münster AOC ... 66
Münster AOP ... 66
Münster Kümmel ... 66
Nazareth classic ... 57
Nazareth light ... 57
Nibelungentaler ... 117
No.1 Käse ... 29
No.1-SB ... 23
Nordseekäse ... 58
Nussecke ... 14
Nussecke-SB ... 20
Odenwälder Kesselkäse ... 17
Oktopussalat ... 92
Oliven grün gefüllt mit Frischkäse ... 87
Oliven grün gefüllt mit Orange ... 87
Oliven grün Honig-Granatapfelsoße ... 87
Oliven grün Kräuteröl ... 86
Oliven grün Mangosoße ... 86
Oliven grün mit Fetakäse ... 86
Oliven grün Zitronensoße ... 87
Oliven Kalamata Kräuteröl ... 87
Oliven mix mit Hirtenkäsewürfel ... 87
Oliven schwarz getrocknet Kräuteröl ... 87
Oliven schwarz Kräuteröl ... 86
Oliven schwarz Mangosoße ... 87
Olivenmix Kräuteröl ... 86
Orangenpfefferkäse ... 49
Paglietta Piemontese ... 71
Paprikaspitzen rot mit Frischkäse ... 89
Parmigiano Reggiano ... 37
Parrano ... 54
Pavé d'Affinois ... 69
Pecorino „Pepato" mit schwarzem Pfeffer ... 38
Pecorino Balsamico Smeraldo ... 38
Pecorino Romano D.O.P ... 38
Pecorino Sardo ... 38
Pecorino Toscana Mona Lisa ... 59
Peperoni grün mit Frischkäse ... 89
Peperoni rot Lombardi mit Frischkäse ... 89
Pera Blu ... 16
Pesto Genovese ... 91
Pesto Rosso ... 91
Pesto Steinpilz ... 91
Pesto Trüffel ... 91
Pétit Basque ... 40
Peyrigoux ... 68
Pfefferbursche ... 14
Pfefferbursche-SB ... 21
Pfefferonibrietorte gefüllt ... 16
Pflaumen in Bacon ... 92
Picandou ... 110
Pié d'Angloys ... 67
Prestige de Bourgogne ... 64
Prima Donna Fino ... 53
Prima Donna Maturo ... 53
Provolette ... 59
Provolone Piccante D.O.P. ... 59
Pustertaler Südtirol ... 56
Queso de Luna ... 31
Queso de Luna-SB ... 22
Quiche Lorraine ... 93
Quiche mit Lachs & Blattspinat ... 93
Quiche mit Lauch ... 93
Raclette Stange Chili ... 48
Raclette Stange ... 47
Raclette Stange grüner Pfeffer ... 48
Reblochon ... 60
Robiola Tre Latti ... 110
Rochebaron ... 68
Rondo Aprikose Senf-SB ... 22
Rondo Campagna-SB ... 22
Rondo Himbeer-SB ... 22
Rondo Kirschpaprika ... 18
Rondo Kräuter-Knoblauch ... 18
Rondo Trüffel ... 18
Rondo Zaziki ... 18
Roquefort AOC ... 60
Roquefort Papillon ... 60
Rosso di Lago ... 71
Rote Hexe ... 45
Roter Teufel ... 36
Roter Teufel extra ... 36
Rotweinkäse Ländle ... 47
Rotwildkäse ... 45
Roucoulons ... 67
Rucksackkäse ... 14
Rucksackkäse-SB ... 20
Saint Agur ... 65
Saint André ... 65
Saint Jaques natur ... 66
Scamorza Affumicata ... 59
Schafkäse höhlengereift ... 39
Schafmilchcamembert italienisch ... 70
Schlosskeller Chuebergchäs ... 34
Schornsteinfeger ... 18
Schornsteinfeger-SB ... 23
Schüttelbrot ... 116
Schweizer Dorfkäse ... 29
Schweizer Kreuzkäse ... 46
Senfträume Aprikose ... 26
Senfträume Birne ... 26
Senfträume Drachenblut ... 26
Senfträume Erdbeer-Pfeffer ... 26
Senfträume Feige ... 26
Senfträume Himbeer-Zitronenmelisse ... 26
Senfträume Johannisbeer-Chili ... 26
Senfträume Sortimentskarton ... 26
Sepplikäse ... 29
Slanke Anke ... 54
Snofrisk ... 111
Soignon Ziegenbrie ... 69
Sonnenscheinkäse ... 31
Sonnenscheinkäse-SB ... 21
Spanischer Schafkäse Rosmarin-SB ... 22
Spundekäs ... 106
St. Galler Klosterkäse ... 46
Sterzingerköstlichkeiten Joghurt 125g ... 99-100
Sterzingerköstlichkeiten Joghurt 500g ... 100-101
Stilfser Südtirol ... 56
Stratta Americana ... 93
Südafrikanische Mini Kürbisse mit Frischkäse ... 89
Südafrikanische Mini Kürbisse mit pikantem Frischkäse ... 89
Sweet Orange Peppers mit Frischkäse ... 88
Taleggio ... 57
Tartufo ... 49
Tête de Moine AOP ... 46
Tilstiter ... 58
Toggenburger Chueli ... 46
Tomme de Savoie ... 60
Tortas ... 114
Tortilla Espanola Torte ... 93
Trappe Echourgnac ... 60
Trufado ... 39
Trüffelbrietorte gefüllt ... 16
Val du Val ... 37
VegaStar Aprikose Ringelblume-SB ... 25
VegaStar Bockshornklee Kräuter ... 25
VegaStar Bockshornklee Kräuter-SB ... 24
VegaStar Campagna ... 25
VegaStar Campagna-SB ... 24
VegaStar Curry ... 25
VegaStar Curry-SB ... 24
VegaStar Kräuter Knoblauch ... 25
VegaStar Kräuter Knoblauch-SB ... 24
VegaStar Lemon Chili ... 25
VegaStar Lemon Chili-SB ... 24
VegaStar Ringelblume-SB ... 25
Vinschger Südtirol ... 56
Vollmilchjoghurt 125g ... 97-99
Wanderkäse Bregenzerwald ... 48
Weichkäsetorte Le Maubert ... 64
Weißer Feigenkäse-SB ... 22
Wensleydale Cranberry ... 41
Wensleydale Mango Ingwer ... 41
Wiesenzauber ... 45
Wildblumenkäse ... 49
Wolfdammer ... 31
Ziegen-Camembert ... 73
Ziegen-Camembert Blüte ... 73
Ziegen-Camembert Feige ... 72
Ziegen-Camembert Frühling ... 72
Ziegen-Camembert Herbst ... 72
Ziegen-Camembert italienisch ... 70
Ziegen-Camembert mit Kräuterhaube ... 73
Ziegen-Camembert Natur & Kräuterhaube Mix ... 73
Ziegen-Camembert Orange ... 73
Ziegen-Camembert Schnittlauch ... 72
Ziegen-Camembert Sommer ... 72
Ziegen-Camembert Winter ... 72
Ziegenfrischkäse Feige ... 110
Ziegenfrischkäse Papaya ... 111
Ziegenfrischkäserolle Honig ... 110
Ziegenkäse mild Stange ... 53
Ziegenkäse Premium ... 53
Ziegenkäse Trüffel ... 49
Ziegenkäserolle ... 69
Ziegenkäsetorte Honig-Cranberry ... 110
Ziegenkäsetorte Kräuter ... 110
Ziegenkopfbrie mit Kräutern der Provence ... 73
Ziegen-Münster ... 73
Ziegenröllchen Pfeffer ... 110
Ziegenröllchen Wildkräuter ... 110
Ziegenzauber Cranberry Orange-SB ... 23
Ziegenzauber Lavendel-SB ... 23
Ziegenzauber Lavendel-Zitronenthymian ... 13
Ziegenzauber Orange-Cranberry ... 13
Zillertaler Bergkäse ... 40
Zitronenpfefferkäse Baldauf ... 49

Impressum

Käse Wolf GmbH & Co. KG
Reinhard-Müller-Ring 1a
64853 Otzberg

Telefon: 06162 - 914 86 80
Telefax: 06162 - 919 53 13
E-Mail: verkauf@kaese-wolf.de

Geschäftsführer:
Wolf Verwaltungs GmbH

Umsatzsteuer-Identifikationsnummer
gemäß §27 a Umsatzsteuergesetz:
DE 327096763

Öko-Kontroll-Nummer: DE-ÖKO-039

Gestaltung Katalog & Fotos der Produktwelten:
André Schösser (www.andreschoesser.com)

Der Herausgeber hat das Sortiment mit größter Sorgfalt zusammengestellt. Für evtl. sachliche (u.a. Angaben zu Rohmilch, Thermisiert und Pasteurisiert etc.) oder druck-technische Fehler kann keine Haftung übernommen werden.

Irrtümer, Änderungen und Verbesserungen vorbehalten!

Der Käse Wolf

Wir hoffen Sie hatten eine angenehme Reise
durch unsere Käsewelt? Bis bald.

Käse Wolf GmbH & Co.KG
Reinhard-Müller-Ring 1A
D-64853 Otzberg-Lengfeld

Telefon: 06162-914 86 80
Fax: 06162-919 53 13
Mail: verkauf@kaese-wolf.de

www.kaese-wolf.de