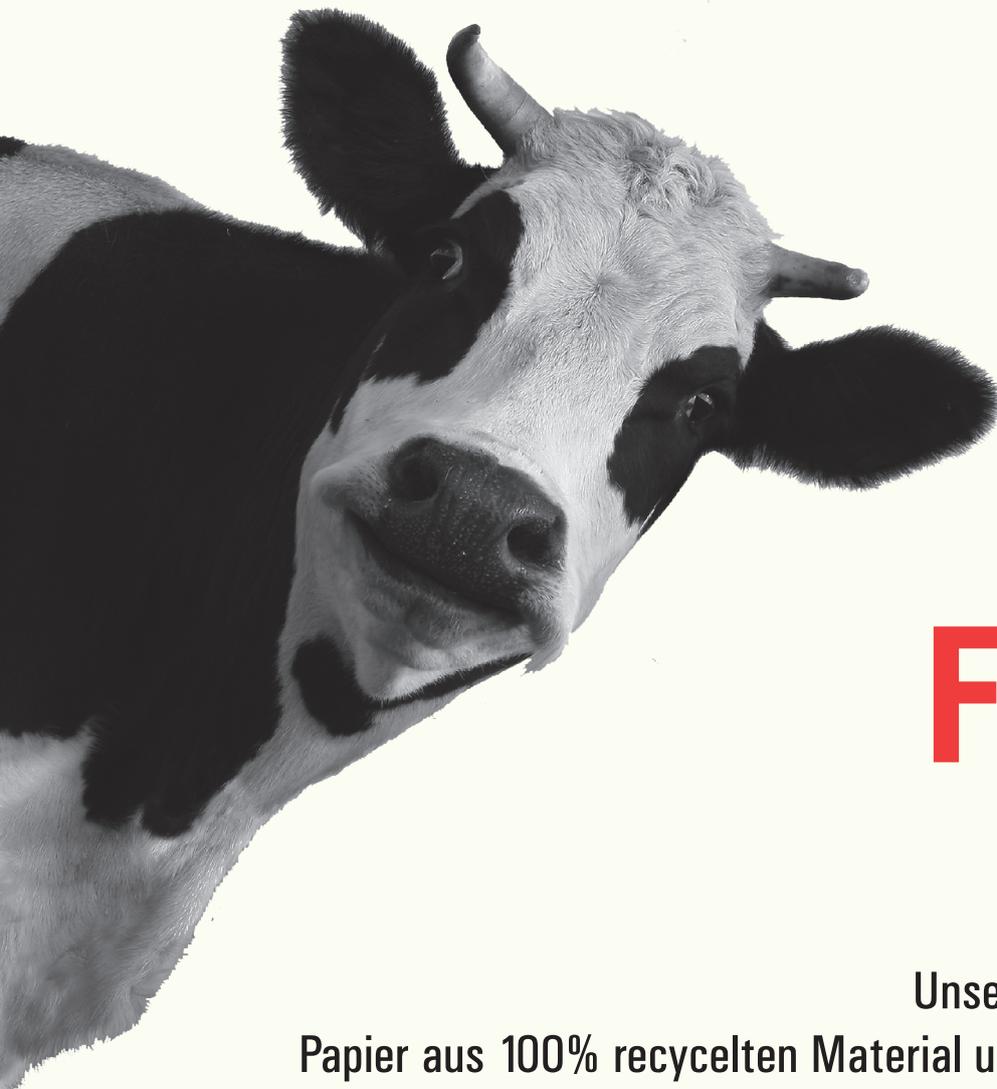


Ausgabe 01/2020

Ruwisch & Zuck 
DIE KÄSESPEZIALISTEN

Cheese-NEWS



Frühjahr

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

Hofkäserei Jithof

aus Bargstedt



ZIEGENKÄSE mit HEXENKRÄUTER

Niedersachsen (1,3 kg 50 %)

Der handwerklich hergestellte Ziegenkäse erhält durch Hexenkräuterrinde und **6-wöchige** Reifung sein würziges Aroma.

Ziegenmilch -L Art.-Nr. 14-1515 **aromatisch**



RINGELBLUMENLAIB

Niedersachsen (1,2 kg 50 %)

Durch die Ringelblütenmischung und die **4-wöchige** Reifung erhält er sein fein-würziges Aroma. Die Blumen an der Rinde sind essbar.

Kuhmilch Art.-Nr. 14-1564 **aromatisch**



HAMBURGER PFEFFERSACK 1/2 LAIB

Niedersachsen (2,5 kg 50 %)

Schnittkäse mit essbarer Naturrinde mit grünem und buntem Pfeffer aus einer niedersächsischen Hofkäserei. **3 Monate** gereift.

Kuhmilch Art.-Nr. 14-1511 **kräftig**



JITHOFER BOCKSHORNKLEEKÄSE

Niedersachsen (5,0 kg 50 %)

In der Jithofer Hofkäserei hergestellt und **2 Monate** gelagert. Der Bockshornklee ergibt das nussige Aroma des Käses.

Kuhmilch Art.-Nr. 14-1513 **aromatisch**



HAMBURGER KAPITÄNSKÄSE

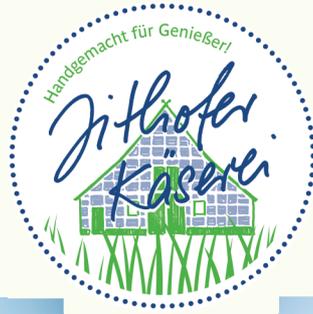
Niedersachsen (6,0 kg 50 %)

Ein handgemachter Käse für Genießer, der nach bäuerlicher Tradition auf dem Stader Geest an der Aue **3 Monate** reift.

Kuhmilch -L Art.-Nr. 01-1508 **pikant**

Hofkäserei Jithof

aus Bargstedt



Der Jithof liegt zwischen Hamburg und Bremen auf der Stader Geest und wird bereits seit **12 Generationen** bewirtschaftet.



Rund **90 Braunviehkühe** sind die Rohstofflieferanten. Die Eiweißzusammensetzung der Milch dieser speziellen Rasse ist besonders günstig für die Käseherstellung.



Den Hofbetreiber Annette Alpers-Tipke und Klaus Tipke liegt das Wohlergehen ihrer Vierbeiner sehr am Herzen, denn nur **gesunde und vitale Kühe** liefern Milch in bester Qualität. Im Sommer genießen die Kühe den Weidegang, im Winter bietet der helle, luftdurchströmte Stall genug Bewegungsfreiheit. Hier fließt die Milch vom Melken direkt in den Käsekessel.

Neuheiten

Bio



BIO BERGKÄSE STANGE

Steiermark (2,5 kg 45 %)

Bio-Bergkäsestange, ein Hartkäse mit einem ausgeprägten, kräftigen, vollmundigen Geschmack. Er reift mindestens **3 Monate**.

Kuhrohnmilch -L Art.-Nr. 03-5632 **kräftig**



BIO RACLETTE SCHEIBEN

Burgund (200 g 48 %)

Während der Reifung wird dieser Schnittkäse mit Salzwasser abgewaschen. Zarte, cremige Struktur und gute Schmelzeigenschaften. **2 Monate** gereift.

Kuhmilch Art.-Nr. 2581 **aromatisch**



BIO ZIEGENFRISCHKÄSE

Frankreich (125 g 30 %)

Streichartiger Ziegenfrischkäse verfeinert mit Salz aus Guérande im praktischen Becher. Frisch-aromatischer Geschmack.

Ziegenmilch Art.-Nr. 58-2648 **aromatisch**



BIO Insights



- Als Bio-Lebensmittel werden Lebensmittel aus dem ökologischen Anbau bezeichnet.
- Der Öko-Anbau wirtschaftet im Kreislauf der Natur.
- Chemisch-synthetische Pflanzenbehandlung und leicht lösliche Mineraldünger (Kunstdünger) werden im Öko-Pflanzenbau nicht eingesetzt.
- In der Nutztierhaltung sind artgerechte Lebensbedingungen, betriebseigene Futtergrundlagen und Förderung der Tiergesundheit die obersten Prinzipien.
- Gentechnische Veränderungen sind ebenso tabu, wie das Verfüttern von Tiermehl oder der Einsatz von Hormonen bei der Milchproduktion.
- Es wird nur mikrobielles oder tierisches Lab in der Bio-Käseproduktion verwendet.

Neuheiten aus Frankreich



CAMEMBERT PETIT OFEN

Ile-de-France (150 g 45 %)

Dieser Weichkäse wird im Herzen der Brie-Region Seine & Marne hergestellt.

Reift min. **4 Wochen** und ist für den Ofen geeignet.

Kuhmilch Art.-Nr. 2585 **aromatisch**



COULOMMIERS ROUZAIRE

Ile-de-France (400 g 45 %)

Der Coulommiers wird im Herzen der Brie-Region Seine & Marne hergestellt und reift dort mindestens **6 Wochen**.

Kuhrohnmilch Art.-Nr. 49-2586 **aromatisch**



RONDE TRÜFFEL

Frankreich (120 g 45 %)

Ein Ziegenkäse mit kleinen Trüffelstückchen. Ausgewogener, pilzartiger Geschmack. Mindestens **7 Tage** gereift.

Ziegenrohnmilch Art.-Nr. 2584 **aromatisch**



BUCHETTE TRÜFFEL

Loiretal (100 g 45 %)

Angenehmer Ziegenfrischkäse mit einer Trüffelzubereitung verfeinert. Verleiht dem Käse seine besondere Note.

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

aus Italien



BURRATA

Piemont (100 g 50 %)

Mit Sahne gefüllter Pasta Filata Käse. Er ist durch die Sahne besonders cremig und passt hervorragend zu Salat & Olivenöl.

In verschiedenen Variationen erhältlich.

Kuhmilch Art.-Nr. 1939 **mild**



BÜFFELMOZZARELLA DOP 8x125g

Italien (1,0 kg)

Original italienischer Mozzarella aus wertvoller pasteurisierter Büffelmilch. Ein fester Bestandteil der italienischen Küche.

Büffelmilch Art.-Nr. 1557 **aromatisch**

Neuheiten aus den Bergen



HÖHLENREBELL **1/2 LAIB**

Alpenregion (3,0 kg 50 %)

Der Name des Hartkäses zeigt sich durch seine markante Rinde. Der cremige Teig hat einen ausgewogenen Schmelz. Mindestens **5 Monate** gereift.

Kuhmilch -L Art.-Nr. 01- 3249 **kräftig**



SENNEREI BERGKÄSE **18 MO. 1/16 LAIB**

Alpenregion (1,8 kg 50 %)

Der Duft nach reifer Ananas wird von Honig, Rahm und hellem Karamel umspielt. Mindestens **18 Monate** gereift.

Kuhrohnmilch -L Art.-Nr. 03- 3253 **kräftig**

BERGKÄSE Insights

Seit Jahrhunderten werden Bergkäse in den verschiedenen Alpenregionen handwerklich nach alter Tradition im Kupferkesseln auf den Alpen hergestellt und in der Neuzeit auch in regionalen Molkereien in den Tälern.

Der Rohstoff, die tagesfrische Alpenmilch liefern die unterschiedlichsten Viehrassen der Alpen, die durch das besondere Futter aus Blumen , Kräutern und Gräsern eine Milch von bester Qualität liefern.

Zusätzlich tragen sie zur Landschaftspflege, durch die Beweidung der Bergwiesen bei und stellen die nachhaltigste Produktion von Käse dar. In den unterschiedlichen Reifestufen von mild bis rezent sind die Bergkäse ein fester Bestandteil in den Käsetheken.





Weiterbildung zur **QUALIFIZIERTEN KÄSEFACHKRAFT** mit **IHK-Zertifikate Hannover**

Diese Weiterbildung zur Käsekraft an der Theke ist neu und soll die Lücke schließen, da es außer Tagesseminaren keine **fundierte Ausbildung** für **qualifiziertes Käsepersonal** gibt. Eine solche Weiterbildung um den wachsenden Anspruch der Thekenkräfte und den Kunden gerecht zu werden.

In 4 Blöcken von je 3 Tagen baut sich diese Weiterbildung aus verschiedene Themen auf, beinhaltet eine Projektarbeit und endet mit einem schriftlichen und mündlichen Test, sowie der feierlichen IHK-Zertifikat Übergabe.

SEMINARZIEL:

Weiterbildung von Verkäufer/innen zur Käsefachkraft mit IHK-Zertifikat. **Neu- und Quereinsteiger mit wenig Erfahrung** sollen mit diesem Kurs ein fundiertes Wissen für eine erfolgreiche Arbeit an der Käsetheke erhalten, welches Ihnen auf Dauer Sicherheit und Motivation im Alltag gibt.

Start: **1. Block:** 30. Juni - 2. Juli 2020
2. Block: 6. - 8. Oktober 2020
3. Block: 9. - 11. Februar 2021
4. Block: 20. - 22. März 2021
Test: 5. Mai 2021



Rufen Sie uns an! Wir sind für Sie da!



European Cheese Center
Owidenfeldstraße 18
30559 Hannover
Tel.: 0511 58 666 26

info@cheesecenter.de
www.cheesecenter.de



Ruwisch & Zuck

DIE KÄSESPEZIALISTEN

Hägenstraße 11

30559 Hannover

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

www.ruwischzuck.de



Owienfald Str. 18

30559 Hannover

Tel. 0511/58 666 26

www.cheesecenter.de

