

Ausgabe 02/2020

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

# Cheese-NEWS



**Sommer**  
**Grillen**

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

# Hofkäserei Fehnland

Die Käsemanufaktur aus dem Emsland



## ZIEGENKÄSE MOORMÄDEL JUNG BROT

Emsland (3,3 kg 45 %)

Benannt nach „Ziegenmädeln“, die im Moor grasen. Sie spiegeln die Milde und Bekömmlichkeit dieses leichten Käses wider. **6 Wochen** gereift.

Ziegenrohmilch -L Art.-Nr. 11-4158 mild



## SCHERENSCHLEIFER MITTELALT

Emsland (3,3 kg 45 %)

Mittelalter Ziegenschmittkäse in Brotform - pikant im Geschmack durch seine **3-monatige** Reifung. Handwerklich hergestellt.

Ziegenrohmilch -L Art.-Nr. 11-4159 pikant



## HEXENSCHWERT ALT LAIB

Emsland (2,8 kg 45 %)

Handwerklich hergestellter Ziegenhartkäse mit viel Charakter. Reift **7 Monate** auf Holz. Bröckelige Textur, kräftig im Geschmack.

Ziegenrohmilch -L Art.-Nr. 01-4160 kräftig



## HEXENSCHWERT ALT BROT

Emsland (2,8 kg 45 %)

Handwerklich hergestellter Ziegenhartkäse mit viel Charakter. Reift **7 Monate** auf Holz. Bröckelige Textur, kräftig im Geschmack.

Ziegenrohmilch -L Art.-Nr. 01-4161 kräftig



## SCHMUGGELKÄSE mit ALPENKRÄUTER

Emsland (3,3 kg 45 %)

Der Schnittkäse in Brotform "schmuggelt" in seinem Inneren feinste Alpenkräuter und verfeinert so den Geschmack. **2 Monate** gereift.

Ziegenrohmilch -L Art.-Nr. 14-4162 aromatisch

# Hofkäserei Fehnland

Die Käsemanufaktur aus dem Emsland



„Fehnland Ziegenkäse war einst ein Traum, ein Traum von einem kleinen Jungen, der als Kind Bauer werden wollte.

Heute wissen wir: Manchmal werden Träume wahr!“

Fehnland Ziegenkäse mit dem Ziegenhof in Hebelermeer ist der kleine, in 2018 neu gegründete Familienbetrieb des Ehepaares Hektor, die als Quereinsteiger mit viel Engagement und Herzblut die Herstellung des leckeren Ziegenkäses erlernt und verfeinert haben. Man schmeckt den eigenen Touch und die handwerkliche Herstellung des Käses mit jedem Bissen, wobei es Familie Hektor verstanden hat, rationale Produktion und die Herstellung von Hand sinnig miteinander zu verknüpfen.



Das Grundkonzept von Fehnland lautet: „**alles aus einer Hand**“, deswegen spielt sich von der Ziegenhaltung bis hin zum fertigen Käse alles in diesem Betrieb ab. Die Milch wird frisch verarbeitet und fließt nach dem Melken direkt in den Käsekessel, wo sie zu verschiedenen Käsesorten aus 100% Ziegenmilch verarbeitet wird.



Diese Käse sind nicht nur was für den Gaumen, sondern auch fürs Auge. Sie werden rund und in rechteckiger Form als „**Torfbriketts**“ geliefert. Von jeder Form werden 3 kg-Laibe erstellt, die zur Reife gelagert werden. Die Reifezeit beträgt je nach mildem oder würzigem Geschmack 6 Wochen bis 7 Monate – jeder Laib wird alle **2-3 Tage von Hand gewendet**.

Nur so entsteht das lebendige Geschmackserlebnis von Fehnland.

# Grillen im Sommer



## BIO ZIEGEN-OFENKÄSE mit KRÄUTER

Baden-Württemberg (150 g 45 %)

Milder Ziegenschnittkäse in mediterranem Kräutermantel, mit ofenfester Tonschale zum Backen und Weiterverwenden geeignet.

Ziegenmilch Art.-Nr. 0423 aromatisch



## 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



## BOIS BLOND IM TONTOPF

Franche Comte (230 g 55 %)

Weichkäse im Tontopf. Perfekt geeignet, um ihn im Ofen zu backen und mit Brot oder Gemüsesticks zu genießen.

Kuhmilch Art.-Nr. 1849 aromatisch



## BIO SAINT FELICIEN TON

Rhone Alpes (150 g 60 %)

St.Félicien ist eine extra sahnige Käsespezialität aus dem Rhonetal. Reift in dunklen Tonschalen mindestens **2 Wochen**.

Kuhmilch Art.-Nr. 1925 mild



## BBQ-CAMEMBERT

Normandie (250 g 45 %)

Ein Camembert aus der Normandie perfekt für den Grill. Die Milch stammt aus der Region Basse. Mit beiliegender Gewürzmischung.

Kuhmilch Art.-Nr. 2180 aromatisch



## BRAT- UND GRILLKÄSE

Mecklenburg Vorpommern (700 g 50 %)

Brat- und Grillkäse naturbelassen. Sie können ihn nach Belieben portionieren, marinieren, grillen und/oder braten.

Kuhmilch Art.-Nr. 38-1300 aromatisch

# Grillen im Sommer



## PROVOLONE KERAMIK OREGANO

Art.-Nr. 1496



## PROVOLONE KERAMIK

Lombardei (200 g 45 %)

Aromatische Provolone in der Keramikschale  
auf den Grill oder in den Ofen stellen und  
schmelzen lassen.

Kuhmilch Art.-Nr. 1494 **aromatisch**



## PROVOLONE KERAMIK PFEFFER

Art.-Nr. 1495

# Neuheiten



## ZIEGEN-FRISCHKÄSE-PERLEN HIMBEERE

Spanien (90 g 45 %)

Ziegenfrischkäse in Perlenform mit einem Kern aus  
Himbeermarmelade. Eignet sich perfekt als Aperitif oder zum Salat.

Ziegenmilch Art.-Nr. 5609 **mild**



## ZIEGEN-FRISCHKÄSE-PERLEN ORANGE

Spanien (90 g 45 %)

Ziegenfrischkäse in Perlenform mit einem Kern aus Orangenmarmelade.

Eignet sich perfekt als Aperitif oder zum Salat.

Ziegenmilch Art.-Nr. 5611 **mild**



## BIO FLOCON DE SAVOIE

Haute Savoie (120 g 50 %)

Cremiger Weichkäse aus dem französischen Savoyen. Mit frischer  
Alpenmilch hergestellt. Aromatisch im Geschmack.

Kuhmilch Art.-Nr. 1769 **aromatisch**

# Neuheiten



## BIO GORGONZOLA DOLCE DOP

Piemont (170 g 48 %)

Der Bio Gorgonzola ist eine optimale Protein- & Kalziumquelle. Fein- aromatischer Geschmack. Reift mindestens **50 Tage**.

Kuhmilch -L Art.-Nr. 0755 aromatisch



## BIO GORGONZOLA DOLCE DOP

Piemont (1,5 kg 48 %)

Der Bio Gorgonzola ist eine optimale Protein- & Kalziumquelle. Fein-aromatischer Geschmack. Reift mindestens **50 Tage**.

Kuhmilch Art.-Nr. 42- 0754 aromatisch



## BLU DI CAPRA

Piemont (4,0 kg 48 %)

Schmackhafter und einzigartiger Käse, der die Eigenschaften der Ziegenmilch mit denen des Blauschimmelpkäses vereint.

Ziegenmilch Art.-Nr. 50- 0756 aromatisch



## BLU DI CAPRA

Piemont (150 g 48 %)

Schmackhafter und einzigartiger Käse, der die Eigenschaften der Ziegenmilch mit denen des Blauschimmelpkäses vereint.

Ziegenmilch Art.-Nr. 0758 aromatisch



## BIO PARMIGIANO REGGIANO DOP

Reggio Emilia (250 g 32 %)

In einem perfekten Gleichgewicht mit der Natur - der Bio Pamigiano Reggiano reift **24 Monate** und ist kräftig im Geschmack.

Kuhrohnmilch -L Art.-Nr. 2030 kräftig



## BERG PARMIGIANO REGGIANO 30 MONATE DOP

Reggio Emilia (250 g 32 %)

In 900 m Höhe unterhalb des Berges „Pietra di Bismantova“ traditionell hergestellt. Der Käse wird anschließend min. **30 Monate** in Käsekellern gereift.

Kuhrohnmilch -L Art.-Nr. 2031 kräftig

# Neuheiten



## BERG PARMIGIANO REGGIANO 30 MO. DOP

Reggio Emilia (1,0 kg 32 %)

In 900 m Höhe unterhalb des Berges „Pietra di Bismantova“ traditionell hergestellt. Der Käse wird anschließend min. **30 Monate** in Käsekellern gereift.

Kuhrohnmilch -L Art.-Nr. 07- 2032 **kräftig**



## BERG PARMIGIANO REGGIANO 48 MO. DOP

Reggio Emilia (250 g 32 %)

In 900 m Höhe unterhalb des Berges „Pietra di Bismantova“ traditionell hergestellt. Der Käse wird anschließend min. **48 Monate** in Käsekellern gereift.

Kuhrohnmilch -L Art.-Nr. 2033 **kräftig**



## MOLITERNO NATUR

Sardinien (3,3 kg 36 %)

Hartkäse aus Schaf- und Ziegenmilch wird nach altem Rezept von Hand geformt, mit Olivenöl eingerieben und reift **4 Monate**.

Schaf/Ziege -L Art.-Nr. 01- 1540 **aromatisch**



## LIECHTENST. JAHRESKÄSE 1/2

Liechtenstein (3,0 kg 52 %)

Der Liechtensteiner Hartkäse ist naturgereift auf besonderem Fichtenholz. Er reift **12 Monate**, das macht ihn so besonders.

Kuhmilch -L Art.-Nr. 01- 2202 **aromatisch**



## ALPKÄSE "BALDAUF" 1/16 LAIB

Allgäu (1,7 kg 50 %)

Ausgezeichneter Rohmilch-Hartkäse.

Nussig im Geschmack, mit einzelner Rundlochung.

Mindestens **4 Monate** gereift.

Kuhrohnmilch -L Art.-Nr. 01- 0201 **aromatisch**



## BIO VULKAN REBELL 1/2 LAIB

Alpenregion (3,0 kg 50 %)

Schnittkäse aus Heumilch mit einer leichten Karottennote und feiner Schärfe von Pfeffer und Chili. Mindestens **10 Wochen** gereift.

Kuhmilch -L Art.-Nr. 14- 3201 **pikant**

# Ruwisch & Zuck

## DIE KÄSESPEZIALISTEN

Hägenstraße 11  
30559 Hannover  
Tel. 0511/ 58 675 0 Fax: 0511/ 58 675 10  
[www.ruwischzuck.de](http://www.ruwischzuck.de)



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

