

Ruwisch & Zuck 
DIE KÄSESPEZIALISTEN

Cheese-NEWS

Kleine Köstlichkeiten

für die

„Schnelle Bedienung“

SB- und Pre-Packing-Truhe



USA



ITALIENISCHE TRADITION TRIFFT AUF AMERIKANISCHEN EINFALLSREICHTUM

1939 wanderte Paolo Sartori von Italien nach Wisconsin aus. Er kombinierte sein traditionelles Wissen über die handwerkliche Herstellung von Käse mit der Milch von Kühen auf saftigen Weiden. Mit der Zeit kam auch der amerikanische Einfallsreichtum hinzu. Gepaart mit der Vision, den großartigsten Käse der Welt herzustellen, entwickelten sich immer mehr preisgekrönte, per hand eingeriebene BellaVitano-Sorten und seit neustem auch die unvergleichlichen Cheddars.



CHEDDAR MONT AMORÉ (US)

Wisconsin/USA (198 g 50 %)

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

Kuhmilch Art.-Nr. 3296 **pikant**



CHEDDAR RESERVE (US)

Wisconsin/USA (198 g 50 %)

Dieser Cheddar aus den USA mit seinem typischen Teig zeichnet sich durch den aromatischen Geschmack aus. **5 Monate** gereift.

Kuhmilch Art.-Nr. 3297 **aromatisch**



CHEDDAR OLD WORLD (US)

Wisconsin/USA (198 g 50 %)

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

Kuhmilch Art.-Nr. 3299 **kräftig**



BELLAVITANO GOLD

Wisconsin/USA (150 g 45 %)

Amerikanischer Einfallsreichtum - Handgemachte Produktion - In Höhlen gereift - Cremiger Käse mit nussigem Geschmack.

Kuhmilch -L Art.-Nr. 3289 **aromatisch**

USA



BELLAVITANO ESPRESSO

Wisconsin/USA (150 g 45 %)
Amerikanischer Einfallsreichtum - Handgemachte
Produktion - In Höhlen gereift - per Hand
ingerieben - hier mit Espresso.
Kuhmilch -L Art.-Nr. 3286 pikant



BELLAVITANO MERLOT

Wisconsin/USA (150 g 45 %)
Amerikanischer Einfallsreichtum - Handgemachte
Produktion - In Höhlen gereift - per Hand
ingerieben - hier mit Merlot.
Kuhmilch -L Art.-Nr. 3287 pikant



BELLAVITANO CHIPOTLE

Wisconsin/USA (150 g 45 %)
Amerikanischer Einfallsreichtum - Handgemachte
Produktion - In Höhlen gereift - per Hand
ingerieben - hier mit Chipotle Gewürz.
Kuhmilch -L Art.-Nr. 3290 aromatisch



BELLAVITANO WHISKEY

Wisconsin/USA (150 g 45 %)
Amerikanischer Einfallsreichtum - Handgemachte
Produktion - In Höhlen gereift - per Hand
ingerieben - hier mit Whiskey.
Kuhmilch -L Art.-Nr. 3268 pikant



BELLAVITANO RASPBERRY

Wisconsin/USA (150 g 45 %)
Amerikanischer Einfallsreichtum - Handgemachte
Produktion - In Höhlen gereift - per Hand
ingerieben - hier mit Himbeer-Bier.
Kuhmilch -L Art.-Nr. 3288 pikant



BELLAVITANO SCHWARZER PFEFFER

Wisconsin/USA (150 g 45 %)
Amerikanischer Einfallsreichtum - Handgemachte
Produktion - In Höhlen gereift - per Hand
ingerieben - hier mit schwarzem Pfeffer.
Kuhmilch -L Art.-Nr. 3291 pikant

Italien



CACIOTTA ist ein halbfester, halbfetter Schnittkäse mit mildem, aromatischem Geschmack. Er wird aus Kuh- oder Schafsmilch, seltener aus Ziegen- oder Büffelmilch, oft jedoch aus Milchmischungen (v.a. Kuh- und Schafsmilch mit einem geringeren Anteil der letzteren) hergestellt und reift ca. 2-4 Wochen. Zu den bekannteren Sorten gehört der Caciotta toscana, einer der meistproduzierten Käse der Toskana, der jung verzehrt wird und als Basis eine Mischung aus Kuh- und Schafsmilch hat. Caciotta romana ist hingegen aus Schafsmilch hergestellt.

BURRATA bedeutet frei übersetzt „gefüllte Mozzarella“. Auf einem flachen Mozzarella-Fladen wird „Lucini“ (Sahne gemischt mit Mozzarella-Stückchen) gehäuft und zu einer Kugel geschlossen. Diese einzigartige Mischung erzeugt einen natürlichen, buttrigen Geschmack.



CACIOTTA MIT TRÜFFEL

Italien (180 g 47 %)

Käsezubereitung aus 80 % Kuhmilch und 20 % Schafmilch und mit Trüffel verfeinert. Die Rinde ist mit feinen Trüffelstückchen belegt.

Kuh-/Schafmilch Art.-Nr. 15-2013 **pikant**



CACIOTTA mit WALNUSS

Mittelitalien (180 g 48 %)

Italienische Käsezubereitung aus 80 % Kuhmilch und 20 % Schafmilch, mit Walnüssen verfeinert.

Kuh-/Schafmilch Art.-Nr. 15-2017 **aromatisch**



BURRATA im GRÜNEN BLATT

Apulien (200 g 60 %)

Mozzarella gefüllt mit „Lucini“ = Sahne und Mozzarella-Stückchen und zur Kugel geformt. Buttrig-cremiger Genuss.

Kuhmilch Art.-Nr. 1947 **mild**



BURRATINA 4 X 50G

Apulien (200g 60%)

Mit Sahne und Mozzarella-Stückchen gefüllter Pasta Filata aus Italien.

Für die Theke in praktischen 50g Kugeln.

Kuhmilch Art.-Nr. 62- 1946 **mild**

Südtirol



STILFSER DOP

Südtirol (150 g 50 %)

Die Milch stammt aus einem abgegrenzten alpinen Gebiet und gibt dem Käse vollwürziges Aroma und elastische Konsistenz.

Kuhmilch -L Art.-Nr. 0650 aromatisch



PUSTERTALER KLASSIK

Südtirol (150 g 50 %)

Aus naturbelassener Milch von den Bergbauernhöfen des Pustertales gekäst. Angenehmes Aroma & geschmeidiger Teig.

Kuhmilch -L Art.-Nr. 0651 aromatisch



DOLOMITENKÖNIG

Südtirol (150 g 45 %)

Eine Spitzenqualität aus Südtirol. **2 Monate** gelagert. Nach dem höchsten Berg benannt. Interessanter Käsetyp. Neue Aufmachung.

Kuhmilch -L Art.-Nr. 0652 aromatisch



ALTA BADIA

Dolomiten (150 g 50 %)

Aus dem ladinischen (Alta Badia) Tal. Die frische Milch der Dolomiten wird nach **5 - 7 Monaten** Reifung zu diesem Käse.

Kuhmilch -L Art.-Nr. 0654 kräftig



KRÄUTERHEXE

Italien (150 g 45 %)

Der Käse wird mit Kräutern verfeinert, die Rinde mit Kräutern und Blumen aus Südtirol dekoriert, geschmeidiger Teig.

Kuhmilch -L Art.-Nr. 0655 pikant



SÜDTIROLER PFEFFERKÄSE

Südtirol (150 g 45 %)

Der Käse animiert zum Verzehr: Pfeffer außen und innen, südtiroler Käsekultur, **1 Monat** gelagert, pikantes Erlebnis.

Kuhmilch -L Art.-Nr. 0656 pikant

Länderkäse

zu jedem Land der passende Käse im einheitlichen Design!



PECORINO PASTORE DEL TIRSO

Sardinien (200 g 49 %)

Schafschneidkäse mit italienischem Flair.

Süßer, reichhaltiger Geschmack
mit strohgelbem kompaktem Teig.

Schafmilch Art.-Nr. 8446 aromatisch



PECORINO REGNO DI SARDEGNA

Sardinien (200 g 47 %)

Dank der **4-monatigen** Reifung entwickelt
dieser Schafschneidkäse ein intensives
Aroma mit würzigem Geschmack.

Schafmilch Art.-Nr. 8447 pikant



CAPRA ESPAÑA

Murcia (150 g 45 %)

Einer der beliebtesten Käse der spanischen Levante.

Außergewöhnlich cremige Textur und köstliches
Ziegenmilcharoma.

Ziegenmilch Art.-Nr. 8417 aromatisch



PECORINO REGNO DI SARDEGNA

Sardinien (200 g 47 %)

Dank der **4-monatigen** Reifung entwickelt
dieser Schafschneidkäse ein intensives
Aroma mit würzigem Geschmack.

Schafmilch Art.-Nr. 8447 pikant



DER SPANIER „EL ESPANOL“

La Mancha (150 g 45 %)

Drei Milchsorten in einem Käse vereint.

Ein traditioneller Mischkäse, eine preiswerte

Alternative zum Iberico, **3 Monate** gereift.

Kuh/Schaf/Ziege Art.-Nr. 8285 mild



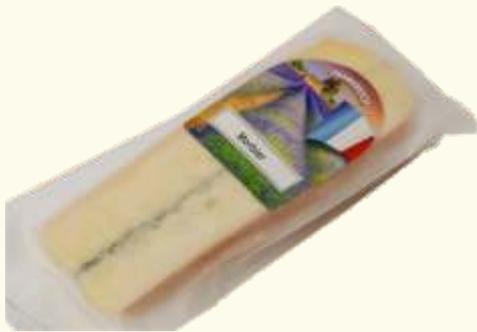
MANCHEGO DOP

La Mancha (200 g 50 %)

Die nach wilden Kräutern schmeckende Milch
ergibt den besonderen Geschmack. **9 Monate**
gelagert - ein Spitzenprodukt!

Schafrohnmilch Art.-Nr. 8436 pikant

Länderkäse



MORBIER AOP

Franche Comte (200 g 45 %)

Dieser **AOP** Rohmilch Morbier wird in einer kleinen handwerklichen Käserei im Herzen des Jura hergestellt. **45 Tage** gereift.
Kuhrohmilch Art.-Nr. 8418 **aromatisch**



ROTE HEXE

Ostschweiz (150 g 55 %)

Naturgereifter, natürlich geschmierter Käse.
Er reift **4 Monate** unter größter Sorgfalt.
Ein Hingucker für jede Theke.
Kuhrohmilch **-L** Art.-Nr. 8290 **kräftig**



SCHWEIZER NATURKÄSE

Ostschweiz (200 g 48 %)

Man schmeckt die Nähe des Appenzeller Landes. Die gepflegte Naturrinde gibt den guten Geschmack, **3 Monate** gereift.
Kuhrohmilch **-L** Art.-Nr. 8420 **aromatisch**



HERZBRECHER EXTRA

Graubünden (200 g 48 %)

In der Schweiz hergestellt und **3 Monate** gelagert, schmeckt er so herzhaft, dass Käseherzen gebrochen werden. Bitte probieren!
Kuhrohmilch **-L** Art.-Nr. 8423 **aromatisch**



HEIDI-ALPEN HÖHLENGEREIFT

Graubünden (200 g 48 %)

"Extra" lange gereift, nämlich **5 Monate**, in den Felsenkellern des bekannten "Heidi-Landes" in Graubünden.
Kuhrohmilch **-L** Art.-Nr. 8424 **kräftig**



THURGAUER RAHKÄSE

Bodensee (200 g 55 %)

Auch die Schweiz kann rahmig weiche Schnittkäse produzieren. Eine preiswerte Alternative zum Luzerner Rahmkäse. **1 Monat** gereift.
Kuhmilch **-L** Art.-Nr. 8425 **mild**

Länderkäse

zu jedem Land der passende Käse im einheitlichen Design!



GREYERZER

Schweiz (200 g 49 %)

Der kräftig-würzige Käse aus der Westschweiz. Fest, mit einzelnen kleinen Rundlochungen und "Greyerzer"-Geschmack. **5 Wochen** gereift.

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



INTERMEZZO

Graubünden (200 g 48 %)

Kraftvolle Schweizer Milch, die spezielle Herstellung und mindestens **2 Monate** Reifung geben dem Käse die Kernigkeit.

Kuhmilch -L Art.-Nr. 8427 **aromatisch**



HORNKUHKÄSE

Graubünden (200 g 55 %)

Der Name kommt daher, dass die Kühe noch behornt sind. Der Schnittkäse ist kräftig und hat einen cremigen Teig. **4 Monate** gereift.

Kuhmilch -L Art.-Nr. 8437 **kräftig**



LIECHTENSTEINER HERZHAFT

Liechtenstein (200 g 54 %)

Durch die besondere Rindenbehandlung erhält dieser Käse, bei traditioneller Reifung, seinen herzhaften Geschmack. **6 Monate** gereift.

Kuhmilch -L Art.-Nr. 8421 **aromatisch**



LIECHTENSTEINER WÜRZIG

Liechtenstein (200 g 52 %)

Er kann mit seinen Nachbarn mithalten und steht gereiften Schweizer Käsen gegenüber. Traditionelle Herstellung und sorgfältige Pflege. **6 Monate** gereift.

Kuhmilch -L Art.-Nr. 8422 **pikant**



WILDBLUMENKÄSE

Allgäu (200 g 50 %)

Die Wildblumenrinde besteht unter anderem aus Heublumen, Saflorblüten, Rosenblättern und Schabzigerklee. Der Käse reift **2 Monate**.

Kuhmilch -L Art.-Nr. 8415 **kräftig**

Länderkäse



SCHMUIGGLERKAS ZILLERTAL

Tirol (200 g 50 %)

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

Kuhmilch -L Art.-Nr. 8426 pikant



STAAZER AUS HEUMILCH

Alpenregion (200 g 50 %)

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

Kuhmilch -L Art.-Nr. 8434 aromatisch



STAAZER mit BÄRLAUCH

Alpenregion (200 g 50 %)

Bärlauch gibt dem Schnittkäse den Geschmack.

Es kann sich leichter Milchsimmel

auf der Oberfläche bilden = Qualitätsmerkmal.

Kuhmilch -L Art.-Nr. 8433 aromatisch

NEW



RAPPENSTEINER

Schweiz (175 g 52 %)

Klassischer Schweizer Schnittkäse aus dem
Rheintal/Rappenstein. Mindestens **4 Monate**
auf Fichtenholz gereift und gepflegt.

Kuhmilch Art.-Nr. 8201 pikant



KINDER



EINHORNKÄSE

Schweiz (150 g 45 %)

Dieser Käse schmeckt der ganzen Familie.
Cremiger Teig, angenehmer Geschmack und
auch optisch ein Highlight.

Kuhmilch -L Art.-Nr. 8584 aromatisch

Schweiz



MOSER FETTE BERTA

Bern (150 g 75 %)

Welch eine Versuchung. Ein Triple-Creme- Käse aus thermisierter Kuhmilch, weich-cremig, eine Innovation aus der Schweiz.

Kuhmilch Art.-Nr. 1043 **aromatisch**



DIE SCHWEIZ wird von Schnitt- und Hartkäse dominiert.

Dennoch hat Bon-Cas es geschafft sehr hochwertigen Weichkäse zu entwickeln und zu perfektionieren. Bei ihrer Kreation der „Fetten Berta“ wurde noch ordentlich „aufgefettet“. Wer Qualität sucht, ist hier richtig.



MINI DUO SENF/ALPENCHILI

Bern (100 g 60 %)

Duo aus zwei Mini Weichkäsen, die mit einer Senf-Mascarpone-Füllung oder einer Alpenchili-Füllung veredelt sind.

Kuhmilch Art.-Nr. 46-1042 **pikant**



MOSER TRÜFFEL-LECKERBISSEN

Bern (50 g 60 %)

Kleiner Schweizer Weichkäse mit Trüffeln und Mascarpone verfeinert und von Hand geformt.

Hier die kleine Variante.

Kuhmilch Art.-Nr. 59-1055 **aromatisch**



MOSER CAMEMBERTLI

Bern (125 g 50 %)

Mit zunehmender Reifung wird der Käse feiner und zarter im Schmelz und kräftiger im Aroma.

Aus Seeländer Milch, mind. **2 Wochen** gereift.

Kuhmilch Art.-Nr. 49-1091 **mild**



MOSER BUURE WEICHKÄSLI

Bern (35 g 55 %)

Milder, kleiner Weichkäse mit viel Liebe mindestens

2 Wochen gereift. Ideal für jede Käseplatte oder auch für zwischendurch.

Kuhmilch Art.-Nr. 49-1124 **mild**

Großbritannien



CHEDDAR mit TRÜFFEL

Großbritannien (190 g 48 %)

Käsezubereitung aus klassischem Cheddar mit Champignons und Trüffel. Der Teig hat eine feste und kompakte Konsistenz.

Kuhmilch Art.-Nr. 2835 **aromatisch**



Aus **GROßBRITANNIEN** kommt der weltweit meistverbreiteste Käse: der Cheddar. Er entsteht durch die besondere Bruchbehandlung: das „Cheddaring“. Der Bruch wird in handliche Stücke geschnitten, dann geschnitzelt („curd“), dann kommt Salz hinzu, dann in Tüchern gepresst, dann in heißes Wasser getaucht und wieder gepresst.



WENSLEYDALE mit CRANBERRY

Somerset (150g 42 %)

Käsezubereitung aus Wensleysdale mit getrockneten Cranberries im Teig, dadurch der leicht süß-säuerliche Geschmack.

Kuhmilch Art.-Nr. 2829 **pikant**



STILTON PDO

Leicestershire (150 g 56 %) (Stilten)

Der "König" der englischen Käse.

Reichhaltiger, ausgeprägter, cremiger

Geschmack, blau-graue Adern. **3 Monate** gereift.

Kuhmilch Art.-Nr. 2801 **kräftig**



WENSLEYDALE mit APRIKOSEN

Somerset (150g 38 %)

Käsezubereitung aus Wensleydale mit getrockneten Aprikosenstückchen im Teig. Dadurch der fruchtig-frische Geschmack.

Kuhmilch Art.-Nr. 2830 **pikant**



STILTON IM TONTOPF PDO

Leicestershire (100 g 56 %)

Der König der engl. Käse. Reichhaltiger ausgeprägter, cremiger Geschmack, blau-graue Adern, ca. **10 Wochen** gereift.

Kuhmilch Art.-Nr. 2810 **kräftig**

Niederlande



BABYKÄSE BOCKSHORNKLEE

Nordholland (380 g 48 %)

Der Geschmack des Bockshornklee- Käses ist einem Käse mit Walnüssen sehr ähnlich,

1 Monat gereift.

Kuhmilch Art.-Nr. 3363 **aromatisch**



Aus den NIEDERLANDE kommt die Premium-Käsemarke Henri Willig mit Fans aus der ganzen Welt. Henri Willig Käse erlangte seinen internationalen Ruf mit dem Babykäse, der danach oft nachgemacht wurde. Dieser kleine Käse, verpackt in auffallend bunten Verpackungen, wird immer noch täglich in einer eigenen Käserei nach einem speziellen Prozess hergestellt.



BABY GOUDA NATUR

Nordholland (380 g 48 %)

Milder Kuhmilch- Käse mit cremigem Geschmack.
Ein Klassiker aus Holland.

Kuhmilch Art.-Nr. 3366 **mild**



BABYKÄSE KREUZKÜMMEL

Nordholland (380 g 48 %)

Die Zugabe von Kreuzkümmel sorgt für einen orientalischen, warmen, holzig-erdigen Geschmack. **3 Monate** gereift.

Kuhmilch Art.-Nr. 3362 **aromatisch**



BABYKÄSE TRÜFFEL

Nordholland (380 g 48 %)

Das Trüffelaroma gibt diesem Käse seinen einzigartigen Geschmack. Etwas Besonderes - nicht nur für Liebhaber!

Kuhmilch Art.-Nr. 3377 **pikant**



BABYKÄSE KRÄUTER/KNOBLAUCH

Nordholland (380 g 48 %)

Ein handlicher kleiner Käse ergänzt mit würzigen Kräutern wie Brennnessel, Petersilie und Schnittlauch, sowie Knoblauch.

Kuhmilch Art.-Nr. 3371 **aromatisch**

Niederlande



AFFINE SONNENTOMATE

Niederlande (150 g 48 %)

Der **4 Monate** gereifte Käse wird mit sonnen-gereiften Tomaten und Schnittlauch affiniert.

Eine tolle Komposition.

Kuhmilch Art.-Nr. 4233 **aromatisch**



AFFINE ROSMARIN CHEVRE

Niederlande (120 g 50 %)

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

Ziegenmilch Art.-Nr. 4227 **aromatisch**



AFFINE INGWER

Niederlande (150 g 48 %)

Der Käse wird volle **10 Monate** gereift und mit Ingwer verfeinert. Der volle und kräftige Geschmack wird durch den Ingwer unterstrichen.

Kuhmilch Art.-Nr. 4217 **aromatisch**



AFFINE SCHWARZER PFEFFER

Niederlande (150 g 48 %)

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

Kuhmilch Art.-Nr. 4229 **pikant**



AFFINE SENF-DILL

Niederlande (150 g 48 %)

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

Eine tolle Komposition.

Kuhmilch Art.-Nr. 4232 **aromatisch**



AFFINE TRÜFFEL

Holland (150 g 48 %)

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

Kuhmilch Art.-Nr. 15-4238 **aromatisch**

Niederlande



AFFINE ALT (OUDE)

Niederlande (140 g 48 %)

Hartkäse aus den Niederlanden, der

1 Jahr lang gereift ist. Typisch krümelige Konsistenz und Reifekristalle vorhanden.

Kuhmilch Art.-Nr. 4234 aromatisch



AFFINE XO (EXTRA OLD)

Niederlande (135 g 48 %)

Hartkäse aus den Niederlanden, der

2 Jahre lang gereift ist. Krümelige Konsistenz und Reifekristalle vorhanden.

Kuhmilch -L Art.-Nr. 4235 aromatisch



DISPLAY AFFINE ALT + XO

Niederlande (138 g 48%)

Display mit den Sorten Affine Oude und Oude Extra. Hartkäse aus den Niederlanden. Typisch krümelige Konsistenz und Reifekristalle vorhanden.

Kuhmilch -L Art.-Nr. 4236



FRISCHKÄSE KRÄUTER

Niederlande (150 g 50 %)

Cremige Frischkäsezubereitung mit Frühlingszwiebeln, Schnittlauch, Knoblauch und Gewürzen verfeinert.

Kuhmilch Art.-Nr. 3345 aromatisch



FRISCHKÄSE TROPICAL

Niederlande (150 g 50 %)

Cremige Frischkäsezubereitung mit tropischen Früchten verfeinert. Mild und fruchtig im Geschmack.

Kuhmilch Art.-Nr. 474-3342 mild



FRISCHKÄSE ORANGE/ZITRONE

Niederlande (150 g 50 %)

Cremige Frischkäsezubereitung mit Orangen und Zitronen verfeinert. Mild und fruchtig im Geschmack.

Kuhmilch Art.-Nr. 474-3346 mild

Frankreich



Camembert ist der wohl berühmteste Käse aus **FRANKREICH**. In manchen Gegenden der Normandie gibt es mehr Milchkühe als Einwohner. Das milde Meeresklima und der fast ganzjährige Weidegang in der Normandie machen diesen Weichkäse so besonders.



CALVADOS CAMEMBERT

Normandie (150 g 45 %) (Kalwadoss Kamamb.)
Löffelgeschöpft mit weißer Schimmelrinde aus dem frz. Département Calvados, typischer Camembert-Geschmack.
Kuhmilch Art.-Nr. 2257 **aromatisch**



CALVADOS CAMEMBERT

Normandie (250 g 45 %) (Kalwadoss)
Löffelgeschöpft mit weißer Schimmelrinde aus dem französischen Département Calvados, typischer Camembert-Geschmack.
Kuhmilch Art.-Nr. 2684 **aromatisch**



CAMEMBERT ROHMILCH „GILLOT“

Normandie (150 g 45 %) (Kamangbär)
Ein typischer frz. Camembert in der traditionellen Spanschachtel; durch die Rohmilch kräftig im Geschmack.
Kuhrohmilch Art.-Nr. 2181 **kräftig**



CAMEMBERT VIEUX PORCH

Limousin (250 g 50 %) (vieux porche karakter)
Camembert aus dem Limousin. **1 Woche** gereift, cremige Konsistenz, aromatisch im Geschmack, in der typischen Spanschachtel.
Kuhmilch Art.-Nr. 1751 **aromatisch**



ZIEGENCAMEMBERT

Bretagne (180g 45 %)
Weichkäse aus 100 % frz. Ziegenmilch hergestellt und mit weißem Schimmelflaum bedeckt. Die "Ziege" schmeckt man kaum.
Ziegenmilch Art.-Nr.1242 **aromatisch**

Frankreich



ROUCOULONS NUSSAROMA

Franche-Comté (125 g 55 %) (Ruhkulong)

Dieser Weichkäse reift **2 Wochen** und wird mit natürlichem Nussaroma abgerieben.

Für Nussallergiker geeignet!

Kuhmilch Art.-Nr. 2506 aromatisch



PETIT GREY

Haute Saone (125 g 55 %)

Mit Kuhmilch aus der Haute-Saone hergestellt und in Pflanzenkohle gewendet, so erhält er sein aschiges Äußeres.

Kuhmilch Art.-Nr. 46-2508 aromatisch



ROUCOULONS

Franche-Comté (110 g 55 %) (Ruhkulong)

Aromatischer Weichkäse mit weiß-roter Rinde. Eine Spezialität aus Kuhmilch in einer verbraucherfreundlichen Größe.

Kuhmilch Art.-Nr. 49-2521 aromatisch



PLATEAU KERAMIKSCHALE

Frankreich (440 g)

Sortiment aus St. Félicien, St. Marcellin g.g.A., Le Provençal, Bouchon de chèvre und Palet Gourmand.

Kuh-/Ziegenm. Art.-Nr. 2404 aromatisch



CHAOURCE EXTRA AOP

Champagne (250 g 50 %) (Scha-urs)

Schöne weiße Schimmelrinde, aromatischer, salziger Geschmack. Benannt nach dem Ort Chaource in Aube.

Kuhmilch Art.-Nr. 49- 2171 aromatisch



ORTOLAN TRÜFFEL

Haute-Saone (135g 55 %) (Ortolong)

Cremige Weichkäsezubereitung mit einer weißen Edelpilzflora und einer Schicht edler, italienischer Sommertrüffel.

Kuhmilch Art.-Nr. 2540 aromatisch

Frankreich



LE PETIT TENTATION

Rhonetal (100 g 60 %)

Er schmeckt säuerlich-pikant, je nach Reifestufe. Die Schimmelrinde ist essbar.

Eine Art Saint Marcellin.

Kuhrohnmilch Art.-Nr. 49-1926 aromatisch



COEUR DE BRAY NEUFCHATEL AOP

Normandie (200 g 54 %)

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

Kuhmilch Art.-Nr. 3021 aromatisch



LANGRES GERMAIN AOP

Haute-Marne (180 g 50 %)

Während der Reifung wird der Langres nicht umgedreht. Es entsteht eine Mulde in welche traditionell Schnaps gegossen wird.

Kuhmilch -L Art.-Nr. 2548 pikant



MÜNSTER AOP

Frankreich (125 g 50 %)

Weichkäse mit gewaschener Rinde. Die Reifezeit beträgt **3 Wochen**. Für das SB-Regal und die Bedienungstheke geeignet.

Kuhrohnmilch -L Art.-Nr. 2239 kräftig



TRIPLE CRÈME GERMAIN

Haute-Marne (180 g 75 %)

Die Milch wird bei der Herstellung mit Sahne angereichert, so wird der Käseteig geschmeidig. Schmeckt angenehm mild.

Kuhmilch -L Art.-Nr. 2549 mild



EPOISSES HALBMOND 1/2 LAIB AOP

Burgund (125 g 50 %) (Epoas)

Die Rinde ist mit "Marc de Bourgogne" abgewaschen. Er reift mindestens **4 Wochen** und hat einen kräftigen, herzhaften Geschmack.

Kuhmilch Art.-Nr. 1654 kräftig

Frankreich



LE GOURMET AU MARC DE CHAMPAGNE

Frankreich (100 g 53 %)

Französischer Weichkäse mit Marc de Champagne affiniert. Er hat eine feine Rinde und eine zartschmelzende Textur.

Kuhmilch -L Art.-Nr. 2700 aromatisch



PETI GRES D'ALSACE

Elsaß/Champagne (125 g 50 %)

Die Pflege und Reifung erfolgt im elsässischen Weinanbaugebiet, ähnlich wie Münster mit herzhaftem Geschmack.

Kuhrohnmilch Art.-Nr. 2990 aromatisch



PIERRE ROBERT

Il de France (100 g 75 %) (Piär Robär)

Die essbare braun-weiße Rinde ist hier normal. Er wird schonend produziert und **3 Wochen** im Keller gelagert.

Kuhrohnmilch Art.-Nr. 1133 mild



PAVE D'AFFINOIS 60 %

Ain (150 g 60 %) (Paw Daffinoa)

Die ideale Harmonie aus sahnig-zarter Konsistenz und frischem Geschmack, handgeschöpft.

Kuhmilch -L Art.-Nr. 2693 mild



LEFFOND

Frankreich (125 g 50 %) (Löffong)

Weichkäse aus Mittelfrankreich nach Klosterrezepten handgefertigt, im Ganzen oder geteilt zu verkaufen.

Kuhmilch Art.-Nr. 1818 mild



SELLES SUR CHER BLISTER AOP

Val de Loire (150 g 45 %) (Säl sür schär)

2 x täglich auf dem Bauernhof produziert und bei der **2-wöchigen** Reifung täglich gewendet. Schwarz-, Blau- oder Grün-Schimmel möglich.

Ziegenrohnmilch Art.-Nr. 1167 aromatisch

Frankreich



BREBETTE

Cher (150 g 40 %) (Brehbett Riean)
Kleiner Frischkäse aus reiner Schafmilch
in Pyramidenform. Ideal als Hingucker
auf jeder Käseplatte.

Schafmilch Art.-Nr. 2182 mild



MINI DELICE PAPAYA

Burgund/F.Comte (110 g 40 %)
Kleiner, handgeschöpfter Frischkäse
in einem Papaya-Mantel - eine frische
und zugleich süße Leckerei.

Kuhmilch Art.-Nr. 1714 aromatisch



BREBICET

Loire (125 g 50 %) (Bräbizeh)
Französischer Weichkäse aus Schafmilch mit
weißem Edelschimmel und mildem
Geschmack, der **2 Wochen** reift.

Schafmilch -L Art.-Nr. 3924 mild



L'AFFINE AU CHAMPAGNE ROSÉ

Champagne (180 g 50 %)
Der Weichkäse wird mit der gleichen Milch wie der
Chaource AOP gekäst. Während der Reifung wird
er mehrfach mit Champagne Rosé gewaschen.

Kuhmilch Art.-Nr. 57-1141 pikant



ZIEGENFRISCHKÄSE „SOIGNON“

Frankreich (150 g 40 %) (Soanjong)
Streichfähiger Ziegenfrischkäse mit fein-mildem
und frischem Ziegenaroma. Zartschmelzende,
cremige Konsistenz.

Ziegenmilch Art.-Nr. 2806 mild



FLORETTE

Rhone-Alpes (125 g 45 %) (Florät)
Vom Affineur hergestellt. Dieser feine, im Munde
zergehende Käse ist besonders cremig.

2 Wochen gereift.
Ziegenmilch -L Art.-Nr. 2577 mild

Frankreich



PYRAMIDE MINI

Frankreich (90 g 45 %)
Drei kleine Pyramiden aus Ziegenmilch in den Geschmacksrichtungen Asche, Paprika und Natur.

Ziegenmilch Art.-Nr. 1165 aromatisch



PICO AFFINE

Périgord (125 g 45 %) (pikoh affinäh)
Natürliche Rinde, die leicht gelblich und wellig werden kann. Reift 10 Tage beim Hersteller; ausgeprägter Geschmack.

Ziegenmilch Art.-Nr. 2298 aromatisch



PICANDOU TARTINER

Périgord (125 g 40 %) (Pikandou Tartine)
Wiederverschließbare Verpackung.
Dezenter, leicht säuerlicher Aufstrich, sehr cremig und fein.

Ziegenmilch Art.-Nr. 4369 aromatisch



PICANDOU AFFINÉ

Périgord (2x35 g 45 %) (Pikandou Affien)
Picandou, nicht frisch, sondern 5 Tage gereift.
Weichkäse aus Ziegenmilch mit gelblicher, welliger Rinde.

Ziegenmilch Art.-Nr. 2435 aromatisch



PICANDOU FRAIS

Périgord (80 g 45 %) (Pikandou)
Der Picandou "Frais" = ganz "frisch", 2 x 40 g in einer Schale. Ziegen-FK mit aromatischem Geschmack, SB-ähnlich.

Ziegenmilch Art.-Nr. 2129 aromatisch



BUCHETTE NATUR

Frankreich (100 g 45 %)
Ziegenfrischkäse in Rollenform.
Milder, leicht säuerlicher Geschmack und angenehmes Ziegenaroma.

Ziegenmilch Art.-Nr. 2551 mild

Frankreich



BUCHETTE KRÄUTER/KNOBLAUCH

Frankreich (100 g 45 %)

Aromatischer Ziegenfrischkäse mit Kräutern und Knoblauch verfeinert. Verleihen dem Käse eine würzige leckere Note.

Ziegenmilch Art.-Nr. 2553 **aromatisch**



BUCHETTE BLÜTEN

Frankreich (100 g 45 %)

Ziegenfrischkäse mit Blüten und Kräutern ummantelt. Die rosa und blauen Blütenblätter verleihen ihm eine tolle Optik.

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



BUCHETTE HONIG

Frankreich (100 g 45 %)

Milder Ziegenfrischkäse, der mit Honig verfeinert wird. Die Süße ergänzt die säuerlich-frische Note des Käses.

Ziegenmilch Art.-Nr. 2556 **mild**



BUCHETTE ASCHE

Frankreich (100 g 45 %)

Mit Pflanzenkohleasche bestreut, wie er schon früher traditionell hergestellt wurde. Frischer und reiner Geschmack.

Ziegenmilch Art.-Nr. 2563 **aromatisch**



BUCHETTE PFEFFER

Frankreich (100 g 45 %)

Aromatischer Ziegenfrischkäse, mit Pfeffer ummantelt. Die Schärfe ergänzt die säuerlich-frische Note des Käses.

Ziegenmilch Art.-Nr. 2567 **pikant**



BUCHETTE TRÜFFEL

Loiretal (100 g 45 %)

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

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

Spanien



SPANIEN teilt sich in 3 Milczonen auf: im grünen Norden gibt es überwiegend Kuhmilch, in der Mitte die Schafmilch, die durch die traditionellen Wanderweidewirtschaft geprägt wird und im heißen Süden die Ziegenmilch der genügsamen Ziege.



MANCHEGO DOP 4 MONATE

La Mancha (150 g 55 %)

Das Produktionsgebiet umfasst ein weites, trockenes Hochland südöstlich von Madrid.

Aus Milch der Manchega-Schafe gekäst.

Schafmilch Art.-Nr. 5413 pikant



IBERICO

La Mancha (200 g 45 %)

Der "Pfiff" des Geschmacks ergibt sich aus 3 Milchsorten plus mindestens **45 Wochen** Lagerung.

Bekanntester Mischkäse Spaniens.

Kuh/Schaf/Ziegenm. Art.-Nr. 5421 aromatisch



ZIEGENKÄSE „QUESO DE CABRA“

La Mancha (150 g 45 %)

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

Ziegenmilch Art.-Nr. 5448 mild



TAPAS-SCHEIBEN

Spanien (150 g 45 %)

Spanische Käseplatte mit Ziegenkäse (Queso de Cabra), Iberico und Manchego DOP.

In Scheiben vorgeschnitten.

Kuh/Schaf/Ziege Art.-Nr. 5449 aromatisch

Portugal



In PORTUGAL gibt es jede Menge Käseliebhaber.
Lange Zeit wurde aber nur für den Hausgebrauch produziert. Dies ändert sich so langsam und wir können z.B den typisch portugiesischen Käse von den Azoren genießen.



FLAMENGO KÄSEBALL

Azoren (Portugal) (1,4 kg 45 %)

Der "Everyday Käse" Portugals. 365 Tage sind die Kühe auf den grünen Weiden der Azoren.

Kuhmilch

Art.-Nr. 11- 4028

mild



ZIEGENTALER 2ER

Alentejo (Portugal) (170 g 38 %)

Traditioneller "Alentejo"-Käse aus der Mitte Portugals. Typischer, portugiesischer Geschmack.

Ziegenmilch

Art.-Nr. 4093

mild



S. MIGUEL AZORES

Azoren (Portugal) (200g 45 %)

Von der größten grünen Azoreninsel „S.Miguel“, 900 km von Portugal entfernt.

9 Monate gereift.

Kuhmilch

Art.-Nr. 14- 4080

pikant



ZIEGENKÄSE PALHAIS 6 X 60G

Portugal (360 g 50 %)

Halbfester Ziegenschnittkäse in zylindrischer Form.

Er besitzt einen elastischen Teig, ist pikant und zart salzig.

Ziegenmilch

Art.-Nr. 40- 4051

pikant

Österreich



ARLBERGER LÄNDLE SB

Vorarlberg (200 g 55 %)

Aus Heumilch hergestellter, **5 Monate** naturgereifter Schnittkäse mit feinwürzigem, vollmundig-cremigem Geschmack.

Kuhmilch -L Art.-Nr. 1637 aromatisch



RHEINTALER LÄNDLE

Vorarlberg (200 g 50 %)

Rotgeschmiert und naturgereift aus bester frischer Vorarlberger Alpenmilch.

4 Monate in Naturkellern gelagert.

Kuhmilch -L Art.-Nr. 1601 pikant



MONTFORTER LÄNDLE

Vorarlberg (200 g 35 %)

„Montfort“ weist auf ein altes Vorarlberger Adelgeschlecht hin. Fettreduzierter Schnittkäse, der **3 Monate** reift.

Kuhmilch -L Art.-Nr. 1603 aromatisch

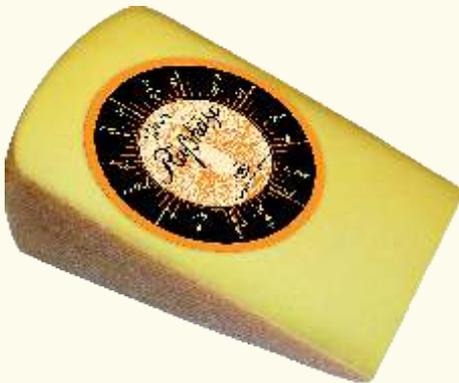


WEINKÄSE LÄNDLE

Vorarlberg (200 g 50 %)

Schnittkäse-Sezialität aus Vorarlberg. Dunkle Naturrinde durch Pflege mit Rotwein, mindestens **3 Monate** gelagert.

Kuhmilch -L Art.-Nr. 1604 aromatisch



RÄSSKÄSE LÄNDLE

Vorarlberg (200 g 45 %)

Naturgereifter Schnittkäse mit leichter Rundlochung aus Vorarlberger Alpenmilch, der **5 Monate** reift.

Kuhmilch -L Art.-Nr. 1613 kräftig



SAFRANKÄSE „LÄNDLE“

Vorarlberg (200 g 45 %)

Naturgereifter Käse aus bester Vorarlberger Heumilch mit Safran verfeinert und die Rinde mit Safran-Wasser gepflegt.

Kuhmilch Art.-Nr. 1614 aromatisch

Österreich



In ÖSTERREICH gibt es ein Ost-West-Gefälle: Im Westen sind die kräftigen Käse wie Bergkäse zu Hause und im Osten die milden wie Frischkäse.



HEUBLUMENREBELL

Alpenregion (175 g 50 %)

Ein Almgenuss aus tagesfrischer Heumilch

Er wird umhüllt und veredelt mit einer Almbüthenmischung. **4 Monate** gereift.

Kuhmilch -L Art.-Nr. 8438 **aromatisch**



KÜRBISKERNREBELL

Alpenregion (175 g 50 %)

Kürbiskerne ergänzen diesen Schnittkäse hervorragend und geben ihm ein vollmundiges Aroma. **10 Wochen** gereift. **10 Wochen** gereift.

Kuhmilch -L Art.-Nr. 8498 **aromatisch**



SOMMERREBELL

Alpenregion (175 g 50 %)

Tomaten und Basilikum ziehen sich durch Geschmack und Aussehen. Cremiger Teig, feinsäuerlicher Duft nach Buttermilch.

Kuhmilch -L Art.-Nr. 8442 **aromatisch**



ROTER MÖNCH mit BIRNE

Oberösterreich (250 g 55 %)

Österreichischer Weichkäse aus pasteurisierter Milch. Der Käse ist mit Rotkulturen und mit Jöbstl, einem Birnenedelbrand affinert.

Kuhmilch -L Art.-Nr. 4039 **pikant**

Bio



In diesem Katalog haben wir Ihnen eine Auswahl an SB- und Cabrio-Theken-Produkte zusammen gestellt, um die aktuelle Situation gemeinsam zu meistern.

Diesen Gedanken kombinieren wir mit dem BIO-TREND, der schon eine eigene Unterkategorie im Bereich der Käsespezialitäten geworden ist.



BIO PARMEGGIANO REGGIANO

Reggio Emilia (150 g 32 %)

Italien schenkte der Welt den Parmesan.

Der König der Käse liebt kräftigen Rotwein.

Er lagert durchschnittlich **20 Monate**.

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



BIO MIMOLETTE

Manche (200 g 40 %)

Mindestens **3 Monate** im Reifekeller mit Milben gereift. Der Käseteig ist fest und leicht bröckelig. Aromatischer Geschmack.

Kuhmilch -L Art.-Nr. 15-6139 **aromatisch**



BIO ALMSENNER BERGKÄSE

Salzburger Land (200 g 50 %)

Die **6-monatige** Reifung und Behandlung der Rinde mit Salzwasser und Rotkulturen verleihen dem Käse sein kräftiges Aroma.

Kuhrohnmilch -L Art.-Nr. 1413 **kräftig**

Bio



BIO GRIENKENSCHMIED

Münsterland (150 g 50 %)

Der robuste Käse wurde nach dem Münsterland Riesen "Grienkenschmied" benannt und reift **8 Wochen** in einer Kräutermischung.

Kuhmilch Art.-Nr. 5507 **pikant**



BIO WILDER BERND

Münsterland (150 g 50 %)

Der "Wilde Bernd" verteidigte 1633 Nienborg im Münsterland. **8 Wochen** mit speziellem Eichenrindensud und Dinkelkorn gepflegt.

Kuhmilch Art.-Nr. 5506 **pikant**



BIO ZIEGE AUF ROT

Schleswig-Holstein (100 g 45 %)

Weichkäse aus Ziegenmilch mit Rotschmierkulturen, sehr würzig und ausdrucksvoll im Geschmack.

Ziegenmilch Art.-Nr. 1745 **pikant**



BIO BERGREBELL

Alpenregion (175 g 50 %)

Idyllische Bergwelt trifft mediterrane Früchte: Ananas, Maracuja, Honig & Malz prägen das Duftbild. Kompakter Teig. **5 Monate** gereift.

Kuhmilch **-L** Art.-Nr. 8439 **aromatisch**



BIO HEUBLUMENREBELL

Alpenregion (175 g 50 %)

Der Käse duftet nach Honig, Blütenaromen und Jungholz. Cremig-geschmeidiger Teig schmilzt wunderbar. Min. **3 Monate** gereift

Kuhrohnmilch **-L** Art.-Nr. 54- 8432 **kräftig**



BIO PFEFFERREBELL

Alpenregion (175 g 50 %)

Auf der Rinde und im Teig wird der Käse mit Pfefferkörner verfeinert. Die Würze des Pfeffers passt zum cremigen Teig. **2 Monate** gereift.

Kuhmilch **-L** Art.-Nr. 8440 **pikant**

Bio



BIO CAMEMBERT

Normandie (250 g 45 %) (Kamambär)

Der original Rohmilch-Camembert aus der Normandie, der nach Bio-Grundsätzen hergestellt wird, je älter, desto pikanter.

Kuhmilch Art.-Nr. 2351 pikant



BIO CAMEMBERT LE FIN NORMAND

Normandie (150 g 45 %)

Aus bester normannischer Bio-Milch, gleichzeitig mild und kräftig im Geschmack.

Leichtes Pilzaroma, zartschmelzend

Kuhmilch Art.-Nr. 2163 aromatisch



BIO ZIEGENKÄSE-OFENKÄSE mit KRÄUTER

Baden-Württemb. (150 g 45 %)

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

Ziegenmilch Art.-Nr. 0423 aromatisch



BIO ZIEGEN-FRISCHKÄSE IN ÖL/CHILI/PFEFFER

Baden-Württemberg (150 g 45 %)

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

Ziegenmilch Art.-Nr. 0404 aromatisch



BIO ZIEGENFRISCHKÄSE KRÄUTER

Baden-Württemberg (150 g 45 %)

Bio-Ziegenfrischkäse mit Olivenöl und Kräutern. Überzeugt geschmacklich durch mediterranes Flair. Schöne Optik.

Ziegenmilch Art.-Nr. 0406 aromatisch



BIO ZIEGEN-FRISCHKÄSE CURRY-HONIG

Baden-Württemberg (150 g 45 %)

Bio-Ziegenfrischkäse mit Olivenöl, Curry und Honig verfeinert. Ein Blickfang für jede Theke mit fernöstlichem Flair.

Ziegenmilch Art.-Nr. 0422 aromatisch

Allgäu Bio



Im ALLGÄU wird Tierwohl GROß geschrieben. Die Heumilchbauern Kempter versorgen Baldauf mit ihrer Bio-Milch. Das besondere hierbei ist, dass die Kälbchen bei ihren Müttern bleiben dürfen. Ein Trend, der hoffentlich bald zum Standard wird.



BIO ALPKÄSE

Allgäu (180 g 50 %)

Hartkäse mit Rotschmierkulturen auf der Rinde, reift nach dem Salzbad mindestens **6 Monate** im Reifekeller.

Kuhmilch -L Art.-Nr. 8490 aromatisch



BIO 1862 MEISTERSTÜCK

Allgäu (180 g 50 %)

Hartkäse mit Rotschmierkulturen auf der Rinde, reift nach dem Salzbad mindestens **8 Monate** im Reifekeller.

Kuhmilch -L Art.-Nr. 8491 kräftig



BIO WILDBLUMENKÄSE

Allgäu (175 g 50 %)

Allgäuer Schnittkäse aus Bio-Heumilch. Die Rinde wird umhüllt von verschiedenen Wildblumen & Kräutern, reift **8 Wochen**.

Kuhmilch -L Art.-Nr. 8494 aromatisch



BIO DER ALLGÄUER

Allgäu (175 g 50 %)

Schnittkäse mit Rotschmierkulturen auf der Rinde, reift nach dem Salzbad mindestens **4 Monate** im Reifekeller.

Kuhmilch -L Art.-Nr. 8496 aromatisch

Länderkäse Bio



Unsere beliebten LÄNDERSTÜCKE gibt es jetzt auch in BIO
Weitere Varianten der Länderkäse Bio:

BIO GOUDA - 8405

BIO EMMENTALER - 8406

BIO MORBIER - 8487

BIO MRS JERSEY 6 MONATE - 8486



BIO BERGKÄSE

Salzburg (175 g 50 %)

Hartkäse aus Milch in BIO-Qualität
hergestellt. Durch die sorgfältige Pflege
bekommt er seinen typischen Geschmack.

Kuhrohnmilch -L Art.-Nr. 8413 pikant



BIO ALTBIERKÄSE

Münsterland (175g 50 %)

In der Kneipe Pinkus Müller im Münsterland
entstand die Idee: Käse mit Altbier
und Rotkulturen affinieren und **6 Wochen** reifen.

Kuhmilch Art.-Nr. 8409 pikant



BIO DEICHKÄSE

Schleswig-Holstein (175 g 50 %)

Nach hauseigenen Rezepten auf dem Hof
hinter dem Deich hergestellt. Rinde mit
Bergkäsekulturen gepflegt.

Kuhrohnmilch -L Art.-Nr. 8411 aromatisch



BIO ALMKÖNIG

Salzburg (175 g 45 %)

Österreich hat einen hohen Anteil an
BIO-Milch. Attraktive Rundlochung und
milder Nussgeschmack zeichnen ihn aus.

Kuhmilch -L Art.-Nr. 8412 mild



BIO APPENZELLER

Appenzell (175g 48 %)

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

Kuhrohnmilch -L Art.-Nr. 8410 aromatisch



- Käsebasics & Aufbaukurse
 - Käse in der Ernährung
 - Qualität erkennen
- Affinieren und Veredeln
 - Käse der Welt
 - Käse in Kombination
 - Verkaufskoaching
 - AOP Schulungen
 - Bio Seminare
- Weiterbildung zur qualifizierten Käsefachkraft mit IHK Zertifikat
- Diplom KÄSESOMMELIER der Wifi Salzburg
- European Cheese Expert der Käseakademie

European Cheese Center
Owidenfeldstr. 18
30559 Hannover
Tel.: 0511 58666 26
www.cheesecenter.de
info@cheesecenter.de

Ruwisch & Zuck

DIE KÄSESPEZIALISTEN

Hägenstraße 11

30559 Hannover

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

www.ruwischzuck.de



Owiefenfeld Str. 18

30559 Hannover

Tel. 0511/58 666 26

www.cheesecenter.de



Die Käsespezialisten Süd

Priener Straße 2

83512 Wasserburg / Inn

Tel. 08071 9030 401

strassner@kaese-sued.de

