

Ausgabe 04/2020

Ruwisch & Zuck 
DIE KÄSESPEZIALISTEN

Cheese-NEWS




Weihnachten

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

Neuheiten

Genau rechtzeitig erscheinen unsere **Cheese-News Weihnachten**, um Ihnen unsere Neuheiten und die Must-Haves in der Weihnachtszeit zu präsentieren.

Hier gibt es einige Limited Editions (nur für die Weihnachtszeit), tolle Bio-Artikel  und vieles mehr zu entdecken.



Ganz besonders stolz sind wir auf den **Sommelier Käse**.
Führende Käse-Sommeliers haben diesen Käse selbst entwickelt.
Das gab es SO noch nie.
Viel Spaß beim Entdecken und eine wundervolle Weihnachtszeit,
wünscht Ihnen Ihr Ruwisch & Zuck -Team!



SOMMELIER KÄSE

Steiermark (7,0 kg/ 1,5 kg 55 %)

Hartkäse mit essbarer Rinde und kräftigem Aroma.
Entwickelt und handwerklich hergestellt in Zusammenarbeit führender Sommeliers. **6 Monate** gereift.
Kuhrohmilch Art.-Nr. 01- 5639 / 5940 **kräftig**



RACLETTE BERG LE PAYSAN

Ostschweiz (6,0 kg 45 %)

2 Monate gereifter **Berg-Raclette** aus der Ostschweiz. Hervorragende Schmelzeigenschaft, eckige Form.

Kuhmilch -L Art.-Nr. 19- 0323 **aromatisch**



OLLE KUH

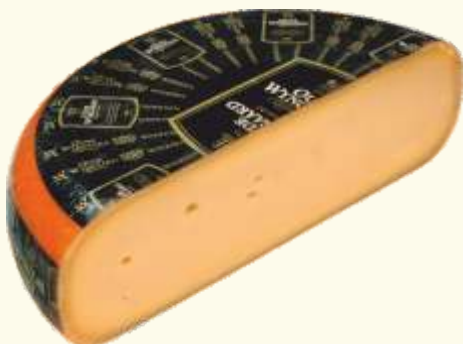
Ostschweiz (6,5 kg 45 %)

Hartkäse aus der Ostschweiz.

Mindestens **10 Monate** gereift. Dunkelbraune, genarbte Rinde. Sehr vollmundig im Geschmack.

Kuhmilch -L Art.-Nr. 01- 0317 **pikant**

Neuheiten



WYNGGAARD ALT (OUDE) 1/2 LAIB

Niederlande (5,6 kg 48 %)

Hartkäse aus den Niederlanden,
der **1 Jahr** lang gereift ist. Pikant,
nussiges Aroma, Reifekristalle im Teig.

Kuhmilch -L Art.-Nr. 01- 4222 **pikant**



WYNGGAARD XO (EXTRA OLD) 1/2 LAIB

Niederlande (5,6 kg 48 %)

Hartkäse aus den Niederlanden, der
2 Jahre lang gereift ist. Leichtes Haselnuss- und
Karamellaroma, Reifekristalle im Teig.

Kuhmilch -L Art.-Nr. 01- 4223 **kräftig**



SCHWEIZER TEUFEL 6 MONATE

St. Gallen (7,0 kg 53 %)

Mind. **6 Monate** alter Schnittkäse. Cremiger Teig
und pikanter Geschmack. Erhält seinen Namen
durch seine auffällige geschmierte rote Rinde.

Kuhrohmilch -L Art.-Nr. 11- 0380 **pikant**



SCHLUCHTENKÄSE

St. Gallen (6,0 kg & 1,5 kg 54 %)

Mindestens **7 Monate** gereifter Schnittkäse.
Cremiger Teig und kräftig im Geschmack.
Schön vollmundig.

Kuhrohmilch -L Art.-Nr. 11- 0381 & 0382 **kräftig**



ZIEGENKÄSE mit MEERESSALAT 1/2 LB.

Südholland (2,5 kg 50 %)

Mindestens **1 Monat** gereifter Ziegenschnittkäse.
Besonders weich und cremig, mit einem köstlichen
salzigen Geschmack dank der Zugabe von Algen.

Ziegenmilch Art.-Nr. 26- 3542 **aromatisch**



KURKUMAKÄSE 1/4 LAIB

Liechtenstein (1,2 kg 46 %)

Schnittkäse ummantelt mit einer Kurkuma-Pfeffer-
Mischung, neuer Geschmack, gibt dem Käse eine
leicht orientalische Note. Mind. **2 Monate** gereift.

Kuhmilch Art.-Nr. 14- 2214 **pikant**

Neuheiten



ZWIEBELCHUTNEY mit PORTWEIN & PAPRIKACHUTNEY mit PORTWEIN

Sevilla (125 g)

Karamellierte Zwiebeln mit Portwein verfeinert.

Ideal zu: **Hart- und Schnittkäse**

Art.-Nr. 5431/5432



SCHAFKÄSE mit TRÜFFEL 1/2 LAIB

Valladolid (1,6 kg 50 %)

Aus reiner Schafmilch hergestellt und mit feinem Sommertrüffel affiniert.

Zur Vollendung reift er noch **3 Monate**.

Schafmilch Art.-Nr. 01- 5530 **aromatisch**



CARDENAL mit SCHWARZEM KNOBLAUCH

Valladolid (1,6 kg 50 %)

Der Hartkäse aus Kuh- und Ziegenmilch wird mit schwarzem Knoblauch affiniert. Schw. Knoblauch ist milder als sein weißes Pendant. 1 Monat gereift.

Kuh-/Ziegenmilch Art.-Nr. 01- 5531 **aromatisch**



CARDENAL mit ROTWEIN 1/2 LB.

Valladolid (1,6 kg 50 %)

Der Hartkäse aus Kuh- & Ziegenmilch wird mit Rotwein Ribera del Duero affiniert. Er hat eine schöne Marmorierung im Teig. **1 Monat** gereift.

Kuh-/Ziegenmilch Art.-Nr. 01- 5532 **aromatisch**



PECORINO GRAN RISERVA 1/4 LAIB

Kalabrien (1,4 kg 50 %)

"Reserva" = **12 Monate** gereifte Spitzenqualität.

Die Rinde wird mit extra Olivenöl gepflegt.

Intensiver aber ausgewogener Geschmack.

Schafmilch Art.-Nr. 01- 5394 **kräftig**



PECORINO BERGAMOTTE

Kalabrien (680 g 50 %)

Pecorino mit der Zitrusfrucht "Bergamotte" (nur in Kalabrien) affiniert. **1 Monat** gereift.

Schafmilch + Zitrusfrucht = Einzigartig.

Schafmilch Art.-Nr. 14- 5395 **aromatisch**

Neuheiten



KATHIS BUNTE PFEFFERZIEGE 1/2 LAIB

Niederlande (2,3 kg 50 %)

Leicht-würzige Ziegenschnittkäse-Kreation mit buntem Pfeffer und rosa Beeren verfeinert.

Mindestens **6 Wochen** gereift.

Ziegenmilch -L Art.-Nr. 26- 1884 pikant



KATHIS ZIEGE MINZE/BASILIKUM 1/2 LAIB

Niederlande (2,3 kg 50 %)

Aromatische Ziegenschnittkäse-Kreation von Kathis Kräuterhof mit Minze und Basilikum verfeinert. Mindestens **6 Wochen** gereift.

Ziegenmilch -L Art.-Nr. 26- 1883 aromatisch



BIO FEURIGE SUSI & BIO PEPPIGER PAUL

Allgäu (2,5 kg 55 %)

Der feurige rote Chilimantel verleiht diesem halbfesten Schnittkäse eine angenehme Schärfe. Mindestens **6 Wochen** gereift.

Kuhmilch -L Art.-Nr. 06- 2024 / 2025 pikant



WEINKÄSE

Steiermark (1,3 kg 65 %)

Dieser Schnittkäse wird handgekäst und mehrmals mit Zweigelt-Geläger (Bodensatz vom Zweigeltwein) eingerieben. **2 Wochen** gereift.

Kuhmilch -L Art.-Nr. 58- 0605 aromatisch



BIO BRIE FIN NORMAN

Normandie (1,0 kg 45 %)

Aus bester normannischer Bio-Milch, cremige Konsistenz und aromatisch im Geschmack.

Leichtes Pilzaroma, **3 Wochen** gereift.

Kuhmilch Art.-Nr. 08- 2106 aromatisch



BIO FEIGEN-SENSF. (IDEAL ZU...)

BIO MARILLEN-SENSF. (IDEAL ZU...)

Österreich (60 g / 42 ml)

Ideal zu: **Schnittkäse**

Als Thekendisplay geeignet.

Art.-Nr. 6194 & 6195

Neuheiten



SHROPSHIRE BLUE ZYLINDER

Leicestershire (2,0 kg 57 %)

Typisch englischer Blauschimmelkäse mit goldgelbem bis orangenem Teig. Leicht brüchig und etwas cremiger als Stilton. **2 Monate** gereift.

Kuhmilch Art.-Nr. 12- 2838 **kräftig**



SHROPSHIRE BLUE PORTIONEN

Leicestershire (150 g 57 %)

Englischer Blauschimmelkäse mit ansprechender orangener Farbe und in praktischen 150g Portionen. **2 Monate** gereift.

Kuhmilch Art.-Nr. 2809 **kräftig**



RUSTICO SELECTION MÖCKLI & RUSTICO SELECTION FILET STÜCK

Oberthurgau (80g & 2,5kg 55 %)

Ein feucht gelagerter Hartkäse aus Rohmilch. Geschmeidiger Teig mit Salzkristallen. Pikanter Geschmack. Reift **24 Monate**.

Kuhrohmilch -L Art.-Nr. 0119 & 0121 **pikant**



LEICESTER RUTLAND RED PORT.

Leicestershire (150 g 45 %) (Ajd Läster)
Im Leintuch gereifter Hartkäse, der sowohl optisch als auch geschmacklich überzeugt. Nicht nur für Kenner geeignet. Mindestens **5 Monate** gereift.

Kuhmilch Art.-Nr. 2804 **aromatisch**



SCAMORZA GERÄUCHERT

Venetien (125 g 43 %)

Italienischer, geräucherter Pasta filata Käse. Typische Birnenform, aromatischer Geschmack, elastischer Teig.

Kuhmilch Art.-Nr. 3954 **aromatisch**



GRANITBEISSER PFEFFRIG & MEDITERRAN & ORIENTALISCH

Waldviertel (50 g 45 %)

Der Pfeffrige - ein Hartkäse aus Schaf- und Ziegenmilch, der besonderen Art. Mind. **3 Monate** gereifte Käseknolle zum Reiben, Raspeln und Hobeln.

Schaf-/Ziegenmilch Art.-Nr. 4725 & 4726 & 4727

pikant

Vacherin

LIMITED
EDITION



VACHERIN MONT D'OR AOP

Waadt/Jura (600 g 50 %)

Vacherin ist nur von **September bis März** lieferbar, ein mit Tannenrinde umgürtelter Käse in einer Schachtel aus Tannenholz.

Kuhrohmlch -L Art.-Nr. 56- 0821 **pikant**



VACHERIN MONT D'OR AOP

Frankreich (2,5 Kg 45 %)

Von **September bis März** lieferbar. Reift im Fichtenholzring in einer Holzschachtel.

Unvergleichbarer Geschmack.

Kuhrohmlch Art.-Nr. 57-4041 **pikant**

LIMITED
EDITION



VACHERIN DE JOUX AOP

Frankreich (360 g 45 %)

Von **September bis März** lieferbar. Reift im Fichtenholzring und einer Holzschachtel.

Unvergleichbarer Geschmack.

Kuhrohmlch Art.-Nr. 57-4040 **pikant**



VACHERIN COUPE FROMI A.O.P.

Franche-Comte (360 g 50 %) (Wascheräng)

Von **September bis März** lieferbar!

Der Gürtel aus Fichtenholz gibt dem

Käse seinen unvergleichlichen Geschmack.

Kuhrohmlch Art.-Nr. 57-2507 **pikant**

LIMITED
EDITION



VACHERIN AOP + WEIN

Franche Comte (360 g 50 %)

In der Ursprungsregion wird er „Boite Chaude“ genannt... (Boat Schod / Warme Schachtel). Und eine Flasche 4cl Jura-Wein.

Kuhrohmlch Art.-Nr. 57-2512 **pikant**



VACHERIN MONT D'OR AOP

Franche Comte (360 g 45 %) (Wascheräng)

AOP-Produktion vom **September bis März**.

Wellige Rinde ist normal, Schnittfläche abdecken, flüssig cremiger Teig.

Kuhrohmlch Art.-Nr. 2517 **pikant**

Baldauf BIO

Bei Baldauf ist das Prädikat "Bio" kein Modewort, sondern seit vielen Jahren der Käsealltag und eine bewusste Entscheidung - aus Überzeugung. Respekt vor der Allgäuer Natur und eine artgerechte Wirtschaftsweise waren und sind seit über 157 Jahren Eckpfeiler der Firmenphilosophie.

Mit der Bioland Zertifizierung geht ein Nein zu Gentechnik, Massentierhaltung, chemisch-synthetischen Düngern und Pestiziden einher.

Alle Bauern halten überwiegend Kühe der Rasse Allgäuer Braunvieh. Zwar geben die "Braunen" im Durchschnitt 15 bis 20 Prozent weniger Milch, leben dafür aber fast doppelt so lange wie viele Hochleistungsrassen. Die Kälber werden in den ersten 12 Wochen mit Milch, ergänzend mit Heu, Gras und Kraftfutter versorgt.

Bei den Heumilchbauern, den Kempters, dürfen die Kälber bereits bei den Müttern bleiben.

Nachhaltige Tierhaltung ist nur möglich und machbar, wenn die Bauern selbst auch voll und ganz dahinter stehen. Baldauf möchte Endkonsumenten und auch Landwirten die Perspektive aufzeigen, dass Tierwohl wichtig ist und muttergebundene Kälberaufzucht in einem modernen Betrieb funktionieren kann.



BIO ZITRONEN-PFEFFER-KÄSE 1/2 LAIB

Allgäu (3,0 kg 50 %)

Dieser Schnittkäse reift nach dem Salzbad mindestens **8 Wochen** im Reifekeller und wird dann mit Zitronenpfeffermischung affinert.

Kuhmilch -L Art.-Nr. 04- 0312 pikant



BIO WILDBLUMENKÄSE 1/2 LAIB

Allgäu (3,0 kg 50 %)

Allgäuer Schnittkäse aus Bio-Heumilch.

Die Rinde wird umhüllt von verschiedenen

Wildblumen & Kräutern, reift **8 Wochen**.

Kuhmilch -L Art.-Nr. 04- 0311 aromatisch



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

Baldauf BIO



BIO ALPKÄSE 1/16 LAIB & 180 g

Allgäu (1,6 kg & 180g 50 %)

Hartkäse mit Rotschmierkulturen auf der Rinde, reift nach dem Salzbad

mindestens **6 Monate** im Reifekeller.

Kuhmilch -L Art.-Nr. 01-0313 & 8490 **aromatisch**



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 (3,3 kg 50 %)

Hartkäse mit Rotschmierkulturen auf der Rinde, reift nach dem Salzbad

mindestens **8 Monate** im Reifekeller.

Kuhmilch -L Art.-Nr. 01- 0315 **kräftig**



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 DER ALLGÄUER 1/2 LAIB

Allgäu (3,0 kg 50 %)

Schnittkäse mit Rotschmierkulturen auf der Rinde, reift nach dem Salzbad

mindestens **4 Monate** im Reifekeller.

Kuhmilch -L Art.-Nr. 03- 0314 **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**

Weihnachtsspezialitäten



PROVOLONE PICCANTE GLOCKE

Lombardei (16,0 kg 45 %)

Imposanter Käse in Glockenform. Zum roh verzehren als Vorspeise, zum Überbacken oder auch als Nachtisch zum Rotwein. Min. **8 Monate** gereift.

Kuhmilch -L Art.-Nr. 61- 1545 **pikant**



LEICESTER RUTLAND RED 1/2 LAIB

Leicestershire (3,6 kg 55 %) (Ajd Läster)

Im Leintuch gereifter Hartkäse, der sowohl optisch als auch geschmacklich überzeugt. Nicht nur für Kenner geeignet. Mindestens **5 Monate** gereift.

Kuhmilch Art.-Nr. 01- 2812 **aromatisch**



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**



BLU GINS

Venetien (2,5 kg 54 %)

Süße und Cremigkeit vom Käse vereint mit einer würzigen Frische von Gin. Für den Käsefan, der das Besondere liebt.

Kuhmilch Art.-Nr. 42- 1525 **aromatisch**



BLU 61

Venetien (2,3 kg 50 %)

Dieser halbfeste Schnittkäse mit Blauschimmelkulturen wird in Raboso Passito Wein gereift und mit Cranberries belegt.

Kuhmilch Art.-Nr. 39- 1520 **pikant**

Weihnachtsspezialitäten



BRIE DE MEAUX AOP 1/4 LAIB

Ile-de-France (750 g 45 %) (Brie dö Moh)
Brie de Meaux "Extra", ein klassischer Käse für eine Käseplatte, der speziell ausgesucht wurde.
Halb gereift verkaufen! 5 Wochen gereift.

Kuhrohmlch Art.-Nr. 65-2887 pikant



PETIT CAMEMBERT WHISKY

Frankreich (150 g 45 %) (Pöti Kamangbär)
Das regelmäßige Einreiben des Käses mit Malt Whisky verleiht ihm eine außergewöhnliche Fruchtigkeit und Note.

Kuhmilch Art.-Nr. 1718 pikant



CAMEMBERT DE NORMANDIE AFFINÉ AOP

Normandie (250 g 45 %)
Ein geschützter französischer und cremiger Camembert in der traditionellen Spanschachtel; durch die Rohmilch kräftig im Geschmack.

Kuhrohmlch Art.-Nr. 2198 pikant



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



CAMEMBERT ROHMILCH „GILLOT“

Normandie (150 g 45 %) (Kamangbär)
Ein typischer französischer Camembert in der traditionellen Spanschachtel; durch die Rohmilch kräftig im Geschmack.

Kuhrohmlch Art.-Nr. 2181 kräftig

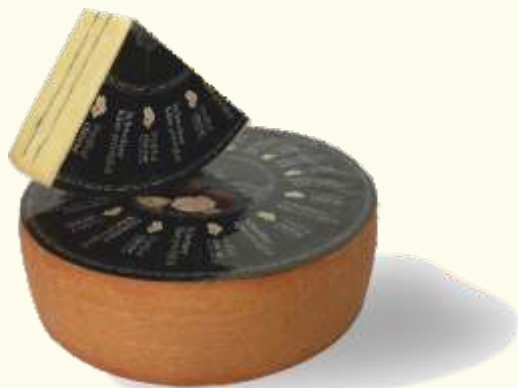


CALVADOS CAMEMBERT

Normandie (250 g 45 %) (Kalwadoss)
Löffelgeschöpft mit weißer Schimmelrinde aus dem französischen Département Calvados, typischer Camembert-Geschmack.

Kuhmilch Art.-Nr. 2684 aromatisch

Raclette



SCHWEIZER TRÜFFELKÄSE

Graubünden (5,0 kg 48 %)

Der Käse wird noch in der Presswanne in

3 Teile geschnitten und mit Trüffelpaste gefüllt.

Ein Blickfang auf der Käseplatte. **6 Wochen** gereift.

Kuhmilch -L Art.-Nr. 14- 0183 aromatisch

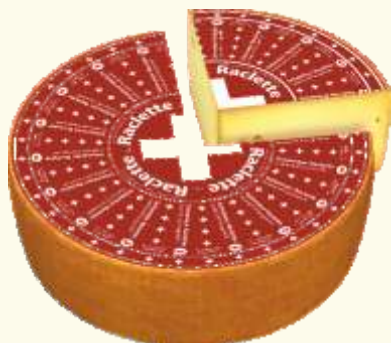


MAIBLUMEN-RACLETTE ECKIG

Apenzell (6,5 kg 45 %)

Der Maiblumen-Raclette wird aus Mai-Bergmilch hergestellt. Er hat ein gehaltvolles und aromatisch würziges Aroma. Mindestens **5 Monate** gereift.

Kuhmilch -L Art.-Nr. 19-0161 aromatisch



RACLETTE SCHWEIZER KREUZ

Schweiz (6,0 kg 45 %)

Durch intensive Pflege in seiner

4-monatigen Reifezeit entwickelt dieser Käse mit essbarer Rinde sein aromatisches Aroma.

Kuhmilch -L Art.-Nr. 19- 2152 aromatisch



ZIEGEN-RACLETTE

Burgund (3,0 kg 50 %)

Unter der dünnen, verzehrbaren Naturrinde verbirgt sich ein aromatischer Käse mit sanftem Ziegengeschmack. Reift **2 Monate**.

Ziegenmilch Art.-Nr. 19- 2499 aromatisch



RACLETTE LIVRADOIS

Auvergne (6,0 kg 45 %) (Raklett)

Hier stimmen Preis und Leistung. Früher schabte der "Racler" den warmen Käse am offenen Feuer vom Laib. Mindestens **8 Wochen** gereift.

Kuhmilch Art.-Nr. 19-2495 aromatisch



SCHWEIZER RACLETTE

Thurgau (5,5 kg 48 %)

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

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

Raclette



ZIEGENRACLETTE aus HEUMILCH

Zillertal (1,8 kg 45 %)

Die elegante Alternative für ein Raclette der besonderen Art - mit Ziegenkäse aus bester Heumilch. Mindestens **3 Monate** gereift.

Ziegenmilch -L Art.-Nr. 19-2637 aromatisch



RACLETTE HÖHLENGEREIFT

Thurgau (6,0 kg 48 %)

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

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



RACLETTE PFEFFER 1/4 LAIB

Bodensee (1,6 kg 45 %)

Dieser Käse benötigt keine zusätzlichen Gewürze, denn er ist pfeffrig durch und durch, **3 Monate** gereift.

Kuhmilch -L Art.-Nr. 19-0950 pikant



RACLETTE STANGE ROHMILCH

St. Gallen (1,5 kg 55 %)

Mindestens **5 Monate** gereifter Raclettekäse.

Vielschichtige Aromen, pikant im Geschmack mit fein-cremiger Konsistenz.

Kuhrohmilch Art.-Nr. 19-0379 pikant



RACLETTE mit KNOBLAUCH 1/4 LAIB

Bodensee (1,6 kg 45 %)

Schnittkäse aus frischer Kuhmilch hergestellt und mit Knoblauch verfeinert.

Er reift **3 Monate**.

Kuhmilch -L Art.-Nr. 19-0103 aromatisch



RACLETTE CHILI 1/4 LAIB

Bodensee (1,6 kg 45 %)

Halbfester Schnittkäse aus frischer Kuhmilch hergestellt und mit Chili verfeinert.

3 Monate gereift.

Kuhmilch -L Art.-Nr. 19-0104 pikant

Ofenkäse

Brotblume zum Dippen



Zutaten

- Hefeteig (fertig oder selber angerührt)
- Ein Stück Camembert
- 1 Ei

Zubereitung

Den Camembert in die Mitte von einem - mit Backpapier belegtes Blech - legen und kreuzweise einritzen. Aus dem aufgegangenen Hefeteig kleine Kugeln formen und rund um den Camembert legen. Das Ei verquirlen und die Hefeteigkugeln damit bestreichen. Im Backofen backen, bis die gewünschte Bräune erreicht ist



ZIEGEN-FRISCHKÄSE im SPECKMANTEL

Niederlande (2 á 60 g 50 %)

Ziegenfrischkäse mit Räucherspeck.

Ein Geschmack der begeistert.

Ziegenmilch

Art.-Nr. 4492

aromatisch



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



CAMEMBERT PETIT OFEN

Ile-de-France (150 g 45 %)

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

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

Kuhmilch

Art.-Nr. 2585

aromatisch

Ofenkäse



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



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



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



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

Lombardei (200 g 45 %)

Provolone mit Pfeffer garniert in einer Keramikschale. Nach Belieben im Ofen oder auf dem Grill schmelzen lassen.

Kuhmilch Art.-Nr. 1495 aromatisch



PROVOLONE KERAMIK OREGANO

Lombardei (200 g 45 %)

Provolone mit Oregano garniert in einer Keramikschale auf den Grill oder in den Ofen stellen und schmelzen lassen.

Kuhmilch Art.-Nr. 1496 aromatisch

Trüffel

- der schwarze Diamant -



Er ist der teuerste Speisepilz der Welt. Wegen seines edlen Geschmacks und hohen Preises wird er häufig auch als schwarzer Diamant bezeichnet.

Trüffel wachsen in allen Teilen der Welt in der Regel unterirdisch und gehen dabei eine Verbindung mit der Wurzel ihrer Wirtspflanze ein – meist handelt es sich dabei um Bäume wie Eichen, Buchen, Linden oder schwarze Kiefern. Während der Wirt vom Wasser und den Mineralsalzen profitiert, benötigt ein Trüffel zum Wachstum die Fotosynthese-Produkte des Baums. Neben der Wirtspflanze benötigt ein Trüffel vor allem viel Wasser und einen kalkhaltigen Boden, wie er etwa in Weinanbaugebieten zu finden ist.

Ist der Pilz reif, beginnt er einen intensiven Geruch zu verbreiten. Mit Hilfe von Trüffelschweinen suchten sie in der Vergangenheit nach den Pilzen, heute sind meist Trüffelhunde im Einsatz. Die größten Trüffelproduzenten sind derzeit Frankreich und Neuseeland. In Süddeutschland findet sich die Delikatesse unter anderem in der Schwäbischen Alb, in Norddeutschland in der Gegend um Hannover.



RONDE TRÜFFEL

Frankreich (120 g 45 %)

Ein Ziegenkäse mit kleinen Trüffelstückchen.

Ausgewogener, pilzartiger Geschmack.

Mindestens **7 Tage** gereift.

Ziegenrohmilch Art.-Nr. 2574 **aromatisch**



BUCHETTE TRÜFFEL

Loiretal (100 g 45 %)

Angenehmer Ziegenfrischkäse mit einer

Trüffelzubereitung verfeinert. Verleiht dem Käse seine besondere Note.

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

Trüffel



FIN BRIARD MIT TRÜFFEL

Ile de France (150 g 50 %) (Feng Briahr)
Dieser französische Camembert wird mit einer Mischung aus Mascarpone und Trüffeln verfeinert und reift **4 Wochen**.
Kuhmilch Art.-Nr. 59-1130 **aromatisch**



TOMME mit TRÜFFEL

Franz. Schweiz (160 g 50 %)
Der Weichkäse ist mit Trüffel-Mascarpone-Quark gefüllt und mit Trüffelöl verfeinert, aus silofreier Milch.
Kuhmilch Art.-Nr. 2543 **aromatisch**



BRIE DUO mit TRÜFFEL

Frankreich (1,3 kg 55 %)
Französische Brie-Spezialität mit einer Schmelzkäse-Füllung, die mit aromatischen Trüffeln verfeinert wurde.
Kuhmilch Art.-Nr. 67-2135 **aromatisch**



MOSER PREMIUM mit TRÜFFEL

Bern (150 g 60 %)
In Chardonnay gebadet, wird er mit feinem schwarzen Trüffel und Mascarpone aus Italien verfeinert.
Kuhmilch Art.-Nr. 59-1059 **aromatisch**



CACIOBARRICATO mit TRÜFFEL

Puglia (1,7 kg 32 %)
Italienischer Pasta Filata Käse mit Trüffeln.
1 Monat in speziellen Reifekellern gepflegt.
Rinde nicht essbar!
Kuhrohmilch Art.-Nr. 61-1529 **pikant**



BRIE DOU ROYAL TRÜFFEL 1/4 LAIB

Lorraine (950 g 50 %) (Brie dö Moh)
Der handgeschöpfte Brie de Meaux wird mit Schmelzkäse und Trüffeln aus dem Périgord gefüllt und reift noch **10 Tage**.
Kuhrohmilch Art.-Nr. 67-2423 **aromatisch**

Trüffel



BOSCHETTO mit TRÜFFEL

Toskana (500 g 50 %)

Italienischer Käse mit Stücken von Frühlings-
trüffel und Trüffelöl aus der Toskana.

Sehr pikanter, eigenwilliger Geschmack.

Schafmilch Art.-Nr. 14-1554 pikant



MOLITERNO mit TRÜFFEL

Sardinien (3,3 kg 36 %)

Hartkäse aus Schaf- und Ziegenmilch wird nach
altem Rezept von Hand geformt und mit Trüffel
verfeinert. 4 Monate gereift.

Schaf/Ziege -L Art.-Nr. 01- 1544 pikant



PECORINO TARTUFO „CACIO BOSCA“

Toskana (2,0 kg 52 %)

Die verlängerte Reifezeit von 4 Monaten und
das kräftige Aroma des Trüffels geben dem Käse
einen ausgeprägten Geschmack.

Schafmilch Art.-Nr. 01-1548 aromatisch



PECORINO TRÜFFEL

Toskana (600 g 45 %)

„Pecora“ ist das ital. Wort für Schaf. Der Käse
wird aus reiner Schafmilch hergestellt und mit
schwarzem Trüffel verfeinert (kein Trüffelöl).

Schafmilch Art.-Nr. 01-0784 aromatisch



TRÜFFEL-KÄSE 1/2 LAIB

Niederlande (4,0 kg 48 %)

Cremiger Bauernkäse, 3 Monate gereift,
mit aromatischen Trüffeln im Teig
verfeinert. Eine Besonderheit.

Kuhrohnmilch Art.-Nr. 26-3349 aromatisch



ZIEGENKÄSE mit TRÜFFEL 1/2 LAIB

Niederlande (2,2 kg 48 %)

Handwerklich hergestellter Ziegenkäse
vom Bauernhof. Kombiniert mit Trüffel
entsteht ein Geschmackserlebnis. 8 Wochen gereift.

Ziegenmilch -L Art.-Nr. 26- 3328 aromatisch

SEMINARE 2021

NEW



„TRAIN THE STAFF“
mit IHK Zertifikat

Werden Sie Juniortrainer
für den Handel
im Bereich Frische!



NEW

KÄSEQUALITÄT
richtig beurteilen



NEW

„BIO KÄSE Seminar“
für den Handel
und die Theke



Gerne schicken wir Ihnen unseren Seminarflyer mit
unserem gesamten Seminarangebot 2021 zu.

info@cheesecenter.de



Ruwisch & Zuck

DIE KÄSESPEZIALISTEN

Hägenstraße 11

30559 Hannover

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

www.ruwischzuck.de



Owidenfeldstraße 18

30559 Hannover

Tel. 0511/58 666 26

www.cheesecenter.de



Die Käsespezialisten Süd

Priener Straße 2

83512 Wasserburg / Inn

Tel. 08071 9030 401

www.kaese-sued.de

