Ausgabe 01/2022

Ruwisch & Zuck

DIE KÄSESPEZIALISTEN

Cheese-NEWS

Bergkäse

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

Bergkäse Theke

Schweiz

BIO BÜNDNER BERGKÄSE EXTRA

Graubünden (1,3 kg 50 %)
Aus bester Bergmilch traditionell hergestellt.
Von Bündner-Käsemeistern gekäst
Mindestens 5 Monate gereift
Kuhmilch -L Art.-Nr. 01-0934 aromatisch

STEINBRECHER EXTRA

Ostschweiz (4,8 kg 48 %)
Der Steinbrecher „bricht" alle Geschmackserwartungen, ist solide wie die Steine der Bündner Alpen und reift 5 Monate in dortigen Käsekellern.
Kuhmilch -L Art.-Nr. 01-0171 pikant

STEINSALZ - BERGKÄSE

Ostschweiz (5,0 kg 48 %)
Die Rinde wird von Hand mit Himalaya-Salz gepflegt. Das ergibt den besonderen Charakter dieses innovativen Käses aus Bergmilch. 2 Monate gereift.
Kuhmilch -L Art.-Nr. 01-0176 pikant

HEIDI-ALP BERGKÄSE EXTRA

Graubünden (4,8 kg 48 %)
In der Heimat des Heidi in der Ostschweiz wird der Bergkäse produziert. Mindestens 3 Monate gereift, würzig-rassiger Geschmack.
Kuhmilch Art.-Nr. 03-1002 pikant

HEIDI-ALPEN BERGKÄSE KRÄFTIG

Graubünden (4,8 kg 48 %)
"Extra" lange gereift, nämlich 5 Monate,
im bekannten "Heidi-Land" produziert.
Besticht durch den kräftigen Geschmack.
Kuhmilch -L Art.-Nr. 01-0185 kräftig

L'ETIVAZ AOP 1/4 LAIB

Waadt (5,0 kg 50 %)
Eine Rarität der Waadtländer Alpen. Wird nur im Sommer über Holzfeuer in Kupferkesseln gekäst und ist mindestens 14 Monate gereift.
Kuhrohmilch -L Art.-Nr. 01-0156 pikant

Bergkäse Theke

Schweiz

BÜNDNER CREMIG

Graubünden (4,8 kg 55 %)
Bündner echter Bergkäse ist ein cremig- würziger Hartkäse und hat eine feine Konsistenz und ein aromatischen Geschmack. 2 Monate gereift.
Kuhmilch Art.-Nr. 03- 0181 aromatisch

BERGKÄSE BÜNDNER WÜRZIG

Graubünden (4,8 kg 48 %)
Bündner echter Bergkäse würzig ist im Käsekessle von Bündner Käsemeistern gekäst. 3 Monate gereift. Auf 1100m ü.M. aus bester Bergmilch hergestellt.
Kuhmilch -L Art.-Nr. 03-0949 pikant

SCHWEIZER KÄSE GETRÜFFELT

Graubünden (5,0 kg 48 %)
Der Käse wird noch in der Presswanne in 3 Teile geschnitten und mit Trüffelpaste gefüllt. Blickfang auf der Käseplatte. Mindestens 2 Monate gereift.
Kuhmilch -L Art.-Nr. 14- 0183 aromatisch

SCHWEIZER KÄSE GETRÜFFELT 1/4

Graubünden (1,3 kg 48 %)
Der Käse wird noch in der Presswanne in 3 Teile geschnitten und mit Trüffelpaste gefüllt. Blickfang auf jeder Käseplatte. Mindestens 2 Monate gereift.
Kuhmilch -L Art.-Nr.14- 0199 aromatisch

DREI-GIPFEL-KÄSE

Schweiz 6,5 kg 50 %)
Dieser kräftige Hartkäse reift mindestens 1 Jahr auf regionalem Fichtenholz. Vollmundiger Geschmack, fester Teig.
Kuhmilch Art.-Nr. 01- 2217 kräftig

FIOR DELLE ALPI 1/8 LAIB

Ostschweiz (4,2 kg 45 %)
Typischer Schweizer Bergkäs. Er reift 10 Monate, und die Naturrinde wird ständig mit Alpenkräutersulz gepflegt.
Kuhrohmilch -L Art.-Nr. 01-0936 pikant

Bergkäse Theke

Liechtenstein

LIECHTENST. JAHRESKÄSE 1/2 LB.

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

LIECHTENSTEINER WÜRZIG 1/2 LB.

Liechtenstein (3,0 kg 52 %)
Frischmilch aus Liechtenstein, beste Alpenluft, Natur pur - das steckt im Liechtensteiner Käse. 8 Monate gereift.
Kuhmilch -L Art.-Nr. 09-2153 pikant

Österreich

SOMMELIER KÄSE

Steiermark (7,0 kg 55 %)
Hartkäse mit essbarer Rinde und kräftigem Aroma. Entwickelt und handwerklich hergestellt in Zusammenarbeit führender Sommeliers. 6 Monate gereift.
Kuhrohmilch -L Art.-Nr. 01-5639 kräftig

SOMMELIER KÄSE 1/4 LAIB

Steiermark (1,5 kg 55 %)
Hartkäse mit essbarer Rinde und kräftigem Aroma. Entwickelt und handwerklich hergestellt in Zusammenarbeit führender Sommeliers. 6 Monate gereift.
Kuhrohmilch -L Art.-Nr. 01-5640 kräftig

ALTSTEIRER 1/2 LAIB

Steiermark (3,5 kg 55 %)
Altsteirer, ein Hartkäse mit dünner essbarer Rinde. Er wird aus Rohmilch hergestellt und hat ein kräftiges Aroma. 6 Monate gereift.
Kuhrohmilch -L Art.-Nr. 01-5619 kräftig

URSTEIRER 1/2 LAIB

Steiermark (3,5 kg 45 %)
Hartkäse mit dünner, genießbarer Rinde. Salzig-würzig im Geschmack mit einem angenehmen Schmelz. Mindestens 4 Monate gereift.
Kuhmilch -L Art.-Nr. 01-5616 kräftig

Bergkäse Theke

Österreich

BERGKÄSE STANGE

Steiermark (2,5 kg 45 %)
Bergkäse Stange, ein Hartkäse mit einem ausgeprägten, aromatisch vollmundigen Geschmack. Er reift ca. 3 Monate.
Kuhmilch -L Art.-Nr. 03-5617 kräftig

STEIRISCHER BERGKÄSE 1/4 LAIB

Steiermark (1,8 kg 45 %)
Der typische Steirische Bergkäse aus Heumilch mit nussigem Aroma und würzigen Geschmack.
3 Monate im Reifekeller gelagert.
Kuhrohmilch -L Art.-Nr. 03- 5636 pikant

BIO BERGKÄSE STANGE

Steiermark (2,5 kg 45 %)
Bio-Bergkäsestange, ein Hartkäse mit einem ausgeprägten, kräftigen, vollmundigen Geschmack. Er reift mindestens 3 Monate.
Kuhrohmilch -L Art.-Nr. 03-5632 kräftig

BERGKÄSE LÄNDLE STANGE

Vorarlberg (2,5 kg 45 %)
Hartkäse aus Heu-Rohmilch und mindestens 3 Monate auf Fichtenbrettern gereift.
Schnittfester und hellgelber Teig.
Kuhrohmilch -L Art.-Nr. 03-1944 pikant

Bergkäse Theke

Österreich

KLOSTERTALER LÄNDLE 1/4 LAIB

Vorarlberg (1,9 kg 50 %)
Spitzenprodukt von "Ländle"-Vorarlberg.
7 Monate sorgfältig gereift, nur die besten
"Rohlinge" werden hierfür zugelassen!
Kuhmilch -L Art.-Nr. 09-1749 kräftig

MÖLLTALER ALMKÄSE SELEKTION

Kärnten (4,0 kg 50 %)
Hartkäse aus Kärnten: Der Käse reift
sorgsam 12 Monate. Selektion steht für eine
besondere Käse- Spezialität.
Kuhmilch -L Art.-Nr. 01-4860 pikant

VORARLBERGER BERGKÄSE g. U.

Vorarlberg (8,0 kg 45 %)
Der berühmte Traditionskäse mit geschützter
Ursprungsbezeichnung aus silofreier Vorarl-
berger Heumilch. 5 Monate gereift.
Kuhrohmilch -L Art.-Nr. 03-1794 pikant

BERGKÄSE VORARLBERG G.U.

Vorarlberg (30,0 kg 45 %)
VERKAUF ÜBER SCHNEIDETISCH MÖGLICH!
Reift 10 Monate unter ständiger Pflege gereift.
Er ist dadurch vollaromatisch und würzig.
Kuhmilch -L Art.-Nr. 03-1789 pikant

VORARLB. BERGKÄSE g.U. 1/8 LB.

Vorarlberg (3,5 kg 45 %)
Der berühmte Traditionskäse mit geschützter
Ursprungsbezeichnung aus bester Vorarlberger
Heu-Rohmilch und 10 Monate gereift.
Kuhrohmilch -L Art.-Nr. 03-1949 pikant

BIO BERGKÄSE 1/8 LAIB

Österreich (3,5 kg 50 %)
Aus silofreier Bio-Alpenmilch hergestellt
und 3 Monate bei sorgfältiger Pflege gereift.
Typischer Bergkäse.
Kuhrohmilch -L Art.-Nr. 03-3200 aromatisch

Bergkäse Theke

Österreich

BIO BERGKÄSE

Österreich (3,5 kg 50 %)
Aus tagesfrischer Bio-Heumilch, 6 Monate gereift, sorgfältige Pflege und Reifung in den Käsekellern garantieren ein besonderes Geschmackserlebnis.
Kuhrohmilch Art.-Nr. 03-3203 aromatisch

BIO BERGREBELL 1/2 LAIB

Alpenregion (3,0 kg 50 %)
Idyllische Bergwelt trifft mediterrane Früchte: Ananas, Maracuja, Honig & Malz prägen das Duftbild. Kompakter Teig. 5 Monate gereift.
Kuhmilch -L Art.-Nr. 01-3216 kräftig

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. Min. 5 Monate gereift.
Kuhmilch -L Art.-Nr. 01-3249 kräftig

SENN.BERGK.1/16 LB.aus HEUMILCH

Alpenregion (1,8 kg 50 %)
Der Duft nach reifer Ananas wird von Honig, Rahm und hellem Karamel umspielt.
Mindestens 18 Monate gereift.
Kuhrohmilch -L Art.-Nr. 03- 3253 kräftig

BERGKÄSE ZILLERTAL 1/8 LAIB

Zillertal/Tirol (3,8 kg 45 %)
Kleine Sennereien im Tiroler Zillertal stellen diesen Käse aus Rohmilch her und lassen ihn 4 Monate reifen.
Kuhrohmilch -L Art.-Nr. 03-0692 kräftig

Bergkäse Theke

Österreich

BERGKÄSE SENNER 1/8 LAIB

Zillertal/Tirol (3,8 kg 45 %)
Kleine Sennereien im Tiroler Zillertal stellen diesen Käse aus Rohmilch her und lassen ihn 4 Monate reifen.
Kuhrohmilch -L Art.-Nr. 03-0690 kräftig

BERGKÄSE ZILLERTAL LAIB

Tirol (30,0 kg 50 %)
VERKAUF ÜBER SCHNEIDETISCH MÖGLICH!
Aus Rohmilch im Tiroler Zillertal hergestellt.
4 Monate sorgfältig gereift.
Kuhrohmilch -L Art.-Nr. 03-0683 kräftig

ZILL.BERGKÄSE aus HEUMILCH

Zillertal (1,8 kg 45 %)
Der geschmeidige Teig dieses Bergkäses aus Heumilch schmilzt wunderbar am Gaumen und bildet ein Aroma aus Malz und Rahm. 6 Monate gereift.
Kuhrohmilch -L Art.-Nr. 03-2602 pikant

BIO BERGKÄSE

Tirol (3,9 kg 45 %)
Aus Silofreier Bio-Milch produziert und 6 Monate in Spezialkellern gereift.
Würzig im Geschmack
Kuhrohmilch Art.-Nr. 03-0600 pikant

TIROLER TREU 18 MONATE

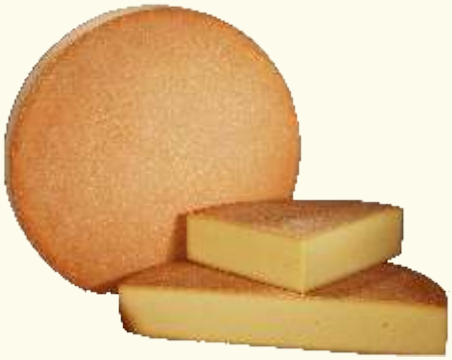
Tirol (6,0 kg 50 %)
Österreichischer Bergkäse aus Rohmilch.
Ausgeprägter, kräftiger Geschmack und cremiger Teig. 18 Monate gereift.
Kuhrohmilch -L Art.-Nr. 03-0619 kräftig

BIO BERGKÄSE 1/2 LAIB

Tirol (3,5 kg 50 %)
Er entwickelt ein würzig-kräftiges Aroma während mindestens 6-monatiger Reifezeit.
Dazu passt kräftiger Weiß- oder Rotwein.
Kuhrohmilch -L Art.-Nr. 03-1411 kräftig

Bergkäse Theke

Österreich



BERGKÄSE

Österreich (30,0 kg 50 %)
VERKAUF ÜBER SCHNEIDETISCH MÖGLICH!
Traditionell hergestellt. Anschließend reift der Rohmilchkäse mindestens 3 Monate.
Kuhrohmilch -L Art.-Nr. 03-4060 aromatisch

SENNEREI BERGKÄSE 18 MONATE

Alpenregion (30 kg 45 %)
VERKAUF ÜBER SCHNEIDETISCH MÖGLICH.
Aus roher Heumilch, reift ca. 18 Monate.
Mit kirschkerngroßer Lochung.
Kuhrohmilch -L Art.-Nr. 03-4055 kräftig

GLETSCHER REBELL 1/2 LAIB

Alpenregion (3,0 kg 50 %)
Der urige Bergkäse. Durch die tagesfrische Heumilch und die lange Reifung erreicht man seinen würzigen Geschmack. 15 Monate gereift.
Kuhmilch -L Art.-Nr. 01-4020 aromatisch

SENNEREI BERGK. 12 MO. 1/4 LB.

Alpenregion (7,5 kg 50 %)
Sennerei Bergkäse ist ca. 12 Monate gereift und wird aus tagesfrischer Heumilch hergestellt.
Kuhrohmilch -L Art.-Nr. 03- 4059 pikant

SENNEREI BERGK. 12 MO. 1/16 LB.

Alpenregion (1,8 kg 45 %)
Sennerei Bergkäse ist ca. 12 Monate gereift und wird aus tagesfrischer Heumilch hergestellt.
Kuhrohmilch -L Art.-Nr. 03- 4062 pikant

Bergkäse Theke

Deutschland

ALLGÄUER BERGKÄSE G.U. 1/4 LB.

Allgäu (6,5 kg 45 %)
Original „Allgäuer Bergkäse“, der seit 1997 geschützt ist. Er hat eine vereinzelte kirschgroße Lochung und reift 4 Monate.
Kuhrohmilch -L Art.-Nr. 03-0132 pikant

BALDAUF 1862 MEISTERST. 1/8 LAIB

Allgäu (3,4 kg 50 %)
Bester Hartkäse mit einzelner kirschkerngroßen Lochung. Er hat einen aromatischen Geschmack und einen goldgelben Teig. 8 Monate gereift.
Kuhrohmilch -L Art.-Nr. 01-0141 kräftig

ALPKÄSE "BALDAUF" 1/16 LB

Allgäu (1,7 kg 50 %)
Ausgezeichneter Rohmilch-Hartkäse.
Nussig im Geschmack, mit einzelner Rundlochung.
Mindestens 4 Monate gereift.
Kuhrohmilch -L Art.-Nr. 01-0201 aromatisch

BIO 1862 MEISTERSTÜCK 1/8 LAIB

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

Bergkäse Theke

Italien

SCHWARZENSTEIN

Südtirol (9,0 kg 50 %)
Ein würziger Premium-Hartkäse, der trotz seiner rustikalen Textur am Gaumen zergeht.
Mindestens 6 Monate gereift.
Kuhmilch -L Art.-Nr. 01-0653 pikant

SCHWARZENSTEIN 1/2 LAIB

Südtirol (4,5 kg 50 %)
Ein würziger Premium-Hartkäse, der trotz seiner rustikalen Textur am Gaumen zergeht.
Mindestens 6 Monate gereift.
Kuhmilch -L Art.-Nr. 01-0649 pikant

DOLOMIT

Südtirol (9,0 kg 50 %)
Mindestens 8 Monate gereifter Hartkäse aus Südtirol. Vollmundig, mit malzigen Röstnoten.
Mit vereinzelten Reifekristallen im Teig.
Kuhmilch -L Art.-Nr. 01-0645 pikant

DOLOMIT 1/2 LAIB

Südtirol (4,5 kg 50 %)
Mindestens 8 Monate gereifter Hartkäse aus Südtirol. Vollmundig, mit malzigen Röstnoten.
Mit vereinzelten Reifekristallen im Teig.
Kuhmilch -L Art.-Nr. 01-0647 pikant

ALTA BADIA 1/2 LAIB

Südtirol (4,5 kg 50 %)
Aus südtiroler Bergmilch. 6 Monate gereift.
Angenehme feste Konsistenz.
Rustikal mit unverwechselbarem Geschmack.
Kuhmilch -L Art.-Nr. 01-0625 kräftig

Bergkäse SB

BERGKÄSE VORARLBERG g.U.

Vorarlberg (400 g 45 %)

Dieser Rohmilchkäse hat eine erbsen- bis kirschgroße Lochung. Der Geschmack ist arttypisch, pikant-würzig. 5 Monate gereift.

Kuhrohmilch -L Art.-Nr. 1600 pikant

BERGKÄSE VORARLBERG

Vorarlberg (200 g 45 %)

5 Monate gereifter Bergkäse aus Rohmilch. Kompakt-cremiger Teig, der pikante Geschmack ist arttypisch.

Kuhrohmilch -L Art-Nr. 04-1606 pikant

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.

Kuhrohmilch -L Art.-Nr. 1413 kräftig

ZILL. BERGKÄSE aus HEUMILCH

Zillertal (200 g 45 %)

Der schnittfeste Teig dieses Bergkäses aus Heumilch schmilzt wunderbar am Gaumen und bildet ein Aromenspektrum aus Malz und Rahm.

Kuhrohmilch -L Art.-Nr. 2619 aromatisch

BIO BERGKÄSE SCHEIBEN

Deutschland (150 g 45 %)

Aus silofreier Bio-Alpenmilch hergestellt und bei sorgfältiger Pflege 6 Monate gereift.

Kuhmilch -L Art.-Nr. 8712 pikant

BIO BERGKÄSE

Salzburg (175 g 50 %)

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

Kuhrohmilch -L Art.-Nr. 8413 pikant

Bergkäse SB

BERGKÄSE BÜNDNER WÜRZIG

Graubünden (175 g 48 %)
Bündner echter Bergkäse würzig ist im Käsekessle von Bündner Käsemeistern gekäst. 3 Monate gereift. Auf 1100m ü.M. aus bester Bergmilch hergestellt.
Kuhmilch -L Art.-Nr. 8414 pikant

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

HERZBRECHER EXTRA

Graubünden (200 g 48 %)
In der Schweiz hergestellt und 4 Monate gelagert, schmeckt er so herzhaft, dass Käseherzen gebrochen werden. Bitte probieren!
Kuhrohmilch -L Art.-Nr. 8423 aromatisch

HEIDI-ALPEN BERGKÄSE KRÄFTIG

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

BIO ALPKÄSE

Allgäu (180 g 50 %)
Hartkäse mit Rotschmierkulturen auf der Rinde, reift nach dem Salzbad mindestens 4 Monate im Reifekeller.
Kuhrohmilch -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

TRAIN the Staff

Geben Sie Ihr Wissen gekonnt an Ihre Kollegen und Mitarbeiter weiter!

Werden Sie „Juniortrainer im Handel für Frische“

mit IHK Zertifikat

Weiterbildung in 3 Blöcken à 2-3 Tage mit Abschlusstest
Knackige Miniworkshops planen und durchführen
Verständlich aber nicht oberlehrerhaft wirken
Mit Verstand recherchieren
Teambildung
Nachhaltig die Vermittelte überprüfen können

Block 1	**4. – 6.4.**
Block 2	**27. – 28.6.**
Block 3	**11. – 12.7.**

Kosten 1.760 €zzgl. Mwst. (inkl. Tagesverpflegung)
Anmeldeschluss: 21.2.2022

Gerne beantworten wir Ihre Fragen!

European Cheese Center
Owiedenfeldstr. 18
30559 Hannover
Tel. 0511 58 666 26
info@cheesecenter.de
www.cheesecenter.de

Ruwisch & Zuck
DIE KÄSESPEZIALISTEN

Lernen in entspannter Atmosphäre

European Cheese Center
Owiedenfeldstr. 18
30559 Hannover
Tel. 0511 58 666 26
info@cheesecenter.de
www.cheesecenter.de

Ruwischt & Zuck

DIE KÄSESPEZIALISTEN

Hägenstraße 11
30559 Hannover
Tel. 0511/ 58 675 0 Fax: 0511/ 58 675 10
www.ruwischzuck.de

EUROPEAN CHEESE CENTER

Owiedenfeldstraße 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