

Ruwisch & Zuck 
DIE KÄSESPEZIALISTEN

Cheese-NEWS

Neuheiten
Bergmilch Südtirol



Bergmilch Südtirol



Berglandwirtschaft mit Tradition

Mit Sorgfalt und Hingabe pflegen die Bergbauern schon seit jeher Weiden und Almen, bewirtschaften ihre Äcker und gewährleisten damit den Erhalt der Südtiroler Tradition und Milchwirtschaft. Wo es für Maschinen zu steil ist, erfolgt die tägliche Arbeit auf den kleinstrukturierten Betrieben mit durchschnittlich 14 Kühen auch heute noch von Hand.

Qualität aus Südtirol

Um die verlässlich gleichbleibend hohe Qualität jedes einzelnen Produktes zu gewährleisten, werden die höchsten, international geltende Lebensmittelstandards erfüllt und damit maximale Lebensmittelsicherheit garantiert. Besondere Kriterien gelten für Produkte mit dem Bio- und Gentechnikfrei-Siegel, jene mit Halal-, Koscher- und Heumilch-Zertifikat sowie den Stilfser g.U. Käse.

Tierwohl als Herzensanliegen

Gesunde Kühe, die gutes Futter erhalten, geben die beste Milch. So sind die eingesetzten Futtermittel z.B. frei von Gentechnik. Außerdem ist die Anzahl der Kühe an die Futterfläche angepasst. Im Frühjahr und Herbst bildet die Weide vielerorts eine optimale Futtergrundlage für die Milchproduktion. Sie ist in Südtirol weit verbreitet und findet von April bis Juni, bzw. September bis November statt. Häufig wird auch der Auftrieb von Rindern auf Almflächen praktiziert.

Dolomit

NEW



DOLOMIT

Südtirol (9,0 kg 50 %)

Mindestens **8 Monate** gereifter Hartkäse aus Südtirol. Vollmundig, mit malzigen Röstnoten.

Mit vereinzelt Reifekristallen im Teig.

Kuhmilch **-L**

Art.-Nr. 01- 0645

pikant



30 Milchkühe, 15 Jungrinder, 40 Hühner und ein paar Schweine werden hier an 365 Tagen im Jahr liebevoll von den Bauersleuten Albert und Maria versorgt. Die Jungbauern Johanna, Markus und Michael gehen ihnen dabei natürlich ordentlich zur Hand.

Schwarzenstein



SCHWARZENSTEIN

Südtirol (9,0 kg 50 %)

Ein würziger Premium-Hartkäse, der trotz seiner bröseligen Textur am Gaumen zergeht.

Mindestens **6 Monate** gereift.

Kuhmilch **-L**

Art.-Nr. 01- 0653

pikant



Der „Schwarzenstein“ wurde nach dem imposanten Gipfel im hinteren Ahrntal benannt. Der Käse wird von einer trockenen, schwarzen Rinde umschlossen, welche seine Besonderheit unterstreicht und sein kräftiges Aroma gut verwahrt. Der Käseteig ist hell- bis strohgelb und geschlossen. Der „Schwarzenstein“ hat eine feste und kristalline Textur und ist im Mund leicht schmelzend. Seine lange Spezialreifung verleiht dem Hartkäse eine aromatische Würze und Noten von gebratenen Kastanien, getrockneten Früchten und Honig. Im Nachgeschmack sind leichte Karamell- und Schokoladennoten erkennbar. Der Geschmack ist somit sehr komplex, wuchtig und unverkennbar. Ein Käse mit Charakter und Wiedererkennungsnote.

Bela Badia



BELA BADIA BUTTERKÄSE

Südtirol (2,5 kg 50 %)

Mindestens **1 Monat** gereifter Schnittkäse mit
mild-frischem Aroma und buttriger Note.

Weich und geschmeidige Konsistenz.

Kuhmilch **-L**

Art.-Nr. 11- 0632

mild



Der „Bela Badia“ wird von einer glatten Rinde umhüllt. Das Innere des Käses ist hell- bis strohgelb, wobei der Käseteig mit einer Bruchlochung durchzogen ist. Der „Bela Badia“ ist ein Weichkäse von geschmeidiger und schmelzender, fast schon buttriger Konsistenz. Sein Geschmack ist angenehm mild und frisch. Das Aroma des Käses erinnert an milchige und buttrige Noten, welche in Richtung Sauerrahm und Sauerrahmbutter gehen.

Klassisches Sortiment Theke



MERANER WEINKÄSE

Südtirol (2,0 kg 50 %)

Käse und Wein aus Südtirol formen diese Spezialität. Rinde mit Gewürzen und Rotwein gepflegt, **6 Wochen** gereift. Schimmelbildung möglich!

Kuhmilch -L Art.-Nr. 14-0629 aromatisch



PFEFFERKÄSE SÜDTIROL

Südtirol (2,4 kg 45 %)

Dieser Käse animiert zum Verzehr: Pfeffer von außen und innen, südtiroler Käsekultur, **4 Wochen** gelagert, pikantes Erlebnis.

Kuhmilch -L Art.-Nr. 14-0641 pikant



KRÄUTERHEXE

Südtirol (2,4 kg 45 %)

Der Käse wird mit Kräutern verfeinert.

Die Rinde ist mit Kräutern und Blumen

dekoriert, geschmeidiger Teig. **1 Monat** gereift.

Kuhmilch -L Art.-Nr. 14-0643 pikant



LUIS TRENKER 1/2 LAIB

Südtirol (4,5 kg 50 %)

Lange Spezialreife verleitet ihn eine besondere Würze und Note von gebrannten Mandeln. Kristalliger Teig.

Kuhmilch -L Art.-Nr. 01-0631 kräftig



VINSCHGER

Vinschgau / Südtirol (9,0 kg 45 %)

Von Österreich über den "Reschen" nach

Meran: Es geht durchs Vinschgau, dem Apfeltal.

So schmeckt dieser Schnittkäse auch. **3 Mon.** gereift.

Kuhmilch -L Art.-Nr. 10-0623 pikant



KASTELRUTHER SPATZENKÄSE

Südtirol (9,0 kg 50 %)

Die weltberühmten "Kastelruther Spatzen", eine Gesangsgruppe von der Seiser Alm, besingen diesen Käse in höchsten Tönen. **2 Monate** gereift.

Kuhmilch -L Art.-Nr. 10-0627 aromatisch

Klassisches Sortiment Theke



STILFSER DOP

Südtirol (9,0 kg 50 %)

Aromatisch, Schnittfest, geschmeidiger und feinschmelzender Teig. Benannt nach dem Dorf seines Ursprungs, Stils im Südtirol **2 Monate** gereift.

Kuhmilch -L Art.-Nr. 10-0622 aromatisch



STILFSER DOP 1/4 LAIB

Südtirol (2,3 kg 50 %)

Aromatisch, Schnittfest, geschmeidiger und feinschmelzender Teig. Benannt nach dem Dorf seines Ursprungs, Stils im Südtirol **2 Monate** gereift.

Kuhmilch -L Art.-Nr. 10-0888 aromatisch



ALTA BADIA

Südtirol (8,5 kg 50 %)

Aus südtiroler Bergmilch. **6 Monate** gereift.

Angenehme feste Konsistenz.

Rustikal mit unverwechselbarem Geschmack.

Kuhmilch -L Art.-Nr. 01-0630 kräftig



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



DER LEICHTE SÜDTIROLER 1/2 LAIB

Südtirol (4,5 kg 31 %)

Nach alpenländischer Tradition gekäst.

Etikett: Historisches Schlanders/Südtirol

Mit wenig Fett. **6 Wochen** sorgfältig gereift.

Kuhmilch -L Art.-Nr. 10-0871 mild



DER LEICHTE SÜDTIROLER 1/4 LAIB

Südtirol (2,3 kg 31 %)

Nach alpenländischer Tradition gekäst.

Etikett: Historisches Schlanders/Südtirol

Mit wenig Fett. **6 Wochen** sorgfältig gereift.

Kuhmilch -L Art.-Nr. 10-0874 mild

Klassisches Sortiment Theke



DOLOMITENKÖNIG

Südtirol (9,0 kg 45 %)

Eine Spitzenqualität aus Südtirol. **2 Monate** gelagert. Nach dem höchsten Bergmassiv benannt.

Interessanter Käsetyp. Neue Aufmachung.

Kuhmilch -L Art.-Nr. 17-0620 aromatisch



DOLOMITENKÖNIG 1/2 LAIB

Italien (4,5 kg 45 %)

Eine Spitzenqualität aus Südtirol. **2 Monate** gelagert. Nach dem höchsten Bergmassiv benannt.

Interessanter Käsetyp. Neue Aufmachung.

Kuhmilch -L Art.-Nr. 17-0624 aromatisch



DOLOMITENKÖNIG 1/4 LAIB

Südtirol (2,2 kg 45 %)

Eine Spitzenqualität aus Südtirol. **2 Monate** gelagert. Nach dem höchsten Bergmassiv benannt.

Interessanter Käsetyp, neue Aufmachung.

Kuhmilch -L Art.-Nr. 17-0621 aromatisch



ORTLER

Südtirol (2,5 kg 50 %)

Eine Spitzenqualität aus Südtirol. **2 Monate** gelagert. Nach dem höchsten Berg benannt.

Interessanter Käsetyp. Neue Aufmachung.

Kuhmilch -L Art.-Nr. 10-0845 aromatisch



PUSTERTALER 1/4 LAIB

Südtirol (2,2 kg 50 %)

Aus naturbelassener Milch von den Bergbauernhöfen des Pustertales gekäst. Angenehmes Aroma und geschmeidiger Teig. **2 Monate** gereift.

Kuhmilch -L Art.-Nr. 10-1522 aromatisch

Klassisches Sortiment SB



ALTA BADIA

Südtirol (150 g 50 %)

Aus südtiroler Bergmilch. **6 Monate** gereift.

Angenehme feste Konsistenz.

Rustikal mit unverwechselbarem Geschmack.

Kuhmilch -L Art.-Nr. 0654 **kräftig**



DOLOMITENKÖNIG

Südtirol (150 g 45 %)

Eine Spitzenqualität aus Südtirol. **2 Monate** gelagert. Nach dem höchsten Bergmassiv benannt

Interessanter Käsetyp. Neue Aufmachung.

Kuhmilch -L Art.-Nr. 0652 **aromatisch**



PUSTERTALER

Südtirol (150 g 50 %)

Aus naturbelassener Milch von den Bergbauernhöfen des Pustertales gekäst. Angenehmes Aroma und geschmeidiger Teig. **10 Wochen** gereift.

Kuhmilch -L Art.-Nr. 0651 **aromatisch**



STILFSER DOP

Südtirol (150 g 50 %)

Aromatisch, Schnittfest, geschmeidiger und feinschmelzender Teig. Benannt nach dem Dorf seines Ursprungs, Stilfs im Südtirol **2 Monate** gereift.

Kuhmilch -L Art.-Nr. 0650 **aromatisch**



KRÄUTERHEXE

Südtirol (150 g 45 %)

Der Käse wird mit Kräutern verfeinert, die Rinde mit Kräutern und Blumen aus Südtirol dekoriert, geschmeidiger Teig. **1 Monat** gereift.

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**

Cheese Toast



Zutaten für 4 Toasts

- 4 Essiggurken
- 4 Stück eingelegte Paprika
- 4 eingelegte Artischocken
- 8 Scheiben Schwarzbrot
- 2 Esslöffel Butter (Zimmertemperatur)
- 4 Esslöffel Kren
- 100 g Südtiroler leicht (in Scheiben geschnitten)

Gurken, Paprika und Artischocken mit einem Messer fein hacken.
Die Hälfte der Brotscheiben mit Kren bestreichen und mit den Käsescheiben und dem gehackten Gemüse belegen. Die anderen Brotscheiben drauflegen und leicht andrücken.
Butter in eine heiße Antihaftpfanne geben und die Toasts darin auf beiden Seiten knusprig anbraten.



Lernen in entspannter Atmosphäre



European Cheese Center

Owidenfeldstr. 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



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

