

Ausgabe 02/2022

Ruwisch & Zuck 
DIE KÄSESPEZIALISTEN

Cheese-NEWS

Italien



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



Im Jahr 1919 begannen die Brüder Giommara und Francesco Pinna ihr Geschäft als Händler in Thiesi, im Norden Sardinien. Pecorino-Käse, insbesondere Pecorino Romano, waren bei Italienern, die nach Amerika auswanderten, sehr gefragt, Sardinien mit seiner Zuchttradition hatte viel zu bieten. Die beiden Brüder kannten das Land, die Zucht. Sie fungierten als Bindeglied zwischen vielen sehr kleinen Molkereien und den großen Exporteuren der Halbinsel. Sie begannen, sich direkt in ihren Kellern um die Reifung zu kümmern. Es ging nicht nur um die Konservierung: Es war ein heikler und schwieriger Prozess, der Pecorino seinen Charakter verlieh. Die beiden Brüder hatten noch keine eigene Molkerei, aber das war schon ihr Käse.



Pinna`s Pecorinos / Hartkäse



PECORINO UNICO SARDO

Sardinien (3,0 kg 48 %)

Der Pecorino reift mindestens **8 Monate** in den Höhlen Sardiniens und ist ideal für jede Tafel.

Pecorino (Pecora = Schaf).

Schafmilch -L Art.-Nr. 01-1578 **aromatisch**



BRIGANTE SAFRAN/PFEFFER

Sardinien (1,5 kg 46 %)

Schafmilch trifft das intensive Aroma von Safran und wird mit scharf gewürzten Nuancen der Pfefferkörnern bereichert. Mind. **3 Wochen** gereift.

Schafmilch Art.-Nr. 14-1588 **pikant**



BRIGANTE mit TRÜFFEL

Sardinien (1,5 kg 46 %)

Ein Schafkäse, der durch Veredelung mit feinem Trüffel die kulinarische Raffinesse erreicht.

Aromatischer Geschmack. **20 Tage** gereift.

Schafmilch Art.-Nr. 14-1584 **aromatisch**



PECORINO mit TRÜFFEL 1/2 LAIB

Sardinien (2,0 kg 52 %)

Vollmundiger Pecorino mit schwarzem

Trüffelpüree feinadrig geprägt. Pikant im

Geschmack, mindestens **4 Monate** gereift.

Schafmilch -L Art.-Nr. 01-1577 **pikant**



CAPRA SARDA

Sardinien (3,0 kg 49 %)

Man schmeckt noch die ätherischen Öle der Kräuter aus dem Hinterland Sardiniens, auf denen die Ziegen grasen. **6 Monate** gereift.

Ziegenmilch Art.-Nr. 01-1573 **pikant**



PEC. MEDORO SARDO DOP

Sardinien (3,0 kg 50 %)

Der Pecorino hat einen strohgelben Teig und eine braune Rinde. Ob pur zur Rotwein oder gerieben

zur Pasta ein Genuss! **6 Monate** gereift.

Schafmilch Art.-Nr. 01-1579 **kräftig**

Pecorino



PECORINO ROMANO 1/8 LAIB DOP

Sardinien (2,8 kg 48 %)

Typischer Hartkäse römischen Ursprungs, mindestens **8 Monate** gelagert. Gerieben ideal als Würzkäse mit salzig-pikantem Geschmack.
Schafmilch Art.-Nr. 01-1580 **pikant**



PECORINO GRAN PASTORE

Sardinien (3,0 kg 48 %)

Aus reiner Schafmilch, **3 Monate** gereift, Weißer Teig, leicht bröckelige Konsistenz. Intensiver Geschmack

Schafmilch Art.-Nr. 07-1594 **pikant**



PEC. MURAVERA STAGIONATO

Sardinien (1,0 kg 50 %)

Mindestens **5 Wochen** gereifter Hartkäse aus Schafmilch. Strohgelber Teig, leicht bröckelige Konsistenz. Aromatisch im Geschmack.

Schafmilch Art.-Nr. 07-1592 **aromatisch**



PECORINO PEPATO 1/8 LAIB

Sardinien (2,0 kg 51 %)

6 Monate gereift. Es handelt sich um eine handwerklich ausgesuchte Qualität mit einem sehr "pfeffriger" Geschmack.

Schafmilch **-L** Art.-Nr. 01-4645 **kräftig**



PECORINO „COSTA DORATA“ DOP

Sardinien (3,0 kg 50 %)

Marke: "Costa Dorata". Er reift **8 Wochen** in Felsenkellern auf Sardinien zu einem feinen Tafelkäse heran.

Schafmilch **-L** Art.-Nr. 01-1591 **aromatisch**

Pecorino



PECORINO NATUR

Sizilien (900 g 47 %)

Schnittkäse aus Schafmilch, der **1 Woche** reift.
Er hat eine helle Rinde und einen weichen Teig
mit unregelmäßiger Lochung - fein und mild.

Schafmilch Art.-Nr. 11-0812 **mild**



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) affinert. **1 Monat** gereift.

Schafmilch + Zitrusfrucht = Einzigartig.

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



PECORINO TRÜFFEL

Toskana (600 g 45 %)

„Pecora“ ist das ital. Wort für Schaf. Aus reiner
Schafmilch hergestellt und mit schwarzem Trüffel
verfeinert (kein Trüffelöl). **1 Monat** gereift.

Schafmilch Art.-Nr. 01-0784 **aromatisch**



PECORINO PISTAZIEN

Toskana (700 g 45 %)

„Pecora“ = italienisch Schaf. Der Käse wird
aus reiner Schafmilch hergestellt, mit Pistazien
aus Bronte verfeinert und reift **4-6 Wochen**.

Schafmilch Art.-Nr. 01-0785 **aromatisch**



PECORINO FANTASIA

Sizilien (900 g 47 %)

Schafkäse-Komposition mit Rucola,
Oliven und Pepperoni verfeinert und
mindestens **1 Woche** gereift.

Schafmilch Art.-Nr. 14-4399 **aromatisch**

Pecorino / Hartkäse



NEU



NAPOLEONE GRAN RISERVA 1/4

Lazio (1,7 kg 53 %)

Dieser Pecorino reift mindestens **12 Monate** auf Tannenbrettern. Seine Oberfläche wird mit Olivenöl eingerieben. Kräftig

Schafmilch -L Art.-Nr. 07-1371 **kräftig**

NAPOLEONE GRAN RIS. HOLZBOX

Lazio (6,8 kg 53 %)

Dieser Pecorino reift mindestens **12 Monate** auf Tannenbrettern. Seine Oberfläche wird mit Olivenöl eingerieben. Kräftig

Schafmilch -L Art.-Nr. 07-1372 **kräftig**



NEU



ANTICO DI TOMAO

Lazio (2,3 kg 53%)

Mindestens **3 Monate** gereifter Hartkäse aus Kuh- und Schafmilch. Buttriger, wildartiger Geschmack. Cremiger Teig.

Kuh-/Schafmilch Art.-Nr. 07-1373 **aromatisch**

PECORINO LUNA PIENA

Lazio (2,3 kg 53%)

Mindestens **3 Monate** gereifter Pecorino. Rinde mit Oliventrester eingerieben. Ausgewogener Geschmack, mit salzigen und süßen Noten.

Schafmilch Art.-Nr. 07-1374 **aromatisch**

Die Molkerei Alta Tuscia Formaggi in der Nähe der berühmten Civita di Bagnoregio liegt zwischen den grünen Hügeln mit Blick auf einen der schönsten Seen Italiens: den Bolsenasee.

Die Annehmlichkeiten der Landschaft, das Klima und die reine Luft verleihen den Weiden Echtheit und Gesundheit: Die Herden, die in der unberührten Natur dieser Orte grasen, genießen eine gesunde und nahrhafte Ernährung. Die 100% italienische Milch von hoher Qualität wird mit modernen Systemen und innovativen Käseherstellungs- und Reifungstechniken verarbeitet, wobei die alten Verarbeitungsmethoden respektiert werden, die seit Generationen weitergegeben wurden und auf die etruskische Zeit zurückzuführen sind. Die breite Palette der Alta Tuscia Formaggi Produkte ist in Familien unterteilt, die auf die Bedürfnisse, gaumen und geschmäcker der Vielzahl der aktuellen Verbraucher zugeschnitten sind.



Hartkäse



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**



MOLITERNO TARTUFO 1/2 LAIB

Sardinien (2,5 kg 50 %)

Nach einer **4-monatigen** Reifezeit wird dem Käse langsam schwarze Trüffel beige-fügt und erhält dadurch seine zarte Note.

Schafmilch Art.-Nr. 01- 6097 **pikant**



L'ULIVIO

Emilia Romagna (1,4 kg 57 %)

Der Hartkäse aus Schafmilch reift im Tontopf mit Olivenzweigen. Dadurch erhält er sein besonderes Aroma. **2 Monate** gereift.

Schafmilch Art.-Nr. 01-1431 **aromatisch**



ULIVIO im TONTOPF LA GIARINA

Emilia Romagna (1,4 kg 57 %)

Der Hartkäse aus Schafmilch reift original im Tontopf mit Olivenzweigen. Dadurch erhält er sein olivenhaltiges Aroma. **2 Monate** gereift.

Schafmilch Art.-Nr. 01-1428 **aromatisch**



GRATTOSINO

Emilia Romagna (1,2 kg)

Vegane Zubereitung auf Kichererbsenbasis, ähnlich einem lange gereiftem Hartkäse. Bröckelige Konsistenz.

-L Art.-Nr. 01-6834 **aromatisch**



Vegetarisch - Vegan

Heutzutage gibt es schon viele vegetarische Käse im Angebot. Ein Käse ist vegetarisch, wenn das Lab, welches zur Herstellung des Käses benötigt wird, **nicht** tierischer Natur ist.

Aktuell werden auch die veganen Käsealternativen immer mehr.

Der Grattosino (siehe Abbildung links) besteht aus einer Kichererbsenbasis.

Andere Zutaten für veganen Käse sind Soja, Nüsse oder Mehl.

Hartkäse



TRENTINGRANA 1/16 LAIB DOP

Trentino (2,2 kg 32 %)

Salzig pikanter italienischer Hartkäse.

Mindestens **22 Monate** gereift.

Qualität aus der Region Trentino.

Kuhrohnmilch -L Art.-Nr. 06-1696 **pikant**



HARTKÄSE GRAN ALBIRO

Venezien (2,0 kg 32 %)

Gilt als preiswerte Alternative.

Mindestens **2 Monate** gereift. Auch zum Reiben über diverse Gerichte geeignet.

Kuhrohnmilch -L Art.-Nr. 01-0896 **pikant**



PARM. REGGIANO DOP 1/8 LAIB

Reggio Emilia (4,4 kg 32 %)

Italien schenkte der Welt den Parmesan.

Der König der Käse liebt kräftigen Rotwein und lagert mindestens **20 Monate**.

Kuhrohnmilch -L Art.-Nr. 07-0932 **kräftig**



BERG PARM. 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**



PARMIGIANO REGGIANO DOP

Reggio Emilia (**34,0 kg** 32 %)

VERKAUF ÜBER SCHNEIDETISCH MÖGLICH!

24 Monate gereifter Hartkäse, sehr pikant, wird mit zunehmendem Alter kräftiger.

Kuhrohnmilch Art.-Nr. 07-1582 **kräftig**

Parmigiano

unter dem Begriff „Parmesan“ versteht man landläufig geriebenen Käse.

In Italien darf dieser Begriff nur verwendet werden, wenn der Käse aus der Region „Parmigiano Reggiano“ stammt.

Hartkäse



GRANA PADANO DOP 1/32 LAIB

Venetien (1,0 kg 32 %)

Der echte Grana Padano, mindestens **10 Monate** gereift. Ein Hartkäse für Liebhaber des aromatischen Geschmacks.

Kuhrohnmilch Art.-Nr. 06-0817 **aromatisch**



GRANA PADANO DOP 1/16 LAIB

Venetien (2,4 kg 32 %)

Der echte Grana Padano, mindestens **10 Monate** gereift. Ein Hartkäse für Liebhaber des aromatischen Geschmacks.

Kuhrohnmilch Art.-Nr. 06-0816 **aromatisch**



GRANA PADANO DOP

Italien (2,4 kg 32 %)

Schon vor 1000 Jahren von Benediktiner-Mönchen hergestellt mit körnigem Teig, geeignet für die kalte und warme Küche und **16 Monate** gereift.

Kuhrohnmilch Art.-Nr. 06-0808 **pikant**



GRANA PADANO DOP

Italien (37,0 kg 32 %)

VERKAUF ÜBER SCHNEIDETISCH MÖGLICH

Vor 1000 Jahren begann man mit der Herstellung.

Für die warme und kalte Küche. **12 Monate** gereift.

Kuhrohnmilch Art.-Nr. 06-0743 **aromatisch**



Grana Padano

Von den geschützten Käsesorten Italiens ist er der meist produzierteste, da er aus der weitreichenden Po-Ebene kommt.

Der Name leitet sich von der körnigen Struktur des Käses ab. „Grana“ stammt von dem italienischen Begriff „granuloso“ = körnig.

Er ähnelt dem Parmigiano Reggiano, ist aber von der Struktur her körniger, hat einen niedrigeren Fettgehalt und es können Rissbildungen und kleine Löcher auftreten.

Mila



STILFSER DOP 1/4 LAIB

Südtirol (2,3 kg 50 %)

Aromatisch, Schnittfest, geschmeidiger und fein-schmelzender Teig. Benannt nach dem Dorf seines Ursprungs, Stilfs im Südtirol **2 Monate** gereift.
Kuhmilch -L Art.-Nr. 10-0888 **aromatisch**
auch als 1/1 Laib (Art.-Nr. 0622) erhältlich

DIE GEMEINSCHAFT ZÄHLT

Mila gehört den Bauern. Sie sind Lieferanten und Eigentümer der Genossenschaft Bergmilch Südtirol. Gemeinsam mit den Mitarbeitern als Botschafter und Partner, die deren Werte teilen, sichern sie verlässlich ihr Einkommen.



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.

Mila



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**
auch als 1/1 Laib (Art.-Nr. 0805) und 1/2 Laib (Art.-Nr. 7972) erhältlich



DER LEICHTE SÜDTIROLER 1/4 LB.

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**



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**



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**



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**



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**

Mila



DER LEICHTE SÜDTIROLER 1/2 LB.

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



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



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
auch als 1/1 (Art.-Nr. 0653) erhältlich



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
auch als 1/1 (Art.-Nr. 0645) erhältlich



MARIENBERGER 1/2 LAIB

Südtirol (4,5 kg 50 %)

Mindestens 1 Monat gereifter Schnittkäse.

Benannt nach einem berühmten Kloster im Südtirol. Aromatischer Geschmack.

Kuhmilch -L Art.-Nr. 10-0634 aromatisch

Mila



BIO VIGILIUS HEUMILCH-KÄSE 1/2

Südtirol (4,5 kg 50 %)

Mindestens **10 Wochen** gereifter Schnittkäse mit rotgeschmierter Rinde.

Sehr intensiver Geschmack, geschmeidiger Teig.

Kuhmilch -L Art.-Nr. 03-0618 **kräftig**



LAGREIN WEINKÄSE

Südtirol (2,0 kg 50 %)

Käse und Wein aus Südtirol formen diese Spezialität. Die Rinde ist mit Gewürzen und Rotwein gepflegt, **6 Wochen** gelagert.

Kuhmilch -L Art.-Nr. 14-0628 **aromatisch**



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**
auch als 1/1 (Art.-Nr. 0630) erhältlich



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**
auch als 1/1 (Art.-Nr. 0620) und 1/2 (Art.-Nr. 0624) erhältlich



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**



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**

Fontal / Fontina



FONTAL CREMONESI

Lombardei (12 kg 45 %)

Ein beliebter Käse aus der Lombardei.

Weicher, elastischer Teig und dünne, glatte Rinde. Mindestens **5 Wochen** gereift.

Kuhmilch Art.-Nr. 09-0865 **aromatisch**



FONTAL 1/4 LAIB

Piemont (3,0 kg 45 %)

Die frische ("Pressato") Variante. **1 Monat** gereift.

Schon vor 1000 Jahren wurde dieser Käse produziert. Gereifte Variante: "D'Alleva"

Kuhmilch Art.-Nr. 09-0864 **mild**



FONTINA AOSTA DOP

Aostatal (9,0 kg 45 %)

Er darf nur im Aostatal aus der Kuhrohmilch des Tales produziert werden, zieht Fäden beim Erhitzen und reift **3 Monate** in Grotten.

Kuhrohmilch Art.-Nr. 35-0858 **aromatisch**



BEL PAESE

Lombardei (2,5 kg 50 %)

Der seit Jahrzehnten bekannteste Butterkäse aus Italien mit einer mild-säuerlichen Geschmacksnote.

4 Wochen gereift.

Kuhmilch Art.-Nr. 35-0848 **mild**

Provolone / Scamorza



PROVOLONE DOLCE

Po-Ebene (1,5 kg 50 %)

Strohfarbener Fadenteig, der **3 Wochen** reift.

Ideal zum Würzen und zu Gemüse. Dazu ein robuster, vollmundiger Rotwein.

Kuhmilch -L Art.-Nr. 61-0834 aromatisch



PROVOLONE SALAMI

Italien (1,0 kg 50 %)

Die Käsemasse wird geknetet, in Form gebracht und reift dann mind. **2 Wochen** - eine italienische Spezialität.

Kuhmilch Art.-Nr. 61-0878 aromatisch



SCAMORZA GERÄUCHERT

Abruzzen (2 á 300 g 44 %)

Elastische Struktur durch Überbrühen der Käsemasse bei der Produktion. Geräucherter Kuhmilch-Mozzarella aus den Abruzzen.

Kuhmilch Art.-Nr. 61-4640 pikant



SCAMORZA GERÄUCHERT

Italien (1,0 kg 47 %)

Elastische Struktur durch Überbrühen der Käsemasse bei der Produktion. Geräucherter Pasta Filata Käse mit Band für die Theke.

Kuhmilch Art.-Nr. 61-4642 pikant



PROVOLONE GIGANTE DOP

Po-Ebene (30,0 kg 44 %)

VERKAUF ÜBER SCHNEIDETISCH MÖGLICH!

Kompakter, strohgelber Teig, der **4 Monate** reift.

Dazu ein robuster, vollmundiger Rotwein.

Kuhmilch Art.-Nr. 61-0830 aromatisch



PROVOLONE DOLCE

Po-Ebene (800 g 44 %)

Die Provolone Kugel: ein Eyecatcher, der Ihre Käsetheke optisch und fachlich aufwertet.

Nutzen Sie diese Möglichkeit. **2 Wochen** gereift.

Kuhmilch Art.-Nr. 61-0876 aromatisch

Taleggio / Blauschimmel



TALEGGIO "VERO" DOP

Lombardei (2,2 kg 48 %)

Durch die längere Reifung ausgesuchter Käse, die Spitzenqualität von Taleggio. **6 Wochen** gereift.

Deshalb „Vero“ genannt.

Kuhmilch Art.-Nr. 52-0854 **aromatisch**



TALEGGIO DOP

Lombardei (2,0 kg 48 %)

Weiche, dünne, rosafarbene Rinde mit Spuren von grauem und salbeigrünem Schimmel sind normal.

Er wird seit 1200 produziert. **6 Wochen** gereift.

Kuhmilch Art.-Nr. 34-0849 **pikant**



STRACCO DI CAPRA

Lombardei (1,7 kg 45 %)

Größe, Produktionsart und Aussehen, wie ein Taleggio, aber aus Ziegenmilch. Kann grauen Schimmel auf der Rinde entwickeln. **2 Mo.** gereift.

Ziegenmilch Art.-Nr. 34-0867 **pikant**



TALEGGIO 1/2 LAIB DOP

Lombardei (1,1 kg 48 %)

Weiche, dünne, rosafarbene Rinde mit Spuren von grauem und salbeigrünem Schimmel sind normal. Uralte Käsesorte. **4 Wochen** gereift.

Kuhmilch Art.-Nr. 52-0851 **pikant**



CHOCO 21

Venetien (2,5 kg 50 %)

Ein Blauschimmelkäse, der mit Schokoladenlikör verfeinert und mit Schokochips und Kakaopuder ummantelt ist. **2 Monate** gereift.

Kuhmilch Art.-Nr. 42-6581 **aromatisch**



CREMOSO AL TARTUFO

Venetien (5,5 kg 48 %)

Mindestens **3 Monate** gereifter Weichkäse mit Blauschimmel und Sommertrüffel. Cremige Konsistenz und pikanter Geschmack.

Kuhmilch Art.-Nr. 50-2402 **pikant**

Gorgonzola



GORGONZOLA/MASCARPONE

Piemont (1,2 kg 73 %)

Eine Käsekombination aus Gorgonzola mit Mascarpone-Schichten. Der Name Gorgonzola stammt von der gleichnamigen Stadt.

Kuhmilch Art.-Nr. 42-0890 **aromatisch**



BIO GORGONZOLA DOLCE DOP

Piemont (1,5 kg 48 %)

Der Gorgonzola ist eine optimale Protein- & Kalziumquelle. Fein-aromatischer Geschmack. Reift mindestens **7 Wochen**.

Kuhmilch Art.-Nr. 42-0754 **aromatisch**



LÖFFEL-GORG.RISERVA DOP 1/8 LB.

Piemont (1,5 kg 48 %)

Auch Löffel-Gorgonzola genannt. Ein Stück der Rinde entfernen, den Käse zum Verkauf "herauslöffeln" und wie Frischkäse weitergeben.

Kuhmilch Art.-Nr. 42-0745 **pikant**



GORGON.CREMOSO DOP 1/8 LB.

Piemont (1,6 kg 48 %)

Der klassische, italienische Käse, der mindestens **2 Monate** reift und aromatisch schmeckt; danach wird er im Geschmack recht pikant.

Kuhmilch Art.-Nr. 42-0850 **aromatisch**



LÖFFEL-GORG.RISERVA DOP 1/2 LB.

Piemont (6,0 kg 48 %)

Löffelgorgonzola in hygienischer Plastischale mit attraktiver Holzdose. Käse zum Verkauf wie Frischkäse heraus löffeln. „Spitzenqualität“

Kuhmilch Art.-Nr. 42-0746 **pikant**



GORGONZOLA PICCANTE DOP

Piemont (1,5 kg 48 %)

3 Monate gereifte Spitzenqualität durch die individuelle Handfertigung mit einem intensiven einzigartigen Geschmack.

Kuhmilch Art.-Nr. 42-0813 **kräftig**

Cremonesi

NEU



CAPRABELLA

Lombardei (280g 60 %)

Mindestens **3 Tage** gereifter Weichkäse aus Kuh& Ziegenmilch mit weißer Schimmelrinde.

Aromatischer Geschmack, cremiger Teig.

Kuh-Ziegenmilch Art.-Nr. 0781

mild



ROBIOLA LA MORBIDA

Lombardei (300g 60 %)

Weichkäse mit weißer Schimmelrinde.

Cremige Konsistenz. Mindestens **10 Tage** gereift

Kuhmilch

Art.-Nr. 0782

mild

NEU



BIANCO DI CAPRA CREMONESI

Lombardei (280 g 60 %)

15 Tage gereifter Weichkäse aus Ziegenmilch mit weißer Schimmelrinde. Fein-aromatischer

Geschmack, cremiger Teig.

Ziegenmilch Art.-Nr. 0780

mild



SALVA CREMASCO

Lombardei (1,5 kg 48 %)

Mindestens **10 Wochen** gereifter Weichkäse mit gewaschener Rinde. Weiche, cremige Konsistenz, gehaltvoller Geschmack.

Kuhmilch Art.-Nr. 01- 0862

pikant

Vor mehr als fünfzig Jahren wurde das Familienunternehmen Cremonesi formaggi von Elio Cremonesi gegründet und dank des Engagements seiner Kinder und Enkelkinder fortgesetzt. Ein Familienunternehmen, das seine Wurzeln bewahrt hat und der Leidenschaft für die Milchtradition treu geblieben ist, immer auf Zukunft und Innovationen ausgerichtet.



Cremonesi

NEU



CAMEMB. DI BUFALA PISTAZIEN

Lombardei (280 g 67 %)

Mindestens **2 Wochen** gereifter Weichkäse aus Büffelmilch mit Pistazien verfeinert. Cremige Konsistenz, vollmundiger Geschmack.

Büffelmilch Art.-Nr. 59- 0828 **aromatisch**

CAMEMB. DI BUFALA SCHNITTLAU.

Lombardei (280 g 67 %)

Mindestens **2 Wochen** gereifter Weichkäse aus Büffelmilch mit Schnittlauch verfeinert.

Cremiger Teig, aromatischer Geschmack.

Büffelmilch Art.-Nr. 59- 0835 **aromatisch**

NEU



CAMEMB. DIE BUFALA TRÜFFEL

Lombardei (280 g 67 %)

Mindestens **2 Wochen** gereifter Weichkäse aus Büffelmilch mit Trüffel verfeinert. Cremige Konsistenz, vollmundiger Geschmack.

Büffelmilch Art.-Nr. 59-0838 **aromatisch**

VERDE DI BUFALA

Lombardei (3,0 kg 55 %)

Mindestens **6 Wochen** gereifter Schnittkäse aus Büffelmilch mit Blauschimmel. Pikanter Geschmack, geschmeidige Konsistenz.

Büffelmilch Art.-Nr. 14- 0837 **pikant**



Weichkäse



ROBIOLA BOSINA

Piemont (270 g 57 %)

Leicht strohgelbe Farbe mit strukturierter Oberfläche. Praktisch durch die quadratische Form, reich an Aromen.

Kuh-/Schafmilch Art.-Nr. 49-2116

mild



ROCCHETTA

Piemont (300 g 61 %)

Leicht strohgelbe, strukturierte Oberfläche mit cremiger Masse und rundem, delikatem Geschmack.

Kuh/Schaf/Ziege Art.-Nr. 49-2119

aromatisch

NEU



BUFFLONE ROUSSE D'ARGENTAL

Lombardei (2,0 kg 67 %)

Italienischer Weichkäse aus Büffel-Vollmilch. Cremige Konsistenz, leicht säuerlicher Geschmack.

15 Tage gereift.

Büffelmilch Art.-Nr. 54-2449

aromatisch



CAMEMBERT DI PECORA

Italien (300 g 50 %)

7 - 8 Tage gereifter Weichkäse aus Schafmilch mit essbarer Weißschimmelrinde. Aromatischer Geschmack, cremiger Teig.

Schafmilch Art.-Nr. 1370

aromatisch



BERGAMINO DI BUFALA

Lombardei (2,0 kg 60 %)

Büffelweichkäse mit Weißschimmel und einem cremigen Teig. Quadratische Form typisch für die Täler des ital. Bergamino. 2 Wochen gereift.

Büffelmilch Art.-Nr. 48-1376

aromatisch



ZIEGEN-BERGAMINO

Lombardei (2,0 kg 60 %)

Ziegenweichkäse mit Weißschimmel und einem cremigen Teig. Quadratische Form typisch für die Täler des italienischen Bergamino. 2 Wochen gereift.

Ziegenmilch Art.-Nr. 48-1379

aromatisch

Weichkäse



BIO CAMEMBERT DI BUFALA

Lombardei (250 g 60 %)

Handwerkliche Käsekunst auf höchstem Niveau.

Traditionell hergestellter Camembert aus

Bio Büffelmilch. **10 Tage** gereift.

Büffelmilch Art.-Nr. 08-1392 **aromatisch**



CBT. DI BUFALA mit TRÜFFEL

Lombardei (150 g 60 %)

Traditionell hergestellter Camembert aus
Büffelmilch mit edlem Trüffel verfeinert.

Mindestens **10 Tage** gereift.

Büffelmilch Art.-Nr. 49-1393 **aromatisch**



ITAL. ZIEGENMILCH-CAMEMBERT

Lombardei (250 g 60 %)

Handwerkliche Käsekunst auf höchstem Niveau.

Traditionell hergestellter Camembert aus

Ziegenmilch. Intensiv aromatischer Geschmack.

Ziegenmilch Art.-Nr. 49-1382 **aromatisch**



CAMEMBERT DI BUFALA

Lombardei (300 g 60 %)

Traditionell hergestellter Camembert aus

Büffelmilch. Cremiger Teig. Handwerkliche

Käsekunst auf höchstem Niveau. **12 Tage** gereift.

Büffelmilch Art.-Nr. 49-1398 **aromatisch**



ITAL. KUHMITLICH-CAMEMBERT

Lombardei (250 g 60 %)

Handwerkliche Käsekunst auf höchstem

Niveau. Traditionell hergestellter

Camembert aus Kuhmilch. **15 Tage** gereift.

Kuhmilch Art.-Nr. 49-1383 **aromatisch**

Mozzarella / Burrata



BÜFFELMOZZARELLA DOP 5x200g

Italien (1,0 kg 59 %)

Er wird schon im 13. Jh. erwähnt und ist in Süd-Italien unentbehrlich, säuerlich und erfrischend. **DOP** seit 1996.

Büffelmilch Art.-Nr. 62-1556 **aromatisch**



MOZZARELLA BUFALA KIRSCHEN

Kampanien (1,0 kg 52 %)

Er wurde schon im 13. Jahrhundert erwähnt. In Süditalien ist er in der Küche unentbehrlich, angenehm säuerlich und erfrischend.

Büffelmilch Art.-Nr. 62-0875 **aromatisch**



BURRATA IN LAKE LOSE

Apulien (125 g 60 %)

Mit Sahne und Mozzarella-Stückchen gefüllter Pasta Filata aus Italien. Besonders cremig im Geschmack.

Kuhmilch Art.-Nr. 62-1945

mild



Hartkäse-Demeter



BIO DEM. GRANA PADANO DOP SB

Lombardei (150 g 32 %)

Echter italienischer Grana Padano. in **Demeter**-Qualität. Schon vor 1000 Jahren wurde der Hartkäse hergestellt. **18-24 Monate** gereift.

Kuhrohnmilch -L Art.-Nr. 01-2035 **pikant**

BIO DEMETER GRANA PADANO DOP

Lombardei (1,0 kg 32 %)

Echter italienischer Grana Padano in **Demeter**-Qualität. Schon vor 1000 Jahren wurde der Hartkäse hergestellt. **18-24 Monate** gereift.

Kuhrohnmilch -L Art.-Nr. 01-2036 **pikant**

Hartkäse-Bio



BIO GRANA PADANO DOP GERIEB.

Venetien (50 g 32 %)

10 Monate gereifter Grana Padano aus Bio Milch. Hier in geriebener Form. In einem wiederverschließbaren Beutel.

Kuhrohnmilch -L Art.-Nr. 0857 **aromatisch**

BIO GRANA PADANO DOP

Venetien (150 g 32 %)

Der echte Grana Padano, mindestens **10 Monate** gereift. Ein Hartkäse für Liebhaber des aromatischen Geschmacks. Hier in Bio-Qualität.

Kuhrohnmilch -L Art.-Nr. 0859 **aromatisch**

Prepack



PAR. REGGIANO STÜCK DOP

Reggio Emilia (180 g 32 %)

Italien schenkte der Welt den Parmesan.

Der König der Käse liebt kräftigen Rotwein und lagert **14 Monate**.

Kuhrohmlch -L Art.-Nr. 9066 **pikant**



GRANA PADANO STÜCK DOP

Venetien (180 g 32 %)

Echter Grana Padano, der **10 Monate** reift und für Liebhaber des kräftigen Geschmacks einen Genuss darstellt.

Kuhrohmlch -L Art.-Nr. 9064 **kräftig**



TRENTINGRANA DOP

Trentino (300 g 32 %)

Salzig pikanter italienischer Hartkäse.

Mindestens **22 Monate** gereift.

Qualität aus der Region Trentino.

Kuhrohmlch -L Art.-Nr.05 1690 **pikant**



REIBE+GRANA PAD. DOP „FEIN“

Venetien (150 g 32 %)

Ein Stück Grana Padano in einer feinen

Einweg-Reibe. Ideal zum Selbstreiben,

z. B. zur Pasta oder über Salat. **16 Monate** gereift.

Kuhrohmlch Art.-Nr.0767 **kräftig**



BERG PARM. REGGIANO 30 MO. 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.

Kuhrohmlch -L Art.-Nr. 2031 **kräftig**



BERG PARM. 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.

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

Prepack



CACIO WALNUSS

Toskana (150 g 41 %)

Italienischer Hartkäse mit Walnüssen
verfeinert. Cremige Konsistenz, aromatischer
Geschmack. Mindestens **1 Monat** gereift.

Kuh-/Schafmilch Art.-Nr. 0796 **aromatisch**



CACIO PFEFFER

Toskana (150 g 41 %)

Italienischer Hartkäse mit schwarzem
Pfeffer verfeinert. Cremige Konsistenz,
würziger Geschmack. Mindestens **1 Monat** gereift.

Kuh-/Schafmilch Art.-Nr. 0797 **pikant**



CACIO CHILI

Toskana (150 g 41 %)

Italienischer Hartkäse mit Chili verfeinert.
Cremige Konsistenz, pikanter Geschmack.
Mindestens **1 Monat** gereift.

Kuh-/Schafmilch Art.-Nr. 0798 **pikant**



CACIO TRÜFFEL

Toskana (150 g 41 %)

Italienischer Hartkäse mit Trüffeln verfeinert.
Cremige Konsistenz, pikanter Geschmack.
Mindestens **1 Monat** gereift.

Kuh-/Schafmilch Art.-Nr. 0799 **pikant**



CACIO ROSMARIN/KNOBLAUCH

Toskana (150 g 41 %)

Italienischer Hartkäse mit Rosmarin und
Knoblauch verfeinert. Cremige Konsistenz,
aromatischer Geschmack. Mind. **1 Monat** gereift.

Kuh-/Schafmilch Art.-Nr. 0794 **aromatisch**



CACIO PISTAZIE

Toskana (150 g 41 %)

Italienischer Hartkäse mit Pistazien aus
Bronte verfeinert. Cremige Konsistenz,
aromatischer Geschmack. Mind. **1 Monate** gereift.

Kuh-/Schafmilch Art.-Nr. 0795 **aromatisch**

Prepack



ORTLER

Südtirol (150 g 50 %)

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

Kuhmilch -L Art.-Nr. 0659 **aromatisch**



MERANER WEINKÄSE

Südtirol (150 g 50 %)

Käse und Wein aus Südtirol formen diese Spezialität. Die Rinde ist mit Gewürzen, Rotkulturen und Rotwein gepflegt. **6 Wochen** gereift.

Kuhmilch -L Art.-Nr. 15-0663 **aromatisch**



STILFSER DOP

Südtirol (150 g 50 %)

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

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



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**

Prepack



SCHWARZENSTEIN

Südtirol (150 g 50 %)

Ein würziger Premium-Hartkäse, der trotz seiner rustikalen Textur am Gaumen zergeht. Mindestens **6 Monate** gereift.

Kuhmilch -L Art.-Nr. 0658 **pikant**



DOLOMIT

Südtirol (150g 50 %)

Angenehm cremiger Schmelz am Gaumen. In rustikaler Rinde **8 Monate** perfekt gereift.

Der „Dolomit“-ein südtiroler Goldstück.

Kuhmilch -L Art.-Nr. 0664 **pikant**



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**



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**



BIO VIGILIUS SB

Südtirol (150 g 50 %)

Mindestens **10 Wochen** gereifter Schnittkäse mit rotgeschmierter Rinde.

Sehr intensiver Geschmack, geschmeidiger Teig.

Kuhmilch -L Art.-Nr. 53- 0661 **kräftig**

Prepack



CACIOTTA mit TRÜFFEL

Italien (180 g 47 %)

Käsezubereitung aus 80 % Kuhmilch und 20 % Schafmilch und mit Trüffel verfeinert und die Rinde mit Trüffelstückchen belegt. Mind. **1 Woche** gereift.
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. Mind. **1 Woche** gereift.
Kuh-/Schafmilch Art.-Nr. 15-2017 **aromatisch**



TALEGGIO DOP

Lombardei (200 g 48 %)

Käse mit Rotschmier-Kulturen, der in Grotten reift, mit einer kompakten Konsistenz. Die Schimmelbildung auf der Rinde ist normal. **5 Wochen** gereift.
Kuhmilch Art.-Nr. 0826 **aromatisch**



TUMA DEL CICCIDI PAGLIA

Piemont (200 g 42 %)

Cremiger Weichkäse mit Weißschimmel aus dem Piemont. Geschmeidiger Käseteig und milder Geschmack. Mindestens **10 Tage** gereift.
Kuhmilch Art.-Nr. 0868 **mild**



BLU DI CAPRA

Piemont (150 g 48 %)

Schmackhafter und einzigartiger Käse, der die Eigenschaften der Ziegenmilch mit denen des Blauschimmelkäses vereint. Reift **5 Wochen**.
Ziegenmilch Art.-Nr. 0747 **aromatisch**



GORGONZOLA DOLCE DOP

Piemont (200 g 48 %)

Gorgonzola Dolce hat einen weichen Teig mit zartem grün-blauem Schimmel. Feiner Geschmack dank der Reifung von **7 Wochen**.
Kuhmilch Art.-Nr. 0759 **aromatisch**

Prepack



BIO BÜFFELMOZZARELLA

Kampanien (125 g 52 %)

Wunderbarer Mozzarella aus Bio-Büffelmilch hergestellt. Hat eine leichte Säure und eine zarte Konsistenz.

Büffelmilch Art.-Nr. 1561 aromatisch



BÜFFELMOZZARELLA DOP

Kampanien (125 g 59 %)

Original italienischer Mozzarella aus wertvoller pasteurisierter Büffelmilch. Ein fester Bestandteil der italienischen Küche.

Büffelmilch Art.-Nr. 1557 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.

In praktischen 50g Kugeln.

Kuhmilch Art.-Nr. 1946 mild



SCAMORZA GERÄUCHERT

Kampanien (125 g 43 %)

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

Kuhmilch Art.-Nr. 3954 aromatisch



STREICHBARER SCHAFKÄSE

Sardinien (150 g 57 %)

Frischer streichbarer Käse aus 100% Schafmilch. Cremige, leicht sämige Konsistenz. Aromatischer Geschmack.

Schafmilch Art.-Nr. 1569 aromatisch

Grillkäse



PROVOLONE KERAMIK NATUR

Lombardei (200 g 45 %)

Aromatische Provolone in der Keramikschale
auf den Grill oder in den Ofen stellen und
schmelzen lassen. **1 Woche** gereift.

Kuhmilch Art.-Nr. 1494 **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. **1 Woche** gereift.
Kuhmilch Art.-Nr. 1496 **aromatisch**

Butter



BUTTER BRAZZALE UNGESALZEN

Kampanien (125 g 84 %)

"BRAZZALE" ist ein italienischer Butterexperte.
Ungesalzene Butter in streichzarter Spitzenqualität.
Von Hand verpackt.

Kuhmilch Art.-Nr. 3953 **mild**



BUTTER BRAZZALE GERÄUCHERT

Kampanien (125 g 84 %)

"Brazzale" ist ein italienischer Butterexperte.
Spitzenqualität, Preis/Leistung stimmt.
Mit geräuchertem Salz aus Zypern.
Kuhmilch Art.-Nr. 3952 **aromatisch**



BUTTER „BRAZZALE“ GESALZEN

Kampanien (125 g 84 %)

"BRAZZALE" ist ein italienischer Butterexperte.
Gesalzene Butter in einer streichzarten
Spitzenqualität. Von Hand verpackt.

Kuhmilch Art.-Nr. 3951 **mild**



Ende des 18. Jahrhunderts
gegründet wird Brazzale
heute noch in der 8. Generation von
der Familie Brazzale geführt und ist damit
das älteste italienische Unternehmen im
Molkereisektor.

Thekenzusatz



SCROCCHI mit ROSMARIN

Italien (175 g)

Goldbraune Kräcker mit Rosmarin
verfeinert. Ideal zu Käseplatten und
Friskkäsecremes.

-L Art.-Nr.2241



SCROCCHI mit KNOBLAUCH

Italien (175 g)

Goldbraune Kräcker mit Knoblauch
verfeinert. Ideal zu Käseplatten und
Friskkäsecremes.

-L Art.-Nr. 2242



SCROCCHI MOHN/SESAM

Italien (175 g)

Goldbraune Kräcker mit Sesam und Mohn
verfeinert. Ideal zu Käseplatten und
Friskkäsecremes.

-L Art.-Nr. 2243



SCROCCHI PIZZA

Italien (175 g)

Goldbraune Kräcker mit Pizzageschmack
verfeinert. Ideal zu Käseplatten und
Friskkäsecremes.

-L Art.-Nr. 2244



Laurieri Srl, gegründet 1972 von Herrn Franco Laurieri, befindet sich in Süditalien und ist spezialisiert auf die Herstellung von gebackenen süßen und herzhaften Snacks verschiedener Arten und Geschmacksrichtungen.

Thekenzusatz



BROT „VINSCHGERL“

Südtirol (300 g)

Ein Roggen-Weizenteig, verfeinert mit Kümmel und Fenchel. Typisch geformtes Brot aus Südtirol.

Art.-Nr.2270



SCHÜTTELBROT KÜRBISK./SESAM

Südtirol (150 g)

Besonders knusprige und leichte Knabberei. Mit Kürbiskernen und Sesam hergestellt.

Im Ofen zur Gänze getrocknet.

Art.-Nr. 2281



SCHÜTTELBROT SONNENBLUMEN

Südtirol (150 g)

Besonders knusprige und leichte Knabberei.

Mit Sonnenblumenkernen hergestellt.

Im Ofen zur Gänze getrocknet.

Art.-Nr. 2288



SCHÜTTELBROT MINI

Südtirol (175 g)

Besonders knusprige und leichte Knabberei.

Mit Kümmel und Fenchel hergestellt.

Im Ofen zur Gänze getrocknet.

Art.-Nr. 2287



LINGUE GEBÄCK mit OLIVENÖL

Südtirol (180 g)

Sehr dünnes, knuspriges Knabbergebäck.

Von Hand gezogen. Duftet frisch und angenehm nach Brot mit Olivenöl.

Art.-Nr. 2290



TARALLI GEBÄCK mit OLIVENÖL

Südtirol (250 g)

Knuspriges Knabbergebäck - Snack in Ringform aus dem Süden Italiens. Passt gut zu einem kühlen Bier oder Glas Wein.

Art.-Nr. 2291

Für Käseverkäufer*innen mit Erfahrung Diplom Käsesommelier



Käse liegt voll im Trend und ist bereits zu einem der beliebtesten Lebensmittel sowie zum finalen Genuss eines mehrgängigen Menüs avanciert. Auch hat die Produktvielfalt in den letzten Jahren enorm zugenommen – sowie der Wunsch nach kompetenter Beratung.

IHRE VORTEILE

Als Käsesommelier/-sommelière sind Sie ein/e hoch qualifizierte/r Experte/Expertin mit einem von der Wirtschaft anerkannten Diplom ausgezeichnete/r Fachberater/in.

DIE ZIELGRUPPE

Fachkräfte aus dem Lebensmittelfachhandel, Molkereifachleute, Köche, Restaurantfachleute, Hotel- und Gastgewerbeassistenten

oder

Personen mit dem Nachweis über drei Jahre einschlägiger Berufspraxis im Fachhandel, Service, Küche oder Molkerei.

VORAUSSETZUNG

Besuch des Workshops „Getränk Kunde Basic“. Die Eckdaten entnehmen Sie bitte der Rückseite.

DIE LEHRGANGSDAUER

Die Dauer der Diplom-Ausbildung beträgt 120 Trainingseinheiten.

DIE LEHRINHALTE

- Geschichte des Käses
- Rohprodukte und Ihre Beschaffenheit
- verschiedene Herstellungsverfahren
- Käsegruppen
- Käsereifung
- Lagerung
- Einkauf und Ihre Aufgaben als Fachberater/in
- Käse aus Deutschland, Österreich, Frankreich, Schweiz, England, Holland und aller Welt
- Käsepräsentation und Schnitttechnik
- Kalkulation
- Gesetzliche Bestimmungen
- Verkaufsberatung
- Harmoniekunde und Käsesensorik

Durch eine Exkursion erleben Sie praxisnah die **Käseherstellung** und gewinnen so Einblicke in eine Käserei.

DER ABSCHLUSS

Der Diplomlehrgang wird mit einer schriftlichen, mündlichen und praktischen Prüfung abgeschlossen. Sie erhalten ein WIFI Zeugnis und Diplom in deutscher und englischer Sprache.

KOSTEN

€ 1.980,-- inkl. Verpflegung während des Lehrgangs im European Cheese Center (ECC).

TERMINE, INFORMATION & ANMELDUNG

Die aktuellen Termine weisen wir auf der Rückseite aus sowie die Ansprechpartner für nähere Informationen.

TIPP

Für die Dauer des Lehrgangs
Unsere Hotelempfehlung Leonardo Hotel
Tiergartenstr. 11, 30559 Hannover.
T: +49 511 5103 0
E: info.hannover@leonardo-hotel.com
www.leonardo-hotels.de
für ECC-Gäste Buchung über Stichwort: „Käseschulung“.



Seminarkatalog 2022
anfordern unter
info@cheesecenter.de

Lernen in entspannter Atmosphäre



European Cheese Center

Owidenfeldstr. 18

30559 Hannover

Tel. 0511 58 666 26

info@cheesecenter.de

www.cheesecenter.de



Qualifizierte Käsefachkraft

mit

IHK Zertifikat der IHK Hannover

in 4 Blöcken

für Einsteiger*innen an der Käsetheke



Warenkunde Käse
Käsepflege & Präsentation
Käsekultur & Plattenlegen
Ernährung
Thekenaufbau
Kombinationen mit Käse
Kalkulation
Erfolgreich Verkaufen



1. Block vom 26. -28.9.2022

Gerne beantworten wir Ihre Fragen!

European Cheese Center

Owidenfeldstr. 18

30559 Hannover

Tel. 0511 58 666 26

info@cheesecenter.de

www.cheesecenter.de

Ruwisch & Zuck
DIE KÄSESPEZIALISTEN

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 109 1400

www.kaese-sued.de

