

Ruwisch & Zuck 
DIE KÄSESPEZIALISTEN

Cheese-NEWS

Unsere Schätze



Extra Artikel



SCHARFE MINZE EXTRA 1/2 LB

Graubünden (2,5 kg 48 % Inhalt: 1)

4 Monate gelagert, Rinde mit Bündner Minze gepflegt. Das ergibt die angenehme Schärfe. Eine Komposition, die Kenner überzeugt.

Kuhmilch -L Art.-Nr. 01-0347 pikant



TILSITER NR. 8 g.g.A. (SCHARF)

Schleswig-Holstein (3,8 kg 45 % Inhalt: 1)

Dieser Schnittkäse reift und lagert mit viel Pflege **8 Monate**. Die Naturrinde sorgt für den Geschmack.

Ein Käse für "KENNER"-deftig und barsch!

Kuhmilch -L Art.-Nr. 29-0390 kräftig



STAAZER mit HEUMILCH

Alpenregion (6,0 kg 50 % Inhalt: 1)

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

Kuhmilch -L Art.-Nr. 10-0506 aromatisch



STAAZER mit HEUMILCH 1/2 LAIB

Alpenregion (3,0 kg 50 % Inhalt: 1)

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

Kuhmilch -L Art.-Nr. 10-0507 aromatisch



STAAZER mit HEUBLUMEN

Alpenregion (4,5 kg 45 % Inhalt: 1)

Aus reiner Heumilch gekäst. Die Rot-schmierrinde mit getrockneten Heublumen der Almen ist essbar, **2 Monate** gereift.

Kuhmilch -L Art.-Nr. 14-4092 pikant

USA



BELLAVITANO KNOBL. & KRÄUTER

Wisconsin/USA (2,4 kg 45 % Inhalt: 4)
Amerikanischer Einfallsreichtum - handgemachte
Produktion- **12 Monate** in Höhlen gereift- per Hand
eingerieben - hier mit Knoblauch und Kräutern.
Kuhmilch -L Art.-Nr.08 3150 pikant



BELLAVITANO ZIMT 1/4 LAIB

Wisconsin/USA (2,4 kg 45 % Inhalt: 4)
Amerikanischer Einfallsreichtum - Handgemachte
Produktion - In Höhlen gereift - Per Hand einge-
rieben - hier mit Zimt. **12 Monate** gereift.
Kuhmilch Art.-Nr. 08- 3284 pikant



BELLAVITANO WHISKEY 1/4 LAIB

Wisconsin/USA (2,4 kg 45 % Inhalt: 4)
Amerikanischer Einfallsreichtum - Handgemachte
Produktion - In Höhlen gereift - Per Hand einge-
rieben - hier mit Whiskey. **12 Monate** gereift.
Kuhmilch -L Art.-Nr. 08- 3267 pikant



BELLAVITANO ESPRESSO 1/4 LAIB

Wisconsin/USA (2,4 kg 45 % Inhalt: 4)
Amerikanischer Einfallsreichtum - Handgemachte
Produktion - In Höhlen gereift - per Hand einge-
rieben - hier mit Espresso. **12 Monate** gereift.
Kuhmilch -L Art.-Nr. 08- 3283 pikant



BELLAVITANO MERLOT 1/4 LAIB

Wisconsin/USA (2,4 kg 45 % Inhalt: 4)
Amerikanischer Einfallsreichtum - Handgemachte
Produktion - In Höhlen gereift - Per Hand einge-
rieben - hier mit Merlot. **12 Monate** gereift.
Kuhmilch -L Art.-Nr. 08- 3282 pikant



BELLAVITANO CHARDONNAY 1/4 LAIB

Wisconsin/USA (2,4 kg 45 % Inhalt: 4)
Amerikanischer Einfallsreichtum - Handgemachte
Produktion - In Höhlen gereift - Per Hand einge-
rieben - hier mit Chardonnay. **12 Monate** gereift.
Kuhmilch -L Art.-Nr. 08- 3207 pikant

Liechtenstein



LIECHTENST. JAHRESKÄSE 1/2 LB.

Liechtenstein (3,0 kg 52 % Inhalt: 1)

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 HERZHAFT 1/2

Liechtenstein (3,0 kg 54 % Inhalt: 1)

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

Kuhmilch -L Art.-Nr. 09- 2157 aromatisch



LIECHTENSTEINER NUSSIG 1/2 LB.

Liechtenstein (3,0 kg 54 % Inhalt: 1)

Ein vollmundiger Schnittkäse aus dem kleinsten Alpenland Europas. **3 Monate** traditionell auf Fichtenholz gereift.

Kuhmilch -L Art.-Nr. 09- 2159 aromatisch



LIECHTENSTEINER WÜRZIG 1/2 LB.

Liechtenstein (3,0 kg 52 % Inhalt: 1)

Frischmilch aus Liechtenstein, beste Alpenluft, Natur pur - das steckt im Liechtensteiner Käse. **8 Monate** gereift.

Kuhmilch -L Art.-Nr. 09- 2153 pikant



LIECHT. RACLETTE ECKIG 1/2 LAIB

Liechtenstein (3,0 kg 45 % Inhalt: 1)

Durch intensive Pflege während seiner **2-monatigen** Reifezeit entwickelt dieser Käse sein reinen und aromatischen Geschmack.

Kuhmilch -L Art.-Nr. 19- 2225 aromatisch



LIECHTENSTEINER RACLETTE

Liechtenstein (450 g 45 % Inhalt: 6)

Durch intensive Pflege während seiner **2-monatigen** Reifezeit entwickelt dieser Käse sein reinen und aromatischen Geschmack.

Kuhmilch -L Art.-Nr. 2226 aromatisch

Österreich



SOMMELIER KÄSE

Steiermark (7,0 kg 55 % Inhalt:1)

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



SOMMELIER KÄSE 1/4 LAIB

Steiermark (1,5 kg 55 % Inhalt: 1)

Hartkäse mit essbarer Rinde und kräftigem Aroma.
Entwickelt und handwerklich hergestellt in Zusammen-
arbeit führender Sommeliers. **6 Monate** gereift.
Kuhrohmilch -L Art.-Nr. 01- 5640 **kräftig**



MAMMUTKÄSE 1/2 LAIB

Tirol (3,2 kg 45 %)

Ein Hartkäse aus dem damaligen Lebensraum der
Mammuts. Aus wertvoller Tiroler Milch.Traditionell
mit Rotkulturen gepflegt. **9 Monate** gereift
Kuhmilch Art.-Nr. 01- 0612 **pikant**



Schweiz



SCHLUCHTENKÄSE 1/4 LAIB

St. Gallen (1,5 kg 54 % Inhalt: 1)
 Mindestens **7 Monate** gereifter Schnittkäse.
 Cremiger Teig und kräftig im Geschmack.
 Schön vollmundig.

Kuhrohnmilch -L Art.-Nr. 11- 0382 **kräftig**



SCHLUCHTENKÄSE

St. Gallen (6,0 kg 54 % Inhalt: 1)
 Mindestens **7 Monate** gereifter Schnittkäse.
 Cremiger Teig und kräftig im Geschmack.
 Schön vollmundig.

Kuhrohnmilch -L Art.-Nr. 11- 0381 **kräftig**



RAPPENSTEINER 1/4 LAIB

Schweiz (1,5 kg 52 % Inhalt: 2)
 Klassischer Schweizer Schnittkäse aus dem
 Rheintal/Rappenstein. Mindestens **4 Monate** auf
 Fichtenholz gereift und gepflegt.

Kuhmilch -L Art.-Nr. 09- 2212 **aromatisch**



RAPPENSTEINER

Schweiz (6,0 kg 52 % Inhalt: 1)
 Klassischer Schweizer Schnittkäse aus dem
 Rheintal/Rappenstein. Mindestens **4 Monate** auf
 Fichtenholz gereift und gepflegt.

Kuhmilch -L Art.-Nr. 09- 2211 **aromatisch**



SCHWEIZER HERZKÄSE

Schweiz (6,0 kg 45 % Inhalt: 1)
 Durch intensive Pflege während seiner
2-monatigen Reifezeit entwickelt dieser
 Käse sein mild aromatisches Aroma.

Kuhmilch -L Art.-Nr. 09- 2149 **aromatisch**



SCHWEIZER TEUFEL 6 MONATE

St. Gallen (7,0 kg 53 % Inhalt: 1)
 Mind. **6 Monate** alter Schnittkäse. Cremiger Teig
 und pikanter Geschmack. Erhält seinen Namen
 durch seine auffällige geschmierte rote Rinde.

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

Schweiz



STERNTALER 1/2 LAIB

Toggenburg (3,0 kg 50 % Inhalt: 1)

Mindestens **5 Monate** gereifter Schweizer Schnittkäse aus Kuhrohmilch. Mit Hochmoor-kräutersulz gepflegt. Zartschmelzend.

Kuhrohmilch -L Art.-Nr. 11- 0399 **kräftig**



OLLE KUH

Ostschweiz (6,5 kg 45 % Inhalt: 1)

Hartkäse aus der Ostschweiz.

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

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



HOCHMOOR CHÄS

Toggenburg (6,0 kg 50 % Inhalt: 1)

Halbfester Schnittkäse, der während seiner **5-monatigen** Reifung mit Hochmoor-Kräutersulz geschmiert wird.

Kuhrohmilch -L Art.-Nr. 36- 0398 **kräftig**



Italien



PECORINO GRAN PASTORE

Sardinien (3,0 kg 48 % Inhalt: 2)

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

Intensiver Geschmack

Schafmilch

Art.-Nr. 07- 1594

pikant



PEC. MURAVERA STAGONATO

Sardinien (1,0 kg 50 % Inhalt: 1)

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

Schafmilch

Art.-Nr. 07- 1592

aromatisch



PECORINO LUNA PIENA

Lazio (2,3 kg 53% Inhalt: 6)

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

Schafmilch

Art.-Nr. 07- 1374

aromatisch



ANTICO DI TOMAO

Lazio (2,3 kg 53% Inhalt: 6)

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

Kuh-/Schafmilch

Art.-Nr. 07- 1373

aromatisch



SCAMORZA GERÄUCHERT

Italien (1,0 kg 47 % Inhalt: 1)

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

Kuhmilch

Art.-Nr. 61- 4642

pikant



VERDE DI BUFALA

Lombardei (3,0 kg 55 % Inhalt: 4)

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

Büffelmilch

Art.-Nr. 14- 0837

pikant

Italien



CAMEMB. DI BUFALA SCHNITTLAU.

Lombardei (280 g 67 % Inhalt: 4)

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

Cremiger Teig, aromatischer Geschmack.

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



CAMEMB. DI BUFALA PISTAZIEN

Lombardei (280 g 67 % Inhalt: 4)

Mindestens **2 Wochen** gereifter Weichkäse aus Büffelmilch mit Pistazien verfeinert. Cremige

Konsistenz, vollmundiger Geschmack.

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



CAMEMB. DIE BUFALA TRÜFFEL

Lombardei (280 g 67 % Inhalt: 4)

Mindestens **2 Wochen** gereifter Weichkäse aus Büffelmilch mit Trüffel verfeinert. Cremige

Konsistenz, vollmundiger Geschmack.

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



SALVA CREMASCO DOP

Lombardei (1,5 kg 48 % Inhalt: 1)

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

Kuhmilch Art.-Nr. 01- 0862 **pikant**



CAMEMBERT DI PECORA

Italien (300 g 50 % Inhalt: 4)

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

Schafmilch Art.-Nr. 1370 **aromatisch**



BIANCO DI CAPRA CREMONESI

Lombardei (280 g 60 % Inhalt: 4)

15 Tage gereifter Weichkäse aus Ziegenmilch mit weißer Schimmelrinde. Fein-aromatischer Geschmack, cremiger Teig.

Ziegenmilch Art.-Nr. 0780 **mild**

Italien



CAPRABELLA

Lombardei (280g 60 % Inhalt: 4)

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 % Inhalt: 4)

Weichkäse mit weißer Schimmelrinde.

Cremige Konsistenz.

Mindestens **10 Tage** gereift.

Kuhmilch Art.-Nr. 0782 **mild**

Frankreich



CAILLADOU

Savoien (1,9 kg 50 % Inhalt: 3)

Käse mit leichtem Knoblauchgeschmack und mit Kräutern bedeckt. Entwickelt nach kurzer Zeit Weißschimmel, der normal ist.

Kuhmilch Art.-Nr. 39-2133 **aromatisch**



FOURME D'AMBERT AOP

Auvergne (2,2 kg 50 % Inhalt: 1)

Tunnelgereifter (**ca. 4 Wochen**) AOP-Käse aus dem frz. Zentralmassiv; ein cremiger Gourmet-Blauschimmelkäse.

Kuhmilch Art.-Nr. 42-1182 **aromatisch**

Spanien



CAPRA ESPAÑA

Murcia (2,5 kg 45 % Inhalt: 2)

Einer der beliebtesten Käse der spanischen Levante.

Außergewöhnlich cremige Textur und köstliches

Ziegenmilcharoma. **1 Monat** gereift.

Ziegenmilch

Art.-Nr. 11- 5408

mild



DER SPANIER „EL ESPAÑOL“

La Mancha (3,3 kg 45 % Inhalt: 2)

Drei Milchsorten in einem Käse vereint.

Ein traditioneller Mischkäse , eine preiswerte

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

Kuh/Schaf/Ziege

Art.-Nr. 11- 5427

aromatisch



SCHAFKÄSE 100% „SEÑORIO“

Kastilien (2,9 kg 45 % Inhalt: 1)

Ein bekannter Vertreter aus **100% Schafmilch**

Gibt sich sanft, jedoch mit einem ausgeprägten

eigenen Geschmack. **3 Monate** gereift

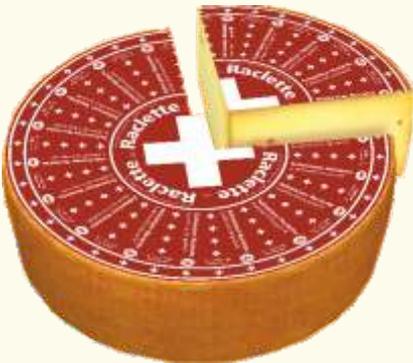
Schafmilch

Art.-Nr. 11- 5428

aromatisch



Raclette

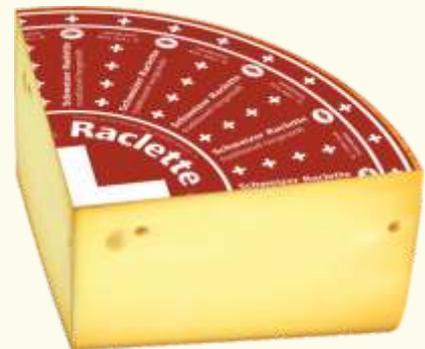


RACLETTE SCHWEIZER KREUZ

Schweiz (6,0 kg 45 % Inhalt: 1)
Durch intensive Pflege in seiner

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

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



RACLETTE SCHWEIZER KREUZ 1/4

Schweiz (1,5 kg 45 % Inhalt: 1)
Durch intensive Pflege in seiner

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

Kuhmilch -L Art.-Nr. 19- 2156 **aromatisch**



MAIBLUMEN-RACLETTE ECKIG

Appenzell (6,5 kg 45 % Inhalt: 1)

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**



LIECHT. RACLETTE ECKIG 1/2 LAIB

Liechtenstein (3,0 kg 45 % Inhalt: 1)

Durch intensive Pflege während seiner **2-monatigen** Reifezeit entwickelt dieser

Käse sein reinen und aromatischen Geschmack.

Kuhmilch -L Art.-Nr. 19- 2225 **aromatisch**



USA SB



BELLAVITANO CHARDONNAY

Wisconsin/USA (150 g 45 % Inhalt: 6)
Amerikanischer Einfallsreichtum - Handgemachte
Produktion - In Höhlen gereift - Per Hand einge-
rieben - hier mit Chardonnay. **12 Monate** gereift.
Kuhmilch -L Art.-Nr. 3205 pikant



BELLAVITANO CHIPOTLE

Wisconsin/USA (150 g 45 % Inhalt: 6)
Amerikanischer Einfallsreichtum - Handgemachte
Produktion- In Höhlen gereift- per Hand
eingerieben- hier mit Chipotle Gewürz.
Kuhmilch -L Art.-Nr. 3290 aromatisch



BELLAVITANO ESPRESSO

Wisconsin/USA (150 g 45 % Inhalt: 6)
Amerikanischer Einfallsreichtum - Handgemachte
Produktion - In Höhlen gereift - per Hand
eingerieben - hier mit Espresso. **12 Monate** gereift.
Kuhmilch -L Art.-Nr. 3286 pikant



BELLAVITANO GOLD

Wisconsin/USA (150 g 45 % Inhalt: 6)
Amerikanischer Einfallsreichtum - Handgemachte
Produktion - In Höhlen gereift - Cremiger Käse
mit nussigem Geschmack. **10 Monate** gereift.
Kuhmilch -L Art.-Nr. 3289 aromatisch



BELLAVITANO GOLD

Wisconsin/USA (150 g 45 % Inhalt: 6)
Amerikanischer Einfallsreichtum - Handgemachte
Produktion - In Höhlen gereift - Cremiger Käse
mit nussigem Geschmack. **10 Monate** gereift.
Kuhmilch -L Art.-Nr. 3289 aromatisch



BELLAVITANO KNOBL. & KRÄUTER

Wisconsin/USA (150 g 45 % Inhalt: 6)
Amerikanischer Einfallsreichtum - handgemachte
Produktion - **12 Monate** in Höhlen gereift - per Hand
eingerieben - hier mit Knoblauch und Kräutern
Kuhmilch -L Art.-Nr. 3151 pikant

USA SB



BELLAVITANO MERLOT

Wisconsin/USA (150 g 45 % Inhalt: 6)
Amerikanischer Einfallsreichtum - Handgemachte
Produktion - In Höhlen gereift - per Hand
eingerieben - hier mit Merlot. **12 Monate** gereift.
Kuhmilch -L Art.-Nr. 3287 pikant



BELLAVITANO RASPBERRY

Wisconsin/USA (150 g 45 % Inhalt: 6)
Amerikanischer Einfallsreichtum - Handgemachte
Produktion - In Höhlen gereift - per Hand
eingerieben - hier mit Himbeer-Bier. **12 Mo.** gereift.
Kuhmilch -L Art.-Nr. 3288 pikant



BELLAVITANO WHISKEY

Wisconsin/USA (150 g 45 % Inhalt: 6)
Amerikanischer Einfallsreichtum - Handgemachte
Produktion - In Höhlen gereift - per Hand
eingerieben - hier mit Whiskey. **12 Monate** gereift.
Kuhmilch -L Art.-Nr. 3268 pikant



CHEDDAR OLD WORLD (US)

Wisconsin/USA (198 g 50 % Inhalt: 12)
Der Cheddar aus den USA ist mit **10 Monate**
besonders lange gereift und hat dadurch
ein angenehm kräftiges Aroma.
Kuhmilch Art.-Nr. 3299 kräftig



CHEDDAR MONT AMORÉ (US)

Wisconsin/USA (198 g 50 % Inhalt: 12)
Dieser Cheddar aus den USA hat einen unbeschreib-
lichen 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 % Inhalt: 12)
Dieser Cheddar aus den USA mit seinem
typischen Teig zeichnet sich durch den
aromatischen Geschmack aus. **5 Monate** gereift.
Kuhmilch Art.-Nr. 3297 aromatisch

Ideal Senfsaucen



DISPLAY THEKE 1 (IDEAL ZU....)

Vorarlberg (24 x 60 g Inhalt: 24)
 Display bestehend aus 8x Feigen-, 8 x Mango-
 und 8 x Honigsenssaucen. Praktische kleine Gläser.
 Passend zu jeder Käseplatte.
 Art.-Nr. 6176



DISPLAY THEKE 2 (IDEAL ZU....)

Vorarlberg (24 x 60 g Inhalt: 24)
 Display bestehend aus 8 x Feige/Holunder-,
 8 x Weintrauben- und 8 x Birnensenssaucen.
 Passend zu jeder Käseplatte.
 Art.-Nr. 6177



AMAR.-KIRSCH-SENSFS. (IDEAL ZU...)

Österreich (60 g Inhalt: 6)
 Ideal zu:
Käsefondue & Blauschimmelkäse.
 Als Thekendisplay geeignet.
 Art.-Nr. 6169



FEIGE/HOLUNDER-SENSFS. (IDEAL ZU...)

Österreich (60 g / 42 ml Inhalt: 6)
 Ideal zu:
Ziegen- und Frischkäse
 Als Thekendisplay geeignet.
 Art.-Nr. 6178



FEIGE/INGW./LIM.-SENSFS. (IDEAL ZU...)

Österreich (60 g / 42 ml Inhalt: 6)
 Ideal zu:
Berg- und Großlockkäse
 Als Thekendisplay geeignet.
 Art.-Nr. 6179



FEIGEN-SENSSAUCE (IDEAL ZU...)

Österreich (60 g / 42 ml Inhalt: 6)
 Ideal zu:
Hart- und Schnittkäse
 Als Thekendisplay geeignet.
 Art.-Nr. 6180

Ideal Senfsaucen



MARILLEN-SENF. (IDEAL ZU...)

Österreich (60 g / 42 ml Inhalt: 6)

Ideal zu:

Schafs- und Ziegenkäse

Als Thekendisplay geeignet.

Art.-Nr. 6181



MANGO-SENFSAUCE (IDEAL ZU...)

Österreich (60 g / 42 ml Inhalt: 6)

Ideal zu:

Frischkäse

Als Thekendisplay geeignet.

Art.-Nr. 6182



WEINTRAUBE-SENF. (IDEAL ZU...)

Österreich (60 g / 42 ml Inhalt: 6)

Ideal zu:

Weichkäse und Emmentaler

Als Thekendisplay geeignet.

Art.-Nr. 6183



BIRNEN-SENFSAUCE (IDEAL ZU...)

Österreich (60 g / 42 ml Inhalt: 6)

Ideal zu:

Weichkäse und Blaukäse

Als Thekendisplay geeignet.

Art.-Nr. 6185



PAPRIKA-CHILI-SENF. (IDEAL ZU...)

Österreich (60 g / 42 ml Inhalt: 6)

Ideal zu:

kräftigem und pikantem Käse

Als Thekendisplay geeignet.

Art.-Nr. 6186



HONIG-SENFSAUCE (IDEAL ZU...)

Österreich (60 g / 42 ml Inhalt: 6)

Ideal zu:

Gouda und Butterkäse

Als Thekendisplay geeignet.

Art.-Nr. 6187

Ideal Senfsaucen



FEIGE/RO.PFEFFER-SENF.(IDEAL ZU...)

Österreich (60 g / 42 ml Inhalt: 6)

Ideal zu:

Rotkultur- und Edelpilzkäse

Als Thekendisplay geeignet.

Art.-Nr. 6189



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

Österreich (60 g / 42 ml Inhalt: 8)

Ideal zu:

Schnittkäse

Als Thekendisplay geeignet.

Art.-Nr. 6194



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

Österreich (60 g / 42 ml Inhalt: 8)

Ideal zu:

Weichkäse

Als Thekendisplay geeignet.

Art.-Nr. 6195



IDEAL STÄNDER FÜR 60 G. SAUCEN

Deutschland (Inhalt: 1)

Praktischer Aufsteller. Präsentieren Sie bis zu vier Sorten. Für die kleinen 60g Ideal-Senfsaucen.

Art.-Nr. 4691



10X6 IDEAL-SENFSAUC. + STÄNDER

Österreich (Inhalt: 60)

10 verschiedene Ideal-Senfsaucen, die Sie mit dem zugehörigen Aufsteller wunderbar präsentieren können.

Art.-Nr. 6190

Ideal Senfsaucen



ZWIEBELCHUTNEY mit PORTWEIN

Sevilla (125 g Inhalt: 6)

Karamellierte Zwiebeln mit Portwein verfeinert.

Ideal zu:

Hart- und Schnittkäse

Art.-Nr. 5431



PAPRIKACHUTNEY mit PORTWEIN

Sevilla (125 g Inhalt: 6)

Karamellierte Paprika mit Portwein verfeinert.

Ideal zu:

Hart- und Schnittkäse

Art.-Nr. 5432



DISPLAY mit 192 SENFS.(IDEAL ZU...)

Vorarlberg (192 x 60 g Inhalt: 1)

Displ. mit Ideal zu: Senfsaucen mit je 24 Gläsern:

Amarena-Kirsch, Feige-Holunder, Marille, Mango-Maracuja, Weintraube, Birne, Pap.-Chili, Honig-Senf.

-L Art.-Nr. 8766



BIO



BIO BERTA'S NUSSIG 1/2 LAIB

Liechtenstein (3,0 kg 50 % Inhalt: 1)

Mindestens **3 Monate** naturgereift auf Liechtensteiner Fichtenholz. Vollmundiger, nussiger Geschmack, geschmeidiger Teig.

Kuhmilch -L Art.-Nr. 03- 2223 **aromatisch**



BIO BERTA'S RACLETTE

Liechtenstein (450 g 45 % Inhalt: 6)

Durch intensive Pflege während seiner **2-monatigen** Reifezeit entwickelt dieser Käse seinen reinen und aromatischen Geschmack.

Kuhmilch -L Art.-Nr. 2203 **aromatisch**



BIO BERTA'S RACL. ECKIG 1/2 LAIB

Liechtenstein (3,0 kg 45 % Inhalt: 1)

Durch intensive Pflege während seiner **2-monatigen** Reifezeit entwickelt dieser Käse sein reinen und aromatischer Geschmack.

Kuhmilch -L Art.-Nr. 03- 2221 **aromatisch**

BIO DORFKÄSE WIESENBLUMEN

Thüringen (350 g 50 % Inhalt: 3)

Weichkäse aus biologischer Milch handwerklich in Thüringen hergestellt und mit Wiesenblumen verfeinert. **2 Wochen** gereift.

Kuhmilch -L Art.-Nr. 59-0531 **aromatisch**



BIO DORFKÄSE BLAU-MOHN

Thüringen (350 g 50 % Inhalt: 3)

Aromatischer Weichkäse aus biologischer Milch handwerklich hergestellt, mit Blau-Mohn und Holundersaft verfeinert. **2 Wochen** gereift.

Kuhmilch Art.-Nr. 59- 0675 **aromatisch**

BIO RINGELBLUMENKÄSE

Röhn (1,5 kg 50 % Inhalt: 1)

Weichkäse in bester Bio- Qualität, auffällig durch die Ringelblumen auf der Rinde. **2 Wochen** gereift.

Kuhmilch Art.-Nr. 58- 0529 **mild**

BIO Pre-Pack



BIO APPENZELLER

Appenzell (175g 48 % Inhalt: 6)

Der bekannte Appenzeller in Bio-Qualität
nur aus reiner Bio-Milch hergestellt,

3 Monate gereift, aromatisch im Geschmack.

Kuhrohnmilch -L Art.-Nr. 8410 aromatisch



BIO BERGKÄSE

Salzburg (175 g 50 % Inhalt: 6)

Hartkäse aus Milch in BIO-Qualität

hergestellt. Durch die sorgfältige Pflege
bekommt er seinen typischen Geschmack.

Kuhrohnmilch -L Art.-Nr. 8413 pikant



BIO EMMENTALER

Deutschland (200 g 45 % Inhalt: 6)

Feinster, naturgereifter Emmentaler aus
frischer Bio-Milch.

Kuhmilch Art.-Nr. 8406 aromatisch



BIO ALMKÖNIG

Salzburg (175 g 45 % Inhalt: 6)

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

Kuhmilch -L Art.-Nr. 8412 mild



BIO GOUDA

Niederlande (200 g 55 % Inhalt: 6)

Aus ökologisch erzeugter Kuhmilch. Der
Geschmack der Natur, vegetarisch mit
mikrobiellem Lab.

Kuhmilch Art.-Nr. 8405 aromatisch



BIO ALTBIERKÄSE

Münsterland (175g 50 % Inhalt: 6)

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

Länderstücke Pre-Pack



WIESENBLUMEN KÄSE

Graubünden (200 g 48% Inhalt: 6)

Diese einzigartige Käsespezialität wird nach alter Tradition mit einer Auslese von Wiesenblumen hergestellt. **6 Monate** gereift.

Kuhrohmilch -L Art.-Nr. 0160 **pikant**



BERGKÄSE BÜNDNER WÜRZIG

Graubünden (175 g 48 % Inhalt: 6)

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**



HEIDI-ALPEN BERGKÄSE KRÄFTIG

Graubünden (200 g 48 % Inhalt: 6)

"Extra" lange gereift, nämlich **5 Monate**, in den Felsenkellern des bekannten "Heidi-Landes" in Graubünden.

Kuhrohmilch -L Art.-Nr. 0184 **kräftig**



HERZBRECHER EXTRA

Graubünden (200 g 48 % Inhalt: 6)

In der Schweiz hergestellt und **4 Monate** gelagert, schmeckt er so herzhaft, dass Käseherzen gebrochen werden. Bitte probieren!

Kuhrohmilch -L Art.-Nr. 8423 **aromatisch**



HORNKUHKÄSE

Graubünden (200 g 55 % Inhalt: 6)

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**



INTERMEZZO

Graubünden (200 g 48 % Inhalt: 6)

Kraftvolle Schweizer Milch, die spezielle Herstellung und mindestens **1 Monat** Reifung geben dem Käse die Kernigkeit.

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

Länderstücke Pre-Pack



SCHWEIZER NATURKÄSE

Ostschweiz (200 g 50 % Inhalt: 6)

Man schmeckt die Nähe des Appenzeller Landes. Die gepflegte Naturrinde gibt den guten Geschmack, **5 Monate** gereift.

Kuhrohnmilch -L Art.-Nr. 05 8420 **aromatisch**



THURGAUER RAHMKÄSE

Bodensee (200 g 55 % Inhalt: 6)

Auch die Schweiz kann rahmig weiche Schnittkäse produzieren. Eine preiswerte Alternative zum Luzerner Rahmkäse. **1 Monat** gereift.

Kuhmilch -L Art.-Nr. 8425 **mild**



LE GRUYERE AOP

Schweiz (200 g 49 % Inhalt: 6)

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

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



ROTE HEXE

Ostschweiz (150 g 55 % Inhalt: 6)

Naturgereifter, natürlich geschmierter Käse.

Er reift **4 Monate** unter größter Sorgfalt.

Ein Hingucker für jede Theke.

Kuhrohnmilch -L Art.-Nr. 8290 **kräftig**



Länderstücke Pre-Pack



DER SPANIER „EL ESPANOL“

La Mancha (150 g 45 % Inhalt: 6)

Drei Milchsorten in einem Käse vereint.

Ein traditioneller Mischkäse, eine preiswerte

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

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



CAPRA ESPAÑA

Murcia (150 g 45 % Inhalt: 8)

Einer der beliebtesten Käse der spanischen Levante.

Außergewöhnlich cremige Textur und köstliches

Ziegenmilcharoma.

Ziegenmilch Art.-Nr. 8417 **aromatisch**



MANCHEGO DOP

La Mancha (200 g 50 % Inhalt: 6)

Die nach wilden Kräutern schmeckende Milch ergibt den besonderen Geschmack. **9 Monate**

gelagert - ein Spitzenprodukt!

Schafrohmlach Art.-Nr. 8436 **pikant**



MORBIER AOP

Franche Comte (200 g 45 % Inhalt: 6)

Dieser **AOP** Rohmilch Morbier wird in

einer kleinen handwerklichen Käserei im

Herzen des Jura hergestellt. **45 Tage** gereift.

Kuhrohmlach Art.-Nr. 2189 **aromatisch**



PECORINO PASTORE DEL TIRSO

Sardinien (200 g 49 % Inhalt: 6)

Schafschnittkäse mit italienischem Flair.

Süßer, reichhaltiger Geschmack mit strohgelbem kompaktem Teig.

Schafmilch Art.-Nr. 8446 **aromatisch**

Länderstücke Pre-Pack



LIECHTENSTEINER WÜRZIG

Liechtenstein (200 g 52 % Inhalt: 6)

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

Kuhmilch -L Art.-Nr. 2184 pikant



LIECHTENSTEINER HERZHAFT

Liechtenstein (200 g 54 % Inhalt: 6)

Durch die besondere Rindenbehandlung erhält dieser Käse, bei traditioneller Reifung, seinen herzhaften Geschmack. **4 Monate** gereift.

Kuhmilch -L Art.-Nr. 2164 aromatisch



ALTER FRITZ

Spreewald (200 g 48 % Inhalt: 6)

Der „alte Fritz“ wird im Biosphärenreservat Spreewald von einer kleinen Käsemanufaktur mit Appenzeller-Kulturen hergestellt. **1 Monat** gereift.

Kuhmilch Art.-Nr. 8428 pikant



SCHMUIGGLERKAS ZILLERTAL

Tirol (200 g 50 % Inhalt: 6)

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

Kuhmilch -L Art.-Nr. 0662 pikant



STAAZER AUS HEUMILCH

Alpenregion (200 g 50 % Inhalt: 6)

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

Kuhmilch -L Art.-Nr. 0499 aromatisch



STAAZER mit BÄRLAUCH

Alpenregion (200 g 50 % Inhalt: 6)

Bärlauch gibt dem Schnittkäse den Geschmack. Es kann sich leichter Milchsimmel auf der Oberfläche bilden=Qualitätsmerkmal. **10 Wochen** gereift.

Kuhmilch Art.-Nr. 3577 aromatisch

Pre-Pack



STERNTALER

Toggenburg (175 g 50 %)

Mindestens **5 Monate** gereifter Schweizer Schnittkäse aus Kuhrohnmilch.

Zartschmelzender Teig, kräftiger Geschmack.

Kuhrohnmilch -L Art.-Nr. 11- 8202 **kräftig**



RAPPENSTEINER

Schweiz (175 g 52 % Inhalt: 6)

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

Kuhmilch Art.-Nr. 8201 **pikant**



TILSITER NR. 8 g.g.A. SCHEIBEN

Schleswig-Holstein (125 g 45 % Inhalt: 8)

Er reift und lagert **8 Monate** mit viel Pflege. Die Naturrinde sorgt für den deftigen und barschen Geschmack.

Kuhmilch -L Art.-Nr. 0391 **kräftig**



GORGONZOLA DOLCE DOP

Piemont (200 g 48 % Inhalt: 6)

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

Kuhmilch Art.-Nr. 0759 **aromatisch**



SCAMORZA GERÄUCHERT 2X170G

Molise (340 g 45 % Inhalt: 4)

Elastische Struktur durch Überbrühen der Käsemasse bei der Produktion.

Geräucherter Pasta Filata Käse mit Band.

Kuhmilch Art.-Nr. 4643 **pikant**



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



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

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

