Ausgabe 01/2023

Ruwisch & Zuck

DIE KÄSESPEZIALISTEN

Cheese-NEWS

Unsere geschützten Käse

Unsere Bio-Produkte werden kontrolliert durch DE-ÖKO-039
Unser Beitrag zum Umweltschutz: Papier aus 100% recyceltem Material und 100% biologisch abbaubar

Die Schutzsiegel der EU

Das g.U. - Siegel

Die Abkürzung g.U. steht für geschützte Ursprungsbezeichnung. Die Bezeichnung ist für landwirtschaftlich hergestellte Lebensmittel wie Fleisch, Milch, Obst, Fisch und Backwaren zugelassen. Nur Produkte, die ausschließlich in ihrem Ursprungsgebiet erzeugt, verarbeitet und veredelt werden, können mit diesem Siegel ausgezeichnet werden. Die Herstellung muss nach einem festgelegten und anerkannten Verfahren erfolgen.
Ziel bei der Einführung eines Gemeinschaftszeichen durch die EU war es, regional bedeutsame und traditionelle Produkte vor Nachahmungen zu schützen. Erzeugnisse, welche mit dem Siegel versehen sind, sind rechtlich vor jedem Missbrauch des Namens oder der Nachahmung geschützt.

Diese europäische Herkunftsbezeichnung wurde 1992 von der Europäischen Kommission geschaffen.

g.U.	Deutschland / Österreich
AOP	Frankreich
DOP	Italien / Spanien / Portugal
BOB	Niederlande / Belgien

Die Schutzsiegel der EU

Das g.g.A. - Siegel

Bestimmte geografische Namen sind als EU-rechtlich anerkannte "geschützte geografische Angabe" (g.g.A.) bestimmten Agrarerzeugnissen und Lebensmitteln vorbehalten.
Dabei handelt es sich um Erzeugnisse, die in einem genau abgegrenzten Gebiet und nach einem bestimmten Herstellungsverfahren produziert werden und aufgrund ihrer Herkunft besondere Eigenschaften und Qualitäten aufweisen. Gebiet und Herstellungsverfahren sind in einer "Produktspezifikation" festgelegt.
Unter einer "geografischen Angabe" versteht man den Namen, der zur Bezeichnung eines Erzeugnisses verwendet wird, dessen Ursprung in einem bestimmten Ort oder einer bestimmten Gegend liegt, bei dem wenigstens einer der Produktionsschritte in dem abgegrenzten Gebiet erfolgt und dessen Qualität, Ansehen oder eine andere Eigenschaft wesentlich auf diesen Ursprung zurückzuführen ist.
Bei der geografischen Angabe reicht es daher aus, dass das Erzeugnis in dem Gebiet nur verarbeitet worden ist, das Grunderzeugnis aber aus einem anderen Gebiet stammt.

g.g.A.	Deutschland / Österreich
IGP	Frankreich / Italien / Spanien / Portugal
BGA	Niederlande / Belgien

Die Schutzsiegel der EU

Das g.t.S. - Siegel

Die garantiert traditionelle Spezialität (g. t. S., engl. TSG) bezeichnet eine traditionelle Zusammensetzung oder ein traditionelles Herstellungsverfahren des Produktes.
Die Verwendung des Gemeinschaftszeichens wird geregelt nach der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 in Verbindung mit der Delegierten Verordnung (EU) Nr. 664/2014. Im Gegensatz zu den Herkunftsbezeichnungen g.g.A. und g.U. beinhaltet g.t.S. – bis auf das Land, in dem es gültig ist, keine geographischen Herkunftsangaben.

g.t.S.	Deutschland / Österreich
STG	Frankreich / Italien
ETG	Spanien / Portugal
EPPE	Griechenland / Zypern

Alle näheren Angaben entnehmen Sie den Informationsblättern, die sich für den jeweiligen Käse im Internet auf der Seite eAmbrosia der Europäischen Komission befinden.

Frankreich

Die Gebiete der geschützten Käse Frankreichs

46 Käsesorten unterliegen in Frankreich der geschützten Herkunftsbezeichnung AOP (Appellation d'Origine Protégée)

In Frankreich wirken mehr als 16 000 Milchviehzüchter bei mindestens einem g.U.-Prozess mit. Davon stellen 1 300 Erzeuger auf ihren Höfen g.U.-Käse mit der Milch ihrer Herden her. Darüber hinaus wirken 430 Verarbeitungs- und/oder Reifungsbetriebe an der Herstellung von Milcherzeugnissen mit geschützter Ursprungsbezeichnung mit.
78,8 % der g.U.-Käse werden aus Rohmilch hergestellt.

Jedes Jahr werden bei französischen Milcherzeugern, in Verarbeitungs- und Reifungsbetrieben mehr als 6.200 spezifische Kontrollen im Hinblick auf die Einhaltung der g.U.-Spezifikationen durchgeführt.

Frankreich

Comté

Der Comté ist seit 1958 mit dem europäischen Siegel AOP (geschützte Ursprungsbezeichnung) gekennzeichnet.
Comté ist ein Bergkäse aus dem Osten Frankreichs, der traditionell aus Rohmilch hergestellt wird.

Der Käse darf nur unter sehr strengen Bedingungen hergestellt werden, zum Beispiel dürfen an die Kühe, von denen die Milch stammt, nur Pflanzen der Jurawiesen verfüttert werden.

Zum Juramassiv gehören Teile des Doubs sowie das gesamte Jura-Departement in der Region Franche-Comté und das Departement Ain in der Region Rhône-Alpes Auvergne. Ausserdem muss die Produktion nach traditionellen, überlieferten Verfahren erfolgen und darf bestimmte Produktionsmengen nicht übersteigen. Der COMTÉ ist ein handwerklich hergestellter Bergkäse, kein Industrieprodukt.

Für einen Laib COMTÉ Bergkäse mit rund 45 Kilo braucht der Käsemeister zunächst 450 bis 500 Liter Milch. In Kupferwannen, den "chaudières", wird sie langsam auf 33 Grad Celsius erwärmt. Dabei trennen sich Quarkmasse und Molke. Nach dem Gerinnen der Milch wird die dickflüssige Quarkmasse mit dem Bruchmesser oder der Käseharfe in reiskorngroße Stücke gebrochen und unter sorgsamen Rühren weiter auf 54 Grad Celsius erhitzt. Rund 40 Minuten später wird die Masse in eine Pressform gegossen, 24 Stunden lang gepresst und in regelmäßigen Abständen gewendet. Sobald die Masse abgetropft ist, kommt der Käse zur Zwischenlagerung in den Wärme- bzw. Vorreifungskeller. Was nun folgt, ist der sorgsame Transport in einen der großen, kühlen Reifekeller der Region und danach die monatelange, behutsame Pflege nach allen Regeln der Käsekunst.

Es besteht eine enge Verbindung zwischen dem Produkt, den Menschen und dem Land.
Ob im Norden oder im Süden, in den Bergen oder in den Tälern - jeder Landstrich hat einen anderen Boden, andere Gräser, andere Kräuter, so dass jedes Fleckchen Erde innerhalb des AOP-Gebietes dem COMTÉ einen anderen Geschmack verleiht und ihn so einzigartig macht.

Wichtige Bestimmungen des AOP-Vorschriftenkataloges sind:

- die Milchkühe fressen im Frühjahr und Sommer ausschließlich Pflanzen der Jurawiesen und im Winter Heu, das auf dem jeweiligen Hof produziert wurde
- Silofutter ist verboten
- der Einsatz von jeglichen Lebensmittelzusatz- und Farbstoffen ist verboten
- die Milch der Montbéliard-Kühe und der Rasse Simmentaler (Simmental française) muss roh verwendet werden
- die Reifezeit muss mindestens 4 Monate betragen

COMTÉ®

Frankreich

COMTÉ„FORT LUCOTE“AOP 1/16 LB.

Franche-Comté (2,5 kg 50 % Inhalt: 2)
Ein Käse mit delikaten Aromen. 12 Monate auf 1100 m Höhe im Fort Lucotte bei perfekten Bedingungen gereift.
Kuhrohmilch -L Art.-Nr. 05-2933 pikant

COMTÉ „PRESTIGE“ AOP 1/12 LAIB

Franche-Comté (3,5 kg 45 % Inhalt: 4)
18 Monate gereifter Hartkäse aus Frankreich, mit hervorragendem Geschmack und zarter, geschmeidiger Konsistenz.
Kuhrohmilch -L Art.-Nr. 05-2108 kräftig

COMTÉ FROMI 1/8 LAIB AOP

Franche-Comté (4,5 kg 50 % Inhalt: 2)
Mindestens 5 Monate gereift (2 - 3 Monate ist normal). Er wird nach den strengen AOP-Regeln hergestellt und hat sein eigenes Aroma.
Kuhrohmilch -L Art.-Nr. 05-2669 aromatisch

COMTÉ AOP 1/8 LAIB

Haute Savoie (5,0 kg 45 % Inhalt: 2)
In natürlicher Kälte in einer Naturfestung gelagerter ausgewogener Almkäse. 6 Monate in Ruhe gereift, fruchtig-aromatisch.
Kuhrohmilch -L Art.-Nr. 05-2128 aromatisch

COMTÉ 30 MONATE AOP 1/8 LAIB

Franche-Comté (5,0 kg 45 % Inhalt: 2)
Mindestens 30 Monate höhlengereifter Hartkäse aus der Region Franche-Comté. Kräftig im Geschmack, feste Konsistenz.
Kuhrohmilch -L Art.-Nr. 05-1666 kräftig

COMTÉ „ST. ANTOINE“ AOP 1/4 LAIB

Franche-Comté (9,0 kg 50 % Inhalt: 1)
Ausgewählter Hartkäse, in natürlicher Kälte einer Naturfestung gelagert. Pikant-fruchtig. Mindestens 10 Monate gereift.
Kuhrohmilch -L Art.-Nr. 05-2935 pikant

Frankreich

COMTÉ „HARMONIE“ AOP 1/4 LAIB

Franche-Comté (9,0 kg 50 % Inhalt: 1)
Sennereiherstellung. Traditionell hergestellt.
Fruchtiger (im Sommer) bis nussiger (im Winter)
Geschmack. 13 Monate gereift.
Kuhrohmilch Art.-Nr. 05-2383 pikant

COMTÉ „CYCLAMEN“ AOP 1/4 LAIB

Franche-Comté (9,0 kg 50 % Inhalt: 1)
In natürlicher Kälte in einer in 1000 m liegenden
Naturfestung gelagert. 28 Monate in Ruhe gereift,
kräftig-fruchtig im Geschmack.
Kuhrohmilch -L Art.-Nr. 05-6551 kräftig

COMTÉ AOP GROßER LAIB

Franche-Comté (42 kg 45 % Inhalt: 1)
VERKAUF ÜBER SCHNEIDETISCH MÖGLICH!
In einer Naturfestung mit natürlicher Kälte
4 Monate gelagerter Hartkäse.
Kuhrohmilch -L Art.-Nr. 05-2188 aromatisch

COMTÉ RESERVE AOP

Franche-Comté (36 kg 45 % Inhalt: 1)
VERKAUF ÜBER SCHNEIDETISCH MÖGLICH
Der Comté reift in Ruhe 30 Monate in der
natürlichen Kälte einer Naturfestung im Jura.
Kuhrohmilch -L Art.-Nr.05-1991 kräftig

BIO COMTÉ TRADITION AOP

Franche-Comté (3,0 kg 50 % Inhalt: 2)
Der Hartkäse aus dem Hochjura wird
in einer Sennerei hergestellt. Fruchtiger
Geschmack, mindestens 5 Monate gereift.
Kuhrohmilch -L Art.-Nr. 05-6138 aromatisch

BIO COMTÉ 1/8 LAIB AOP

Franche-Comté (4,5 kg 45 % Inhalt: 2)
Hartkäse aus Sennerei-Herstellung im Jura aus
Bio-Rohmilch, der mindestens 4 Monate reift
mit einem fruchtigen Geschmack.
Kuhrohmilch -L Art.-Nr. 01-2575 aromatisch

Frankreich

GRUYÈRE 1/8 LAIB IGP

Rhône-Alpes (4,5 kg 47 % Inhalt: 2)
Frz. Gruyère aus der Gemeinde Haute- Savoien, mindestens 6 Monate gereift. Im Osten liegt die Schweiz, die auch Gruyère produziert.
Kuhrohmilch Art.-Nr. 05-1773 pikant

GRUYÈRE IGP 4 MONATE

Bourgogne (44 kg 47 % Inhalt: 1)
VERKAUF ÜBER SCHNEIDETISCH MÖGLICH. Mit geschützter Ursprungsbezeichnung und nussig-fruchtigem Geschmack. Mind. 4 Monate gereift.
Kuhrohmilch -L Art.-Nr. 05-2110 aromatisch

ABONDANCE 3 MON.GEREIFT AOP

Rhône-Alpes (2,5 kg 48 % Inhalt: 2)
Geschützter Rohmilchkäse aus Savoien mit feinwürzigem Aroma von Haselnüssen und schmelzender Konsistenz. 3 Monate gereift.
Kuhrohmilch Art.-Nr. 01-1778 aromatisch

BEAUFORT 1/16 LAIB AOP

Rhône-Alpes (2,5 kg 48 % Inhalt: 1)
Fruchtiger Hartkäse mit cremiger Konsistenz aus Hoch-Savoien. Kleine Risse im Teig sind ein Qualitätsmerkmal. Reift 5 Monate.
Kuhrohmilch -L Art.-Nr. 01-1223 pikant

OSSAU IRATY AOP

Nouvelle Aquitaine (4,5 kg 50 % Inhalt: 2)
Der Legende nach stammt er von den Göttern. Er reift 3 Monate und ist der einzige AOP - Käse aus den Pyrenäen.
Schafmilch Art.-Nr. 01-1897 aromatisch

Frankreich

CAPITOUL TOMME NOIRE I.G.P.

Nouvelle-Aquitaine (200 g 50 % Inhalt: 6)
Typischer, leicht säuerlicher Pyrenäen-Käse.
Bissfest und angenehm schmelzend auf der Zunge.
3 Wochen gereift.
Kuhmilch Art.-Nr.2408 aromatisch

RACLETTE ROHMILCH IGP

Rhône-Alpes (5,5 kg 60 % Inhalt: 1)
Dieser Schnittkäse aus Savoien ist geschützt.
Der Teig ist geschmeidig, die Rinde braun und der Geschmack aromatisch. 2 Monate gereift.
Kuhrohmilch Art.-Nr. 19-1776 aromatisch

Frankreich

Morbier

Der halbfeste Schnittkäse mit mindestens 45 % Fett in der Trockenmasse ist EU-weit AOP-geschützt und wird nur in der Region Franche-Comté hergestellt. Der Käse ist seit dem 18. Jahrhundert bekannt, erhielt jedoch erst im Jahr 2000 den AOC- und 2002 den AOP-Schutz.
Der aufgeschnittene Käse ist sofort an einem Streifen aus Pflanzenasche zu erkennen, der sich waagrecht durch den Käse zieht. Die Entstehung dieses Streifens hängt mit der Art der ursprünglichen Herstellung des Käses vor mehr als 200 Jahren zusammen. Damals konnten einsam gelegene Höfe in den Wintermonaten die Milch ihrer Kühe nicht ins nächste Dorf bringen. Da die Milch einer kleineren Herde nicht zum Käsen eines großen Comté-Rades reichte, stellten die Bauern in dieser Jahreszeit einen kleineren Käse her. Hierzu schichteten sie den Bruch der Milch vom morgendlichen Melkgang auf den des Abends. Damit sich auf dem frischen Bruch keine Kruste bildete und um ihn gegen Austrocknung und Verkeimung zu schützen, wurde die Käsemasse morgens mit Holzasche bestreut. Am Abend wurde dann der Bruch des zweiten Melkgangs auf die bereits vorhandene Käsemasse gegeben und gepresst.
Heute wird der Morbier meist industriell hergestellt und schmeckt eher mild, die Schicht aus Pflanzenasche ist in diesem Fall reine Verzierung. Morbier wird aber auch noch in kleinen Mengen handwerklich aus Rohmilch, zum Teil aus Milch aus biologischer Landwirtschaft erzeugt, diese Varianten sind meist würziger.

MORBIER „FROMI“ AOP
Franche-Comté (7,0 kg 50 % Inhalt: 1)
Die Ascheschicht in der Mitte des Käses diente als Schutz, da er auf Grund der Größe an zwei Tagen gekäst wurde. 45 Tage gereift.
Kuhrohmilch -L Art.-Nr. 16-2250 aromatisch

MORBIER 1/2 LB 60 TAGE AOP
Franche-Comté (3,5 kg 45 % Inhalt: 2)
Frz. Schnittkäse mit einer Asche-Schicht horizontal im Teig. Der Käse stammt aus Morbier und reift 60 Tage.
Kuhrohmilch Art.-Nr. 16-2174 aromatisch

MORBIER PETIT SAPIN AOP
Franche Comté (5,2 kg 50 % Inhalt: 1)
Im Teig mit einer typischen Ascheschicht, Aus der Region „Morbier“. Kleine Rindenrisse sind normal. 6 Wochen gereift.
Kuhrohmilch Art.-Nr. 16-2397 aromatisch

MORBIER AOP
Franche Comté (200 g 45 % Inhalt: 6)
Dieser AOP Rohmilch Morbier wird in einer kleinen handwerklichen Käserei im Herzen des Jura hergestellt. 45 Tage gereift.
Kuhrohmilch Art.-Nr. 2189 aromatisch

Frankreich

TOMME DE SAVOIE IGP

Rhône-Alpes (1,7 kg 48 % Inhalt: 2)
Rotgelbe Flecken auf der grauen Rinde sind ein Zeichen von Qualität. 1 Monat gereift, schmeckt milder als er aussieht.
Kuhrohmilch Art.-Nr. 12-2627 aromatisch

TOMME DE SAVOIE IGP

Rhône-Alpes (1,6 kg 48 % Inhalt: 1)
Rote und gelbe Flecken auf der grauen Rinde sind ein Zeichen bester Qualität. Blau-grüne Schimmelbildung möglich. 1Monat gereift.
Kuhrohmilch Art.-Nr. 12-1649 aromatisch

ST. NECTAIRE AOP

Auvergne (1,8 kg 45 % Inhalt: 2)
Durch die 3 - 8-wöchige Reifung hat der Käse einen feinen Teig und einen aromatischen Geschmack, typischer Käse aus der Auvergne.
Kuhmilch Art.-Nr. 37-1181 aromatisch

Frankreich

ROQUEFORT AOP

Occitanien (1,3 kg 52 % Inhalt: 2)
Reift mindestens 3 Monate in den “Fleurines” des Aveyron, natürlich entstandene Felsenkeller des Dorfes Roquefort.
Schafrohmilch Art.-Nr. 43-2390 kräftig

ROQUEFORT PAPILLON AOP

Occitanien (1,3 kg 52 % Inhalt: 4)
Traditionell hergestellt mit Penicillium Roqueforti aus echtem Roggenbrot und 3 Monate gelagert.
Schafrohmilch -L Art.-Nr. 43-2639 kräftig

ROQUEFORT TASTE AOP

Occitanien (1,3 kg 52 % Inhalt: 4)
Der Römer Plinius erwähnte ihn schon im Jahr 79, Kaiser Karl VI gewährte 1411 das Monopol zur Reifung in Roquefort. 3 Monate gereift.
Schafrohmilch Art.-Nr. 43-2776 kräftig

BIO ROQUEFORT AOP

Occitanien (1,3 kg 52 % Inhalt: 2)
Mindestens 3 Monate gereifter Edelpilzkäse in Bio-Qualität. Cremige Konsistenz, kräftiger Geschmack.
Schafrohmilch -L Art.-Nr. 07-2409 kräftig

BIO ROQUEFORT AOP

Occitanie-Aveyron (100 g 52 % Inhalt: 4)
Mindestens 3 Monate gereifter Edelpilzkäse in Bio-Qualität.Cremige Konsistenz, kräftiger Geschmack.
Schafrohmilch Art.-Nr. 07-1668 kräftig

ROQUEFORT ENTREMONT AOP

Occitanie-Aveyron (100 g 52 % Inhalt: 10)
Mindestens 3 Monate in den “Fleurines”, natürlich entstandenen Felskellern, des Dörfchens Roquefort gereift.
Schafrohmilch Art.-Nr.2398 kräftig

Frankreich

BLEU D'AUVERGNE AOP

Auvergne (1,3 kg 50 % Inhalt: 2)
Edelpilzkäse mit Penicillium Roqueforti versehen und 30 Tage feucht gelagert.
Er ähnelt dem "Bleu des Causses".
Kuhmilch Art.-Nr. 42-2339 pikant

BLEU D'AUVERGNE ENTREMONT AOP

Auvergne (125 g 50 % Inhalt: 12)
Rustikaler Edelpilzkäse aus dem Zentralmassiv.
Passt gut zu dunklem Brot und Butter.
4 Wochen gereift.
Kuhmilch Art.-Nr. 2399 kräftig

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

FOURME D'AMBERT AOP

Auvergne (125 g 50 % Inhalt: 8)
Cremiger, aromatischer Edelpilzkäse, mindestens, 30 Tage gereift und schöne gleichmässige Pilzentwicklung.
Kuhmilch Art.-Nr. 4374 kräftig

Frankreich

Epoisses

Der Epoisses ist ein Rotschmierkäse aus Kuhmilch aus der Bourgogne im Herzen Frankreichs.
Er wird sowohl nach den Herstellungsarten Artisanal wie auch Fermiér aus der Milch der Rinderrassen Brune, Montbéliarde und Simmentaler in den Départements Haute-Marne und Côte d´Or hergestellt.
Der Epoisses wurde im frühen 16. Jahrhundert von Zisterziensermönchen der Abtei von Citeaux erfunden. Nach Aufgabe der Abtei im 18. Jahrhundert wurde das Rezept an die örtlichen Bauern weitergegeben, welche die Rezeptur verfeinerten. Der Käse zählte neben dem Brie de Meaux zu den Lieblingkäsen des Kaisers Napoleon. Nachdem der Käse im 2. Weltkrieg nur noch sehr vereinzelt produziert wurde, erlangte er durch die Wiederaufnahme einer großen Produktion in der „Fromagerie Berthaut“ wieder Bekanntheit. Heute ist die Fromagerie Berthaut der bekannteste Hersteller des Epoisses.
Während seiner 30-tägigen Reifezeit wird der Käse 1 - 3 mal in der Woche per Hand mit Salzlake, welche mit Marc de Bourgogne, einem regionalen Tresterschnaps, versetzt ist, gewaschen. Der Anteil an Marc de Bourgogne nimmt mit der Dauer der Reife zu.
Der Käse wird am Ende seiner Reifung am Boden und an den Seiten in Papierblätter eingewickelt und in eine Spanholzschachtel gegeben.
Der Epoisses hat einen sehr würzigen, intensiven Geruch, mit Aromen des Marc de Bourgogne. Die Rinde ist sehr feucht und wellig. Der Teig wird sehr cremig und beginnt beim Aufschneiden am Rand zu fließen. Der Geschmack ist sehr aromatisch und würzig.

EPOISSES BERTHAUT AOP

Burgund (850 g 50 % Inhalt: 1)
Während der 4-wöchigen Reifung wird die Rinde mind. achtmal mit Marc de Bourgogne gewaschen. Das Zerlaufen des Käses ist ein Qualitätsmerkmal.
Kuhmilch Art.-Nr. 56-1651 kräftig

EPOISSES AOP

Burgund (1,0 kg 50 % Inhalt: 1)
Die Rinde ist mit “Marc de Bourgogne” gewaschen. Er reift mindestens 1 Monat für einen kräftigen, herzhaften Geschmack.
Kuhmilch Art.-Nr. 56-2741 kräftig

EPOISSES BERTHAUT AOP

Burgund (250 g 50 % Inhalt: 4)
Während der 4-wöchigen Reifung wird die Rinde mindestens achtmal mit Marc de Bourgogne gewaschen. Kräftiger, herzhafter Geschmack.
Kuhmilch Art.-Nr. 1688 kräftig

EPOISSES HALBMOND 1/2 LAIB AOP

Burgund (125 g 50 % Inhalt: 6)
Die Rinde ist mit “Marc de Bourgogne” abgewaschen. Er reift mindestens 4 Wochen und hat einen kräftigen, herzhaften Geschmack.
Kuhmilch -L Art.-Nr. 1654 kräftig

Frankreich

Langres

Hinweise aus die Herstellung von Langres finden sich in der Region seit dem Mittelalter. In einem Fachbuch über Molkereitechnik wird der Käse 1874 erstmals erwähnt. Zunächst verkauften die Bauern den noch unreifen Käse aus eigener Herstellung an Händler in der Stadt Langres.
Mit steigender Beliebtheit weitete sich die Verbreitung durch die beginnende Industrialisierung und das Aufkommen von Großhändlern, die direkt beim Hersteller einkaufen, bis zum Ausbruch des Ersten Weltkriegs immer weiter aus, bis nach Paris und Genf. Danach kommt die Produktion von Langres durch eine Verlagerung der Käsereisortimente auf andere Sorten weitgehend zum Erliegen.

1950 fingen einige Bauern wieder an, Langres in größerem Maßstab herzustellen, schließen sich zusammen und gründen 1981 das Syndicat Interprofessionnel du fromage de Langres. Diese Interessengemeinschaft erreicht 1991 den AOC-Status für den Käse.

LANGRES AOP
Champagne (1,0 kg 50 % Inhalt: 2)
Vom Langre-Plateau an der Seine-Mündung.
In die charakteristische Mulde in der Mitte
kann Schnaps gegossen werden. 4 Wochen gereift.
Kuhmilch Art.-Nr. 56-1655 pikant

LANGRES KLEIN AOP
Champagne (180 g 50 % Inhalt: 8)
Unser Tipp: Schnaps in die Vertiefung gießen,
einziehen lassen und dann erst verzehren.
Guten Appetit! 15 Tage gereift.
Kuhmilch Art.-Nr. 2701 pikant

LANGRES GERMAIN AOP
Champagne (180 g 50 % Inhalt: 6)
Während der Reifung wird der Langres nicht
umgedreht. Es entsteht eine Mulde in welche
traditionell Schnaps gegossen wird. 3 Wo. gereift.
Kuhmilch Art.-Nr. 2548 pikant

LANGRES KLEIN TRADITION AOP
Champagne (180 g 50 % Inhalt: 4)
Während der Reifung wird der Langres nicht
umgedreht. Es entsteht eine Mulde in welche
traditionell Schnaps gegossen wird. 2 Wo. gereift.
Kuhmilch Art.-Nr. 57-1487 pikant

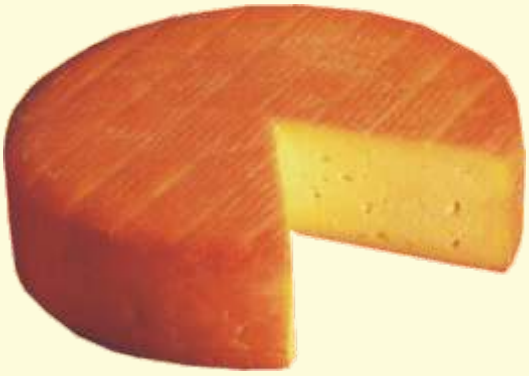
Frankreich

Munster

Munster ist seit 1969 mit dem europäischen Siegel AOC, heute AOP, (geschützte Ursprungsbezeichnung) gekennzeichnet.
Der Munster ist ein Rotschmierekäse, der traditionell aus Rohmilch und heute auch aus pasteurisierter Milch des Vogesenrinds hergestellt wird. Er gehört zu den bekanntesten regionalen Spezialitäten des Elsass und ist der bekannteste Käse der Vogesen.
Streng genommen ist der Géromé allerdings eine Variante des Munster von der lothringischen Seite der Vogesen, der sich in seiner Herstellung nur leicht vom Munster unterscheidet.
Sein Ursprung ist auf Mönche zurückzuführen und sein Name soll sich auch von einem Kloster ableiten. Nach der Reifung in einem feuchten Keller, wo seine Rinde regelmäßig gewaschen wird, findet er in der elsässischen Küche oder auf der Käseplatte großen Anklang.

MUNSTER GÉROMÉ „FROMI" AOP
Lothringen (500 g 45 % Inhalt: 4)
In Lothringen heißt er "Géromé", im Elsass "Munster". Weichkäse mit gewaschener Rinde, der 3 Wochen reift.
Kuhrohmilch Art.-Nr. 70-2633 kräftig

MUNSTER "FISCHER" AOP
Elsass (800 g 50 % Inhalt: 2)
Weichkäse aus dem Elsass mit gewaschener Rinde aus Kuhrohmilch.
Hier als 800 g Laib, der 3 Wochen reift.
Kuhrohmilch Art.-Nr. 70-1658 kräftig



MUNSTER GÉROMÉ AOP
Lothringen (500 g 50 % Inhalt: 4)
Aus den Vogesen mit Rotschmier-Rinde, strengem Geruch und butter-weichem Teig. Je reifer, desto strenger. Keine Rohmilch! 3 Wochen gereift.
Kuhmilch Art.-Nr. 70-1986 pikant

MUNSTER A.O.P.
Lothringen (125 g 50 % Inhalt: 8)
Weichkäse mit gewaschener Rinde. Die Reifezeit beträgt 3 Wochen. Für das SB-Regal und die Bedienungstheke geeignet.
Kuhrohmilch -L Art.-Nr. 2239 kräftig

Frankreich

Mont-d'Or

Der Vacherin Mont-d'Or ist ein Weichkäse aus Kuhmilch, der nur von August bis März produziert wird. Er stammt aus dem französischen Haut-Doubs, einer Region des Franche-Comté sowie dem Schweizer Jura, der Gegend um den Lac de Joux und dem Waadtländer Jura. Der Ausdruck Mont d'Or (französisch, deutsch: Goldberg, benannt nach dem gleichnamigen Berg im Jura, dem Mont d'Or) ist im Verlaufe des 19. Jahrhunderts aufgetreten. Er genießt seit 1981 den Status einer geschützten Herkunftsbezeichnung.

VACHERIN DE JOUX AOP

Frankreich (360 g 45 % Inhalt: 6)
Von September bis März lieferbar. Reift
im Fichtenholzring und einer Holzschachtel.
Unvergleichbarer Geschmack. 3 Wochen gereift.
Kuhrohmilch Art.-Nr. 57-4040 pikant

MONT D'OR AOP

Franche-Comté (2,5 Kg 45 % Inhalt: 3)
Von September bis März lieferbar. Reift
im Fichtenholzring in einer Holzschachtel.
Unvergleichbarer Geschmack. 3 Wochen gereift.
Kuhrohmilch Art.-Nr. 57-4041 pikant

MONT D'OR AOP

Franche Comté (360 g 45 % Inhalt: 6)
AOP-Produktion vom August bis März.
Wellige Rinde ist normal, Schnittfläche
abdecken, flüssig cremiger Teig. 3 Wochen gereift.
Kuhrohmilch Art.-Nr. 2517 pikant

MONT D'OR AOP

Franche Comté (2,4 kg 45 % Inhalt: 3)
AOP-Produktion von August bis März.
Wellige Rinde ist normal, flüssig-cremiger Teig,
Schnittfläche abdecken. 3 Wochen gereift.
Kuhrohmilch Art.-Nr. 56-2725 pikant

Frankreich

Livarot

Der Livarot ist ein französischer Käse aus der Normandie, der aus roher oder pasteurisierter Kuhmilch hergestellt wird.
Der Käse ist nach einer Stadt im Département Calvados benannt.
Der Verwalter Pommereu de la Bretesche ließ 1693 festhalten, dass der Livarot ein sehr häufig gegessener Käse in Paris sei.
Im Jahr 1708 wurde er gar von Thomas Corneille in seinem Dictionnaire Universel Géographique et Historique aufgenommen.
1877 wurde er von den Chronisten wegen seines ausgeprägten Geschmackes und seiner Nahrhaftigkeit als »Fleisch der Armen« bezeichnet, da er mit knapp 5 Millionen Laiben die meist verzehrte Eiweißquelle der Normandie war.

Später wurde der Spitzname gegen den des "Colonel" eingetauscht, da er zur Stabilisierung fünfmal mit Bastband umwickelt wurde, was an die fünf Streifen an der Uniform eines Colonels erinnerte.

Für den Handel sind durch das Appellation d'Origine Contrôlée vier Größen zugelassen.
In seiner größten Form wiegt der Käse 450 Gramm und wird in einer zylindrischen Form mit einem Durchmesser von 12 Zentimeter verkauft.

LIVAROT AOP
Normandie (450 g 40 % Inhalt: 6)
Weichkäse mit gewaschener Rinde. Bekommt auch gerne weißlichen, eßbaren Milchschimmel.
18 Tage in feuchten Kellern gereift.
Kuhmilch Art.-Nr. 57-1098 kräftig

PETIT LIVAROT AOP
Normandie (250 g 40 % Inhalt: 6)
Weichkäse mit gewaschener Rinde herzhaft.
Sein Kennzeichen sind die fünf Streifen in der Umrandung. 3 Wochen gereift.
Kuhmilch Art.-Nr. 57-2689 kräftig

Frankreich

PONT L´ÉVÊQUE AOP

Normandie (350 g 45 % Inhalt: 4)
Die „Bischofsbrücke“ ist die älteste Käse-spezialität der Normandie. Die geschmierte Rinde in gelb-grau nach 1 Woche Reife ist normal.
Kuhmilch Art.-Nr. 57-2529 pikant

PONT L´ÉVÊQUE AOP

Normandie (220 g 45 % Inhalt: 6)
Der älteste Käse der Normandie. Bei der 2-wöchigen Reifung in Holzschachteln wird die Rinde rot und klebrig.
Kuhmilch -L Art.-Nr. 2539 pikant

PONT L´ÉVÊQUE LB.AOP

Normandie (1,5 kg 45 % Inhalt: 1)
Charakteristisch ist ein cremig-gelber Teig mit glatter und geschmeidiger Konsistenz. Typische quadratische Form. 10 Tage gereift.
Kuhmilch Art.-Nr. 52-2160 pikant

PONT L´ÉVÊQUE AOP

Normandie (220 g 45 % Inhalt: 6)
Charakteristisch ist ein cremig-gelber Teig mit glatter und geschmeidiger Konsistenz. Typische quadratische Form. 3 Wochen gereift.
Kuhmilch Art.-Nr. 2190 aromatisch

Frankreich

REBLOCHON TRADITION AOP

Rhône-Alpes (500 g 50 % Inhalt: 3)
Aus dickflüssiger, gehaltvoller Milch, die Kühe beim Nachmelken geben. Speckiger Teig mit fruchtigem Haselnuss-Geschmack. 3 Wochen gereift.
Kuhrohmilch -L Art.-Nr. 35-2546 aromatisch

REBLOCHON DE SAVOIE AOP

Rhône-Alpes (500 g 45 % Inhalt: 12)
Aus dickflüssiger, gehaltvoller Milch, die die Kühe beim Nachmelken geben. Feuchter, geschmeidiger, speckiger Teig. 17 Tage gereift.
Kuhrohmilch Art.-Nr. 40-1609 pikant

REBLOCHON AOP

Haute Savoi (500 g 50 % Inhalt: 3)
Traditionell aus frisch gemolkener Rohmilch hergestellt. Der Käse reift 3 Wochen in Kellern. Cremig-geschmeidiger Teig.
Kuhrohmilch Art.-Nr. 40-2018 aromatisch

REBLOCHON DE SAVOIE 1/2 AOP

Rhône-Alpes (240 g 45 % Inhalt: 6)
Dieser aromatisch nussige Käse wird aus besonders fettreicher Milch hergestellt, die die Kühe beim Nachmelken geben. 18 Tage gereift.
Kuhrohmilch Art.-Nr. 1936 aromatisch

Frankreich

BRIE DE MEAUX AOP 1/4 LAIB

Ile-de-France (750 g 45 % Inhalt: 1)
Brie de Meaux "Extra", ein klassischer Käse
für eine Käseplatte, der speziell ausgesucht wurde.
Halb gereift verkaufen! 5 Wochen gereift.
Kuhrohmilch Art.-Nr. 65-2887 pikant

BRIE DE MEAUX AOP

Ile-de-France (2,8 kg 45 % Inhalt: 1)
Mit "pelle a brie" (flache Schöpfkelle) hand-
geschöpft. Voller, konzentrierter Geschmack,
schmeckt gereift am besten. 4 Wochen gereift.
Kuhrohmilch Art.-Nr. 65-2886 pikant

BRIE DE MEAUX ORIGINAL AOP

Ile-de-France (3,0 kg 45 % Inhalt: 1)
Geschützer Rohmilchweichkäse aus dem Elsass.
Wird halb gereift geliefert. Mit zunehmender Reif-
ung nimmt Geschmack zu. Min. 4 Wochen gereift.
Kuhrohmilch -L Art.-Nr. 65-2139 pikant

Brie de Meaux

Der Brie de Meaux gilt als großer Bruder des Brie de Melun. Er ist einer der meistkopierten Käse der Welt, zusammen mit dem Brie de Melun ist er jedoch, im Gegensatz zu anderen Brie-Varianten, der einzige Brie, der eine Ursprungsbezeichnung tragen darf.
Eine moderne Legende identifiziert als Brie de Meaux einen bestimmten Käse aus dem siebten Jahrhundert, "reich und cremig", mit einer essbaren weißen Rinde, die der fränkische Kaiser Karl der Große im Jahr 774 n. Chr. zum ersten Mal in Begleitung eines Bischofs probierte und genehmigte, so dass jährlich zwei Wagenladungen nach Aachen geschickt werden mussten.
Er wurde beim Wiener Kongress 1815 auf einem von Talleyrand organisierten Abendessen zum „König aller Käse“ gekürt.
Als „König der Käse“ wird er gerne mit Jahrgangschampagner kombiniert.

Frankreich

CAMEMBERT DE NORMANDIE AOP

Normandie (250 g 45 % Inhalt: 6)
Original Rohmilch-Camembert aus der Normandie. Mindestens 5x geschöpft. Mind. 3 Wochen gereift. Während d. Reifung entsteht der typ. Geschmack
Kuhrohmilch Art.-Nr. 2422 aromatisch

CAMEMB. DE NORMAN. AFFINÈ AOP

Normandie (250 g 45 % Inhalt: 6)
Ein handgeschöpfter und cremiger Camembert in der traditionellen Spanschachtel; durch die Rohmilch kräftig im Geschmack.
Kuhrohmilch Art.-Nr. 2198 pikant

CBT. „MARIE HAREL“ AOP

Normandie (250 g 45 % Inhalt: 6)
Nach alter Tradition mit der besten Rohmilch hergestellt. Er wird fünf mal Löffelgeschöpft. 4 Wochen gereift.
Kuhrohmilch Art.-Nr. 48-2020 aromatisch

CHAOURCE AOP HOLZSCHACHTEL

Champagne (500 g 50 % Inhalt: 6)
Weichkäse aus Kuhmilch. Schöne weiße Schimmelrinde, aromatischer salziger Geschmack. Wird auch Schneeball genannt.
Kuhmilch Art.-Nr. 49-2191 aromatisch

CHAOURCE AOP

Champagne (250 g 50 % Inhalt: 6)
Schöne weiße Schimmelrinde, aromatischer, salziger Geschmack. Benannt nach dem Ort Chaource in Aube. 2 Wochen gereift.
Kuhmilch Art.-Nr. 2171 aromatisch

CHAOURCE FROMI AOP

Champagne (500 g 48 % Inhalt: 4)
Zergeht wie Pulverschnee auf der Zunge. Leicht säuerlich, wenn er noch frisch ist, aber aromatisch, wenn durchgereift. 2 Wochen gereift.
Kuhrohmilch Art.-Nr. 49-2635 aromatisch

Frankreich

CHAOURCE AOP

Champagne (250 g 48 % Inhalt: 6)
Zergeht wie frischer Pulverschnee auf der Zunge.
Mild säuerlich wenn frisch, je reifer desto
aromatischer, mindestens 2 Wochen gereift.
Kuhrohmilch Art.-Nr. 2597 aromatisch

BRILLAT SAVARIN AFFINÉ IGP

Burgund (500 g 75 % Inhalt: 3)
Weicher, geschmeidiger französischer
Weichkäse mit weißer Schimmelrinde.
Milchiger Geschmack. Mindestens 1 Woche gereift.
Kuhmilch Art.-Nr. 48-1652 aromatisch

BRILLAT SAVARIN NATUR IGP

Burgund (500 g 72 % Inhalt: 3)
Erfunden vom frz. Käsepapst Androuet,
benannt nach dem Feinschmecker Brillat Savarin.
Handgeschöpft, cremiger Geschmack.
Kuhmilch Art.-Nr. 49-2655 mild

PETIT SOUMAINTRAIN IGP

Burgund (200 g 50 % Inhalt: 6)
Der Käse wird 2 - 3 Mal in der Woche mit
Salzwasser und Marc abgewaschen; dadurch
erhält er seinen besonderen Charakter. 4 Wo. gereift.
Kuhmilch Art.-Nr. 59-1673 pikant

ST. MARCELLIN IGP

Rhône-Alpes (80 g 50 % Inhalt: 8)
Weichkäse mit weiß-roter Schimmelrinde.
Während der Reifung (mindestens 2 Wochen)
entwickeln sich grün-blaue Flecken.
Kuhmilch Art.-Nr. 2102 mild

SAINT MARCELLIN IGP

Rhône-Alpes (80 g 50 % Inhalt: 8)
Mindestens 10 Tage gereifter cremiger Weichkäse
mit feiner Schimmelrinde. Bläuliche Verfärbungen
auf der Rinde sind normal.
Kuhmilch Art.-Nr. 1912 mild

Frankreich

SELLE SUR CHER AOP THEKE

Centre-Val de Loire (150 g 45 % Inhalt: 6)
2 x täglich wird der Weichkäse auf dem Bauernhof produziert, bei 10-tägiger Reifung täglich gewendet. Schwarz-, Blau- oder Grünschimmel möglich und eßbar.
Ziegenrohmilch Art.-Nr. 59-1168 aromatisch

SELLES SUR CHER BLISTER AOP

Centre-Val de Loire (150 g 45 % Inhalt: 6)
2 x täglich auf dem Bauernhof produziert und bei der 10-tägigen Reifung täglich gewendet. Schwarz-, Blau- oder Grün-Schimmel möglich.
Ziegenrohmilch Art.-Nr. 1167 aromatisch

SELLES-SUR-CHER AOP

Centre-Val de Loire (150 g 45 % Inhalt: 6)
Herstellung: 2 x täglich auf dem Bauernhof mit einer 12-tägigen Reifezeit. Schwarzer, blauer oder grüner Schimmel ist möglich.
Ziegenrohmilch Art.-Nr. 59-2201 aromatisch

CROTTIN DE CHAVIGNOL REIF AOP

Centre-Val de Loire (60 g 45 % Inhalt: 6)
Nach einer kleinen Öllampe aus der Weingegend "Sancerre" benannt, die bläuliche Schimmelrinde ist natürlich und essbar. 3 Wochen gereift.
Ziegenrohmilch -L Art.-Nr. 49-2279 kräftig

CHABICHOU DU POITOU AOP

Nouvelle-Aquitanien (150 g 45 % Inhalt: 8)
Der Name CDP ist unten eingeprägt; daran erkennt man den AOP-Käse. Bei der Reifung kann blau-grüner Schimmel entstehen. 10 Tage gereift.
Ziegenmilch Art.-Nr. 49-2405 aromatisch

PYRAMIDE VALENCAY ASCHE AOP

Centre-Val de Loire (220 g 45 % Inhalt: 6)
Benannt nach dem Schloss im Department In Dre; die Form erinnerte Napoleon an die Pyramiden. 10 Tage gereift.
Ziegenrohmilch Art.-Nr. 1166 pikant

Frankreich

BANON AOP

Provence (100 g 40 % Inhalt: 8)
Das Kastanienblatt, mit Alkohol leicht konserviert,
ist Schutz und gibt Farbe und Aroma.
Schimmel- Flecken sind normal. 15 Tage gereift.
Ziegenrohmilch Art.-Nr. 49-1902 pikant

ST. MAURE DE TOURAINE AOP

Centre-Val de Loire (250 g 45 % Inhalt: 6)
Roggenstrohhalm zur Stabilität, sowie Pflanzenasche
auf der Rinde. Kann mit der Reife auch eßbare
Schimmel- Flecken bekommen. Mind. 15 Tage gereift.
Ziegenrohmilch Art.-Nr. 1214 aromatisch

Frankreich

ECHIRÉ KORB UNGESALZEN AOP

Charentes-Poitou (250 g 82 % Inhalt: 8)
Sehr berühmte und hochwertige Butter, von einmaliger geschmacklicher Eleganz.
Kuhmilch Art.-Nr. 2475 mild

ECHIRÉ KORB LEICHT GESALZEN AOP

Charentes-Poitou (250 g 80 % Inhalt: 8)
Sehr berühmte und hochwertige Butter, von einmaliger geschmacklicher Eleganz.
Kuhmilch Art.-Nr. 2470 aromatisch

ISIGNY ROLLE GESALZEN AOP

Normandie (250 g 80 % Inhalt: 10)
Durch das günstige Klima und den Meereseinfluss erhält diese Butter ihren besonderen Geschmack.
Kuhmilch Art.-Nr. 2881 mild

ISIGNY ROLLE UNGESALZEN AOP

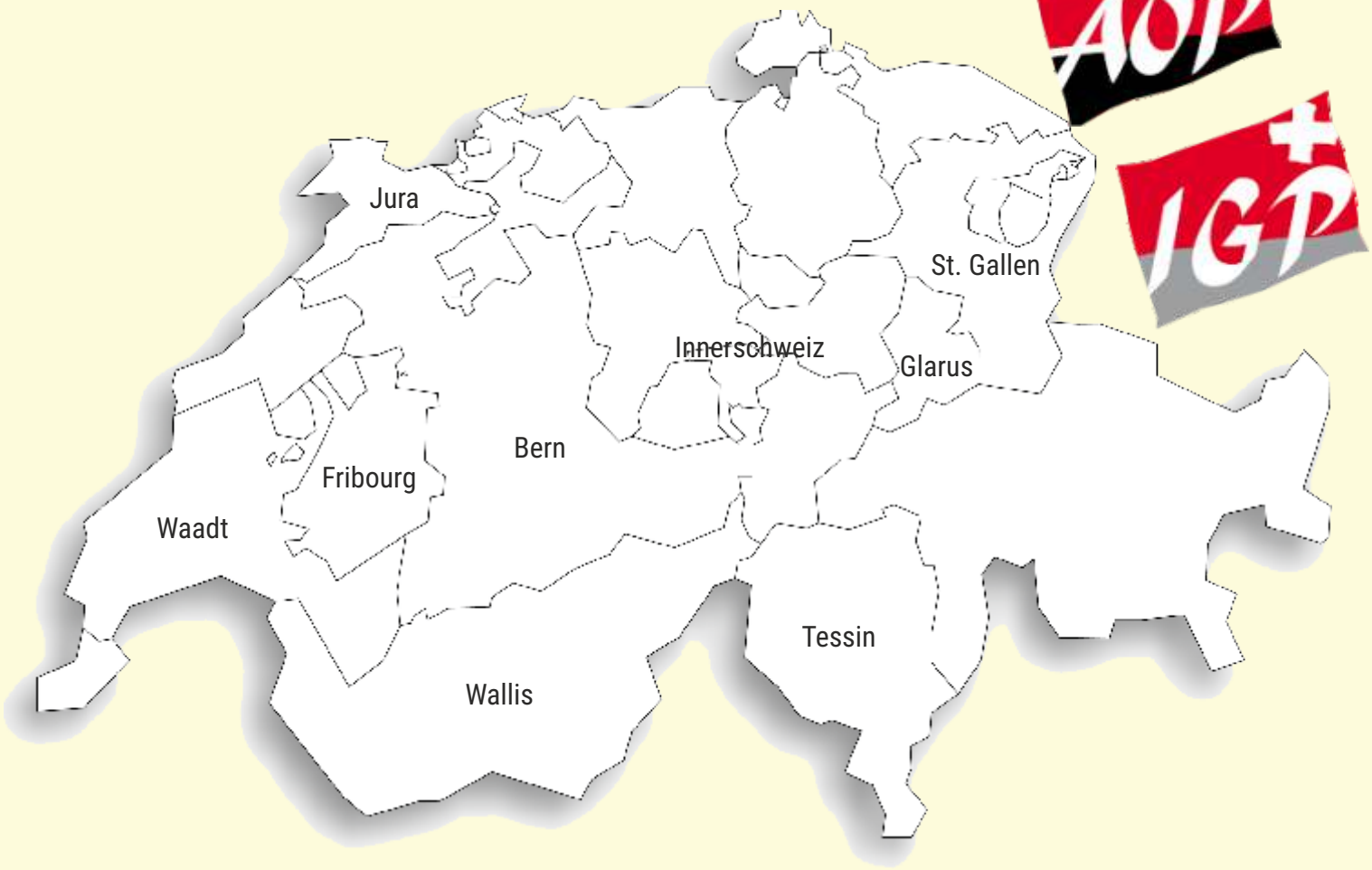
Normandie (250 g 82 % Inhalt: 10)
Durch das günstige Klima und den Meereseinfluss erhält diese Butter ihren besonderen Geschmack.
Kuhmilch Art.-Nr. 2872 mild

CREME FRAICHE ISIGNY AOP

Normandie (200g 35 % Inhalt: 12)
Gesäuerter Rahm. Der einzige französische Rahm mit dem AOP-Gütezeichen.
Aus reiner Normandie-Milch hergestellt.
Kuhmilch Art.-Nr. 89-2878 aromatisch

Schweiz

Die Gebiete der geschützten Käse der Schweiz



Die Schweiz hat ihr eigenes Schutzsiegel, da sie kein Mitglied der EU ist. Der Inhalt und die Wertung des Siegels sind aber identisch mit dem g.U. Schutzsiegel der EU.

25 Produkte sind heute als Schweizer AOP im Bundesregister eingetragen.
Bisher sind 16 Spezialitäten als Schweizer IGP im Bundesregister der AOP-IGP eingetragen.

Schweiz

Gruyère

Weltweit schätzen Kenner und Geniesser den Le Gruyère AOP wegen seines typischen, feinen Aromas. Dieser beliebte Hartkäse wird seit mehreren hundert Jahren in der Umgebung des Städtchens Gruyères im Kanton Freiburg hergestellt und noch heute nach traditionellem Rezept in den Dorfkäsereien der Westschweiz produziert.

Zur Herstellung eines Laibes von 35 kg werden rund 400 Liter frischer Rohmilch benötigt.

Die Kühe, die diesen hochwertigen Rohstoff liefern, ernähren sich im Sommer von Weidegras und werden im Winter mit Heu gefüttert.

Es dürfen keinerlei Zusatzstoffe beigefügt werden. Während der mehrere Monate dauernden Reifezeit werden die Laibe mehrmals gewendet und mit Salzwasser gewaschen.

Die Feuchtigkeit ermöglicht die Bildung der Schmiere, welche die Reifung von der Rinde ins Innere des Käses begünstigt.

Dadurch erhält Le Gruyère AOP seinen einmaligen Geschmack. Die geschützte Ursprungsbezeichnung AOP garantiert, dass nur Le Gruyère AOP verkauft wird, welcher den strengen Qualitätsanforderungen des Pflichtenhefts entspricht.

Le Gruyère AOP ist seit 6. Juli 2001 mit einer AOC geschützt. Diese Bezeichnung wird seit Dezember 2011 europaweit anerkannt und wurde zu «Appellation d'Origine Protégée» (Geschützte Ursprungsbezeichnung, AOP) geändert. Die gesamte Herstellung erfolgt gemäss dem für alle AOP-Produkte erforderlichen Pflichtenheft. Die Verwendung des Namens Gruyère wird in verschiedenen Ländern weltweit von zahlreichen zusätzlichen Vereinbarungen geschützt.

Auf jeden Laib werden systematisch Laib-Nummer und Zulassungsnummer der Käserei eingeprägt. Auch Tag und Monat der Herstellung werden auf dem Laib angegeben. Die schwarzen Kennzeichnungen werden mit dem Käseprotein Kasein aufgebracht. Auch hier werden keine Fremdkörper oder Kunstprodukte verwendet.

Auf der Järbseite jedes Laibs Gruyère AOP sind nunmehr der Vermerk Gruyère AOP und die Zulassungsnummer der Produktionsstätte zu sehen, um wirkungsvoll gegen Betrug vorzugehen und seine Echtheit zu garantieren.

Für diese Technik werden markierte Bleche verwendet, um ein Relief in den Laib zu prägen. Diese Markierung verleiht ihm seine Identität und ermöglicht die Rückverfolgbarkeit.

GRUYÈRE FEUCHT AOP 1/4 LB.

Waadt/Freiburg (8,0 kg 45 % Inhalt: 1)
Spitzenqualität und -Geschmack dank der 15-monatigen Reifung. So erhält dieser Gruyère sein unverwechselbares Aroma.
Kuhrohmilch -L Art.-Nr. 05-0913 kräftig

GRUYÈRE FEUCHT AOP 1/4 LB.

Waadt/Freiburg (8,0 kg 45 % Inhalt: 1)
Spitzenqualität und -Geschmack dank der 20-monatigen Reifung. So erhält dieser Gruyère sein unverwechselbares Aroma.
Kuhrohmilch -L Art.-Nr. 05-0909 kräftig

Schweiz

GRUYÈRE FEUCHTG. AOP KING-ST.

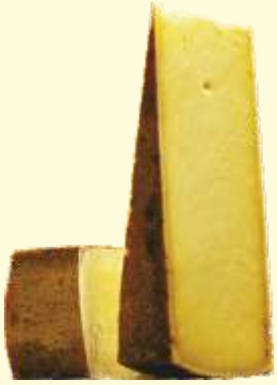
Waadt/Freiburg (1,4 kg 49 % Inhalt: 1)
Gruyere - der Geschmack der Schweiz seit 1115. Geschmierte Rinde, feiner, fester Teig, kräftiger Geschmack. Reift mindestens 6 Monate.
Kurohmilch -L Art.-Nr. 05-0993 pikant

BERG-GRUYÈRE AOP 1/4 LAIB

Waadt/Freiburg (8,5 kg 45 % Inhalt: 1)
Der kräftig-würzige Käse aus der Westschweiz. Feste Ware und einzelne kleine Rundlochungen, der typische Greyerzer-Geschmack. 5 Mon. gereift.
Kuhrohmilch -L Art.-Nr. 05-0989 kräftig

GRUYÈRE FEUCHT AOP 1/8 LAIB

Waadt/Freiburg (4,0 kg 45 % Inhalt: 2)
Fest, einzelne kleine Rundlochungen und "Greyerzer-Geschmack", mindestens 11 Monate feuchtgereift.
Kuhrohmilch -L Art.-Nr. 05-0984 kräftig



GRUYÈRE FEUCHT AOP 1/16 LB.

Waadt/Fribourg (2,0 kg 45 % Inhalt: 1)
Kräftiger Gruyère, mindestens 12 Monate feuchtgereift, aus der Westschweiz. Geschmierte Rinde, fester Teig.
Kuhrohmilch -L Art.-Nr. 05-0991 kräftig

GRUYÈRE „KALTBACH" AOP

Luzern (8,5 kg 49 % Inhalt: 1)
Dieser Hartkäse reift 10-12 Monate unter natürlichen Bedingungen in der Kaltbachhöhle. Dadurch erhält er sein Aroma.
Kuhrohmilch -L Art.-Nr. 05-1001 kräftig

Schweiz

BERG-GRUYÈRE GROßER LAIB AOP

Waadt/Freiburg (35 kg 45 % Inhalt: 1)
VERKAUF ÜBER SCHNEIDETISCH MÖGLICH!
Der kräftig-würzige Käse aus der West-Schweiz.
Feste Ware mit einzelner kleinen Rundlochung.
Kuhrohmilch -L Art.-Nr. 05-0982 kräftig

LE GRUYÈRE AOP

Schweiz (200 g 49 % Inhalt: 6)
Der kräftig-würzige Käse aus der Westschweiz.
Fest, mit einzelnen kleinen Rundlochungen und
“Gruyère“- Geschmack. 5 Wochen gereift.
Kuhrohmilch -L Art.-Nr. 8435 kräftig

Schweiz

TÊTE DE MOINE AOP

Berner Jura (850 g 51 % Inhalt: 1)
Ein spezieller Käse, der "geschabt" bzw. "gehobelt" wird und 75 Tage reift. Je älter die Ware, desto besser zu schaben.
Kuhrohmilch Art.-Nr. 09-0972 pikant

TÊTE DE MOINE „RÉSERVE" AOP

Berner Jura (850 g 51 % Inhalt: 1)
Der „Réserve" reift lange, mindestens 4 Monate; das ergibt ein noch intensiveres Geschmackserlebnis.
Kuhrohmilch Art.-Nr. 09-0947 pikant

TÊTE DE MOINE 1/2 LAIB AOP

Berner Jura (420 g 51 % Inhalt: 8)
Ein eigenständiger Käse, der "geschabt" beziehungsweise "gehobelt" wird. Nicht zu beschreiben, einfach probieren! 75 Tage gereift.
Kuhrohmilch Art.-Nr. 09-0965 pikant

TÊTE DE MOINE 1/2 LB.AOP +GERÄT

Berner Jura (420 g 51 % Inhalt: 4)
Attraktive, funktionelle Verpackung mit integriertem Schabgerät und 1/2 Tête de Moine AOP. Auch ideal zum Verschenken. 75 Tage gereift
Kuhrohmilch Art.-Nr. 09-4692 pikant

TÊTE DE MOINE ROSETTEN AOP

Berner Jura (100 g 51 % Inhalt: 6)
Ein eigenständiger Käse mit einer 800-jährigen Tradition. Er wird mit der Girolle "geschabt" bzw. "gehobelt" und reift 10 Wochen.
Kuhrohmilch Art.-Nr. 0948 pikant

Tête de Moine AOP als Bezeichnung kennt man seit zirka 1790. Der Käse weist jedoch eine viel längere Geschichte auf.
Das Kloster Bellelay wurde 1136 aufgebaut und sechs Jahre später vom Papst Innozenz II. erkannt. Schon 1192, also ein Jahrhundert vor den Anfängen der Eidgenossenschaft, wurden die Mönche aus dem Kloster Bellelay erstmals im Zusammenhang mit Käse erwähnt. Damals beglichen sie den Jahreszins für verschiedene Grundstücke mit im Kloster hergestellten Käsen. Immer wieder stösst man auf Dokumente der folgenden Jahrhunderte, die die Benutzung des wertvollen Käses als Zahlungsmittel belegen.

Schweiz

EMMENTALER AOP LAIB

Bern (90,0 kg 45 % Inhalt: 1)
Mind. 4 Monate unter fachmännischer Aufsicht des Käsemeisters gereift. Die Nummer auf dem Käse zeigt, welcher Käser ihn produziert hat.
Kuhrohmilch -L Art.-Nr. 02-0992 pikant

EMMENTALER KL. BLOCK AOP

Emmental (3,3 kg 45 % Inhalt: 4)
Das "Original" ist ein naturbelassener Käse, der aus heimischer Rohmilch traditionell hergestellt wird und 4 Monate reift.
Kuhrohmilch -L Art.-Nr. 02-0986 mild

EMMENTALER AOP URTYP 1291

Emmental (3,5 kg 45 % Inhalt: 1)
Das Original mit dem Urgeschmack. 12 Monate gereift, davon mindestens 7 Monate im Feuchtlager gereift. Somit auf den Punkt gereift.
Kuhrohmilch -L Art.-Nr. 02-0979 kräftig

EMMENTALER KING -STÜCK AOP

Bern (6,0 kg 45 % Inhalt: 1)
Das "Original" ist ein naturbel. Käse, der aus heimischer Rohmilch traditionell hergestellt wird und 4 Monate reift.
Kuhrohmilch -L Art.-Nr. 02-0988 mild

EMMENTALER SUPER KING ST. AOP

Emmental (2,5 kg 45 % Inhalt: 1)
Der “Pikante”, entsprechend dem nördlichen - tieferen - Teil des Emmentals.
12 Monate sorgfältig gereift.
Kuhrohmilch -L Art.-Nr. 02-0985 pikant

EMMENT. FEUCHTG. AOP BLOCK

Bern (5,5 kg 45 % Inhalt: 1)
Min. 12 Monate höhlengereift im feuchtem Klima vom Käsemeister gepflegt. Das kräftige Aroma überzeugt jeden Käseliebhaber.
Kuhrohmilch -L Art.-Nr. 02-0980 kräftig

Schweiz

VACHERIN FRIBOURG AOP

Fribourg (7,2 kg 48 % Inhalt: 1)
Typ Classic = 3 Monate gereift, authentisches Produkt des Freiburger Landes.
Cremig und zart-schmelzend im Geschmack.
Kuhrohmilch -L Art.-Nr. 09-0971 pikant

RACLETTE DU VALAIS AOP

Wallis (5,0 kg 50 % Inhalt: 1)
Aus dem Ursprungsland, wo der Walliser (du Valais) Käse erhitzt wird, um ihn dann mit Kartoffeln zu essen. 3 Monate gereift.
Kuhrohmilch -L Art.-Nr. 19-0906 aromatisch

VACHERIN MONT D'OR AOP

Waadt/Jura (600 g 50 % Inhalt: 4)
Vacherin ist nur von September bis März lieferbar, ein mit Tannenrinde umgürtelter Käse in einer Schachtel aus Tannenholz. 1 Monat gereift.
Kuhmilch -L Art.-Nr. 56-0821 pikant

L'ETIVAZ AOP 1/4 LAIB

Waadt (5,0 kg 50 % Inhalt: 1)
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

L'Evitaz

Die erste Erwähnung von Käseherstellung in der Region Pays-d'Enhaut kann bis ins 12. Jahrhundert nachgewiesen werden.
Da am Anfang des 20. Jahrhunderts sowohl die Käseproduktion als auch der Absatz unter den Erwartungen blieb, gründeten die regionalen Alpkäseproduzenten im Jahr 1932 die bis heute bestehende Reifungs- und Vermarktungsgenossenschaft. Dadurch konnte erreicht werden, dass sich die Alpkäseproduzenten selbstständig um die Vermarktung kümmern und sie definierten gemeinsame Richtlinien für die Herstellung. Im Zuge dieser Veränderungen wurde im Dorf L'Etivaz ein Reifungskeller für den produzierten Alpkäse gebaut. Einige Jahrzehnte später kam im Jahr 1994 das Maison de L'Etivaz hinzu, welches seitdem das wirtschaftliche und soziale Zentrum im Tal bildet. Im Jahr 2000 erhielt der L'Etivaz Käse als erster Schweizerkäse überhaupt das geschützte Qualitätszeichen AOP, welches auf die geschützte Ursprungsbezeichnung hinweist.

Österreich

Die Gebiete der geschützten Käse Österreichs

In Österreich gibt es 6 Käse, welche über ein g.U. Siegel verfügen.

Österreich

BERGKÄSE VORARLBERG LB. g. U.
Vorarlberg (8,0 kg 45 % Inhalt: 1)
Der berühmte Traditionskäse mit geschützter Ursprungsbezeichnung aus silofreier Vorarlberger Heumilch. 5 Monate gereift.
Kuhrohmilch -L Art.-Nr. 03-1794 pikant

Vorarlberger Bergkäse g.U. seit 1997

Im 14. Jahrhundert kam es in Vorarlberg zu einem starken Anstieg der Bevölkerung, die wiederum zu einer gesteigerten Milchproduktion führte. Aus der überschüssigen Milch begannen die Bergbauern und Sennen, Käse, zunächst überwiegend für den Eigenbedarf, herzustellen.
Mitte des 18. Jahrhunderts wurde in Vorarlberg bereits so viel Fettkäse erzeugt, dass es nicht mehr möglich war, diesen allein in Vorarlberg abzusetzen, so dass er professionell organisiert, vor allem nach Italien verkauft wurde.
Im Jahr 1921 wurde durch die Vorarlberger Sennereien und Alpen eine Vermarktungsgenossenschaft gegründet, die bis zum heutigen Tag den Vorarlberger Bergkäse national und international vermarktet.

Für die Herstellung wird Alm- oder Talmilch aus Rinderhaltung mit silofreier Fütterung und natürliches Lab verwendet. Vorarlberger Bergkäse wird ausschließlich aus naturbelassener Rohmilch hergestellt. Wesentlicher Bestandteil der Herstellung ist die Einhaltung strenger Kriterien bei der Milcherzeugung. Insbesondere gilt:
- Es sind nur Betriebe mit extensiver Grünlandbewirtschaftung - ohne Silageproduktion und -fütterung für die Milchanlieferung zugelassen. Nur Milch aus solchen Betrieben darf zur Herstellung des Vorarlberger Bergkäse verwendet werden.
- Die Milch wird täglich mindestens einmal an die Käserei angeliefert und von dort unmittelbar verarbeitet.

Österreich

Land der Berge

Landwirtschaft im Land der Berge

- Vorreiter im Biolandbau
- Gentechnikfreie Fütterung in der Milchwirtschaft
- Viele kleine Familienbetriebe im Berggebiet

www.ama.global

VORARLB. BERGKÄSE G.U. 1/8 LB.

Vorarlberg (3,5 kg 45 % Inhalt: 1)
Der berühmte Traditionskäse mit geschützter Ursprungsbezeichnung aus bester Vorarlberger Heu-Rohmilch und 10 Monate gereift.
Kuhrohmilch -L Art.-Nr. 03-1949 pikant

BERGKÄSE VORARLBERG G.U.

Vorarlberg (30,0 kg 45 % Inhalt: 1)
VERKAUF ÜBER SCHNEIDETISCH MÖGLICH!
Reift 10 Monate unter ständiger Pflege gereift.
Er ist dadurch vollaromatisch und würzig.
Kuhmilch -L Art.-Nr. 03-1789 pikant

BERGKÄSE VORARLBERG G.U.

Vorarlberg (200 g 45 % Inhalt: 10)
5 Monate gereifter Bergkäse aus Rohmilch.
Kompakt-cremiger Teig, der pikante Geschmack ist arttypisch.
Kuhrohmilch -L Art-Nr. 04-1606 pikant

BERGKÄSE VORARLBERG G.U.

Vorarlberg (400 g 45 % Inhalt: 10)
Dieser Rohmilchkäse hat eine erbsen- bis kirschgroße Lochung. Der Geschmack ist arttypisch, pikant-würzig. 5 Monate gereift.
Kuhrohmilch -L Art.-Nr. 1600 pikant

Österreich

BIO BERGKÄSE 10 MONATE g.U.
Tirol (4,0 kg 50 % Inhalt: 1)
Mindestens 10 Monate gereifter Bergkäse
aus Heumilch g.T.S..
Extra würziger Geschmack, schnittfeste Konsistenz.
Kuhrohmilch -L Art.-Nr. 01-5852 kräftig

BIO BERGKÄSE 5 MONATE g. U.
Tirol (4,0 kg 50 % Inhalt: 1)
Mindestens 5 Monate gereifter Bergkäse
aus Heumilch g.T.S..
Sehr intensiver Geschmack, schnittfeste Konsistenz.
Kuhrohmilch -L Art.-Nr. 01-5851 pikant

BIO ERZHERZ. JOHANN 1/4 LB g.t.S.
Steiermark (1,8 kg 45 % Inhalt: 4)
Hellgelber, geschlossener Teig mit vereinzelter
Lochung. Geschmeidige Konsistenz mit einem
kräftigen Geschmack. Mindestens 6 Monate gereift.
Kuhmilch -L Art.-Nr. 01-5634 kräftig

TIROLER BERGKÄSE g. U. 1/4 LB.
Tirol (7,5 kg 45 % Inhalt: 1)
Aus silofreier Rohmilch hergestellt, reift er
4 Monate. Die Rinde wird dabei mit
Steinsalz im Felsenkeller gepflegt.
Kuhrohmilch -L Art.-Nr. 03-0963 aromatisch

Italien

Die Gebiete der geschützten Käse Italiens

In Italien gibt es 53 DOP und 2 IGP Käse.

Italien

Parmigiano Reggiano

Der Parmigiano Reggiano ist einer der berühmtesten Käse der Welt. Bereits seit seinem Ursprung im Mittelalter war er weltweit bekannt. Grund dafür war die lange Haltbarkeit, weswegen er weit transportiert werden konnte. In Italien gilt er als König der Käse.

Parmigiano Reggiano wird ausschließlich in den Provinzen Parma, Reggio Emilia, Modena, Bologna (linkes Ufer des Reno) und Mantua (rechtes Ufer des Po) produziert: Hier befinden sich die Zuchtbetriebe, in denen die Kühe mit dem in diesem Gebiet angebauten Futtermittel gefüttert werden. Die Fütterung der Tiere erfolgt gemäß einer Verordnung, die die Verwendung fermentierter Futtermittel, von Silage und von tierischen Produkten verbietet.

Die am Morgen und am Vorabend gewonnene Milch wird in die typischen glockenförmigen Kupferkessel gefüllt. Für jeden Laib Parmigiano Reggiano benötigt man etwa 550 Liter Milch. Die Milch gerinnt langsam und natürlich - dank der Zugabe von Lab und Kulturmolke aus der Verarbeitung des Vortages, die reich an natürlichen Milchsäurebakterien ist.

Jeder Laib erhält ein eigene Plakette aus Casein mit einem spezifischen, progressiv verlaufenden alphanumerischen Code. Über diesen „Ausweis“ kann jederzeit und überall die Herkunft des Käselaibs identifiziert werden.
Mithilfe einer speziellen prägenden Matrize wird der ganze Laib mit dem Monat und dem Jahr der Produktion, der Matrikelnummer der Käserei und dem unverkennbaren punktförmigen Schriftzug markiert.

Der Parmigiano Reggiano hat eine lange Geschichte, die durch die Langsamkeit des natürlichen Rhythmus der Jahreszeiten geprägt ist.
Die Mindestreifezeit beträgt 12 Monate, die längste aller Käsesorten mit g.U. Erst dann kann man sagen, ob die einzelnen Käselaibe die Bezeichnung behalten dürfen, die ihnen aufgeprägt wurde, um 24, 36, 40 Monate und länger zu reifen.

Nach 12 Monaten prüfen die Experten des Konsortiums alle Käselaibe im Rahmen der sogenannten „Espertizzazione“: Dabei wird mit dem Hammer auf den Käselaib geklopft und der Fachmann erkennt mögliche Qualitätsfehler im Käse am Klang.

Die geeigneten Laibe werden mit einem Brandzeichen markiert und sind dann echte Parmigiano Reggiano. Bei Laiben, die die Anforderungen der g.U. nicht erfüllen, werden die Markierungen und Kennzeichnungen entfernt.

Italien

PARM. REGGIANO DOP 1/8 LAIB

Reggio Emilia (4,4 kg 32 % Inhalt: 1)
Italien schenkte der Welt den Parmesan.
Der König der Käse liebt kräftigen Rot-
wein und lagert mindestens 20 Monate.
Kuhrohmilch -L Art.-Nr. 07-0932 kräftig

PARMIGIANO REGGIANO DOP

Reggio Emilia (34,0 kg 32 % Inhalt: 1)
VERKAUF ÜBER SCHNEIDETISCH MÖGLICH!
24 Monate gereifter Hartkäse, sehr pikant, wird mit
zunehmendem Alter kräftiger.
Kuhrohmilch Art.-Nr. 07-1582 kräftig

BERG PARM. REGGIANO 30 MO.DOP

Reggio Emilia (1,0 kg 32 % Inhalt: 1)
In 900 m Höhe unterhalb des Berges „Pietra di
Bismantova“ tradtionell hergestellt. Der Käse wird
anschließend min. 30 Monate in Käsekellern gereift.
Kuhrohmilch -L Art.-Nr. 07-2032 kräftig

PARMIGIANO REGGIANO DOP

Reggio Emilia (10,0 kg 32 % Inhalt: 2)
Italien schenkte der Welt den Parmesan.
Der König der Käse liebt kräftigen Rotwein.
30 Monate gereift, kräftig im Geschmack.
Kuhrohmilch -L Art.-Nr. 07-2029 kräftig

PARM. REGGIANO DOP 1/16 LAIB

Reggio Emilia (2,2 kg 32 % Inhalt: 1)
Italien schenkte der Welt den Parmesan.
Der König der Käse liebt kräftigen Rotwein
und lagert mindestens 20 Monate.
Kuhrohmilch -L Art.-Nr. 07-0814 kräftig

Italien

BERG PARM. REGGIANO 30 MO.DOP

Reggio Emilia (250 g 32 % Inhalt: 8)
In 900 m Höhe unterhalb des Berges „Pietra di Bismantova“ tradtionell hergestellt. Der Käse wird anschließend min. 30 Monate in Käsekellern gereift.
Kuhrohmilch -L Art.-Nr. 2031 kräftig

BERG PARM.REGGIANO 48 MO. DOP

Reggio Emilia (250 g 32 % Inhalt: 8)
In 900 m Höhe unterhalb des Berges „Pietra di Bismantova“ tradtionell hergestellt. Der Käse wird anschließend min. 48 Monate in Käsekellern gereift.
Kuhrohmilch -L Art.-Nr. 2033 kräftig

PARMIGIANO REGGIANO DOP

Reggio Emilia (200 g 32 % Inhalt: 25)
Der König der Käse und der bekannteste italienische Hartkäse, der mindestens 14 Monate reift und ideal zu einem kräftigen Rotwein passt.
Kuhrohmilch Art.-Nr. 0810 pikant

BIO PARMEGGIANO REGGIANO DOP

Reggio Emilia (150 g 32 % Inhalt: 10)
Italien schenkte der Welt den Parmesan.
Der König der Käse liebt kräftigen Rotwein.
Er lagert durchschnittlich 20 Monate.
Kuhrohmilch -L Art.-Nr. 0806 kräftig

Italien

GRANA PADANO DOP 1/32 LAIB

Venetien (1,0 kg 32 % Inhalt: 1)
Der echte Grana Padano, mindestens 10 Monate gereift. Ein Hartkäse für Liebhaber des aromatischen Geschmacks.
Kuhrohmilch Art.-Nr. 06-0793 aromatisch

GRANA PADANO DOP 1/16 LAIB

Venetien (2,4 kg 32 % Inhalt: 1)
Der echte Grana Padano, mindestens 10 Monate gereift. Ein Hartkäse für Liebhaber des aromatischen Geschmacks.
Kuhrohmilch Art.-Nr. 06-0816 aromatisch

GRANA PADANO DOP

Lombardei-Venetien (37,0 kg 32 % Inhalt: 1)
VERKAUF ÜBER SCHNEIDETISCH MÖGLICH
Vor 1000 Jahren begann man mit der Herstellung. Für die warme und kalte Küche. 12 Monate gereift.
Kuhrohmilch Art.-Nr. 06-0743 aromatisch

GRANA PADANO DOP

Lombardei-Venetien (2,4 kg 32 % Inhalt: 1)
Schon vor 1000 Jahren von Benediktiner-Mönchen hergestellt mit körnigem Teig, geeignet für die kalte und warme Küche und 16 Monate gereift.
Kuhrohmilch Art.-Nr. 06-0808 pikant

TRENTINGRANA 1/16 LAIB DOP

Trentino (2,2 kg 32 % Inhalt: 1)
Salzig pikanter italienischer Hartkäse.
Mindestens 20 Monate gereift.
Qualität aus der Region Trentino.
Kuhrohmilch -L Art.-Nr. 06-1698 pikant

Italien

TRENTINGRANA DOP

Trentino (200 g 32 % Inhalt: 15)
Salzig pikanter italienischer Hartkäse.
Mindestens 22 Monate gereift.
Qualität aus der Region Trentino.
Kuhrohmilch -L Art.-Nr. 05-1677 pikant

REIBE+GRANA PAD. DOP „FEIN“

Venetien (150 g 32 % Inhalt: 10)
Ein Stück Grana Padano in einer feinen
Einweg-Reibe. Ideal zum Selbstreiben,
z. B. zur Pasta oder über Salat. 16 Monate gereift.
Kuhrohmilch Art.-Nr.0767 kräftig

REIBE+GRANA PAD. DOP „GROB“

Venetien (150 g 32 % Inhalt: 10)
Ein Stück Grana Padano in einer groben
Einweg-Reibe. Zum frischen hobeln zu jeder
Mahlzeit. 16 Monate gereift.
Kuhrohmilch Art.-Nr.0757 kräftig

BIO GRANA PADANO DOP

Venetien (150 g 32 % Inhalt: 10)
Der echte Grana Padano, mindestens 10 Monate
gereift. Ein Hartkäse für Liebhaber des
aromatischen Geschmacks. Hier in Bio-Qualität.
Kuhrohmilch -L Art.-Nr. 0859 aromatisch

BIO GRANA PADANO DOP GERIEB.

Venetien (50 g 32 % Inhalt: 20)
10 Monate gereifter Grana Padano aus
Bio Milch. Hie in geriebener Form
In einem wiederverschließbaren Beutel.
Kuhrohmilch -L Art.-Nr. 0857 aromatisch

Italien

PEC. MEDORO SARDO DOP

Sardinien (3,0 kg 50 % Inhalt: 2)
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 SANTA TERESA DOP

Sardinien (1,8 kg 45 % Inhalt: 2)
Typisch sardischer Schnittkäse als milde, junge Variante. Die Besonderheit wurde 1996 mit der Verleihung des DOP gewürdigt. 3 Wochen gereift.
Schafmilch Art.-Nr. 11-1581 pikant

PECORINO ROMANO 1/16 LAIB DOP

Sardinien (1,4 kg 48 % Inhalt: 1)
Traditioneller Pecorino, der mind. 8 Monate reift und sich besonders gut zum Reiben und Überbacken eignet.
Schafmilch Art.-Nr. 01-2150 pikant

PECORINO ROMANO 1/8 LAIB DOP

Sardinien (2,8 kg 48 % Inhalt: 1)
Typischer Hartkäse römischen Ursprungs, mindestens 8 Monate gelagert. Gerieben ideal als Würzkäse mit salzig-pikantem Geschmack.
Schafmilch Art.-Nr. 01-1580 pikant

PEC. TOSCANO DOP STAGIONATO

Toskana (2,0 kg 55 % Inhalt: 2)
Dieser italienische Hartkäse reift 4 Monate, hat einen elastischen Teig und ist aromatisch im Geschmack.
Schafmilch Art.-Nr. 01-1706 aromatisch

Italien

SALVA CREMASCO DOP

Lombardei (1,5 kg 48 % Inhalt: 1)
Mindestens 10 Wochen gereifter halbfester Schnittkäse mit gewaschener Rinde. Weiche, cremige Konsistenz, gehaltvoller Geschmack.
Kuhmilch Art.-Nr. 35-0862 pikant

FONTINA AOSTA DOP

Aostatal (9,0 kg 45 % Inhalt: 1)
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

STILFSER DOP 1/4 LAIB

Südtirol (2,3 kg 50 % Inhalt: 1)
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

STILFSER DOP

Südtirol (9,0 kg 50 % Inhalt: 1)
Aromatisch, Schnittfest, geschmeidiger und fein-schmelzender Teig. Benannt nach dem Dorf seines Ursprungs, Stilfs im Südtirol 2 Monate gereift.
Kuhmilch -L Art.-Nr. 10-0622 aromatisch

STILFSER DOP

Südtirol (150 g 50 % Inhalt: 8)
Aromatisch, schnittfest, geschmeidiger und fein-schmelzender Teig. Benannt nach dem Dorf seines Ursprungs, Stilfs in Südtirol 2 Monate gereift.
Kuhmilch -L Art.-Nr. 0650 aromatisch

Italien

GORGONZOLA ERBORINATO DOP

Piemont (750 g 48 % Inhalt: 6)

Cremig-pikant, der typische, traditionelle Gorgonzola. Ideal für Dips, Saucen und einfach auf's Brot. 7 Wochen gereift.

Kuhmilch Art.-Nr. 42-0751 pikant

GORG. ERBORINATO DOP 1/8 Laib

Piemont (1,5 kg 48 % Inhalt: 4)

Cremig-pikant, der typische, traditionelle Gorgonzola. Ideal für Dips, Saucen und einfach auf's Brot. 7 Wochen gereift.

Kuhmilch Art.-Nr. 42-0750 aromatisch

Gorgonzola

Der Legende nach soll der Gorgonzola von einem verliebten Lehrburschen in einer Käserei erfunden worden sein. Eines Nachmittags überließ man dem Burschen die Verantwortung über den Käse, den er aus der Abendmilch herstellen sollte. Statt sich aber um den Käse zu kümmern und ihn fertig zu stellen, verließ er die Käserei und hatte stattdessen ein romantisches Tête-a-tête mit seinem Mädchen. Als er am nächsten Morgen reumütig zurück kehrte, stellte er fest, dass der Käsebruch über Nacht Schimmel ausgebildet hatte. Um seinen Fehler zu vertuschen, mischte er den alten Käsebruch vom Abend mit frischem vom Morgen und lagerte den Käse wie gewohnt ein. Nach einigen Monaten stellte er fest, dass der Käse mit Blauschimmeladern durchzogen war und ganz köstlich schmeckte.

Derzeit wird Gorgonzola von ca. 30 Betrieben produziert (von Familienbetrieben bis zu Großmolkereien). Die Milch wird auf 28-30 Grad Celsius erwärmt und mit Milchsäurebakterien, Schimmelsporen, Hefen und Lab versehen. Das Salzen erfolgt trocken von allen Seiten, vereinzelt werden Käse heute auch ins Salzbad gegeben. Anschließend kommt der Käse in den „camarino" (warmer Raum), wo er bei 18-24 Grad Celsius einige Tage säuert. Nach einer 3- 4 wöchigen Reifezeit wird der Käse pikiert. Durch das Pikieren gelangt Sauerstoff in den Käse und der Edelpilz kann wachsen. Je nach Typ beträgt die Reifezeit nun weitere 7 -12 Wochen. Für Gorgonzola dolce beträgt die Reifezeit etwa 60, für den Gorgonzola piccante etwa 90 - 100 Tage.

Zum Gorgonzola Dolce empfehlen sich weiche bis würzige Weine wie Pinot Grigio oder Gewürztraminer. Zum Gorgonzola piccante passen gut ausgebaute Süß- oder Likörweine wie Valcalepio Moscato Passito oder ein Recioto della Valpolicella.

Italien

GORGONZOLA PICCANTE DOP

Piemont (1,5 kg 48 % Inhalt: 4)
3 Monate gereifte Spitzenqualität durch die individuelle Handfertigung mit einem intensiven einzigartigen Geschmack.
Kuhmilch Art.-Nr. 42-0813 kräftig

GORGONZOLA PICCANTE DOP

Lombardei (1,5 kg 48 % Inhalt: 1)
Gorgonzola Piccante hat einen festen Teig mit grün-blauem Schimmel. Kräftiger Geschmack. Mindestens 11 Wochen gereift.
Kuhmilch -L Art.-Nr. 42-0903 kräftig

LÖFFEL-GORG.RISERVA DOP 1/2 LB.

Piemont (6,0 kg 48 % Inhalt: 1)
Löffelgorgonzola in hygienischer Plastikschale mit attraktiver Holzdose. Käse zum Verkauf wie Frischkäse heraus löffeln. „Spitzenqualität“
Kuhmilch Art.-Nr. 42-0746 pikant

LÖFFEL-GORG.RISERVA DOP 1/8 LB.

Piemont (1,5 kg 48% Inhalt: 4)
Auch Löffel-Gorgonzola genannt. Ein Stück der Rinde entfernen, den Käse zum Verkauf “herauslöffeln“ und wie Frischkäse weitergeben.
Kuhmilch Art.-Nr. 42-0745 pikant

LÖFFEL-GORGONZOLA DOP

Piemont (12,0 kg 48 % Inhalt: 1)
Auch Löffel-Gorgonzola genannt. Ein Stück der Rinde entfernen, den Käse zum Verkauf “herauslöffeln” und wie Frischkäse weitergeben.
Kuhmilch Art.-Nr. 42-0748 pikant

GORGON. CREMOSO DOP 1/8 LB.

Piemont (1,6 kg 48 % Inhalt: 4)
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

Italien

GORGONZOLA DOLCE SB DOP

Lombardei (200 g 48 % Inhalt: 6)
Gorgonzola Dolce jetzt auch zum Löffeln im kleinen Format. Aromatisch mit zartem grün-blauen Schimmel. Mindestens 7 Wochen gereift.
Kuhmilch -L Art.-Nr. 0902 aromatisch

GORGONZOLA DOP

Italien (150 g 48 % Inhalt: 14)
Der klassische italienische Käse, der mindestens 2 Monate reift = aromatisch, ab 3 Monaten wird er recht pikant.
Kuhmilch Art.-Nr.1294 aromatisch

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

GORGONZOLA PICCANTE DOP

Piemont (200 g 48 % Inhalt: 6)
Gorgonzola Piccante hat einen harten Teig mit stark ausgeprägtem blau-grünem Schimmel. Intensiver, kräftiger Geschmack. 11 Wochen gereift.
Kuhmilch Art.-Nr. 0760 kräftig

BIO GORGONZOLA DOLCE DOP

Piemont (1,5 kg 48 % Inhalt: 1)
Der Gorgonzola ist eine optimale Protein- & Kalziumquelle. Fein-aromatischer Geschmack. Reift mindestens 7 Wochen.
Kuhmilch Art.-Nr. 42-0754 aromatisch

BIO GORGONZOLA DOLCE DOP

Piemont (170 g 48 % Inhalt: 4)
Der Bio Gorgonzola ist eine optimale Protein- & Kalziumquelle. Fein- aromatischer Geschmack. Reift mindestens 50 Tage.
Kuhmilch -L Art.-Nr. 57 - 0744 aromatisch

Italien

TALEGGIO DOP

Lombardei (2,0 kg 48 % Inhalt: 2)
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

TALEGGIO "VERO" DOP

Lombardei (2,2 kg 48 % Inhalt: 1)
Durch die längere Reifung ausgesuchter Käse, die Spitzenqualität von Taleggio. 6 Wochen gereift. Deshalb „Vero" genannt.
Kuhmilch Art.-Nr. 52-0854 aromatisch

TALEGGIO 1/2 LAIB DOP

Lombardei (1,1 kg 48 % Inhalt: 2)
Weiche, dünne, rosafarbene Rinde mit Spuren von grauem und salbeigrünem Schimmel sind normal. Uralte Käsesorte. 4 Wochen gereift.
Kuhmilch Art.-Nr. 52-0851 pikant

TALEGGIO DOP

Lombardei (200 g 48 % Inhalt: 4)
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

BIO TALEGGIO DOP

Lombardei (200 g 48 % Inhalt: 4)
Taleggio mit Rotschmier-Kulturen in Bio-Qualität. Reift mind. 5 Wochen und wird durch die Rinde aromatisch. Grauer und grüner Schimmel möglich.
Kuhmilch Art.-Nr. 58-0892 aromatisch

Taleggio

Der Taleggio ist laut Aufzeichnungen der älteste Weichkäse Italiens. Dieser Weichkäse wird aus Kuhvollmilch hergestellt. Die Reifung erfolgt bei einer sehr niederen Temperatur von 2-8 Grad Celsisus. Der Taleggio reift mindestens 35 Tage. Das Markenzeichnen des Tallegio ist ein Symbol aus vier Kreisen, welches oben auf der Käserinde zu sehen ist. Auf dem Lebensmittelpapier muss das Taleggio Markenzeichen des Schutzkonsortiums, ein vierblättriges Kleeblatt, abgebildet sein. Der Taleggio hat eine dünne, rosafarbene bis rötliche weiche Rinde. Der Geschmack ist leicht säuerlich und hefig, angenehm frisch und manchmal mit trüffelartigen Nachgeschmack.

Italien

PROVOLONE GIGANTE DOP

Venetien (30,0 kg 44 % Inhalt: 1)
VERKAUF ÜBER SCHNEIDETISCH MÖGLICH!
Kompakter, strohgelber Teig, der 4 Monate reift.
Dazu ein robuster, vollmundiger Rotwein.
Kuhmilch Art.-Nr. 61-0830 aromatisch

PROVOLONE PICCANTE DOP

Venetien (200 g 44 % Inhalt: 12)
Die Käsemasse wird bei der Herstellung geknetet
und erhält dadurch seine Teig-Struktur.
Italienische Spezialität.
Kuhmilch Art.-Nr. 2056 aromatisch

PROVOLONE DOLCE DOP

Venetien (200 g 44 % Inhalt: 6)
Mindestens 1 Monat gereifter italienischer
Pasta filata Käse. Milder Geschmack.
Fester, leicht elastischer Teig.
Kuhmilch Art.-Nr. 3960 mild

Provolone

Der norditalienische Käse stammt ursprünglich aus dem Süden Italiens. Bereits im Mittelalter stellte man hier unterschiedliche Filata-Käse, unter anderem auch einen Vorläufer des Provolone her. In der Renaissance brachten süditalienische Einwanderer den Käse mit in den Norden. Heute wird er zumeist in der Lombardei und in Venetien produziert.

Bei der Produktion wird Kuhmolke vom Vortag zugesetzt, Lab zugegeben und das Ganze dick gelegt. Danach wird die Masse stark erhitzt (gebrüht), gezogen und geformt. Anschließend taucht man den Provolone in kalte Salzlake, lässt ihn abkühlen, fest werden und bindet ihn mit einer Schnur zusammen. Danach muss der Käse reifen.

Während man für mild-sahnigen „Provolone Dolce“ Kälberlab verwendet und ihn maximal drei Monate reifen lässt, kommt in die kräftige Variante „Provolone Piccante“ Lab von Ziege oder Schaf und die Reifezeit beträgt drei bis zwölf Monate. Manche Sorten werden zusätzlich geräuchert.

Italien

BÜFFELMOZZARELLA 8X125G DOP
Kampanien (125 g 59 % Inhalt: 8)
Original italienischer Mozzarella aus wertvoller pasteurisierter Büffelmilch. Ein fester Bestandteil der italienischen Küche z.B. Salat
Büffelmilch Art.-Nr. 1557 aromatisch

BÜFFELMOZZARELLA DOP 5x200g
Kampanien (1,0 kg 59 % Inhalt: 1)
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

MOZZARELL. BUFALA KIRSCH DOP
Kampanien (1,0 kg 52 % Inhalt: 1)
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

Interessante Informationen über Büffelmilch:

- Büffelmilch ist die weltweit am zweitmeisten konsumierte Milch nach der Kuhmilch.
- Ursprünglich stammen die Wasserbüffel aus Asien. Ein weiteres weltweit bekanntes Gebiet für Büffelmilch ist Kampanien im Süden von Italien.
- Mit knapp 8 Gramm Fett pro Liter ist Büffelmilch doppelt so gehaltvoll wie Kuhmilch. Dies bedeutet ein Mehr an gesunden essentiellen Fettsäuren, signifikant mehr Kalzium, Biotin und Vitamin C.
- Der preisliche Unterschied von mehr als 100% zu Kuhmilch ist bedingt durch die limitierte Menge an Büffelmilch. Eine Kuh kann bis zu 50 Liter Milch pro Tag liefern, während es beim Büffel lediglich 8 - 10 Liter sind.

Spanien

Die Gebiete der geschützten Käse Spaniens

Seit den 1980er Jahren erteilt Spanien Gütesiegel auf seinen Käse.
In Spanien gibt es derzeit 27 Käse mit geschützter Ursprungsbezeichnung und
2 mit geschützter geografischer Angabe.

Spanien

MANCHEGO GRAN VALLE DOP 9 MON.

La Mancha (3,0 kg 50 % Inhalt: 1)

Nach 9 Monaten die ausgereifte Spitzenqualität des Manchego. Man schmeckt das Premium-Produkt für Käseliebhaber.

Schafmilch Art.-Nr. 01-1269 kräftig

Manchego

Der Manchego ist der bekannteste Käse Spaniens. Er stammt von der weiten Ebene, die sich über die Provinzen Ciudad, Real, Albacete, Cuenca und Toledo erstreckt und als La Mancha bekannt ist. Hier weiden die Manchega-Schafe, welche dem Käse seinen Namen geben.
Die Basis für einen echten Manchego-Käse ist zudem zwingend die ausschließliche Verwendung der reinen und unverfälschten Milch der Manchega-Schafe, einer sehr robusten Schafrasse, die in der dürren Hitze Zentralspaniens auf den trockenen und kargen Weiden mühelos leben kann. Schätzungen zufolge existieren knapp 700.000 solcher Schafe in Castilla La Mancha. In Summe geben diese Schafe pro Jahr ca. 50 Millionen Liter einer sehr fetten und aromatischen Milch ab, wovon ca. 80 Prozent für die Produktion des Manchego-Käses verwendet wird.

Bei der Herstellung des Manchego wird die Milch erwärmt und mit Labferment zum Gerinnen gebracht. Nach dem Abtropfen wird die Masse in Stofftüchern manuell gepresst, bis die Molke vollständig abgelaufen ist. Der Bruch wird in geflochtenen Espartograsmatten geschlagen und in zylindrische Formen gefüllt. Dadurch erhält der Käse an der Rinde die bekannten Flecht- bzw. Zopfmuster. Im Anschluss reift der Manchego-Käse für mindestens zwei Monate unter kontrollierten klimatischen Bedingungen, bei einer Temperatur zwischen acht und zwölf Grad und einer Luftfeuchtigkeit zwischen 80 und 85 Prozent.

Der Manchego hat einen intensiven und anhaltenden leicht säuerlichen und karamelligen Geruch. Er schmeckt kräftig und würzig, scharf bei besonders reifem Käse. Er hat einen angenehmen, typischen Nachgeschmack.

Am besten passt zum Manchego ein Sherry Manzanilla, körperreiche Weißweine oder ein kräftiger spanischer Rotwein.

Spanien

BIO MANCHEGO DOP

La Mancha (2,0 kg 45 % Inhalt: 2)

Dieser Bio-Manchego-Käse wird nur aus Bio-Schafmilch hergestellt. Er reift ca. 2 Monate und hat ein aromatisches Aroma.

Schafmilch Art.-Nr. 01-5418 aromatisch

MANCHEGO DOP

La Mancha (3,0 kg 50 % Inhalt: 2)

3 Monate in Mittelspanien gereift. Ausgewogene Qualität aus reiner Schafsmilch. Probieren Sie bitte!

Schafmilch Art.-Nr. 01-5414 aromatisch

MANCHEGO ROHMILCH DOP

La Mancha (3,0 kg 50 % Inhalt: 2)

Die nach wilden Kräutern schmeckende Milch ergibt den besonderen Geschmack. 6 Monate gelagert - ein Spitzenprodukt!

Schafrohmilch Art.-Nr. 01-5402 pikant

MANCHEGO CURADO DOP 1/2 LAIB

La Mancha (1,5 kg 50 % Inhalt: 3)

Ein halber Laib der original Manchego-Ware. 6 Monate in Mittelspanien gereift. Aus reiner Schafmilch.

Schafmilch Art.-Nr. 01-5426 pikant

MANCHEGO CURADO DOP

La Mancha (3,0 kg 50 % Inhalt: 2)

6 Monate in Mittelspanien gereifte, ausgewogene Qualität aus reiner Schafmilch. Probieren Sie bitte!

Schafmilch Art.-Nr. 01-5401 pikant

MANCHEGO CURADO KLEIN DOP

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

Der kleine, runde Manchego aus reiner Schafmilch, ein Hartkäse, der 6 Monate lagert und dabei gepflegt wird.

Schafmilch Art.-Nr. 01-5492 pikant

Spanien

CASA DEL CAMPO GRAN RESERVA DOP

La Mancha (3,0 kg 50 % Inhalt: 1)
Würziger Manchego aus La Mancha.
Die reiche, nach Kräutern schmeckende Milch ergibt den besonderen Charakter. 6 Monate gereift.
Schafmilch Art.-Nr. 01-1888 pikant

DON BERNARDO DOP 12 MONATE

La Mancha (3,0 kg 50 % Inhalt: 1)
Spanischer Hartkäse aus 100 % Schafmilch.
Original Manchego-Schafkäse, der 12 Monate reift.
Schafmilch Art.-Nr. 01-3537 kräftig

DON BERNARDO DOP

La Mancha (3,0 kg 50 % Inhalt: 1)
Spanischer Hartkäse aus 100 % Schafmilch.
Original Manchego-Schafkäse, der 6 Monate reift.
Schafmilch Art.-Nr. 01-3426 pikant

QUESO ZAMORANO DOP

Kastilien-Leon (3,0 kg 50 % Inhalt: 1)
Uraltes Produktionsverfahren aus reiner Schafmilch. 10 Monate alt = kräftig, außergewöhnlich!
Schafrohmilch -L Art.-Nr. 11-5435 kräftig

LÄ. MANCHEGO DOP

La Mancha (200 g 50 % Inhalt: 6)
Die nach wilden Kräutern schmeckende Milch ergibt den besonderen Geschmack. 9 Monate gelagert - ein Spitzenprodukt!
Schafrohmilch Art.-Nr. 8436 pikant

MANCHEGO DOP 4 MONATE

La Mancha (150 g 55 % Inhalt: 8)
Das Produktionsgebiet umfasst ein weites, trockenes Hochland südöstlich von Madrid.
Aus Milch der Manchega-Schafe gekäst.
Schafmilch Art.-Nr. 5413 pikant

Spanien

MURCIA AL VINO DOP

Murcia (500 g 45 % Inhalt: 1)
Aus der Ziegenmilch der Murciana-Rasse
hergestellt und in regionalem Rotwein getaucht.
Zart-cremige Struktur. 1 Monat gereift.
Ziegenmilch Art.-Nr. 14-5433 aromatisch

MURCIA AL VINO DOP

Murcia (2,4 kg 45 % Inhalt: 1)
Murcia al Vino bedeutet “Die betrunkene Ziege”.
Er reift 6 Wochen und wird dabei zweimal in
Rotwein gebadet; daher die blau-rote Rinde.
Ziegenmilch Art.-Nr. 14-5409 aromatisch

Murcia al Vino

Der Murcia al Vino wird aus der Milch der Murciano-Granadina Ziegen hergestellt. Diese Ziegenrasse kann mehrfach im Jahr Junge bekommen, so dass eine ganzjährige Milchproduktion möglich ist. Das führt zu einer gleichmäßigen Qualität des Murcia al Vino. Er wird während der Reifung mit einem stark tannin- und extrakthaltigen Rotwein aus der gleichen Region behandelt und bekommt dadurch seine typische, blau-rötliche Rinde, die einen guten Kontrast zu dem aus Ziegenmilch weißlichen Käseteig bietet.

IBORES DOP

Estremadura (1,0 kg 50 % Inhalt: 1)
Nach dem Fluss “Ibor” benannt, mindestens
2 Monate gereift und mit Paprika ummantelt.
Durch die Ziegenmilch zart säuerlich.
Ziegenrohmilch Art.-Nr. 10-5415 pikant

Ibores

Für den Ibores wird die Rohmilch von Ziegen der Rassen Serrana, Verata, Retinta und deren Kreuzungen untereinander verwendet. Typisch für diese Rassen ist ihre Robustheit und die Fähigkeit, sich an extreme Klima- oder Bodenverhältnisse sowie die extensive oder semiextensive Weidehaltung anzupassen.
Die besondere Vegetation, durch kalte Winter- und extrem warme Sommermonate, bewirkt eine typische und sehr hochwertige Ernährung der Ziegen. Im Winter ernähren sie sich hauptsächlich von Eicheln, die sie mit Zistrosen, Thymian und anderen Kräutern ergänzen.
Diese bewirkt eine Milchleistung, die zwar von der Menge her nur mäßig, dafür aber von hoher Qualität ist.

Spanien

MAHON DOP

Menorca (3,3 kg 45 % Inhalt: 2)
Das schmackhafte Ferienerlebnis von Menorca.
12 Wochen Reife ergeben einen "mehrwürzigen" Geschmack, die unebene Rinde ist normal.
Kuhmilch Art.-Nr. 11-5429 aromatisch

TETILLA DOP

Galicien (800 g 45 % Inhalt: 1)
Frisch (1 Woche) ist er butterig und elastisch.
In Galicien isst man ihn mit Quittengelee.
Die bauchige Schnittfläche ist normal.
Kuhmilch Art.-Nr. 36-5610 mild

VALDEÓN IGP

León (2,3 kg 53 % Inhalt: 1)
Mit Blauschimmelkulturen, in Ahornblätter gehüllt - eine Alternative zum empfindlichen Cabrales. Er reift 2 Monate im Gebiet Dicole.
Kuh-/Ziegenmilch Art.-Nr. 42-5410 pikant

BLUE CABRALES DOP 1/2 LAIB

Asturien (1,2 kg 45 % Inhalt: 1)
Dieser Käse mit Blauschimmel wird in reiner Handarbeit in der Gegend von Cabrales hergestellt und reift in Kalksteinhöhlen. 2 Mo. gereift.
Kuh/Schaf/Zieg-rohm. Art.-Nr. 42-5697 pikant

Deutschland

Die Gebiete der geschützten Käse Deutschlands

Derzeit gibt es in Deutschland 6 Käsesorten, die als geschützte Ursprungsbezeichnung geschützt sind. 4 Käse bzw. Käsespezialitäten haben den Schutz als geschützte geografische Angabe.

Deutschland

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

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

ALLGÄUER BERGKÄSE G.U. 1/4 LB.

Allgäu (6,5 kg 45 % Inhalt: 1)
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

OBAZDA FEINSCHMECKER g.g.A.

Bayern (1,0 kg 50 % Inhalt: 1)
Geschützter Brotaufstrich mit Camembert, Doppelrahm-Frischkäse und Butter. Geschmackvolle cremige Konsistenz.
Kuhmilch Art.-Nr. 91-5905 pikant

HARZER F. THEKE GELB/KÜMMEL g.g.A.

Hessen (62,5 g 0,3 % Inhalt: 24)
Hessischer Handkäse, nach alten Rezepten handwerklich hergestellt. Kalorienarm mit weniger als 1 % Fett absolut. Mind. 2 Tage gereift.
Kuhmilch -L Art.-Nr. 94-3193 pikant

BIO HARZER THEKE g.g.A.

Hessen (50g Inhalt: 24)
Aus ökologisch erzeugter Milch hergestellt. Die "kleinen" Taler! Mind. 2 Tage gereift.

Kuhmilch -L Art.-Nr. 94-3123 pikant

Deutschland

MAINZER KÄSE mit KÜMMEL g.g.A.
Hessen (200 g 45 % Inhalt: 10)
Dieser Sauermilchkäse mit Kümmel hat ein pikantes Aroma und kann rohstoffbedingt einen weißen Milchschimmelbelag ausbilden. Mind. 2 Tage gereift.
Kuhmilch -L Art.-Nr. 3133 pikant

MAINZER KÄSE NATUR g.g.A.
Hessen (200 g 10% Inhalt: 10)
Dieser Sauermilchkäse hat ein aromatisches Aroma und kann rohstoffbedingt einen weißen Milchschimmelbelag ausbilden. Mind. 2 Tage gereift.
Kuhmilch Art.-Nr. 3130 aromatisch

HARZER ROLLER g.g.A.
Hessen (200g 10 % Inhalt: 10)
Ebene bis leicht runzelige Oberfläche.
Je nach Reife schmiegsame bis leicht feste quarkige Konsistenz. 2 Tage gereift.
Kuhmilch -L Art.-Nr. 3136 aromatisch

Dänemark

Die Gebiete der geschützten Käse Dänemarks

Dänemark hat heute 10 Käsesorten welche seit 1952 durch die Stresa Konvention gesetzlich geschützt sind.

Dänemark

ESROM g.g.A.

Dänemark (1,5 kg 45 % Inhalt: 3)
Hat die Lochung des Tilsiters und die Lieblichkeit des Butterkäses. Durch Naturrinde pikanter Geschmack. 1 Monat gereift.
Kuhmilch -L Art.-Nr. 09-3622 pikant

DANBO mit KÜMMEL g.g.A.

Dänemark (6,6 kg 45 % Inhalt: 1)
Der "klassische" Däne. Ein Familienkäse, der traditionell hergestellt wird. Durch Kümmel im Geschmack herzhaft-pikant. Min. 3 Monate gereift.
Kuhmilch -L Art.-Nr. 20-3255 pikant

DANBO NATUR g.g.A.

Dänemark (6,0 kg 45 % Inhalt: 1)
Der "klassische" Dänische Schnittkäse. Ein Familienkäse, der traditionell hergestellt wird. Im Geschmack vollmundig-aromatisch. 3 Mo. gereift.
Kuhmilch -L Art.-Nr. 20-3273 aromatisch

DANABLU 1/2 LAIB g.g.A.

Syddanmark (1,5 kg 50 % Inhalt: 2)
Rosenborg Schimmelkäse seit 1926 aus homogenisierter Milch hergestellt. Klassisch stark und kräftig im Geschmack. 2 Monate gereift.
Kuhmilch Art.-Nr. 42-3670 kräftig

Danbo

Bei der Herstellung vom Danbo wird eine ganz besondere Schmierreifung eingesetzt, die als „dänisches Verfahren“ bezeichnet wird. Der Käse wird dabei einer Feuchtbehandlung unterzogen, so dass er eine Schmierreifung von außen nach innen erfährt. Durch diese Reifung erhält der Käse seinen ganz besonderen Geschmack.
Bei der Herstellung vom Danbo werden außerordentlich große Mengen von Wasser zugegeben, worauf die charakteristische Konsistenz des Käses zurückzuführen ist.

Der Danbo ist der in Dänemark am häufigst verzehrte Käse und gilt als dänischer Nationalkäse.

Großbritanien

Die Gebiete der geschützten Käse Großbritaniens

In Großbritanien wurden bereits im Jahr 1996 die ersten Käse geschützt.
Heute sind 10 Käse mit dem PDO - Siegel und 7 Käse mit dem PGI - Siegel geschützt.

Großbritanien

STILTON LAIB PDO

Leicestershire (8,5 kg 56 % Inhalt: 1)
Der König der englischen Käse. Reichhaltiger ausgeprägter, cremiger Geschmack, blau-graue Adern, mindestens 2 Monate gereift.
Kuhmilch Art.-Nr. 42-2807 kräftig

STILTON PDO 1/2 LAIB

England (4,0 kg 48 % Inhalt: 1)
Der geschützte Käse vertritt seit über 3 Jh. seine Region. Traditionelle Herstellung und 2-monatigen Reifung sind Grundvoraussetzungen.
Kuhmilch Art.-Nr. 42-1640 kräftig

STILTON PDO SCHEIBE 1/4 LAIB

Leicestershire (2,0 kg 56 % Inhalt: 1)
Der "König" der englischen Käse. Reichhaltiger, ausgeprägter, cremiger Geschmack, blau-graue Adern, 2 Monate gereift.
Kuhmilch Art.-Nr. 42-2802 kräftig

STILTON PORTIONEN PDO

Leicestershire (150 g 56 % Inhalt: 4)
Der "König" der englischen Käse, reichhaltiger, ausgeprägter Geschmack. Blau-graue Adern, cremig-weißer Teig. 3 Monate gereift.
Kuhmilch Art.-Nr. 2801 kräftig

STILTON IM TONTOPF PDO

Leicestershire (100 g 56 % Inhalt: 6)
Der König der engl. Käse. Reichhaltiger ausgeprägter, cremiger Geschmack, blau-graue Adern, ca. 10 Wochen gereift.
Kuhmilch Art.-Nr. 2810 kräftig

Stilton

Der Stilton wird heute von 6 Molkerein gekäst, welche in den zugelassenen Grafschaften angesiedelt sind. Stilton ist als Warenzeichen der Stilton Cheesemaker´s Association (SCMA) geschützt. Insgesamt werden jährlich über eine Million Laibe Stilton hergestellt, von denen etwa ein zehntel in rund 40 Länder weltweit exportiert werden. Eine Besonderheit ist auch das eigenst für Stilton entwickelte Tongeschirr, in dem der Stilton häufig zum Verkauf angeboten wird.

Niederlande

Die Gebiete der geschützten Käse der Niederlande

In den Niederlanden gibt es aktuell 4 Käse mit dem BOB - Siegel und 3 Käse mit dem BGA - Siegel.

Niederlande

GOUDA HOLLAND g.g.A.

Niederlande (12,0 kg 48 % Inhalt: 1)
Der „Holland Gouda“ ist seit 2010 geschützt.
Er darf nur in Nord-Holland hergestellt werden
und dort reifen. 1 Monat gereift.
Kuhmilch Art.-Nr. 22-3450 mild

GOUDA MITTELALT BOB

Niederlande (12,0 kg 48 % Inhalt: 1)
Mittelalter Gouda, der ca. 4 Monate reift.
Aromatisch im Geschmack.

Kuhmilch Art.-Nr. 23-3472 aromatisch

PIKANTJE VAN ANTJE BGA

Niederlande (10,0 kg 48 % Inhalt: 1)
Mindestens 4 Monate gelagert, dadurch
herzhafter als normaler Gouda.
Echter Gouda aus Nordholland.
Kuhmilch Art.-Nr. 23-3470 pikant

PIKANTJE VAN ANTJE g.g.A. 1/4 LAIB

Niederlande (2,8 kg 48 % Inhalt: 4)
Pikantje van Antje ist wohl der bekannteste,
mittelalte Gouda. Mindestens 4 Monate gereift.
Herzhaft pikant, nach alter Tradition gekäst.
Kuhmilch Art.-Nr. 3945 pikant

Niederlande

BEEM. ROY.GRAND CRU BOB 1/2 LB.

Nordholland (5,6 kg 48 % Inhalt: 1)
Ein vollmundiger Gourmetkäse mit cremiger Konsistenz, 12 Monate gereift.
Erste Salzkristalle bezeugen seine Reifezeit.
Kuhmilch -L Art.-Nr. 25-4471 pikant

BEEMSTER EXTRA PIKANT BOB

Nordholland (13,0 kg 48 % Inhalt: 1)
Extra pikanter Nordholland-Gouda. Würzkäse wie Parmesan und Sbrinz. Mürber, bröckeliger, extra harter Teig, mindestens 6 Monate gereift.
Kuhmilch -L Art.-Nr. 25-4486 pikant

BEEMSTER MILD BOB

Nordholland (13,0 kg 48 % Inhalt: 1)
Ein junger, naturgereifter Schnittkäse aus Nord-Holland, mindestens 1 Monat gereift - etwas für die ganze Familie.
Kuhmilch -L Art.-Nr. 25-4484 mild

BEEMSTER MILD BOB 1/2 LAIB

Nordholland (6,4 kg 48 % Inhalt: 2)
Ein junger, naturgereifter Schnittkäse aus Nord-Holland, mindestens 1 Monat gereift - etwas für die ganze Familie.
Kuhmilch -L Art.-Nr. 25-4401 mild

BEEMSTER OLD BOB 1/2 LAIB

Nordholland (6,0 kg 48 % Inhalt: 2)
Mindestens 10 Monate gereifter Hartkäse. Kräftig-würzig. Sein Teig ist fest bis hart und lässt sich dennoch leicht schneiden.
Kuhmilch -L Art.-Nr. 25-4467 kräftig

BEEMSTER PIKANT BOB

Nordholland (13,0 kg 48 % Inhalt: 1)
Mittelalter Nordholland-Gouda, der mindestens 4 Monate reift. Ein naturgereifter Käse mit pikantem Geschmack.
Kuhmilch -L Art.-Nr. 25-4485 pikant

Niederlande

BEEMSTER ROYAAL BOB 1/2 LAIB

Nordholland (6,0 kg 48 % Inhalt: 2)
Eine zarte Süße umspielt den vollmundigen Geschmack. Zart schmelzend mit cremiger Konsistenz, 6 Monate gereift.
Kuhmilch -L Art.-Nr. 25-4496 pikant

NORD HOLLAND MILD BOB

Nordholland (13,0 kg 48 % Inhalt: 1)
Ein junger, naturgereifter Schnittkäse aus Nordholland, mindestens 1 Monat gereift. etwas für die ganze Familie.
Kuhmilch Art.-Nr. 25-4499 mild

GRACHTENKAAS 6 MONATE BOB

Nordholland (12,0 kg 48 % Inhalt: 1)
Mittelalter Nordholland Gouda, ein naturgereifter Käse, der mindestens 6 Monate lagert - und dazu ein Bier mit Genever.
Kuhmilch -L Art.-Nr. 25-3486 pikant

GRACHTENKAAS JUNG BOB

Nordholland (13,0 kg 48 % Inhalt: 1)
Junger Nordholland Gouda, ein naturgereifter Käse, der mindestens 1 Monat lagert.
Mild im Geschmack.
Kuhmilch -L Art.-Nr. 25-3484 mild

GRACHTENKAAS 4 MONATE BOB

Nordholland (12,0 kg 48 % Inhalt: 1)
Mittelalter Schnittkäse aus Nordholland. Durch die 4-monatige Reifung aromatisch im Geschmack. Ein naturgereifter Käse.
Kuhmilch -L Art.-Nr. 25-3485 aromatisch

GRACHTENKAAS 12 MONATE G.U.

Nordholland (13,0 kg 48 % Inhalt: 1)
“Overjarige Gouda”, also überjährig. Würzkäse wie Parmesan oder Sbrinz. Mürber, bröckeliger, extraharter Teig. 12 Monate gereift.
Kuhmilch Art.-Nr. 25-3487 kräftig

Niederlande

ZIEGENKÄSE KRÄUTER/KNOBL. g.g.A 1/2

Niederlande (2,5 kg 50 % Inhalt: 2)
Ziegenkäse mit geschützter geografischer Angabe, verfeinert mit Petersilie und Knoblauch. Praktisch als halber Laib.
Ziegenmilch Art.-Nr. 26-3009 aromatisch

ZIEG. MITTELALT ARINA g.g.A. 1/2

Niederlande (2,3 kg 50 % Inhalt: 2)
Mittelalter Ziegenkäse mit geschützter geografischer Angabe. Leicht bröcklige Struktur und aromatischer Geschmack. 12 Wochen gereift.
Ziegenmilch Art.-Nr. 01-3016 aromatisch

ZIEGENK. ARINA 1 MO. 1/2 LB. g.g.A

Niederlande (2,3 kg 50 % Inhalt: 2)
Junger Ziegenkäse mit geschützter geografischer Angabe. Elastischer Teig und milder, harmonischer Geschmack. 1 Monat gereift.
Ziegenmilch Art.-Nr. 26-3015 mild

ZIEGENKÄSE mit BOCKSHORN g.g.A

Friesland (4,5 kg 50 % Inhalt: 1)
Junger holländischer Schnittkäse. Der milde Ziegenkäse wird mit Bockshornklee verfeinert. 4 Wochen gereift.
Ziegenmilch Art.-Nr. 26-3303 mild

ZIEGEN-LAIB mit KORIANDER g.g.A

Heerenveen (4,4 kg 50 % Inhalt: 1)
Gewagte Kombination aus Ziegenkäse und Koriander aus dem mittleren Osten, die man probieren muss. 1 Monat gereift.
Ziegenmilch Art.-Nr. 26-3317 aromatisch

ZIEGEN-LAIB mit KNOBL./KRÄUT.g.g.A

Heerenveen (4,4 kg 50 % Inhalt: 1)
Ziegenkäse mit Knoblauch, Schnittlauch, Petersilie,Brennnessel und Zwiebeln verfeinert. Pikant im Geschmack, reift mindestens 4 Wochen.
Ziegenmilch Art.-Nr. 26-3446 pikant

Niederlande

ZIEGENKÄSE BOCKSH./KORIANDER g.g.A

Niederlande (4,5 kg 50 % Inhalt: 1)
Ziegen-Schnittkäse mit Bockshornklee und Koriander im Teig verfeinert.
4 Wochen gereift.
Ziegenmilch Art.-Nr. 14-0774 aromatisch

ZIEG.-LAIB GOLD ALT g.g.A. EXTRA

Friesland (4,0 kg 50 % Inhalt: 1)
Holländischer Hartkäse aus 100 % Ziegenmilch, mind. 12 Monate gereift, dadurch sein pikantes und typisches Aroma.
Ziegenmilch Art.-Nr. 26-3152 pikant

ZIEGENKÄSE MEDITERRANO g.g.A

Heerenveen (4,5 kg 50 % Inhalt: 1)
Durch die Zutaten Tomate, Olive und die mindestens 4-wöchige Reifung erhält der Käse sein besonderes Aroma.
Ziegenmilch Art.-Nr. 26-3182 aromatisch

ZIEGEN-LAIB NATUR g.g.A.

Heerenveen (4,4 kg 50 % Inhalt: 1)
Die uralte holländische Kunst Gouda herzustellen - nun aus Ziegenmilch - ergab einen Käse, der zu probieren ist. 1 Monat gereift.
Ziegenmilch Art.-Nr. 26-3449 pikant

KUGEL-EDAMER BGA

Niederlande (1,8 kg 40 % Inhalt: 1)
Der typische holländische Edamer - hier in seiner ursprünglichen Form als Kugel, 4 Wochen gereift, attraktives Aussehen.
Kuhmilch -L Art.-Nr. 28-3394 mild

Griechenland

Die Gebiete der geschützten Käse Griechenlands

In Griechenland gibt es aktuell 21 Käse mit geschützter Ursprungsbezeichnung und einen Käse mit geschützter geografischer Angabe.

Griechenland

Feta

Feta wurde schon in der griechischen Antike hergestellt. Das erste mal wurde er 1494 in einem Reisebericht schriftlich erwähnt. Ein Italiener entdeckte ihn in einem Hafen in Chania Holzfässern, in denen Käsescheiben in einer Salzlake gelagert wurden.
Früher wurde die Milch nach dem Melken in Ziegenhäute oder andere Behälter gegossen, in denen sich die Reste des vom Vortag bereiteten Bruchs befanden. Durch das Mischen mit der frischen Milch begann sie schon bald zu gerinnen. Andere Herstellungsmethoden bestanden darin, die Milch mit einem frisch geschlagenen Feigenzweig zu schlagen, dessen Harz als Lab diente, oder Distelblüten in die Milch einzutauchen.
Seine große Beliebtheit sorgte für viele Nachahmungen.
Seit 2002 ist der Feta mit dem EU-Ursprungsschutz versehen und darf somit nur aus Griechenland, aus vorgegebenen Milcharten und Gebieten stammen.
Die Herkunft wurde dabei - entgegen dem Antrag von 1994 - nochmals insoweit abgeändert, dass die Herkunft nur noch auf das griechische Festland und den Nomos Lesbos eingeschränkt wurde.

Zum Feta passen aromatische Weißweine wie Sauvignon Blanc oder Muskateller, samtige Rotweine oder auch Ouzo.
Der Käse eignet sich zum Überbacken, für Salate oder zum Brot.

MANOURI POP
Thessalien (1,0 kg 80 % Inhalt: 1)
Molkeneiweißkäse aus 100% Schafmilch.
Eignet sich zum Überbacken, Grillen,
Verfeinern. 1 Tag gereift.
Schafmilch Art.-Nr. 60-0639 aromatisch

FETA IN LAKE POP
Thessalien (2,0 kg 43 % Inhalt: 1)
Aromatischer Schaf- und Ziegenmilch-
Geschmack aus ca. 70 % Schaf- und ca. 30 %
Ziegenmilch aus Thessalien. 2 Monate gereift.
Schaf-/Ziegenmilch Art.-Nr. 93-0638 aromatisch

Griechenland

FETA IN FOLIE “GRECO” POP

Griechenland (1,8 kg 48 % Inhalt: 4)
Original Feta aus Griechenland mit
einem aromatischen Schaf-/Ziegenmilch-
Geschmack. 2 Monate gereift.
Schaf-/Ziegenmilch Art.-Nr. 93-0648 aromatisch

FETA PINDOS IN SALZLAKE PDO

Griechenland (1,8 kg 43 % Inhalt: 3)
Original griechischer Feta aus 70% Schaf-
und 30%Ziegenmilch, 2 Monate in Salzlake gereift.
Aromatisch, schnittfest.
Schaf-,Ziegenmilch Art.-Nr. 93-1482 aromatisch

FETA IN SALZLAKE DODONI PDO

Griechenland (2,0 kg 43 % Inhalt: 4)
Original griechischer Feta aus 70% Schafmilch
und 30% Ziegenmilch hergestellt.
Cremige Konsistenz, einzigartig im Geschmack.
Schaf-/Ziegenmilch. Art.-Nr. 93-1384 aromatisch

FETA WÜRFEL I.LAKE DODONI PDO

Griechenland (2,5 kg 43 % Inhalt: 2)
Original griechischer Feta aus 70% Schafmilch
und 30% Ziegenmilch hergestellt, in Würfelform.
Cremig, einzigartig im Geschmack.
Schaf-/Ziegenmilch Art.-Nr. 93-1385 aromatisch

FETA „BARRIL“ IM HOLZFASS POP

Griechenland (4,0 kg 43 % Inhalt: 2)
Dieser Feta reift 2 Monate im Eichenfass.
Wird im Fass geliefert und dient zur wundervollen
Präsentation in der Theke.
Schaf-/Ziegenmilch Art.-Nr. 93-6356 aromatisch

Griechenland

FETA „BARRIL“ OHNE FASS POP

Griechenland (2,0 kg 43 % Inhalt: 2)
Dieser Feta reift 2 Monate im Eichenfass
Aromatischer angenehmer Schaf- und
Ziegenmilch-Geschmack. Hier ohne Fass.
Schaf-/Ziegenmilch Art.-Nr. 93-6382 aromatisch

FETA GRECO POP

Thessalien (150 g 48 % Inhalt: 10)
Original Feta aus Griechenland
aus ca.70%Schafmilch und 30% Ziegenmilch mit
einem aromatischen Geschmack. 2 Monate gereift.
Schafmilch Art.-Nr. 42-1287 aromatisch

BIO FETA POP

Griechenland (150 g 48 % Inhalt: 10)
Echter Feta aus Griechenland in Bio-Qualität.
Aromatischer, angenehmer Schaf-/Ziegenmilch-
Geschmack. 2 Monate gereift.
Schaf-/Ziegenmilch Art.-Nr. 1160 aromatisch

Zypern

HALLOUMI PDO

Zypern (200 g 43 % Inhalt: 10)
Von der Sonneninsel Zypern. Kleine Einschlüsse
von Minze sind charakteristisch.
Er schmilzt nicht, ist ideal zum Grillen.
Kuh-, Schaf-,Ziegenm. Art.-Nr. 1340 aromatisch

HALLOUMI DODONI PDO

Zypern (225 g 43 % Inhalt: 10)
Halbfester Schnittkäse (Grillkäse) aus Zypern,
mit Minze verfeinert. Leicht salziger
und minziger Geschmack. Schnittfest.
Kuh-,Schaf-,ZiegenmArt.-Nr. 93-1380 aromatisch

HALLOUMI DODONI PDO

Zypern (650 g 43 % Inhalt: 6)
Halbfester Schnittkäse (Grillkäse) aus Zypern
mit Minze verfeinert. Leicht salziger und minziger
Geschmack. Schnittfest.
Kuh-/Schaf-/Ziegen. Art.-Nr. 93-1381 aromatisch

Tschechien

NIVA GOLD g.g.A.

Tschechien (2,8 kg 60 % Inhalt: 2)

Niva ist ein tschechischer Blauschimmel-
käse der dem Roquefort ähnelt. Pur oder
als Brotaufstrich geeignet.

Kuhmilch Art.-Nr. 42-1228 aromatisch

Litauen

BIO DZIUGAS 24 MONATE SB g.g.A.

Samogitia (180 g 40 % Inhalt: 12)

24 Monate gereifter Hartkäse in Bio-Qualität.
Pikanter Geschmack.
Trockene, leicht bröckelige Konsistenz.

Kuhmilch -L Art.-Nr.51-5005 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 25. - 27.9.2023

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

Seminarkatalog 2023 anfordern unter info@cheesecenter.de

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

Molkerei Bauer Str. 1-10
83512 Wasserburg / Inn
Tel. 08071/ 109 1400
www.kaese-sued.de