

Ausgabe 02/2024

Ruwisch & Zuck 
DIE KÄSESPEZIALISTEN

Cheese-NEWS

Österreich



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

Berglandmilch

Berglandmilch ist das größte österreichische Milchverarbeitungs- und Vertriebsunternehmen. Berglandmilch betreibt acht Standorte in fünf Bundesländern und steht im alleinigen Eigentum von mehr als 8.500 Milchbäuerinnen und Milchbauern.

Unter bekannten Marken wie Schäringer, Tirol Milch, Lattella und Stainzer verbinden sich bäuerliche Tradition in Verbindung mit ganzheitlichem Qualitätsdenken und dem Mut, neue und zukunftsweisende Wege zu gehen. Dank einem hochwertigen Rohstoff und innovativer Technologien können vielfältigste Milchprodukte hergestellt werden.

Das Produktsegment reicht von Milch- und Milchmodertränken bis hin zu Joghurt, Pudding und Eisgrundmassen, Butter und Mischfetten sowie verschiedensten Käsespezialitäten. Insbesondere Käsespezialitäten aus dem Hause Schäringer und Tirol Milch konnten sich im Rahmen von Wettbewerben schon mehrfach gegen die starke, internationale Konkurrenz durchsetzen und wurden entsprechend prämiert.

Berglandmilch

Tirol Milch



KITZBÜHELER BERGKÄSE LAIB

Kitzbühel (Inhalt: 1 x 7,0 kg 45 %)
Dieser Hartkäse reift mindestens **3 Monate** & erhält dadurch seinen extra würzigen Geschmack und geschmeidige Konsistenz.
Kuhmilch Art.-Nr. 01-0682

pikant



WEINZIRLER 1/4 LAIB

Tirol (Inhalt: x 1,7 kg 50 %)
Dieser Hartkäse reift mindestens **4 Monate** & wird nach seiner Reifung mit Rotwein affiniert. Sehr vollmundiger Geschmack..
Kuhmilch Art.-Nr. 01-0685

pikant

Tirol Milch



FEINER TIROLER STANGE

Tirol (Inhalt: 2 x 1,0 kg 55 %)
 Mindestens **3 Wochen** gereifter Schnittkäse aus Bergbauernmilch. Feine Bruchlochung, cremiger Teig & vollmundiger Geschmack.
 Kuhmilch Art.-Nr. 09-0605 **aromatisch**



TM FELSENKELLER 1/1 LAIB

Tirol (Inhalt: 6,0 kg 45 %)
 Dieser Hartkäse reift mindestens **5 Monate** bei einer Temperatur von 11°C & Luftfeuchtigkeit von 96%. Würzig-kraftiger Geschmack.
 Kuhmilch -L Art.-Nr. 01-0666 **pikant**



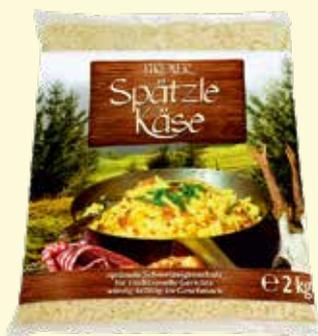
TIROLER ADLER 1/4 LAIB

Tirol (Inhalt: 2 x 1,7 kg 45 %)
 Hartkäse aus Bergbauernmilch mit Rotkulturen gepflegt. Reift mindestens **6 Monate**. Würzig-kraftig. Leicht parmesanartig.
 Kuhmilch Art.-Nr. 01-0694 **kräftig**



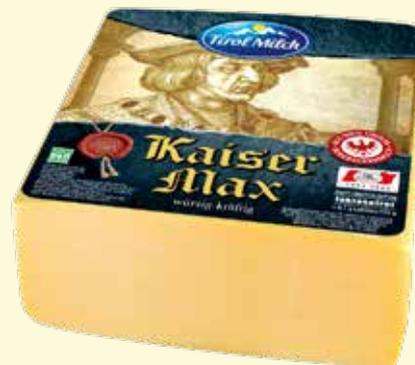
TIROLER GRAUKÄSE

Tirol (Inhalt: 1 x 780 g 3 %)
 Der Graukäse ähnelt unserem „Harzer“. Der sich bildende grünlich-graue essbare Edelschimmel ist ein besonderes Merkmal. **2 Wochen** gereift.
 Kuhmilch -L Art.-Nr. 94-1959 **kräftig**



TIROLER SPÄTZLEKÄSE

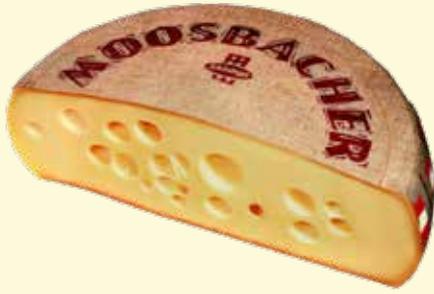
Tirol (Inhalt: 10 x 2,0 kg 45 %)
 Geriebene Mischung aus Hart- & Schnittkäse im 2 kg Beutel. Optimale Schmelzeigenschaft, ideal zur Herstellung von Käsespätzle. **1 Monat** gereift.
 Kuhmilch -L Art.-Nr. 8812 **kräftig**



KAISER MAX BLOCK

Tirol (Inhalt: 1 x 2,4 kg 55 %)
 Mindestens **5 Wochen** gereifter Schnittkäse benannt nach Habsburger Kaiser Maximilian I. Cremiger Teig, aromatischer Geschmack.
 Kuhmilch Art.-Nr. 09-0608 **aromatisch**

Schärddinger



MOOSBACHER 1/2 LAIB

Steiermark (Inhalt: 1 x 4,2 kg 45 %)

Dieser Käse erhält seinen unvergleichlichen Geschmack durch die einzigartige Rezeptur.

6 Wochen gereift.

Kuhmilch -L Art.-Nr. 17-0611 aromatisch



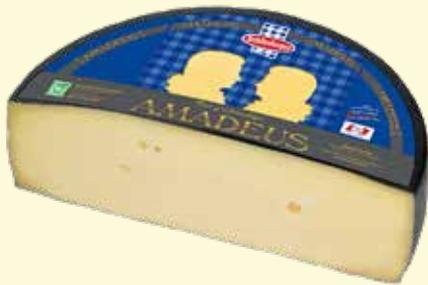
MOOSBACHER

Steiermark (Inhalt: 1 x 8,0 kg 45 %)

Dieser Käse erhält seinen unvergleichlichen Geschmack durch die einzigartige Rezeptur.

6 Wochen gereift.

Kuhmilch -L Art.-Nr. 17-0609 aromatisch



AMADEUS 1/2 LAIB

Steiermark (Inhalt: 1 x 3,5 kg 50 %)

Geschmeidiger Teig. Aus Alpenmilch hergestellt und 8 Wochen auf Fichtenholzbrettern gelagert, würzig im Geschmack

Kuhmilch -L Art.-Nr. 11-0607 aromatisch



BIO BERGFEX

Steiermark (Inhalt: 1 x 7,0 kg 50 %)

Mindestens 3 Monate gereifter Bergkäse mit geschmierter Rinde. Aromatisches Aroma und zartschmelzender, fester Teig.

Kuhmilch Art.-Nr. 03-0615 aromatisch



MONDSEER 1/1 LAIB

Steiermark (Inhalt: 2 x 1,0 kg 45 %)

Tilsiter-ähnlicher Käse vom Mondsee, einem „Juwel“ des Salzkammergutes.

Aus Berglandmilch von zufriedenen Kühen.

Kuhmilch -L Art.-Nr. 11-0603 kräftig



DACHSTEINER 1/2 LAIB

Steiermark (Inhalt: 2 x 3,5 kg 50 %)

Das Original kommt aus Österreich. Aus Berglandmilch hergestellt, würzig im Geschmack und ein ausgewogenes Aroma. 6 Wochen gereift.

Kuhmilch -L Art.-Nr. 11-0606 aromatisch

Schärldinger



ROTER MÖNCH MIT BIRNE

Oberösterreich (Inhalt: 5 x 125 g 55 %)
Österreichischer Weichkäse aus pasteurisierter
Milch. Der Käse ist mit Rotkulturen und mit Jöbstl
Birnenedelbrand affinert. Mindestens **6 Tage** gereift.
Kuhmilch -L Art.-Nr. 4024 pikant



KAISERTALER

Steiermark (Inhalt: 5 x 125 g 65 %)
Fein- pikanter und besonders cremiger Weichkäse
mit Naturrinde und natürlichem Anflug von feinem
Milchsimmel. Mindestens **1 Woche** gereift.
Kuhmilch -L Art.-Nr. 4026 pikant



ST. SEVERIN

Steiermark (Inhalt: 5 x 125 g 55 %)
Kleiner, runder, geschmierter Weichkäse mit zart
schmelzendem Teig und pikantem Geschmack.
Mindestens **1 Woche** gereift.
Kuhmilch -L Art.-Nr. 4003 pikant



AFFINEUR ROSSO

Oberösterreich (Inhalt: 4 x 250 g 65 %)
Weichkäsespezialität mit Rotkultur und
Milchsimmel, der seinen Geschmack
je nach Reifegrad entwickelt. **2 Wochen** gereift.
Kuhmilch -L Art.-Nr. 4032 aromatisch



ROLLINO BUNTER PFEFFER

Österreich (Inhalt: 6 x 125 g 65 %)
Frischkäse mit Pfeffer und Gewürzen verfeinert.
Zarte und cremige Konsistenz.
Glanzvoller Höhepunkt auf jedem Buffet.
Kuhmilch Art.-Nr. 4037 aromatisch



ROLLINO KRÄUTER

Österreich (Inhalt: 6 x 125 g 65 %)
Frischkäse mit Kräutern, zarte und cremige Konsistenz.
Glanzvoller Höhepunkt auf jeder Käseplatte.
Kuhmilch Art.-Nr. 4038 aromatisch



Alle Leidenschaft
dem feinen Geschmack



Die Herstellung von Käsespezialitäten hat in
Niederösterreich seit Jahrhunderten Tradition.



Wir, DIE KÄSEMACHER, stellen in unserer Manufaktur im naturbelassenen Hochplateau des Waldviertels mit viel Liebe und nach bewährter Tradition vielfältige Käse- und Antipasti-Spezialitäten her – Voraussetzung dafür ist eine sorgfältige Milchproduktion im Einklang mit der Natur.

Beste Qualität bei unseren Rohstoffen und ein achtsamer Umgang mit allen Ressourcen während des gesamten Herstellungsprozesses liegt uns besonders am Herzen. Die Milch, unser wertvollster Rohstoff, stammt von regionalen Schaf- und Ziegenbauern. Unser Käse wird nach traditionellen Waldviertler Rezepturen handgekäst und handgeschöpft. Der Käsebruch wird händisch geschnitten und abgefüllt. Auch die nachfolgenden Arbeitsschritte erfolgen hauptsächlich in Handarbeit.

Für unsere berühmte Antipasti, wie zum Beispiel unseren bekannten Peppersweet, wird das Gemüse per Hand geerntet und anschließend Stück für Stück mit feinstem Frischkäse gefüllt.

Ob Käse-, Antipasti- oder Milch- und Joghurtspezialitäten, mit den Produktkreationen von DIE KÄSEMACHER lässt sich das Waldviertel Stück für Stück von seiner besten Seite genießen.



1717



1743



1746



1720



1719

T +43 (0) 2841/80 045-0
M office@kaesemacher.at

www.kaesemacher.at

Folge uns @die_kaesemacher



Käsemacher



ZIEGENKÄSETORTE HONIG/CRANB.

Österreich (Inhalt: 1 x 1,0 kg 45 %)

Ziegenfrischkäsetorte mit Honig verfeinert und mit Cranberrystücken ummantelt.

Cremige Konsistenz, süß im Geschmack.

Ziegenmilch Art.-Nr. 76-1720 aromatisch



ZIEGENKÄSETORTE HONIG/KÜRBIS

Österreich (Inhalt: 1 x 1,0 kg 45 %)

Ziegenfrischkäsetorte mit Honig verfeinert und Kürbiskernstücken ummantelt.

Cremige Konsistenz, süß im Geschmack.

Ziegenmilch Art.-Nr. 76-1719 aromatisch



ZIEGEN-TORTE KRÄUTER

Waldviertel (Inhalt: 1 x 1,0 kg 45 %)

Frischkäse-Torte aus Ziegenmilch produziert und mit Kräutern ummantelt. Milchfrisch - aromatisch und reich an Kräutern.

Ziegenmilch Art.-Nr. 75-1746 aromatisch



ZIEGENKÄSETORTE HASEL./HONIG

Waldviertel (Inhalt: 1 x 1,0 kg 40 %)

Cremige Ziegenfrischkäse-Torte mit Honig verfeinert und ummantelt mit gerösteten Haselnussstückchen.

Ziegenmilch Art.-Nr. 91-1743 mild



ZIEGENRÖL.WILDKRÄUT. 5 X 100G

Waldviertel (Inhalt: 1 x 500 g 45 %)

Pikanter Ziegenfrischkäse aus Österreich. Aus regionaler Milch sorgsam produziert und in Wildkräutern gerollt.

Ziegenmilch Art.-Nr. 75-1717 pikant



KONTROLLIERTE QUALITÄT

AMA-GÜTESIEGEL

Das rot-weiß-rote AMA-Gütesiegel steht für höchste Qualität, regionale Herkunft und strenge Kontrollen. Es basiert auf genauen Kriterien, die in Richtlinien festgelegt sind und die Qualität der Produkte sichern. Die Richtlinien werden vom zuständigen Bundesministerium geprüft und freigegeben. Überprüft wird von unabhängigen Kontrollstellen.

Dieses Qualitätssystem der AMA-Marketing ist durch Verträge abgesichert: Alle teilnehmenden Betriebe verpflichten sich, die Richtlinien einzuhalten und externe Kontrollen zuzulassen. Somit betreffen die AMA-Gütesiegel Richtlinien die gesamte Lebensmittelkette – „from farm to fork“.



DIE VORTEILE

Das AMA-Gütesiegel gibt verlässlich Auskunft über:

- ausgezeichnete Qualität
- nachvollziehbare Herkunft
- unabhängige Kontrolle

AUSGEZEICHNETE QUALITÄT

Strenge Richtlinien definieren Anforderungen, die in vielen Bereichen über das gesetzlich vorgeschriebene Maß hinausgehen. Von Futtermitteln, Tiergesundheit und Hygiene bis zu Qualität und Sensorik – alles wird auf höchste Qualität überprüft. Denn nur gesunde Tiere liefern beste Qualität bei Milch und Fleisch.

NACHVOLLZIEHBARE HERKUNFT

Das AMA-Gütesiegel garantiert die nachvollziehbare Herkunft des Produktes aus dem Land der Berge. Das wird bei Milch ab dem Melken, bei Fleisch schon ab der Geburt überprüft.

UNABHÄNGIGE KONTROLLE

Ein mehrstufiges Kontrollsystem sichert höchste Qualität im Land der Berge:

- Eigenkontrollen der Betriebe
- regelmäßige externe Audits durch unabhängige, staatlich akkreditierte Prüfstellen
- Überkontrollen durch die AMA-Marketing

Im Land der Berge gibt es auch ein behördlich anerkanntes Gütesiegel für biologische Lebensmittel – das **AMA-Biosiegel**. Es steht für biologische Produktion und kontrollierte Qualität. Das AMA-Biosiegel basiert auf strengen Kriterien, die in Richtlinien festgelegt sind und ausgezeichnete Produktstandards garantieren.



Land der Berge



Landwirtschaft im Land der Berge

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

www.ama.global



KITZBÜHELER BERGKÄSE LAIB

Kitzbühel (Inhalt: 1 x 7,0 kg 45 %)
Dieser Hartkäse reift mindestens **3 Monate** & erhält
dadurch seinen extra würzigen Geschmack und
geschmeidige Konsistenz.
Kuhmilch Art.-Nr. 01-0682 **pikant**



WEINZIRLER 1/4 LAIB

Tirol (Inhalt: x 1,7 kg 50 %)
Dieser Hartkäse reift mindestens **4 Monate** & wird
nach seiner Reifung mit Rotwein affinert.
Sehr vollmundiger Geschmack..
Kuhmilch Art.-Nr. 01-0685 **pikant**

Land der Berge



SENN-BERGG. 1/16 LB. AUS HEUMILCH

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



BRAUKÄSE LÄNDLE

Vorarlberg (Inhalt: 4,0 kg 35 %)
Der Schnittkäse wird Biermalz statt Weinmost behandelt, dadurch die süßliche Note.
2 Monate gereift.
Kuhmilch -L Art.-Nr. 14-1798 **aromatisch**



ZILL. EDELSCHAF AUS HEUMILCH

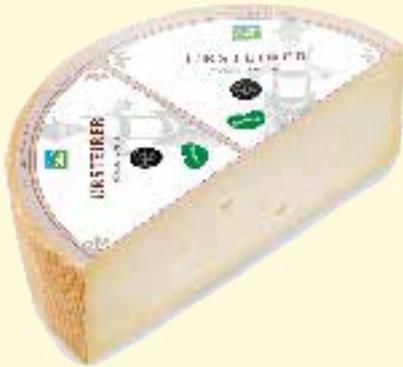
Zillertal (Inhalt: 1 x 1,7 kg 45 %)
Hartkäse aus pasteurisierter, silofreier Schafheumilch. Mit Rotschmiereulturen behandelt.
Im praktischen Filetstück. **5 Monate** gereift.
Schafmilch -L Art.-Nr. 09-2603 **pikant**



MOOSBACHER 1/2 LAIB

Steiermark (Inhalt: 1 x 4,2 kg 45 %)
Dieser Käse erhält seinen unvergleichlichen Geschmack durch die einzigartige Rezeptur.
6 Wochen gereift.
Kuhmilch -L Art.-Nr. 17-0611 **aromatisch**

Obersteirische Molkerei



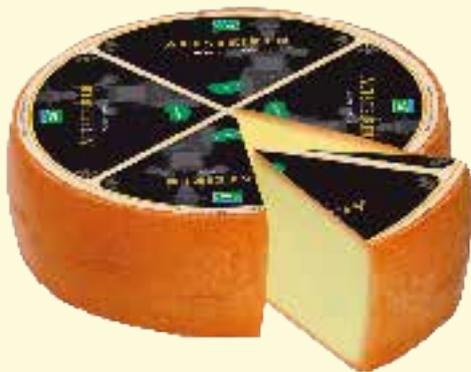
URSTEIRER 1/2 LAIB

Steiermark (Inhalt: 1 x 3,5 kg 45 %)
Hartkäse mit dünner, genießbarer Rinde.
Salzig-würzig im Geschmack mit einem angenehmen
Schmelz. Mindestens **4 Monate** gereift.
Kuhmilch -L Art.-Nr. 01-5616 **kräftig**



BERGKÄSE STANGE

Steiermark (Inhalt: 1 x 2,5 kg 45 %)
Bergkäse Stange, ein Hartkäse mit einem ausgeprägten,
aromatisch vollmundigen Geschmack.
Er reift ca. **3 Monate**.
Kuhmilch -L Art.-Nr. 03-5617 **kräftig**



ALTSTEIRER 1/2 LAIB

Steiermark (Inhalt: 1 x 3,5 kg 55 %)
Altsteirer, ein Hartkäse mit dünner essbarer Rinde.
Er wird aus Rohmilch hergestellt und hat ein kräftiges
Aroma. **6 Monate** gereift.
Kuhrohmilch -L Art.-Nr. 01-5619 **kräftig**



RAHMSTEIRER 1/2 LAIB

Steiermark (Inhalt: 1 x 3,5 kg 45 %)
Mindestens **2 Monate** naturgereifter Schnittkäse
mit rahmigem, fein-würzigem Geschmack und einem
geschmeidigen Teig.
Kuhmilch -L Art.-Nr. 10-5620 **aromatisch**



BergSenn



BERGKÄSE ZILLERTAL 1/1 LAIB

Tirol (Inhalt: 1 x 30,0 kg 50 %)
VERKAUF ÜBER SCHNEIDETISCH MÖGLICH!
Aus Rohmilch im Tiroler Zillertal hergestellt.
4 Monate sorgfältig gereift.

Kuhrohnmilch -L Art.-Nr. 03-0683

kräftig



BERGKÄSE SENNER 1/8 LAIB

Zillertal/Tirol (Inhalt: 2 x 3,8 kg 45 %)
Kleine Sennereien im Tiroler Zillertal stellen diesen
Käse aus Rohmilch her und lassen ihn 4 Monate reifen.

Kuhrohnmilch -L Art.-Nr. 03-0690

kräftig



BERGKÄSE ZILLERTAL 1/8 LAIB

Zillertal/Tirol (Inhalt: 2 x 3,8 kg 45 %)
Kleine Sennereien im Tiroler Zillertal stellen diesen
Käse aus Rohmilch her und lassen ihn 4 Monate reifen.

Kuhrohnmilch -L Art.-Nr. 03-0692

kräftig



SCHMUIGGLERKAS ZILLERTAL

Tirol (Inhalt: 1 x 5,0 kg 50 %)
Aus Heumilch hergestellt, sorgfältig von Hand gepflegt
und gewendet.

3 Monate in speziellen Kellern gereift.

Kuhmilch -L Art.-Nr. 09-3423

pikant



Kärntner Milch / Omira



KÄRNTNER RAHKÄSE

Kärnten (Inhalt: 1 x 4,0 kg 55 %)
Nach alten traditionellen Rezepten besonders sorgfältig und liebevoll aus bester Kärntner Milch hergestellt, **6 Wochen** gereift.

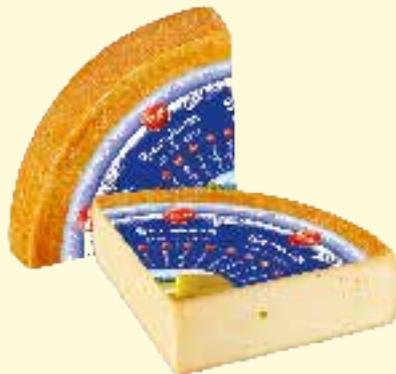
Kuhmilch -L Art.-Nr. 09-0610 **aromatisch**



MÖLLTALER ALMKÄSE SELEKTION

Kärnten (Inhalt: 1 x 4,0 kg 50 %)
Hartkäse aus Kärnten: Der Käse reift sorgsam **12 Monate**. Selektion steht für eine besondere Käse- Spezialität.

Kuhmilch -L Art.-Nr. 01-4860 **pikant**



BERGKÄSE „OMIRA“ 1/8 LAIB

Voralpenland (Inhalt: 1 x 3,5 kg 50 %)
Für einen Bergkäse außergewöhnlich mild dank des mildem Klimas. Mindestens **3 Monate** gelagert, ideal für Käsespätzle.

Kuhmilch Art.-Nr. 03-3900 **aromatisch**





KÄSE REBELLEN



Bergblumen Rebell
Hartkäse, 51% Fett i. Tr.,
laktosefrei - 4027



Gletscher Rebell
Hartkäse, 50% Fett i. Tr.,
laktosefrei - 4020



Paprika Rebell
Schnittkäse, Rahmstufe,
laktosefrei - 3378



Holunder Rebell
Schnittkäse, Rahmstufe,
laktosefrei - 3217



Bergkräuter Rebell
Schnittkäse, Rahmstufe,
laktosefrei - 3298



Bärlauch Rebell
Schnittkäse, Rahmstufe,
laktosefrei - 3579



Rotwein Rebell
Schnittkäse, 48% Fett i. Tr.,
laktosefrei - 3246



Chili Rebell
Schnittkäse, Rahmstufe,
laktosefrei - 3214



Heublumen Rebell
Schnittkäse, Rahmstufe,
laktosefrei - 3266



Pfeffer Rebell
Schnittkäse, Rahmstufe,
laktosefrei - 3185



Heumilch Camembert
Weichkäse, Rahmstufe,
laktosefrei - 3264



aus Heumilch g.t.S.



www.kaeserebellen.com

Käserebellen Saisonartikel



HOLUNDER REBELL 1/2 LAIB

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

Mit frischem Joghurt und Holunderblütenextrakt
verfeinert, sahnig milde Käsezubereitung aus
tagesfrischer Heumilch. **10 Wochen** gereift.

Kuhmilch -L Art.-Nr. 14-3217 **aromatisch**



BÄRLAUCHREBELL 1/2 LAIB

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

Mit Bärlauch im Teig. Während der Reifezeit mit
einem Kräutersud mit Bärlauch gepflegt.

10 Wochen gereift. Lieferbar: KW 06 bis 26.

Kuhmilch -L Art.-Nr. 14-3579 **aromatisch**

Käserebellen



BERGBLUMEN REBELL 1/2 LAIB

Alpenregion (Inhalt: 1 x 3,0 kg 51 %)

Mindestens **6 Monate** gereifter Hartkäse mit Bergblumen und Pinienasche auf der Rinde. Cremig aromatischer Teig.

Kuhmilch -L Art.-Nr. 01-4027 aromatisch

GLETSCHER REBELL 1/2 LAIB

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

Der urige Bergkäse. Durch die tagesfrische Heumilch und die lange Reifung erreicht man seinen würzigen Geschmack. **15 Monate** gereift.

Kuhmilch -L Art.-Nr. 01-4020 aromatisch



PAPRIKAREBELL 1/2 LAIB

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

Roter und grüner Paprika ergeben seinen starken, frischen Geschmack. Ideal für eine herzhafte Brotzeit. **10 Wochen** gereift.

Kuhmilch -L Art.-Nr. 14-3378 aromatisch

BERGKRÄUTERREBELL 1/2 LAIB

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

Der Käse aus silofreier Milch erreicht den Gipfel der Genüsse durch die Zugabe ausgewählter Bergkräuter. **10 Wochen** gereift.

Kuhmilch -L Art.-Nr. 14-3298 pikant



ROTWEINREBELL 1/2 LAIB

Alpenregion (Inhalt: 1 x 3,0 kg 48 %)

Nach einem uralten alpenländischen Rezept. Geschmeidiger Teig wird in Rotwein eingelegt. Mindestens **1 Monat** gereift.

Kuhmilch -L Art.-Nr. 10-3246 aromatisch

CHILI REBELL 1/2 LAIB

Österreich (Inhalt: 1 x 3,0 kg 50 %)

Schnittkäse aus tagesfrischer Heumilch hergestellt und mit feurigem Chili verfeinert.

Für die Extraportion Schärfe. **10 Wochen** gereift.

Kuhmilch -L Art.-Nr. 14-3214 kräftig

Käserebellen



HEUBLUMEN REBELL 1/2 LAIB

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

Ein Almgenuss aus tagesfrischer Heumilch.

Er wird umhüllt und veredelt mit einer Almblütenmischung.

4 Monate gereift.

Kuhmilch -L Art.-Nr. 14-3266 aromatisch



PFEFFERREBELL 1/2 LAIB

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

Feinste rote und grüne Pfefferkörner bringen Pepp in den rahmigen Käse aus Österreich, mindestens

10 Wochen gereift.

Kuhmilch -L Art.-Nr. 14-3185 pikant



SENN.BERGK. 1/16 LAIB AUS HEUMILCH

Alpenregion (Inhalt: 1 x 1,8 kg 50 %)

Der Duft nach reifer Ananas wird von Honig, Rahm und hellem Karamell umspielt.

Mindestens 18 Monate gereift.

Kuhrohnmilch -L Art.-Nr. 03-3253 kräftig



CAMEMBERT AUS HEUMILCH

Alpenregion (Inhalt: 4 x 250 g 50 %)

Ein handgekäster Weichkäse aus tagesfrischer Heumilch in Rahmstufenqualität. Eine Spezialität der besonderen Art. 10 Tage gereift.

Kuhmilch -L Art.-Nr. 3264 aromatisch



Ländle



Vorarlberg Milch hat eine reiche Geschichte, die auf dem gemeinsamen Bestreben der Landwirte basiert, effizienter und nachhaltiger zu produzieren und zu vermarkten.

In der Vorarlberger Landwirtschaft wird großer Wert auf gentechnikfreie Produktion gelegt und vollständig auf Futtermittel aus Übersee verzichtet. Die Milchprodukte der Vorarlberg Milch spiegeln diese Werte wider und bieten Qualität, auf die Sie sich verlassen können.



SAFRANKÄSE LÄNDLE 1/4 LAIB

Vorarlberg (Inhalt: 1 x 2,0 kg 45 %)
Naturgereifter Käse aus bester Vorarlberger Heumilch.
Mit Safran verfeinert, die Rinde mit Safranwasser gepflegt, **6 Wochen** gereift.
Kuhmilch Art.-Nr. 14-1801 aromatisch



SAFRANKÄSE „LÄNDLE“

Vorarlberg (Inhalt: 10 x 200 g 45 %)
Naturgereifter Käse aus bester Vorarlberger Heumilch mit Safran verfeinert und die Rinde mit Safran-Wasser gepflegt. **6 Wochen** gereift.
Kuhmilch -L Art.-Nr. 1614 aromatisch

Ländle



ARLBERGER LÄNDLE

Vorarlberg (Inhalt: 1 x 3,8 kg 55 %)
Aus Heumilch hergestellter, **5 Monate** naturgereifter Schnittkäse mit feinwürzigem, vollmundig-cremigem Geschmack.

Kuhmilch -L Art.-Nr. 10-1787 aromatisch



LÄNDLE ARLBERGER

Vorarlberg (Inhalt: 10 x 200 g 55 %)
Aus Heumilch hergestellter, **5 Monate** naturgereifter Schnittkäse mit feinwürzigem, vollmundig-cremigem Geschmack.

Kuhmilch -L Art.-Nr. 1637 aromatisch



BERGKÄSE VORARLBERG LAIB G. U.

Vorarlberg (Inhalt: 1 x 8,0 kg 45 %)
Der berühmte Traditionskäse mit geschützter Ursprungsbezeichnung aus silofreier Vorarlberger Heumilch. **5 Monate** gereift.

Kuhrohnmilch -L Art.-Nr. 03-1794 pikant



BERGKÄSE VORARLBERG

Vorarlberg (Inhalt: 10 x 200 g 45 %)
5 Monate gereifter Bergkäse aus Rohmilch. Kompakt-cremiger Teig, der pikante Geschmack ist arttypisch.

Kuhrohnmilch -L Art.-Nr. 04-1606 pikant



MOSTKÄSE LÄNDLE

Vorarlberg (Inhalt: 1 x 4,0 kg 50 %)
Mindestens **3 Monate** gelagert, dabei mit Apfel- und Birnen-Most eingerieben.

Es gibt keinen anderen Mostkäse.

Kuhmilch -L Art.-Nr. 10-1796 aromatisch



MONTFORTER LÄNDLE 1/4 LAIB

Vorarlberg (Inhalt: 1 x 1,9 kg 35 %)
„Montfort“ weist auf ein altes Vorarlberger Adelsgeschlecht hin. Hier die fettreduzierte Variante, die **3 Monate** reift.

Kuhmilch -L Art.-Nr. 10-1783 aromatisch

Ländle



KLOSTERTALER LÄNDLE 1/4 LAIB

Vorarlberg (Inhalt: 1 x 1,9 kg 50 %)

Unverwechselbarer, höchster Käsegenuss aus frischer Alpenmilch. Traditionell, handwerklich hergestellt und **7 Monate** gepflegt.

Kuhmilch -L Art.-Nr. 09-1749 **kräftig**



RHEINTALER LÄNDLE

Vorarlberg (Inhalt: 10 x 200 g 50 %)

Rotgeschmiert und naturgereift aus bester frischer Vorarlberger Alpenmilch.

4 Monate in Naturkellern gelagert.

Kuhmilch -L Art.-Nr.1601 **pikant**



WEINKÄSE LÄNDLE

Vorarlberg (Inhalt: 1 x 4,0 kg 50 %)

Das Original: Käsespezialität aus Vorarlberg. Dunkle Naturrinde durch Pflege mit Rotwein, mindestens **4 Monate** gelagert.

Kuhmilch -L Art.-Nr. 10-1795 **pikant**



BERGKÄSE LÄNDLE STANGE

Vorarlberg (Inhalt: 1 x 2,5 kg 45 %)

Hartkäse aus Heu-Rohmilch und mindestens **3 Monate** auf Fichtenbrettern gereift. Schnittfester und hellgelber Teig.

Kuhrohmilch -L Art.-Nr. 03-1944 **pikant**



BERGKÄSE LÄNDLE SCHEIBEN

Vorarlberg (Inhalt: 10 x 150 g 45 %)

Mindestens **3 Monate** gereifter Bergkäse aus Rohmilch, in Scheiben geschnitten. Geschmeidiger Teig, vollmundig im Geschmack.

Kuhrohmilch -L Art.-Nr.1802 **pikant**



BERGKÄSE LÄNDLE WÜRFEL

Vorarlberg (Inhalt: 10 x 200 g 45 %)

Mindestens **3 Monate** gereifter Bergkäse aus Rohmilch, in Würfel geschnitten. Geschmeidiger Teig, vollmundig im Geschmack.

Kuhrohmilch -L Art.-Nr. 1800 **pikant**

Staazer



STAAZER MIT HEUBLUMEN

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

Aus reiner Heumilch gekäst. Die Rotschmierrinde mit getrockneten Heublumen der Alpen ist essbar, **2 Monate** gereift.

Kuhmilch -L Art.-Nr. 14-4092

pikant



STAAZER BÄRLAUCHKÄSE

Tirol (Inhalt: 1 x 4,5 kg 50 %)

Schnittkäse mit getrocknetem Bärlauch im Käseteig. **3-monatige** Reifung.

Hergestellt aus pasteurisierter Heumilch g.t.S.

Kuhmilch -L Art.-Nr. 14-4094 aromatisch



STAAZER MIT HEUMILCH 1/2 LAIB

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

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



Salzburg Milch



ALMKÖNIG

Salzburg (Inhalt: 1 x 2,3 kg 45 %)
Attraktive Rundlochung durch spezielle Reifebedingungen mit nussigem Geschmack, ein besonderes Genusserlebnis. **1 Monat** gereift.

Kuhmilch -L Art.-Nr. 17-0671 mild



BÄRLAUCHKÄSE

Salzburg (Inhalt: 1 x 3,6 kg 45 %)
Aromatischer Schnittkäse aus dem Salzburger Land mit Bärlauch im Teig, der mindestens **3 Wochen** reift.

Kuhmilch -L Art.-Nr. 14-0678 aromatisch



FRISCHKÄSE NATUR

Salzburg (Inhalt: 3 x 1,0 kg 60 %)
Aus bester Milch aus dem Alpenvorland hergestellt. Ohne Aroma-, Konservierungs- und Farbstoffe.

Kuhmilch Art.-Nr. 72-4030 mild



FRISCHKÄSE MIT KRÄUTERN

Salzburg (Inhalt: 3 x 1,0 kg 60 %)
Aus bester Milch aus dem Alpenvorland mit Kräutern hergestellt. Ohne Aroma-, Konservierungs- und Farbstoffe.

Kuhmilch Art.-Nr. 75-4031 aromatisch



Mammut Käse



MAMMUT KÄSE 1/2 LAIB

Tirol (Inhalt: 1 x 3,0 kg 45 %)

Die Vielfalt von Gräsern, Blumen und Kräutern sowie das frische Tiroler Quellwasser bilden die Grundlage bester Bergbauernmilch, aus der der Mammut Käse liebevoll nach alter Tradition hergestellt wird.

Über **7 Monate** lässt sich der Mammut Käse Zeit, um zu dem heranzureifen, was ihn so unvergleichlich macht. Während dieser Zeit wird der Käse vom Käsemeister per Hand mit Rotkulturen sorgfältig gepflegt und bekommt seinen würzig-kraftigen Geschmack und sein unverkennbares Aroma.

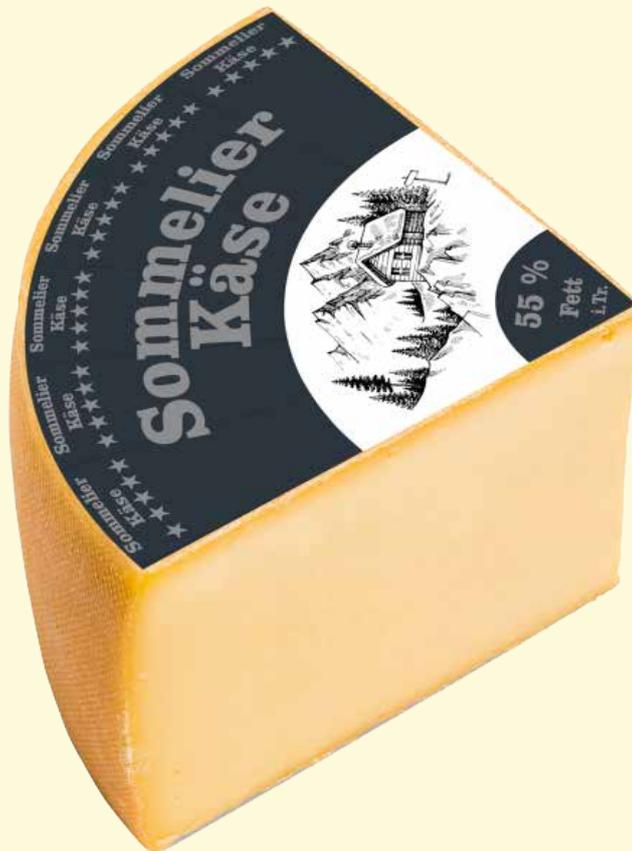
Er ist ein Käse mit Charakter und einer ganz besonderen Geschichte.

Kuhmilch -L

Art.-Nr. 01-0612

pikant

Sommelier Käse



SOMMELIER KÄSE 1/4 LAIB

Steiermark

(Inhalt: 1 x 1,8 kg 55 %)

„Das Original aus Österreich“

Aus den Ideen der Käsesommeliers wurde dieser einzigartige Hartkäse aus der Steiermark entwickelt. Traditionell aus bester Alpenrohmlch hergestellt, reift der Käse **6 Monate** unter ständiger Pflege des Käsemeisters zu einer einzigartigen Käsespezialität heran.

Er überzeugt durch seinen kräftigen Geschmack und seiner leicht mürben Konsistenz.

Kuhrohmlch -L

Art.-Nr. 01-5640

kräftig

Thekenartikel Bio

Was ist „Bio“?

Das Wort „Bio“ leitet sich vom griechischen Wort „βίος“ ab, was „Leben“ bedeutet. Im Grunde ist alles, was wächst und lebt, biologisch.

Doch die rechtliche Definition von „biologisch“ weicht hiervon ab. Nur Produkte, die den Vorgaben der europäischen und landesspezifischen Gesetzgebung entsprechen, dürfen als biologisch bezeichnet werden.



SENNKÄSE 1/2 LAIB

Tirol (Inhalt: 1 x 3,5 kg 50 %)
Goldgelber Teig mit einzelnen Löchern. Gut geeignet zum Fondue oder Überbacken. Dazu passt ein spritziger Weißwein. **8 Wochen** gereift.
Kuhmilch -L Art.-Nr. 10-1410 **pikant**



BERGKÄSE 1/2 LAIB

Tirol (Inhalt: 1 x 3,5 kg 50 %)
Er entwickelt ein würzig-kraftiges Aroma während mindestens **6-monatiger** Reifezeit.
Dazu passt kräftiger Weiß- oder Rotwein.
Kuhrohmilch -L Art.-Nr. 03-1411 **kräftig**



ALMHÜTTENKÄSE 1/2 LAIB

Salzburger Land (Inhalt: 1 x 2,5 kg 50 %)
Cremig, mit einem pikanten Aroma. Gold-gelber Teig mit einer geschmeidigen Konsistenz.
Ein Genuss für jeden Tag. **6 Wochen** gereift.
Kuhmilch -L Art.-Nr. 10-1412 **aromatisch**



ERZHERZ. JOHANN 1/2 LAIB G.T.S.

Steiermark (Inhalt: 1 x 1,8 kg 45 %)
Hellgelber, geschlossener Teig mit vereinzelter Lochung. Geschmeidige Konsistenz mit einem kräftigen Geschmack. Mindestens **6 Monate** gereift.
Kuhmilch -L Art.-Nr. 01-5634 **kräftig**

Thekenartikel Bio



BERGKÄSESTANGE

Salzburg (Inhalt: 1 x 2,4 kg 50 %)

Mindestens **3 Monate** gereifter Bergkäse in Bio-Qualität. Kräftig würzig im Geschmack. Geschmeidige Konsistenz.

Kuhrohnmilch **-L** Art.-Nr. 03-0676 **aromatisch**



BERGER LÄNDLE 1/4 LAIB

Vorarlberg (Inhalt: 1 x 2,0 kg 50 %)

Dieser österreichische Hartkäse reift mindestens **8 Monate** im Naturkeller und wird von Hand gepflegt. Kräftiger Geschmack.

Kuhmilch **-L** Art.-Nr. 03- 1785 **kräftig**



BERGKÄSE 5 MONATE G. U.

Tirol (Inhalt: 1 x 4,0 kg 50 %)

Mindestens **5 Monate** gereifter Bergkäse aus Heumilch g.T.S.. Sehr intensiver Geschmack, schnittfeste Konsistenz.

Kuhrohnmilch **-L** Art.-Nr. 03-5851 **pikant**





- Käsebasics & Aufbaukurse
 - Ernährungsberater Käse
 - Käsequalität erkennen
 - Kreativ mit Käse
 - Käse der Welt
- Käseplatten & Garnierung
 - Käse in Kombination
- Bio Käse & Vegane Alternativen
 - Teambuilding
- Weiterbildung zur qualifizierten Käsefachkraft mit IHK Zertifikat
 - Diplom KÄSESOMMELIER der Wifi Salzburg
 - European Cheese Expert
- Benimm ist in - Azubi Seminar

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

Molkerei-Bauer-Str. 1-10
83512 Wasserburg / Inn
Tel: 08017 / 109 1400
www.kaese-sued.de

