

Ausgabe 01/2025

Ruwisch & Zuck 
DIE KÄSESPEZIALISTEN

Cheese-News

Italien



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

PARMIGIANO REGGIANO VS. GRANA PADANO

Parmigiano Reggiano ist ein vollkommen natürlicher Käse, frei von jeglichen Zusatz- und Konservierungsstoffen. Er kommt aus einer fest umrissenen Region Italiens, die die Provinzen Mantua (rechts des Flusses Po) und Bologna (links des Flusses Reno) umfasst. Der zu 100 % natürliche Käse besticht durch sein unverwechselbares, variantenreiches Aroma. Seine Konsistenz ist leicht, körnig und flockig. Parmigiano Reggiano reift im Schnitt 24 Monate - kein anderer Hartkäse reift länger.

„Grana“ bedeutet „Körnung“ so dass der Name von seiner körnigen Käsestruktur abgeleitet wurde. Sein Ursprung lässt sich etwa bis zum Jahr 1000 zurückverfolgen, als Zisterziensermönche Käse mit langer Haltbarkeit benötigten, um überschüssige Milch zu verarbeiten. Fast 1000 Jahre später haben wir (noch immer) das gleiche Problem, denn Grana ist in der EU ein Interventionsprodukt wie Butter und Magermilchpulver. Der Käse ist sehr kalziumreich und leicht verdaulich, weil die Proteine durch die lange Reifezeit (1 - 2 Jahre) schon „vorverdaut“ sind. Erst wenn die Reifung abgeschlossen wurde, erhalten die Käse das DOP-Zeichen, wenn sie die Qualität gehalten haben.



PARMIGIANO REGGIANO



993 ist die Registriernummer der Käserei

Il Caseificio Cavola wurde im Jahr 1929, in einem kleinen Dorf in den Bergen der Reggio Emilia gegründet. In diesem Paradies mit seinen Wiesen und Feldern, in einer Höhe von 900 Meter, bearbeitet das Unternehmen seine Felder nur mit dem Dung seiner Tiere, ohne chemische Düngemittel und Pestizide. Dies ergibt eine bessere und gesündere Ernährung der Kühe, die die Produktion einer qualitativ hochwertigen Milch erlaubt.

Die "Käserei Cavola 993" ist, über Jahrzehnte und Generationen, gewachsen, hat sich perfektioniert und die Produktion ständig verbessert, und dabei die Traditionen bewahrt. Seit vielen Jahren ist 993 als Zahl für die Bergkäserei bekannt und ein Synonym für Qualität!



PARMIGIANO REGGIANO



PARMIGIANO REGGIANO 1/4 LB. DOP
 Reggio Emilia (Inhalt: 2 x 10,0 kg 32 %)
 In 900 m Höhe unterhalb des Berges „Pietra di Bismantova“ traditionell hergestellt. Der Käse wird anschließend min. **30 Monate** in Käsekellern gereift.
 Kuhrohmlch -L Art.-Nr. 07-2029 -V- **kräftig**



BERG PARM. REGGIANO 1/32 LB. DOP
 Reggio Emilia (Inhalt: 1 x 1,0 kg 32 %)
 In 900 m Höhe unterhalb des Berges „Pietra di Bismantova“ traditionell hergestellt. Der Käse wird anschließend min. **30 Monate** in Käsekellern gereift.
 Kuhrohmlch -L Art.-Nr. 07-2032 **kräftig**



BERG PARM. REGGIANO DOP
 Reggio Emilia (Inhalt: 8 x 250 g 32 %)
 In 900 m Höhe unterhalb des Berges „Pietra di Bismantova“ traditionell hergestellt. Der Käse wird anschließend min. **30 Monate** in Käsekellern gereift.
 Kuhrohmlch -L Art.-Nr. 16-2031 **kräftig**



BERG PARM. REGGIANO DOP
 Reggio Emilia (Inhalt: 8 x 250 g 32 %)
 In 900 m Höhe unterhalb des Berges „Pietra di Bismantova“ traditionell hergestellt. Der Käse wird anschließend min. **48 Monate** in Käsekellern gereift.
 Kuhrohmlch -L Art.-Nr. 16-2033 **kräftig**



PARM. REGGIANO + KÄSEMESS. DOP
 Reggio Emilia (Inhalt: 7 x 600 g 32 %)
 Ein Set bestehend aus Parmegiano Reggiano **13, 24 und 36 Monate** gereift und einem Käsemesser.
 Kuhrohmlch -L Art.-Nr. 16-2088 -V- **kräftig**



PARM. REGGIANO + SALAMI DOP
 Reggio Emilia (Inhalt: 12 x 600 g 32 %)
 Ein Set bestehend aus Parmegiano Reggiano, **36 Monate** gereift und Salami Nostrano **60 Tage** gereift.
 Kuhrohmlch -L Art.-Nr. 16-2089 -V- **kräftig**

PARMIGIANO REGGIANO



PARMIGIANO REGGIANO 1/1 LB. DOP

Reggio Emilia (Inhalt: 1 x 34,0 kg 32 %)

VERKAUF ÜBER SCHNEIDETISCH MÖGLICH!

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

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



PARM. REGGIANO 1/8 LB. DOP

Reggio Emilia (Inhalt: 1 x 4,4 kg 32 %)

Italien schenkte der Welt den Parmesan.

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

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



PARM. REGGIANO 1/16 LB. DOP

Reggio Emilia (Inhalt: 1 x 2,2 kg 32 %)

Italien schenkte der Welt den Parmesan.

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

Kuhrohnmilch -L Art.-Nr. 07-0814 **kräftig**



PARMIGIANO REGGIANO 1/16 LB. DOP

Lombardei (2,5 kg 32 %)

Mindestens **18 Monate** gereifter

Parmigiano Reggiano. Ausgeprägter und kräftiger Geschmack, feinkörnige Textur.

Kuhrohnmilch -L Art.-Nr. 07-2050 **kräftig**



GRANA PADANO



GRANA PADANO 1/16 LB. DOP
 Venetien (Inhalt: 1 x 2,4 kg 32 %)
 Der echte Grana Padano, mindestens **10 Monate**
 gereift. Ein Hartkäse für Liebhaber des
 aromatischen Geschmacks.
 Kuhrohmilch Art.-Nr. 06-0816 **aromatisch**



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



GRANA PADANO 1/2 LB. DOP
 Lombardei (Inhalt: 2 x 19,0 kg 32 %)
 Der **10 Mon.** gereifte Grana Padano hat einen süß-
 lich-aromatischen Geschmack. Er eignet sich als
 als Snack oder auch zum Reiben. Horizontal geteilt.
 Kuhrohmilch -L Art.-Nr. 06-2084 -V- **aromatisch**



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



PARMIGIANO REGGIANO / GRANA PADANO PRE-PACK



PARMIGIANO REGGIANO DOP
 Italien (Inhalt: 10 x 250 g 32 %)
 In Pergamentpapier eingewickelt (Vakuum).
 Das Stück wird aus einem **30 Monate** gereiften,
 auserlesenen Laib herausgebrochen.
 Kuhrohnmilch -L Art.-Nr. 16-2093 -V- **kräftig**



PARMIGIANO REGGIANO DOP
 Reggio Emilia (Inhalt: 25 x 200 g 32 %)
 Der König der Käse und der bekannteste italie-
 nische Hartkäse, der mindestens **14 Monate** reift
 und ideal zu einem kräftigen Rotwein passt.
 Kuhrohnmilch Art.-Nr. 16-0810 **pikant**



IT-BIO-009
 Italienische Landwirtschaft

BIO PARMIGIANO REGGIANO DOP
 Reggio Emilia (Inhalt: 10 x 150 g 32 %)
 Italien schenkte der Welt den Parmesan.
 Der König der Käse liebt kräftigen Rotwein.
 Er lagert durchschnittlich **20 Monate**.
 Kuhrohnmilch -L Art.-Nr. 51-0806 **kräftig**



IT-BIO-005
 Italienische Landwirtschaft

BIO GRANA PADANO DOP
 Venetien (Inhalt: 10 x 150 g 32 %)
 Der echte Grana Padano, mindestens **10 Monate**
 gereift. Ein Hartkäse für Liebhaber des aromati-
 schen Geschmacks. Hier in Bio-Qualität.
 Kuhrohnmilch -L Art.-Nr. 51-0859 **aromatisch**



GRANA PADANO DOP
 Norditalien (Inhalt: 15 x 200 g 32 %)
 Vor 1000 Jahren begannen Benediktiner-Mönche
 mit der Herstellung. Körniger Teig, für die kalte
 und warme Küche geeignet.
 Kuhrohnmilch -L Art.-Nr. 16-2077 -V- **pikant**



REIBE + GRANA PADANO DOP
 Venetien (Inhalt 10 x 150 g 32 %)
 Ein Stück Grana Padano in einer groben
 Einweg-Reibe. Zum frischen hobeln zu jeder
 Mahlzeit. **16 Monate** gereift.
 Kuhrohnmilch **pikant**
 Grob Art.-Nr. 61-757 Fein Art.-Nr. 61-767

TRENTINGRANA

Nur Milch, Salz, Lab und Respekt!

Unsere Milchbauern halten ihre Nere nur in kleinen und mittelgroßen Betrieben. Ausschließlich frisches Gras, Heu und gentechnikfreies Futter stehen auf dem Speiseplan. Silage wird nicht verfüttert.

Trentino - das Land der Rebellen!

Trentingrana ist ein Hartkäse, der in den Alpen und Voralpentälern des Trentino mit Tradition dem Rhythmus der Jahreszeiten und mit großer Achtung vor der Natur erzeugt wird.

Rücksicht - die geheime Zutat!

Rücksicht auf die Berge, auf die Zeit, auf die Menschen, auf die Gemeinschaft, auf die Tiere und die Artenvielfalt sind die geheime Zutat für unseren qualitativ hochwertigen Käse.

Ein Käse der von Natur aus rebellisch ist:

Mit seinen für das Produktionsgebiet typischen Eigenschaften wurde er in die Produktions-spezifikationsregeln des Grana Padano g.U. aufgenommen und trägt stolz das Wort „Trentino“ auf seinen Laiben.



TRENTINGRANA DOP

Trentino (Inhalt: 1 x 1,0 kg 32 %)
Salzig pikanter italienischer Hartkäse
aus Rohmilch. Mindestens **22 Monate** gereift.
Qualität aus der Region Trentino.
Kuhrohmilch -L Art.-Nr. 06-1689

pikant



TRENTINGRANA 1/16 LB. DOP

Trentino (Inhalt: 1 x 2,0 kg 32 %)
Salzig pikanter italienischer Hartkäse.
Mindestens **20 Monate** gereift.
Qualität aus der Region Trentino.
Kuhrohmilch -L Art.-Nr. 06-1698

pikant



TRENTINGRANA DOP

Trentino (Inhalt: 15 x 200 g 32 %)
Salzig pikanter italienischer Hartkäse.
Mindestens **20 Monate** gereift.
Qualität aus der Region Trentino.
Kuhrohmilch -L Art.-Nr. 05-1677

pikant



TRENTINGRANA 1/2 LB. DOP

Trentino (Inhalt: 2 x 18,0 kg 32 %)
VERKAUF ÜBER SCHNEIDETISCH MÖGLICH!
Mindestens **30 Monate** gereifter Hartkäse.
Qualität aus der Region Trentino.
Kuhrohmilch -L Art.-Nr. 06-1681 -V- kräftig

ITALENISCHER HARTKÄSE



HARTKÄSE GRAN ALBIERO

Venetien (Inhalt: 1 x 2,0 kg 32 %)

Gilt als preiswerte Alternative.

Mindestens **9 Monate** gereift. Auch zum Reiben über diverse Gerichte geeignet.

Kuhrohmlch -L Art.-Nr. 06-0896 aromatisch



GRAN ALBIERO DU. ITALIAN 1/2 LB.

Venetien (Inhalt: 2 x 19,0 kg 32 %)

Italienischer Hartkäse, der **8 Monate** reift.

Aromatischer Geschmack. Auch zum Reiben über diverse Gerichte geeignet. Horizontal geteilter Laib.

Kuhrohmlch -L Art.-Nr. 01-2085 -V- aromatisch



PECORINO

Pecorino – Ein traditioneller italienischer Käse

Der Name Pecorino stammt vom italienischen Begriff „Pecora“ = „Schaf“ ab.

Als Pecorino bezeichnet man den italienischen Käse aus Schafmilch, egal aus welcher Region dieser stammt. Deshalb wird häufig die Herkunft zusätzlich genannt: z.B. Pecorino Romano. Viele haben auch das DOP-Zeichen.

Pecorino wird frisch, mittelreif und durchgereift gehandelt, bei einer Reifezeit von 1 Woche bis zu einem Jahr. Der junge, „frische“ Käse ist weich, in der Textur weißlich und schmeckt sehr mild, mit zunehmendem Alter und Reife wird er härter, die Textur gelblicher und der Geschmack intensiver und pikanter. Alle Pecorinos gemeinsam haben eine nussartige Note und die zitronige Würze von Schafkäse. Es gibt Pecorinos mittlerweile nicht nur in der Naturvariante, sondern auch mit Zutaten wie z.B. Pfeffer, Chili oder auch Trüffel.



PECORINO AUS SIZILIEN



PECORINO NATUR

Sizilien (Inhalt: 1 x 900 g 47 %)
Schnittkäse aus Schafmilch, der **1 Woche** reift.
Er hat eine helle Rinde und einen weichen Teig
mit unregelmäßiger Lochung - fein und mild.
Schafmilch Art.-Nr. 11-0812 **mild**



PECORINO FANTASIA

Sizilien (Inhalt: 1 x 900 g 47 %)
Aus reiner Schafmilch **1 Woche** gereift - hier
mit Rucola, Oliven und Pepperoni. Zusammen ergibt
das einen intensiven südländischen Geschmack.
Schafmilch Art.-Nr. 07-4399 **aromatisch**



PECORINO MIT PISTAZIE

Sizilien (Inhalt: 1 x 900 g 47 %)
Aus reiner Schafmilch **1 Woche** gereift - hier
mit Pistazie. Zusammen ergibt das
einen intensiven südländischen Geschmack.
Schafmilch Art.-Nr. 14-4395 **aromatisch**



PECORINO MIT SCHW. PFEFFER

Sizilien (Inhalt: 1 x 900 g 47 %)
Aus reiner Schafmilch **1 Woche** gereift - hier
mit schwarzem Pfeffer. Zusammen ergibt das
einen intensiven südländischen Geschmack.
Schafmilch Art.-Nr. 14-4397 **aromatisch**



PECORINO MIT CHILISCHOTEN

Sizilien (Inhalt: 1 x 900 g 47 %)
Aus reiner Schafmilch **1 Woche** gereift - hier
mit roten Chilischoten. Zusammen ergibt das
einen intensiven südländischen Geschmack.
Schafmilch Art.-Nr. 14-4398 **pikant**



PECORINO MIT ROSMARIN

Sizilien (Inhalt: 9 x 500 g 50 %)
Mindestens **20 Tage** gereifter italienischer
Schnittkäse mit Rosmarin verfeinert.
Feste Konsistenz, vollmundiger Geschmack.
Schafmilch Art.-Nr. 14-1519 **-V-** **aromatisch**

PECORINO PRE-PACK



PECORINO WÜRFEL CHILI

Sizilien (Inhalt: 6 x 150 g 50 %)
 Mindestens **20 Tage** gereifter italienischer
 Schnittkäse mit Chili verfeinert,
 in praktischen Würfeln. Feste Konsistenz.
 Schafmilch Art.-Nr. 1509

pikant



PECORINO WÜRFEL PFEFFER

Sizilien (Inhalt: 6 x 150 g 50 %)
 Mindestens **20 Tage** gereifter italienischer
 Schnittkäse mit Pfeffer verfeinert,
 in praktischen Würfeln. Feste Konsistenz.
 Schafmilch Art.-Nr. 1512

pikant



PECORINO WÜRFEL TRÜFFEL

Sizilien (Inhalt: 6 x 150 g 50 %)
 Mindestens **20 Tage** gereifter italienischer
 Schnittkäse mit Trüffelzubereitung verfeinert,
 in praktischen Würfeln. Feste Konsistenz.
 Schafmilch Art.-Nr. 1514 -V-

aromatisch



PECORINO WÜRFEL SAFRAN/PFEF.

Sizilien (Inhalt: 6 x 150 g 50 %)
 Mindestens **20 Tage** gereifter italienischer
 Schnittkäse mit Safran und Pfeffer verfeinert,
 in praktischen Würfeln. Feste Konsistenz.
 Schafmilch Art.-Nr. 1516

pikant



PECORINO WÜRFEL PISTAZIEN

Sizilien (Inhalt: 6 x 150 g 50 %)
 Mindestens **20 Tage** gereifter italienischer
 Schnittkäse mit Pistazien verfeinert,
 in praktischen Würfeln. Feste Konsistenz.
 Schafmilch Art.-Nr. 1517

aromatisch

PECORINO AUS SARDINIEN



PECORINO „MEDITERRANEO“
Sardinien (Inhalt: 2 x 2,5 kg 50 %)
Ein aromatischer Schafmilch-Hartkäse aus Sardinien. Der Tafelkäse wird **2 Monate** gepflegt und gereift.
Schafmilch Art.-Nr. 01-0886 -V- aromatisch



PECORINO NURAGHE D'ORO
Sardinien (Inhalt: 2 x 3,0 kg 47 %)
Mindestens **4 Monate** gereifter Hartkäse aus Schafsrohmilch. Rinde mit Olivenöl und Rauch behandelt, nicht essbar.
Schafsrohmilch Art.-Nr. 07-1586 aromatisch



PECORINO „COSTA DORATA“
Sardinien (Inhalt: 2 x 3,0 kg 50 %)
Marke: „Costa Dorata“. Er reift **2 Monate** in Felsenkellern auf Sardinien zu einem feinen Tafelkäse heran.
Schafmilch -L Art.-Nr. 07-1591 aromatisch



PECORINO COSTA DORATA SB
Sardinien (Inhalt: 6 x 200g 50 %)
Marke „Costa Dorata“. Er reift **2 Monate** in Felsenkellern auf Sardinien zu einem feinen Tafelkäse heran.
Schafmilch Art.-Nr. 1567 aromatisch



PECORINO GRAN PASTORE
Sardinien (Inhalt: 2 x 3,0 kg 48 %)
Aus reiner Schafmilch, **3 Monate** gereift, Weißer Teig, leicht bröckelige Konsistenz. Intensiver Geschmack
Schafmilch Art.-Nr. 07-1594 pikant



PECORINO PEPATO 1/8 LB.
Sardinien (Inhalt: 1 x 2,0 kg 48 %)
6 Monate gereift. Es handelt sich um eine handwerklich ausgesuchte Qualität. Mit großen Pfefferkörnern.
Schafmilch -L Art.-Nr. 07-4645 kräftig

PECORINO AUS SARDINIEN



PEC. MURAVERA STAGIONATO
Sardinien (Inhalt: 1 x 1,0 kg 50 %)
Mindestens **5 Wochen** gereifter Hartkäse
aus Schafmilch. Strohgelber Teig, leicht bröckelige
Konsistenz. Aromatisch im Geschmack.
Schafmilch Art.-Nr. 07-1592 **aromatisch**



PECORINO UNICO SARDO
Sardinien (Inhalt: 2 x 3,0 kg 48 %)
Der Pecorino reift mindestens **8 Monate** in den
Höhlen Sardiniens und ist ideal für jede Tafel.
Pecorino (Pecora = Schaf).
Schafmilch **-L** Art.-Nr. 07-1578 **aromatisch**



PECORINO SANTA TERESA DOP
Sardinien (Inhalt: 2 x 1,8 kg 45 %)
Typisch sardischer Schnittkäse als milde, junge
Variante. Die Besonderheit wurde 1996 mit der
Verleihung des **DOP** gewürdigt. **3 Wochen** gereift.
Schafmilch Art.-Nr. 07-1581 **pikant**



PEC. MEDORO SARDO DOP
Sardinien (Inhalt: 2 x 3,0 kg 50 %)
Der Pecorino hat einen strohgelben Teig und eine
braune Rinde. Ob pur zur Rotwein oder gerieben
zur Pasta ein Genuss! **6 Monate** gereift.
Schafmilch Art.-Nr. 07-1579 **kräftig**



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



PECORINO ROMANO 1/16 LB. DOP
Sardinien (Inhalt: 1 x 1,4 kg 48 %)
Traditioneller Pecorino, der mind. **8 Monate**
reift und sich besonders gut zum Reiben und
Überbacken eignet.
Schafmilch Art.-Nr. 01-2150 **pikant**

PECORINO AUS KALABRIEN/TOSKANA



PECORINO GRAN RISERVA 1/4 LB.

Kalabrien (Inhalt: 1 x 1,4 kg 50 %)
„Reserva“= 12 Monate gereifte Spitzenqualität.
Die Rinde wird mit extra Olivenöl gepflegt.
Intensiver aber ausgewogener Geschmack.
Schafmilch Art.-Nr. 07-5394 **kräftig**



PECORINO CALABRESE

Kalabrien (Inhalt: 4 x 1,8 kg 50 %)
Handwerklich in Kalabrien (Süditalien) produziert
Mindestens 6 Monate sorgfältig gereift.
Süßer Geschmack mit salzig/nussigem Abgang.
Schafmilch Art.-Nr. 07-5396 **pikant**



PECORINO TOSCANA „RUSTICO“

Toscana (Inhalt: 1 x 2,0 kg 50 %)
Die mindestens 1-monatige Lagerung ergibt die
bräunliche Rinde. Daher der Name „Rustico“.
Kraftvoll und kernig - Spitzenqualität.
Schafmilch -L Art.-Nr. 35-0879 **kräftig**



PECORINO MIT PISTAZIEN

Toscana (Inhalt: 1 x 600 g 45 %)
„Pecora“ = italienisch Schaf. Der Käse wird
aus reiner Schafmilch hergestellt, mit Pistazien
aus Bronte verfeinert und reift 3 Wochen.
Schafmilch Art.-Nr. 07-0785 **aromatisch**



PECORINO MIT TRÜFFEL



PECORINO MIT TRUFFEL

Toskana (Inhalt: 1 x 600 g 45 %)

Aus reiner Schafmilch hergestellt und mit schwarzem Trüffel verfeinert (kein Trüffelöl).

3 Wochen gereift.

Schafmilch Art.-Nr. 07-0784 **aromatisch**



PECORINO MIT TRÜFFEL 1/2 LB.

Sardinien (Inhalt: 2 x 2,0 kg 52 %)

Pecorino mit schwarzem Trüffelpüree feinadrig geprägt. Pikant im Geschmack, mindestens

4 Monate gereift.

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



MOLITERNO TARTUFO 1/2 LB.

Sardinien (Inhalt: 1 x 2,5 kg 50 %)

Nach einer Reifung von **4 Monaten** werden schwarze Trüffel beigefügt. Diese verleihen den reichhaltig zarten Geschmack.

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



MOLIERNO TARTUFO

Italien (Inhalt: 1 x 5,0 kg 50 %)

Nach einer Reifung von **4 Monaten** werden schwarze Trüffel beigefügt. Diese verleihen den reichhaltig zarten Geschmack.

Schafmilch Art.-Nr. 01-6458 -V- **pikant**



CACIO



CACIO ROSMARIN/KNOBLAUCH
Toskana (Inhalt: 6 x 150 g 41 %)
Italienischer Hartkäse mit Rosmarin und Knoblauch verfeinert. Cremige Konsistenz, aromatischer Geschmack. Mind. **1 Monat** gereift.
Kuh-/Schafmilch Art.-Nr. 0794 **aromatisch**



CACIO PISTAZIE
Toskana (Inhalt: 6 x 150 g 41 %)
Italienischer Hartkäse mit Pistazien aus Bronte verfeinert. Cremige Konsistenz, aromatischer Geschmack. Mind. **1 Monat** gereift.
Kuh-/Schafmilch Art.-Nr. 0795 **aromatisch**



CACIO WALNUSS
Toskana (Inhalt: 6 x 150 g 41 %)
Italienischer Hartkäse mit Walnüssen verfeinert. Cremige Konsistenz, aromatischer Geschmack. Mindestens **1 Monat** gereift.
Kuh-/Schafmilch Art.-Nr. 0796 **aromatisch**



CACIO PFEFFER
Toskana (Inhalt: 6 x 150 g 41 %)
Italienischer Hartkäse mit schwarzem Pfeffer verfeinert. Cremige Konsistenz, würziger Geschmack. Mindestens **1 Monat** gereift.
Kuh-/Schafmilch Art.-Nr. 0797 **pikant**



CACIO CHILI
Toskana (Inhalt: 6 x 150 g 41 %)
Italienischer Hartkäse mit Chili verfeinert. Cremige Konsistenz, pikanter Geschmack. Mindestens **1 Monat** gereift.
Kuh-/Schafmilch Art.-Nr. 0798 **pikant**



CACIO TRÜFFEL
Toskana (Inhalt: 6 x 150 g 41 %)
Italienischer Hartkäse mit Trüffeln verfeinert. Cremige Konsistenz, pikanter Geschmack. Mindestens **1 Monat** gereift.
Kuh-/Schafmilch Art.-Nr. 0799 **pikant**

CACIOTTA



CACIOTTA MIT TRUFFEL

Italien (Inhalt: 6 x 180 g 47 %)
Käsezubereitung aus 80 % Kuhmilch und 20 %
Schafmilch und mit Trüffel verfeinert und die Rinde
mit Trüffelstückchen belegt. Mind. **1 Woche** gereift.
Kuh-/Schafmilch Art.-Nr. 15-2013 **pikant**



CACIOTTA MIT STEINPILZEN

Mittelitalien (Inhalt: 6 x 180 g 47 %)
Italienische Käsezubereitung aus 80 % Kuhmilch
und 20 % Schafmilch und mit Steinpilzen
verfeinert. Mindestens **1 Woche** gereift.
Kuh-/Schafmilch Art.-Nr. 15-2015 **aromatisch**



CACIOTTA MIT PEPERONI

Mittelitalien (Inhalt: 6 x 180 g 47 %)
Käsezubereitung aus 80 % Kuhmilch und
20 % Schafmilch mit Peperoncino (scharfe
Paprikasorte) verfeinert. Mind. **1 Woche** gereift.
Kuh-/Schafmilch Art.-Nr. 15-2016 **pikant**



CACIOTTA MIT WALNUSS

Mittelitalien (Inhalt: 6 x 180 g 48 %)
Italienische Käsezubereitung aus 80 %
Kuhmilch und 20 % Schafmilch,
mit Walnüssen verfeinert. Mind. **1 Woche** gereift.
Kuh-/Schafmilch Art.-Nr. 15-2017 **aromatisch**



CACIOTTA MIT OLIVEN

Mittelitalien (Inhalt: 6 x 180 g 48 %)
Italienische Käsezubereitung aus 80 %
Kuhmilch und 20 % Schafmilch, mit
Oliven verfeinert. Mindestens **1 Woche** gereift
Kuh-/Schafmilch Art.-Nr. 15-2019 **aromatisch**

MILA



Die Mila Genossenschaft vereint 2.200 Bergbauern und 470 Mitarbeiter und setzt sich für den Erhalt der Berg- und Milchwirtschaft in Südtirol ein. Ihr Ziel ist es, hochwertige Produkte herzustellen und gleichzeitig die Existenz der Bergbauern zu sichern.

Mila gehört den Bauern – sie sind sowohl die Lieferanten als auch die Eigentümer der Genossenschaft. Gemeinsam mit den engagierten Mitarbeitern sorgt Mila dafür, dass den Bauern ein verlässliches Einkommen garantiert wird. Der Reingewinn wird direkt an die Bauern ausgeschüttet, was den Fortbestand der Südtiroler Berglandwirtschaft fördert.

Der respektvolle Umgang mit der Natur und das Wohl der Tiere stehen dabei im Mittelpunkt der Arbeit. Mila verfolgt einen nachhaltigen Ansatz, der auf die Erhaltung der natürlichen Ressourcen und den respektvollen Umgang mit der Umwelt ausgerichtet ist. Dies spiegelt sich in der Produktion von Milch und Milchprodukten wider, die höchste Qualität und Umweltfreundlichkeit vereinen.

Mila übernimmt Verantwortung gegenüber ihren Mitarbeitern und Konsumenten, indem sie Produkte von hoher Qualität bietet. Die Südtiroler Bergbauermilch, die täglich frisch geliefert wird, ist der Rohstoff, den Mila zu hochwertigen Produkten verarbeitet. Diese Transparenz und Qualität stärken das Vertrauen der Kunden.

Für die Mitarbeiter von Mila stehen respektvoller Umgang und persönliche Weiterentwicklung im Vordergrund. Die Genossenschaft legt großen Wert auf eine familienorientierte Personalpolitik, die es den Mitarbeitern ermöglicht, Beruf und Privatleben in Einklang zu bringen. Die Mitarbeiter sind das Kapital der Genossenschaft und unverzichtbar für ihren Erfolg.

Mila ist nicht nur ein Unternehmen, sondern eine Familie, die durch eine starke Gemeinschaft und Verantwortung für die Region, die Natur und die Menschen getragen wird.

MILA



STILFSER DOP

Südtirol (50 %)

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

Kuhmilch -L aromatisch

1/1 Laib (1 x 9,0 kg) Art.-Nr. 10-0622

1/4 Laib (1 x 2,3 kg) Art.-Nr. 10-0888

1/4 Laib (2 x 2,3 kg) Art.-Nr. 10-0657



PUSTERTALER KLASSIK

Südtirol (50 %)

Nach alter Sennentradition im Pustertal (Südtirol) hergestellt. Aromatisch und angenehme Konsistenz. **2 Monate** gereift.

Kuhmilch -L aromatisch

1/1 Laib (1 x 9,0 kg) Art.-Nr. 10-0805

1/2 Laib (1 x 4,5 kg) Art.-Nr. 10-1597

1/4 Laib (2 x 2,2 kg) Art.-Nr. 10-1522



ALTA BADIA

Südtirol (50 %)

Aus südtiroler Bergmilch. **6 Monate** gereift. Angenehme feste Konsistenz.

Rustikal mit unverwechselbarem Geschmack.

Kuhmilch -L kräftig

1/1 Laib (1 x 8,5 kg) Art.-Nr. 01-0630

1/2 Laib (1 x 4,5 kg) Art.-Nr. 01-0625



DOLOMIT

Südtirol (50 %)

Mindestens **8 Monate** gereifter Hartkäse aus Südtirol. Vollmundig, mit malzigen Röstnoten. Mit vereinzelt Reifekristallen im Teig.

Kuhmilch -L pikant

1/1 Laib (1 x 9,0 kg) Art.-Nr. 01-0645

1/2 Laib (1 x 4,5 kg) Art.-Nr. 01-0647



DOLOMITENKÖNIG

Südtirol (45 %)

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

Interessanter Käsetyp. Neue Aufmachung.

Kuhmilch -L aromatisch

1/1 Laib (1 x 9,0 kg) Art.-Nr. 14-0620

1/2 Laib (1 x 4,5 kg) Art.-Nr. 14-0624

1/4 Laib (2 x 2,2 kg) Art.-Nr. 14-0621



SCHWARZENSTEIN

Südtirol (50 %)

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

Kuhmilch -L pikant

1/1 Laib (1 x 9,0 kg) Art.-Nr. 01-0653 -V-

1/2 Laib (1 x 4,5 kg) Art.-Nr. 01-0649



MERANER WEINKÄSE

Südtirol (Inhalt: 1 x 2,0 kg 50 %)
 Käse und Wein aus Südtirol formen diese Spezialität. Rinde mit Gewürzen und Rotwein gepflegt, **6 Wochen** gereift. Schimmelbildung möglich!
 Kuhmilch -L Art.-Nr. 14-0629 **aromatisch**



PFEFFERKÄSE SÜDTIROL

Südtirol (Inhalt: 1 x 2,4 kg 45 %)
 Dieser Käse animiert zum Verzehr: Pfeffer von außen und innen, südtiroler Käsekultur, **4 Wochen** gereift, pikantes Erlebnis.
 Kuhmilch -L Art.-Nr. 14-0641 **pikant**



KRÄUTERHEXE

Südtirol (Inhalt: 1 x 2,4 kg 45 %)
 Der Käse wird mit Kräutern verfeinert. Die Rinde ist mit Kräutern und Blumen dekoriert, geschmeidiger Teig. **1 Monat** gereift.
 Kuhmilch -L Art.-Nr. 14-0643 **pikant**



ORTLER

Südtirol (Inhalt: 1 x 2,5 kg 50 %)
 Eine Spitzenqualität aus Südtirol. **2 Monate** gereift. Nach dem höchsten Berg benannt. Interessanter Käsetyp. Neue Aufmachung.
 Kuhmilch -L Art.-Nr. 10-0845 **aromatisch**



BELA BADIA BUTTERKÄSE

Südtirol (Inhalt: 1 x 2,5 kg 50 %)
 Mindestens **1 Monat** gereifter Schnittkäse mit mild-frischem Aroma und buttriger Note. Weich und geschmeidige Konsistenz.
 Kuhmilch -L Art.-Nr. 11-0632 **mild**



DER LEICHTE SÜDTIROLER

Südtirol (31 %)
Nach alpenländischer Tradition gekäst.
Etikett: Historisches Schlanders/Südtirol
Mit wenig Fett. **6 Wochen** sorgfältig gereift.

Kuhmilch -L

1/2 Laib (1 x 4,5 kg) Art.-Nr. 10-0871

1/4 Laib (2 x 2,3 kg) Art.-Nr. 10-0874

mild



MARIENBERGER 1/2 LB.

Südtirol (Inhalt: 1 x 4,5 kg 50 %)
Mindestens **1 Monat** gereifter Schnittkäse.
Benannt nach einem berühmten Kloster im
Südtirol. Aromatischer Geschmack.

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



VINSCHGER

Vinschgau/Südtirol (Inhalt: 1 x 9,0 kg 50 %)
Von Österreich über den "Reschen" nach Meran:
Es geht durchs Vinschgau, dem Apfeltal. So
schmeckt dieser Schnittkäse auch. **3 Mon.** gereift.

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



KASTELRUTHER SPATZENKÄSE

Südtirol (Inhalt: 1 x 9,0 kg 50 %)
Die weltberühmten "Kastelruther Spatzen",
eine Gesangsgruppe von der Seiser Alm, besingen
diesen Käse in höchsten Tönen. **2 Monate** gereift.

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



MILA PRE-PACK



KRÄUTERHEXE

Südtirol (Inhalt: 8 x 150 g 45 %)
Der Käse wird mit Kräutern verfeinert, die Rinde mit Kräutern und Blumen aus Südtirol dekoriert, geschmeidiger Teig. **1 Monat** gereift.

Kuhmilch -L Art.-Nr. 0655 pikant



SÜDTIROLER PFEFFERKÄSE

Südtirol (Inhalt: 8 x 150 g 45 %)
Der Käse animiert zum Verzehr: Pfeffer außen und innen, südtiroler Käsekultur, **1 Monat** gereift, pikantes Erlebnis.

Kuhmilch -L Art.-Nr. 0656 pikant



ALTA BADIA

Südtirol (Inhalt: 8 x 150 g 50 %)
Aus südtiroler Bergmilch. **6 Monate** gereift.
Angenehme, feste Konsistenz.
Rustikal mit unverwechselbarem Geschmack.

Kuhmilch -L Art.-Nr. 0654 kräftig



STILFSER DOP

Südtirol (Inhalt: 8 x 150 g 50 %)
Aromatisch, schnittfest, geschmeidiger und feinschmelzender Teig. Benannt nach dem Dorf seines Ursprungs, Stils in Südtirol **2 Monate** gereift.

Kuhmilch -L Art.-Nr. 0650 aromatisch



DOLOMITENKÖNIG

Südtirol (Inhalt: 8 x 150 g 45 %)
Eine Spitzenqualität aus Südtirol. **2 Monate** gereift. Nach dem höchsten Bergmassiv benannt
Interessanter Käsetyp. Neue Aufmachung.

Kuhmilch -L Art.-Nr. 0652 aromatisch



PUSTERTALER

Südtirol (Inhalt: 8 x 150 g 50 %)
Aus naturbelassener Milch von den Bergbauernhöfen des Pustertales gekäst. Angenehmes Aroma und geschmeidiger Teig. **2 Monate** gereift.

Kuhmilch -L Art.-Nr. 0651 aromatisch

MILA PRE-PACK



DOLOMIT

Südtirol (Inhalt: 8 x 150 g 50%)

Angenehm cremiger Schmelz am Gaumen.
In rustikaler Rinde **8 Monate** perfekt gereift.
Der „Dolomit“-ein südtiroler Goldstück.

Kuhmilch **-L**

Art.-Nr. 0664

pikant



SCHWARZENSTEIN

Südtirol (Inhalt: 8 x 150 g 50%)

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

Kuhmilch **-L**

Art.-Nr. 0658

pikant



MASCARPONE

Südtirol (Inhalt: 6 x 250 g 60%)

Ein cremiger Frischkäse, dessen Name aus dem lombardischen „Mascherpa“ stammt.
Ideal für italienische Süßspeisen.

Kuhmilch Art.-Nr. 78-0819

mild

6 x 250 g Art.-Nr. 78-0819

6 x 500 g Art.-Nr. 78-0820

1 x 2,0 kg Art.-Nr. 78-0840 **-V-**

HART- UND SCHNITTKÄSE



CAPRA SARDA

Sardinien (Inhalt: 2 x 3,0 kg 49 %)
 Man schmeckt noch die ätherischen Öle der Kräuter aus dem Hinterland Sardiniens, auf denen die Ziegen grasen. **6 Monate** gereift.
 Ziegenmilch Art.-Nr. 01-1573 **pikant**



TORREGIO

Lombardei (Inhalt: 1 x 1,5 kg 56 %)
 Er reift **5 Monate** auf Holzbohlen in Kellern und ist innen frisch-säuerlich und weich am Rand mit einem einzigartigen, angenehmen Geruch.
 Kuhmilch Art.-Nr. 10-0841 **-V- kräftig**



GINEPRINA SCALENGHESE

Piemont (Inhalt: 1 x 5,0 kg 55 %)
 Mindestens **10 Wochen** gereifter Schnittkäse aus Kuhrohmilch mit Wacholderbeeren Gewürz verfeinert. Intensiver Geschmack.
 Kuhrohmilch **-L** Art.-Nr. 14-0914 **pikant**



TOMA DOLCE CAPRA

Piemont (Inhalt: 1 x 5,0 kg 50 %)
 Mindestens **10 Wochen** gereifter Schnittkäse aus Ziegenrohmilch mit Naturrinde. Sehr vollmundiger Geschmack, feste Konsistenz.
 Ziegenrohmilch **-L** Art.-Nr. 10-0911 **pikant**



BEL PAESE

Lombardei (Inhalt: 2 x 2,5 kg 50 %)
 Der seit Jahrzehnten bekannteste Butterkäse aus Italien mit einer mild-säuerlichen Geschmacksnote.
4 Wochen gereift.
 Kuhmilch Art.-Nr. 35-0848 **mild**

OCCELLI

NEU im Sortiment:

BEPPINO OCCELLI®



i sapori dell'eccellenza

Seit 1976 stellt Beppino Occelli authentische und unnachahmliche Käse-Delikatessen her. Am Fuße der Seealpen, im noch vollständig bergigen Gebiet, liegen in einer Höhe zwischen 600 bis 1500 m die Ländereien (Almen, Wiesen, Felder, Wälder und Ställe) des landwirtschaftlichen Betriebs.

Aufgrund seiner natürlichen Eigenschaften ist der schöne Ort Valcasotto seit jeher der beste Ort zur Reifung der besonderen Käsesorten.



BURRO OCCELLI

Piemont (Inhalt: 12 x 125 g 82 %)

Butter aus frischer Sahne von Hand
geformt. Aroma von frisch gemolkener
Milch mit zart-süßem Mandelgeschmack.

Kuhmilch

Art.-Nr. 1626 -V-

mild

OCCELLI



OCCELLI AL BAROLO 1/4 LB.
 Piemont (Inhalt: 2 x 1,9 kg 48 %)
 Mindestens **7 Monate** reift dieser Hartkäse in Weintrestern, angereichert mit Barolo Wein DOCG. Intensiv-aromatisch im Geschmack.
 Kuh- & Schafmilch Art.-Nr. 01-4511 -V- **aromatisch**



VALCASOTTO 1/4 LB.
 Piemont (Inhalt: 1 x 1,8 kg 47 %)
 Mindestens **3 Monate** gereifter italienischer Schnittkäse. Mild-buttriger Geschmack, elastische Konsistenz.
 Kuhmilch Art.-Nr. 10-4528 -V- **mild**



OCCELLI FIENO MAGGENGO 1/4 LB.
 Piemont (Inhalt: 2 x 1,7 kg 57 %)
 Dieser Hartkäse wird in Frühlingsheu eingehüllt, wodurch er das Aroma & den Duft der Alpenblumen erhält. Reift mindestens **5 Monate**.
 Kuhmilch Art.-Nr. 14-4513 -V- **mild**



BIANCO DI LANGA TARTUFO 1/4 LB
 Piemont (Inhalt: 1 x 1,7 kg 46 %)
 Mindestens **15 Tage** gereifter cremiger Weichkäse mit Sommertrüffeln verfeinert, die ihm einen einzigartigen Geschmack verleihen.
 Kuh & Ziegenmilch Art.-Nr. 58-4508 -V- **aromatisch**



ROBIOLA „OCCELLI“ MINI
 Piemont (Inhalt: 4 x 120 g 50 %)
 Mindestens **7 Tage** gereifter Weichkäse mit weißer Schimmelrinde. Weich-cremige Struktur, mild im Geschmack.
 Kuhmilch Art.-Nr. 20-4507 -V- **mild**



TUMA DEL TRIFULAU MINI
 Piemont (Inhalt: 4 x 120 g 52 %)
 Mindestens **7 Tage** gereifter cremiger Weichkäse mit Sommertrüffeln verfeinert. Harmonischer, ausgewogener Geschmack.
 Kuhmilch Art.-Nr. 38-4510 -V- **pikant**

PROVOLONE

Aufbaumöglichkeiten

Außerhalb der Kühlung platzierbar.
Für die Platzierungshilfe sprechen Sie
uns gerne an.



Genuss hängt in der Luft

Die Käsegruppe „Pasta Filata“ wurde erst 1999 eingeführt und umfasst im wesentlichen die Mozzarella und Provolone. Es ist ein „gebrühter Knetkäse mit gezogenem Teig“.

Der Käsebruch wird grob geschnitten und bleibt ca. 4 Stunden liegen, bis sich eine faserige Struktur gebildet hat.

Dann wird der Bruch in einer Art „Mixer“ zerkleinert und in heißem Wasser geknetet, bis sich eine elastische, formbare Masse ergibt.

Die Masse wird in eine längliche Form gezogen, mit Schnüren umgeben und in ein Salzbad gelegt. Danach ist die Provolone an Schnüren zum Reifen aufgehängt und wird teils noch mit Wachs umgeben.

Im frischen Teig erkennt man noch die Struktur des Knetvorgangs, der mit zunehmendem Alter (reift bis zu 12 Monaten) immer mehr verschwindet.

PROVOLONE



PROVOLONE DOLCE KUGEL

Venetien (Inhalt: 1 x 1,5 kg 44 %)

Mindestens **2 Monate** gereifter italienischer Pasta Filata Käse in Kugelform.

Fester, leicht elastischer Teig.

Kuhmilch -L Art.-Nr. 61-2055 **aromatisch**



PROVOLONE SALAMI

Venetien (Inhalt: 1 x 1,0 kg 50 %)

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

Kuhmilch Art.-Nr. 61-0878 **aromatisch**



PROVOLONE VALP. PICANTE DOP

Venetien (Inhalt: 1 x 10,0 kg 44 %)

Mindestens **1 Monat** gereifter italienischer Pasta Filata Käse.

Vollmundiger Geschmack, leicht elastischer Teig.

Kuhmilch Art.-Nr. 61-0917 **aromatisch**



PROVOLONE GIGANTE DOP

Venetien (Inhalt: 1 x 30,0 kg 44 %)

VERKAUF ÜBER SCHNEIDETISCH MÖGLICH!

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

Dazu ein robuster, vollmundiger Rotwein.

Kuhmilch Art.-Nr. 61-0830 **aromatisch**



PROVOLONE PRE-PACK



PROVOLONE VALPADANA PIC. **DOP**

Venetien (Inhalt: **6 x 200 g** 44 %)
Die Käsemasse wird bei der Herstellung geknetet und erhält dadurch seine Teigstruktur.

Eine Italienische Spezialität. **3 Monate** gereift.

Kuhmilch **-L** Art.-Nr. 2057 **aromatisch**



PROVOLONE VALPADANA PIC. **DOP**

Venetien (Inhalt: **12 x 200 g** 44 %)
Die Käsemasse wird bei der Herstellung geknetet und erhält dadurch seine Teig-Struktur.

Italienische Spezialität. **3 Monate** gereift.

Kuhmilch Art.-Nr. 2056 **aromatisch**



PROVOLONE DOLCE **DOP**

Venetien (Inhalt: **5 x 200 g** 44 %)
Mindestens **1 Monat** gereifter italienischer Pasta Filata Käse. Fester, elastischer Teig. Milder Geschmack.

Kuhmilch **-L** Art.-Nr. 2061 **mild**



PROVOLONE DOLCE **DOP**

Venetien (Inhalt: **10 x 200 g** 44 %)
Mindestens **1 Monat** gereifter italienischer Pasta Filata Käse. Fester, elastischer Teig. Milder Geschmack.

Kuhmilch **-L** Art.-Nr. 2047 **mild**



PROVOLONE DOLCE KERAMIK **DOP**

Venetien (Inhalt: **6 x 200 g** 44 %)
Mindestens **10 Tage** gereifter Pasta Filata Käse in der Keramikschale. Für Grill & Ofen geeignet. Mild und schmelzfähig.

Kuhmilch **-L** Art.-Nr. 2081 **mild**



SCAMORZA



SCAMORZA GERÄUCHERT

Molise (Inhalt: 1 x 1,0 kg 45 %)
Elastische Struktur durch Überbrühen der Käsemasse bei der Produktion. Geräucherter Pasta Filata Käse mit Band für die Theke.
Kuhmilch Art.-Nr. 61-4642

pikant



SCAMORZA GERÄUCHERT

Abruzzen (Inhalt: 1 x 2 á 300 g 44 %)
Elastische Struktur durch Überbrühen der Käsemasse bei der Produktion. Geräucherter Pasta Filata Käse aus den Abruzzen.
Kuhmilch Art.-Nr. 61-4640

pikant



SCAMORZA GERÄUCHERT 2 X 170 G

Molise (Inhalt: 4 x 340 g 45 %)
Elastische Struktur durch Überbrühen der Käsemasse bei der Produktion.
Geräucherter Pasta Filata Käse mit Band.
Kuhmilch Art.-Nr. 4643 -V-

pikant



SCAMORZA GERÄUCHERT

Venetien (Inhalt: 8 x 250 g 44 %)
Italienischer, geräucherter Pasta filata Käse. Typische Birnenform, aromatischer Geschmack, elastischer Teig.
Kuhmilch -L Art.-Nr. 2059

aromatisch



SCAMORZA GERÄUCHERT MINI

Apulien (Inhalt: 8 x 120 g 41 %)
Geräucherter Pasta Filata Käse aus Apulien. Mini-Kugeln. Elastische Struktur durch Überbrühen der Käsemasse.
Kuhmilch Art.-Nr. 1907

aromatisch

MOZZARELLA



MOZZARELL. BUFALA KIRSCH DOP
 Kampanien (Inhalt: 1 x 1,0 kg 52 %)
 Er wurde schon im 13. Jahrhundert erwähnt.
 In Süditalien ist er in der Küche unentbehrlich,
 angenehm säuerlich und erfrischend.
 Büffelmilch Art.-Nr. 62-0875 -V- aromatisch



MOZZARELLA BUFALA 5 X 200 G DOP
 Kampanien (Inhalt: 1 x 1,0 kg 52 %)
 Büffelmozzarella, als DOP-Bezeichnung:
 Mozzarella di Bufala Campana-ital. Pasta Filata
 Käse. Säuerlich und erfrischend.
 Büffelmilch Art.-Nr. 62-1518 mild



MOZZARELLA DI BUFALA DOP
 Kampanien (Inhalt: 8 x 125 g 52 %)
 Büffelmozzarella, als DOP-Bezeichnung:
 Mozzarella di Bufala Campana-ital. Pasta Filata
 Käse. Säuerlich und erfrischend.
 Büffelmilch Art.-Nr. 1521 -V- mild



MOZZARELLA DI BUFALA DOP
 Kampanien (Inhalt: 8 x 125 g 52 %)
 Original ital. Mozzarella aus wertvoller pas-
 teurisierter Büffelmilch. Ein fester Bestandteil
 der ital. Küche, zum Salat oder mit Basilikum.
 Büffelmilch Art.-Nr. 0869 aromatisch



IT-BIO-007
 Italienische Landwirtschaft

BIO MOZZARELLA DI BUFALA DOP
 Kampanien (Inhalt: 8 x 125 g 52 %)
 Büffelmozzarella in Salzlake, in Bio-Qualität.
 Passt zu Tomaten und Basilikum auf Pizza und
 Ofengerichten.
 Büffelmilch Art.-Nr. 1523 -V- mild

BURRATA



BURRATA IN LAKE LOSE

Apulien (Inhalt: 1 x 125 g 60 %)
Mit Sahne und Mozzarella-Stückchen gefüllter
Pasta Filata aus Italien.
Besonders cremig im Geschmack.
Kuhmilch Art.-Nr. 62-1945 -V- mild



BURRATA IM GRÜNEN BLATT

Apulien (Inhalt: 5 x 200 g 60 %)
Mozzarella gefüllt mit "Lucini" = Sahne
und Mozzarella-Stückchen und zur Kugel
geformt. Buttrig-cremiger Genuss.
Kuhmilch Art.-Nr. 1947 mild



BURRATA

Apulien (Inhalt: 6 x 100 g 53 %)
Mit Sahne und Mozzarella-Stückchen
gefüllter Pasta Filata aus Italien.
Besonders cremig im Geschmack.
Kuhmilch Art.-Nr. 1900 mild



BURRATINA 4 X 50 G

Apulien (Inhalt: 5 x 200g 60 %)
Mit Sahne und Mozzarella-Stückchen
gefüllter Pasta Filata aus Italien.
In praktischen 50 g Kugeln.
Kuhmilch Art.-Nr. 1946 mild



CREMONESI



Gegründet vor mehr als fünfzig Jahren von Elio Cremonesi und dank des Engagements seiner Kinder und Enkelkinder weitergeführt. Ein Familienunternehmen, das seine Wurzeln bewahrt hat und seine Leidenschaft für die Milchtradition bewahren konnte, immer mit Blick auf die Zukunft und Innovation.

Cremonesi Elio srl ist zu einem Referenzunternehmen für viele Kunden in Italien und auf der ganzen Welt geworden.

Leidenschaft für die Kunst der Käseherstellung, die die ältesten Rezepte aufgreift und sie in einem modernen Stil neu interpretiert. Die ständige Suche nach Lösungen, die den Geschmack der Tradition in den Vordergrund stellen. Die Produkte werden in den Labors veredelt, portioniert und aufbereitet, um den Kundenwünschen gerecht zu werden.



CAMEMBERT DI BUFALA

Lombardei (Inhalt: 1 x 500 g 67 %)
Mindestens **2 Wochen** gereifter Weichkäse aus
100% Büffelmilch und dünner Weißschimmelrinde.
Mild-süßlicher Geschmack. Cremig.
Büffelmilch Art.-Nr. 0779 / 0776

mild



CAMEMBERT DI BUFALA

Lombardei (Inhalt: 5 x 180 g 67 %)
Mindestens **2 Wochen** gereifter Weichkäse aus
100% Büffelmilch und dünner Weißschimmelrinde.
Mild-süßlicher Geschmack. Cremig.
Büffelmilch Art.-Nr. 0777

mild

CREMONESI



CAMEMB. DI BUFALA PISTAZIEN
 Lombardei (Inhalt: 4 x 280 g 67 %)
 Mindestens **2 Wochen** gereifter Weichkäse aus
 Büffelmilch mit Pistazien verfeinert. Cremige
 Konsistenz, vollmundiger Geschmack.
 Büffelmilch Art.-Nr. 41-0828 **aromatisch**



CAMEMB. DI BUFALA SCHNITTLAU.
 Lombardei (Inhalt: 4 x 280 g 67 %)
 Mindestens **2 Wochen** gereifter Weichkäse aus
 Büffelmilch mit Schnittlauch verfeinert.
 Cremiger Teig, aromatischer Geschmack.
 Büffelmilch Art.-Nr. 41-0835 **aromatisch**



CAMEMBERT DI BUFALA ALLE NOCI
 Lombardei (Inhalt: 4 x 280 g 67 %)
 Mindestens **2 Wochen** gereifter Weichkäse
 aus Büffelmilch mit Walnüssen verfeinert.
 Cremige Konsistenz, vollmundiger Geschmack.
 Büffelmilch Art.-Nr. 0833 **-V-** **aromatisch**



CAMEMB. DI BUFALA TRÜFFEL
 Lombardei (Inhalt: 4 x 280 g 67 %)
 Mindestens **2 Wochen** gereifter Weichkäse aus
 Büffelmilch mit Trüffel verfeinert. Cremige
 Konsistenz, vollmundiger Geschmack.
 Büffelmilch Art.-Nr. 41-0838 **aromatisch**



CREMONESI



TUMA DEL CICCIDI PAGLIA

Piemont (Inhalt: 8 x 200 g 42 %)
Cremiger Weichkäse mit Weißschimmel aus dem Piemont. Geschmeidiger Käseteig und milder Geschmack. Mindestens **10 Tage** gereift.
Kuhmilch Art.-Nr. 0868

mild



CAPRABELLA

Lombardei (Inhalt: 4 x 280 g 60 %)
Mindestens **3 Tage** gereifter Weichkäse aus Kuh & Ziegenmilch mit weißer Schimmelrinde. Aromatischer Geschmack, cremiger Teig.
Kuh-/Ziegenmilch Art.-Nr. 0781 -V-



ROBIOLA LA MORBIDA

Lombardei (Inhalt: 4 x 300 g 60 %)
Weichkäse mit weißer Schimmelrinde. Cremige Konsistenz. Mindestens **10 Tage** gereift
Kuhmilch Art.-Nr. 0782

mild



BIANCO DI CAPRA CREMONESI

Lombardei (Inhalt: 4 x 280 g 60 %)
15 Tage gereifter Weichkäse aus Ziegenmilch mit weißer Schimmelrinde. Fein-aromatischer Geschmack, cremiger Teig.
Ziegenmilch Art.-Nr. 0780

mild



CREMONESI



VERDE DI BUFALA

Lombardei (Inhalt: 1 x 3,0 kg 55 %)
 Mindestens **6 Wochen** gereifter Schnittkäse aus
 Büffelmilch mit Blauschimmel.

Pikanter Geschmack, geschmeidige Konsistenz.

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



VERDE DI CAPRA

Lombardei (Inhalt: 1 x 3,0 kg 46 %)
2 Monate gereifter Ziegenweichkäse mit
 Blauschimmel. Eine Art Löffelgorgonzola

aus Ziegenmilch - einfach herauslöfeln.

Ziegenmilch Art.-Nr. 42-0883 pikant



STRACCO DI CAPRA

Lombardei (Inhalt: 2 x 1,7 kg 45 %)

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

Ziegenmilch Art.-Nr. 34-0867 pikant



BUFALOTTO

Lombardei (Inhalt: 1 x 2,0 kg 55 %)

Traditionell hergestellter Weichkäse aus
 Büffelmilch. Gewaschene Rinde mit leicht
 grau-grünem Schimmel. **2 Monate** gereift.

Büffelmilch Art.-Nr. 57-0882 -V- pikant



SALVA CREMASCO DOP

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

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

Kuhmilch Art.-Nr. 10-0862 pikant



FONTAL CREMONESI

Lombardei (45 %)

Ein beliebter Käse aus der Lombardei.

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

Kuhmilch aromatisch

1/4 Laib (Inhalt: 1 x 3,0 kg) Art.-Nr. 09-0852

1/1 Laib (Inhalt: 1 x 12,0 kg) Art.-Nr. 09-0865

WEICKÄSE AUS DEM PIEMONTE



LA TUR

Piemont (Inhalt: 6 x 200 g 56 %)
 Ein Weickäse aus 3 Milchsorten. Das Mischverhältnis beträgt ca. 61 % Kuhmilch, 32 % Schafsmilch und 7 % Ziegenmilch.
 Kuh/Schaf/Ziege Art.-Nr. 49-2067 **aromatisch**



CRAVANZINA

Piemont (Inhalt: 4 x 200 g 57 %)
 Zarte strohgelbe Masse und weiße Rinde. Pro Packung 4 flache Käse. Wohlgeschmeckend, camembert-artig. **3 Wochen** gereift.
 Kuh-/Schafmilch Art.-Nr. 49-2120 **aromatisch**



ROCCHETTA

Piemont (Inhalt: 6 x 300 g 61 %)
 Leicht strohgelbe, strukturierte Oberfläche mit cremiger Masse und rundem, delikatem Geschmack.
 Kuh/Schaf/Ziege Art.-Nr. 49-2119 **aromatisch**



ROBIOLA BOSINA

Piemont (Inhalt: 4 x 270 g 57 %)
 Leicht strohgelbe Farbe mit strukturierter Oberfläche. Praktisch durch die quadratische Form, reich an Aromen.
 Kuh-/Schafmilch Art.-Nr. 49-2116 **mild**



BRUNET ALTA LANGA

Piemont (Inhalt: 6 x 280 g 56 %)
 Italienischer Weickäse aus dem Piemont mit strohgelber Farbe und einer cremigen Oberfläche, fein und schmackhaft. **1 Woche** gereift.
 Ziegenmilch Art.-Nr. 49-2126 **aromatisch**



DOLCETOMA

Piemont (Inhalt: 1 x 1,2 kg 53 %)
 Italienischer Ziegenweickäse mit Asche bestäubt, geschmeidiger Teig.
15 Tage gereift.
 Ziegenmilch Art.-Nr. 48-6341 -V- **aromatisch**

WEICKÄSE AUS DEM PIEMONTE



REGINELLA DELLE LANGHE

Piemont (Inhalt: 6 x 280 g 67 %)
Mindestens **1 Woche** gereifter Weickäse
aus Kuh- und Schafsmilch.
Cremiger Teig, zarter, leicht süßer Geschmack.
Kuh- und Schafmilch Art.-Nr. 49-4761 **aromatisch**



CAPRIS TRE LATTI

Piemont (Inhalt: 6 x 200 g 55 %)
Mindestens **1 Woche** gereifter Weickäse
aus Kuh- Ziegen- und Schafsmilch.
Cremiger Teig, delikater und süßer Geschmack.
Kuh-,Ziegen-,Schafm. Art.-Nr. 49-4762 **aromatisch**



ROBIOLA TRELANGHE

Piemont (Inhalt: 6 x 280 g 55 %)
Mindestens **1 Woche** gereifter Weickäse
aus Kuh-, Ziegen- und Schafsmilch.
Cremiger Teig, feiner, vollmundiger Geschmack.
Kuh/Ziege/Schaf Art.-Nr. 49-4763 **aromatisch**



PAGLIA CONTADINA

Piemont (Inhalt: 4 x 300 g 55%)
6 bis 10 Tage gereifter italienischer Weickäse
mit herzhaftem, duftendem Geschmack.
Cremige Konsistenz.
Kuhmilch **-L** Art.-Nr. 49-0904 **aromatisch**



WEICHKÄSE AUS DER LOMBARDEI



CAMEMBERT DI BUFALA

Lombardei (Inhalt: 4 x 300 g 60 %)
 Traditionell hergestellter Camembert aus
 Büffelmilch. Cremiger Teig. Handwerkliche
 Käsekunst auf höchstem Niveau. **12 Tage** gereift.
 Büffelmilch Art.-Nr. 57-1398 **aromatisch**



CAMEMBERT DI BUFALA

Lombardei (Inhalt: 5 x 150 g 60 %)
 Traditionell hergestellter Camembert aus
 Büffelmilch. Cremiger Teig. Handwerkliche
 Käsekunst auf höchstem Niveau. **15 Tage** gereift.
 Büffelmilch Art.-Nr. 1395 **aromatisch**



CBT. DI BUFALA MIT TRÜFFEL

Lombardei (Inhalt: 6 x 150 g 60 %)
 Traditionell hergestellter Camembert aus
 Büffelmilch mit edlem Trüffel verfeinert.
 Mindestens **10 Tage** gereift.
 Büffelmilch Art.-Nr. 1393 **aromatisch**



BIO CAMEMBERT DI BUFALA

Lombardei (Inhalt: 4 x 250 g 60 %)
 Handwerkliche Käsekunst auf höchstem Niveau.
 Traditionell hergestellter Camembert aus
 Bio Büffelmilch. **10 Tage** gereift.
 Büffelmilch Art.-Nr. 58-1392 **aromatisch**



IT-BIO-012
 Italienische Landwirtschaft



ITAL. KUHMILCH-CAMEMBERT

Lombardei (Inhalt: 4 x 250 g 60 %)
 Handwerkliche Käsekunst auf höchstem Niveau.
 Traditionell hergestellter Camembert aus Kuhmilch.
15 Tage gereift.
 Kuhmilch Art.-Nr. 49-1383 **aromatisch**



ITAL. ZIEGENMILCH-CAMEMBERT

Lombardei (Inhalt: 4 x 250 g 60 %)
 Handwerkliche Käsekunst auf höchstem Niveau.
 Traditionell hergestellter Camembert aus
 Ziegenmilch. Intensiv aromatischer Geschmack.
 Ziegenmilch Art.-Nr. 49-1382 **aromatisch**

WEICHKÄSE AUS DER LOMBARDEI



BERGAMINO DI BUFALA

Lombardei (Inhalt: 1 x 2,0 kg 60 %)
Büffelweichkäse mit Weißschimmel und einem cremigen Teig. Quadratische Form typisch für die Täler des ital. Bergamino. **2 Wochen** gereift.

Büffelmilch Art.-Nr. 57-1376 **aromatisch**



ZIEGEN-BERGAMINO

Lombardei (Inhalt: 1 x 2,0 kg 60 %)
Ziegenweichkäse mit Weißschimmel und einem cremigen Teig. Quadratische Form typisch für die Täler des italienischen Bergamino. **2 Wochen** gereift.

Ziegenmilch Art.-Nr. 48-1379 **aromatisch**



AFFINIERTE KÄSE



CHOCO 21

Venetien (Inhalt: 1 x 2,5 kg 50 %)
Ein Blauschimmelkäse, der mit Schokoladenlikör
verfeinert und mit Schokochips und Kakaopuder
ummantelt ist. **2 Monate** gereift.

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



BLUE AFFINATO

Lombardei (Inhalt: 1 x 2,0 kg 54 %)
Dieser Edelschmelzkäse reift **6 Wochen** in einem
Rosinentrester eines Dessertweins Siziliens.
(Passito di Pantelleria DOP)

Kuhmilch Art.-Nr. 42-0839 -V- kräftig



CREMOSO AL TARTUFO

Venetien (Inhalt: 1 x 5,5 kg 48 %)
Mindestens **3 Monate** gereifter Weichkäse mit
Blauschimmel und Sommertrüffel. Cremige
Konsistenz und pikanter Geschmack.

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



CREMOSO AL PISTACCHIO

Venetien (Inhalt: 1 x 1,8 kg 48 %)
Mindestens **2 Monate** gereifte Käsezubereitung
aus Weichkäse mit Edelschmelzkulturen,
mit Pistazien. Cremige Konsistenz.

Kuhmilch Art.-Nr. 42-2407 -V- aromatisch



CREMOSO AL PROSECCO ROSÉ

Venetien (Inhalt: 1 x 1,8 kg 48 %)
Mindestens **2 Monate** gereifte Käsezubereitung
aus Weichkäse mit Edelschmelzkulturen,
mit Prosecco Rosé. Cremige Konsistenz.

Kuhmilch Art.-Nr. 42-2413 -V- aromatisch

TALEGGIO

Taleggio - Ein traditioneller italienischer Käse

Taleggio stammt aus „seinem“ Tal, dem Val Taleggio in der Provinz Bergamo, heute eine grüne Oase im Herzen des „Parco delle Orobie“, reich an Wiesen und Alpenweiden, auf denen im Sommer die Kühe bis auf 2000 m grasen. Er darf nur nach besonderen Verarbeitungsmethoden (DOP) hergestellt werden. Die 25 - 50 Tage dauernde Reifung findet in Räumen statt, die eine Temperatur zwischen 3 und 8 Grad Celsius sowie eine Luftfeuchtigkeit von 85 - 90 % besitzen. Die Rinde ist stroghelb und die unregelmäßige grau-grüne Schimmelbildung istz normal. Das innere erscheint kompakt, brüchig und weiß. Schimmelbildung ist normal und ein Qualitätsmerkmal. Der Teig ist speckig und hat einen cremig intensiven Geschmack. Taleggio eignet sich auch sehr gut zum überbacken oder zum Raclette.



TALEGGIO



TALEGGIO "VERO" DOP

Lombardei (Inhalt: 1 x 2,2 kg 48 %)
 Durch die längere Reifung ausgesuchter Käse,
 die Spitzenqualität von Taleggio. **6 Wochen** gereift.
 Deshalb „Vero“ genannt.
 Kuhmilch Art.-Nr. 69-0854 **aromatisch**

TALEGGIO DOP

Lombardei (Inhalt: 2 x 2,0 kg 48 %)
 Weiche, dünne, rosafarbene Rinde mit Spuren von
 grauem und salbeigrünem Schimmel sind normal.
 Er wird seit 1200 produziert. **6 Wochen** gereift.
 Kuhmilch Art.-Nr. 69-0849 **pikant**



TALEGGIO 1/2 LB. DOP

Lombardei (Inhalt: 2 x 1,1 kg 48 %)
 Weiche, dünne, rosafarbene Rinde mit Spuren
 von grauem und salbeigrünem Schimmel sind
 normal. Uralte Käsesorte. **4 Wochen** gereift.
 Kuhmilch Art.-Nr. 69-0851 **pikant**

TALEGGIO DOP

Lombardei (Inhalt: 4 x 200 g 48 %)
 Käse mit Rotschmier-Kulturen, der in Grotten reift,
 mit einer kompakten Konsistenz. Die Schimmel-
 bildung auf der Rinde ist normal. **5 Wochen** gereift.
 Kuhmilch Art.-Nr. 0826 **aromatisch**



IT-BIO-014
 Italienische Landwirtschaft

BIO TALEGGIO DOP

Lombardei (Inhalt: 4 x 200 g 48 %)
 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. 0892 **aromatisch**

GORGONZOLA

Einer der bekanntesten italienischen Käse, benannt nach dem Ort „Gorgonzola“.
In unterschiedlichen Qualitäten von ca. 60 Betrieben produziert. „Dolce“ = weiche Ware,
„Naturale“ = 3% mehr Salz, länger gelagert, feste Ware, reifungsaktiver Schimmel.
Die Entdeckung des „Gorgonzola“ wird einem lombardischen Wirt zugeschrieben,
der versuchte, einige verschimmelte Weichkäseleibe (Stracchino) den auf der Durchreise
befindlichen Gästen als besondere „Spezialität“ zu servieren.
Anstatt sich darüber aufzuregen, priesen diese jedoch den ausgezeichneten Geschmack jenes
eizigartigen Käses und besiegelten somit die Geburt und den Erfolg des ersten Edelpilzkäses.
Eine andere Legende besagt, dass ein Käser den Bruch erst am nächsten Tag verarbeitete und
ein Käse mit grün geädertem Teig entstand.



GORGONZOLA



LÖFFEL-GORGONZOLA DOP

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



LÖFFEL-GORG.RISERVA 1/2 LB. DOP

Piemont (Inhalt: 1 x 6,0 kg 48 %)
 Einer der bekanntesten, italienischen Edelpilzkäse. Sehr weich und cremig mit einer süßen Note. Perfekt zum Löffeln.
 Kuhmilch Art.-Nr. 42-0746 pikant



LÖFFEL-GORG.RISERVA 1/8 LB. DOP

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



LÖFFEL-GORGONZOLA 1/8 LB. DOP

Piemont (Inhalt: 4 x 1,5 kg 48 %)
 Einer der bekanntesten, italienischen Edelpilzkäse. Sehr weich und cremig mit einer süßen Note. Perfekt zum Löffeln; ohne Rinde. Mind. 7 Wochen gereift.
 Kuhmilch -L Art.-Nr. 42-0749 -V- pikant



GORG. ERBORINATO 1/8 LB. DOP

Piemont (Inhalt: 4 x 1,5 kg 48 %)
 Cremig-pikant, der typische, traditionelle Gorgonzola. Ideal für Dips, Saucen und einfach auf's Brot. 7 Wochen gereift.
 Kuhmilch Art.-Nr. 42-0750 pikant



GORGON. ERBORINATO 1/16 LB. DOP

Piemont (Inhalt: 6 x 750 g 48 %)
 Cremig-pikant, der typische, traditionelle Gorgonzola. Ideal für Dips, Saucen oder einfach auf's Brot. 7 Wochen gereift.
 Kuhmilch Art.-Nr. 42-0751 -V- pikant

GORGONZOLA



GORGONZOLA PICCANTE 1/8 LB. DOP

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

Gorgonzola Piccante hat einen festen Teig mit grün-blauem Schimmel. Kräftiger Geschmack.

Mindestens **11 Wochen** gereift.

Kuhmilch -L Art.-Nr. 42-0903 **kräftig**



GORGON. CREMOSO 1/8 LB. DOP

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

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

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



GORGONZOLA/MASCARPONE

Piemont (Inhalt: 1 x 1,2 kg 73 %)

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

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



BIO GORGONZOLA DOLCE 1/8 LB. DOP

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

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

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

1/8 Laib (1 x 1,5 kg) Art.-Nr. 42-0754

170 g (4 x 170 g) Art.-Nr. 57-0744



IT-BIO-007
Italienische Landwirtschaft



GORGONZOLA PRE-PACK



GORGONZOLA DOP

Piemont (Inhalt: 16 x 200 g 48 %)
 Klassischer italienische Käse mit Blauschimmelkulturen geimpft. Durch das Pikieren soll die Sporenbildung gesteigert werden.
 Kuhmilch Art.-Nr. 2012 **aromatisch**



GORGONZOLA DOP

Piemont (Inhalt: 14 x 150 g 48 %)
 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 (Inhalt: 6 x 200 g 48 %)
 Gorgonzola Dolce hat einen weichen Teig mit zartem grün-blauem Schimmel. Feiner Geschmack dank der Reifung von **7 Wochen**.
 Kuhmilch Art.-Nr. 0759 **aromatisch**



GORGONZOLA PICCANTE DOP

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



GORGONZOLA DOLCE SB DOP

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



BLU DI CAPRA SB

Piemont (Inhalt: 4 x 150 g 48 %)
 Schmackhafter und einzigartiger Käse, der die Eigenschaften der Ziegenmilch mit denen des Blauschimmelkäses vereint. Reift **5 Wochen**.
 Ziegenmilch Art.-Nr. 0747 **aromatisch**

THEKENZUSATZARTIKEL



MINI SCHÜTTELBR. BERGKRÄUTER
Südtirol (Inhalt: 12 x 125 g)
Besonders knusprige und leichte Knabberlei
aus rein natürlichen Zutaten mit Bergkräutern.
Zum Dippen oder als Fingerfood geeignet.
Art.-Nr. 2262



MINI SCHÜTTELBROT CHILI
Südtirol (Inhalt: 12 x 125 g)
Besonders knusprige und leichte Knabberlei
aus rein natürlichen Zutaten mit Chili.
Zum Dippen und als Fingerfood geeignet.
Art.-Nr. 2263



MINI SCHÜTTELBROT SESAM
Südtirol (Inhalt: 12 x 125 g)
Besonders knusprige und leichte Knabberlei
aus rein natürlichen Zutaten mit Sesam.
Zum Dippen oder als Fingerfood geeignet.
Art.-Nr. 2264



MINI SCHÜTTELBROT OLIVEN
Südtirol (Inhalt: 12 x 125 g)
Besonders knusprige und leichte Knabberlei
aus rein natürlichen Zutaten mit Olive.
Zum Dippen und als Fingerfood geeignet.
Art.-Nr. 2265



MINI SCHÜTTELB. ZIRM/LATS.KIEF
Südtirol (Inhalt: 12 x 125 g)
Besonders knusprige und leichte Knabberlei aus
rein natürlichen Zutaten mit Zirm & Latschenkiefer.
Zum Dippen oder als Fingerfood geeignet.
Art.-Nr. 2269



SCHÜTTELBROT MINI
Südtirol (Inhalt: 15 x 175 g)
Besonders knusprige und leichte Knabberlei.
Mit Kümmel und Fenchel hergestellt.
Im Ofen zur Gänze getrocknet.
Art.-Nr. 2287

THEKENZUSATZARTIKEL



SCHÜTTELBROT KÜRBISK./SESAM
Südtirol (Inhalt: 20 x 150 g)
Besonders knusprige und leichte Knabbererei.
Mit Kürbiskernen und Sesam hergestellt.
Im Ofen zur Gänze getrocknet.

Art.-Nr. 2281



SCHÜTTELBROT SONNENBLUMEN
Südtirol (Inhalt: 20 x 150 g)
Besonders knusprige und leichte Knabbererei.
Mit Sonnenblumenkernen hergestellt.
Im Ofen zur Gänze getrocknet.

Art.-Nr. 2288



SCHÜTTELBROT ORIGINAL
Südtirol (Inhalt: 20 x 150 g)
Der weiche Roggenteig mit Kümmel und
Fenchel wird einzeln geformt, lange gegart und
knusprig gebacken.

Art.-Nr. 2289



BROTCHIPS FRUIT & NUTS
Südtirol (Inhalt: 12 x 150 g)
Knusprig, dünn geschnittene Brotchips mit
getrockneten Früchten und Haselnüssen.
Ein fruchtig-aromatisches Gebäck zu Käse.

Art.-Nr. 2292



MINI LAUGEN GRISSINI
Südtirol (Inhalt: 12 x 150 g)
Die beliebten Mini Laugen Grissini sind immer eine
ideale Begleitung als knuspriges
Fingerfood für Ihre Party.

Art.-Nr. 2294



SCHÜTTELBROT GRISSINI
Südtirol (Inhalt: 12 x 125 g)
Fein geriebenes Schüttelbrot verleiht den Grissini
einen frischen und würzigen Geschmack.
Ideal zu Käse und zum Dippen.

Art.-Nr. 2295

THEKENZUSATZARTIKEL



BROT „VINSCHGERL“
Südtirol (Inhalt: 10 x 300 g)
Ein Roggen-Weizenteig, verfeinert mit Kümmel und Fenchel. Typisch geformtes Brot aus Südtirol.

Art.-Nr. 2270



LINGUE GEBÄCK MIT OLIVENÖL
Südtirol (Inhalt: 15 x 180 g)
Sehr dünnes, knuspriges Knabbergebäck. Von Hand gezogen. Duftet frisch und angenehm nach Brot mit Olivenöl.

Art.-Nr. 2290



TARALLI GEBÄCK MIT OLIVENÖL
Südtirol (Inhalt: 12 x 250 g)
Knuspriges Knabbergebäck - Snack in Ringform aus dem Süden Italiens.
Passt gut zu einem kühlen Bier oder Glas Wein.

Art.-Nr. 2291



SCROCCHI MIT ROSMARIN
Italien (Inhalt: 15 x 175 g)
Goldbraune Kracker mit Rosmarin verfeinert. Ideal zu Käseplatten und Frischkäsecremes.

-L Art.-Nr. 2241



THEKENZUSATZARTIKEL



SCROCCHI MIT KNOBLAUCH

Italien (Inhalt: 15 x 175 g)
Goldbraune Kräcker mit Knoblauch verfeinert.
Ideal zu Käseplatten und Frischkäsecremes.

-L Art.-Nr. 2242



SCROCCHI MOHN/SESAM

Italien (Inhalt: 15 x 175 g)
Goldbraune Kräcker mit Sesam und Mohn verfeinert.
Ideal zu Käseplatten und Frischkäsecremes.

-L Art.-Nr. 2243



SCROCCHI PIZZA

Italien (Inhalt: 15 x 175 g)
Goldbraune Kräcker mit Pizzageschmack verfeinert.
Ideal zu Käseplatten und Frischkäsecremes.

-L Art.-Nr. 2244



SCROCCHI MIT TRÜFFEL

Italien (Inhalt: 15 x 175 g)
Goldbraune Cracker mit Trüffel verfeinert.
Ideal zu Käse und Frischkäsecremes.

-L Art.-Nr. 2245



SCROCCHI MIT MEERSALZ

Italien (Inhalt: 15 x 175 g)
Traditionell hergestellte goldbraune Kräcker mit Meersalz verfeinert.
Ideal zu Käseplatten, Dips und als Snack.

-L Art.-Nr. 2247



SROCCHI MIT SESAMSAMEN

Italien (Inhalt: 15 x 175 g)
Traditionell hergestellte goldbraune Kräcker mit Sesam verfeinert.
Ideal zu Käseplatten, Dips und als Snack.

-L Art.-Nr. 2248



- Käsebasics & Aufbaueminare
 - 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

European Cheese Center
Owidenfeldstr. 18
30559 Hannover
Tel.: 0511/ 58 666 26
www.cheesecenter.de
info@cheesecenter.de

Einladung zur



15. Hannoversche Käsebörsen 2025

Sonntag, 11. Mai 2025
9:00 - 17:00 Uhr



Montag, 12. Mai 2025
9:00 - 16:00 Uhr

**JETZT
ANMELDEN**



Seminarkatalog 2025
anfordern unter
info@cheesecenter.de



Lernen in
entspannter
Atmosphäre



European Cheese Center

Owiefeldstr. 18

30559 Hannover

Tel. 0511 / 58 666 26

info@cheesecenter.de

www.cheesecenter.de

Hier geht es zu
unseren Seminaren:



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. 08071 / 109 1400
www.kaese-sued.de

