

Sonderausgabe 2025

**Ruwisch & Zuck**   
**DIE KÄSESPEZIALISTEN**

# *cheese News*

**15. Hannoversche Käsebörsen 2025**

Sonntag, 11. Mai 2025

Montag, 12. Mai 2025



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

Liebe Kundinnen und Kunden,

am 11. und 12. Mai 2025 öffnete die 15. Hannoversche Käsebörsen ihre Tore – unsere Hausmesse, welche wir mit großer Freude und internationaler Beteiligung veranstaltet haben. Unter dem Motto „Theke der Zukunft“ präsentierten 34 Aussteller aus 9 Ländern innovative Ideen, nachhaltige Konzepte und Käsespezialitäten aus aller Welt.

Begleitet wurde die Messe von spannenden Fachseminaren: Melanie Koithan informierte über professionelle Käsepflege, während Frau Mösl und Frau Trettler von der ARGE wertvolle Impulse zur Nachhaltigkeit an der Käsetheke gaben.

Für Genuss und Austausch sorgte der ECC-Garten mit Speisen, Getränken und netten Gesprächen. Zu den Highlights zählten außerdem die KI-Fotobox und eine exklusive Lagerführung durch ein beeindruckendes Sortiment von 2.500 Käsesorten.

Viel Freude beim Durchstöbern dieser besonderen Ausgabe!

Herzliche Grüße

Ihr Team von Ruwisch & Zuck



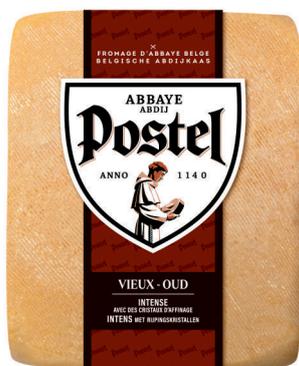
# Inhaltsverzeichnis



Maître	3
Sodiaal	4
Fransial	5
Fromi	6
Ruwisch & Zuck	7-8
Ruwisch & Zuck Pre-Pack	9
Ruwisch & Zuck / Sales & Service Pre-Pack	10
Ruwisch & Zuck Thekenzusatzartikel	11
Cremonesi	12
Sarda Formaggi	13
Fritz & Felix	14
Mila	15
Vorarlberg	16
Die Käsemacher	17
Zillertal	18
Käse Rebellen	19
Bio Schaukäserei Wiggensbach	20
Jithofer Käserei	21
Baldauf	22
Söbbeke	23
Backensholz	24
Long Clawson	25
L'Etivaz	26
Appenzellerin	27
Gourmino	28
Bodenseekäse	29
Berg Käserei Gais	30
Moser	31
Sartori	32
AMA	33-35
Berglandmilch	36
Wijngaard	37
Henri Willig	38
Quorum	39
Spanish Cheese	40
Valle de San Juan	41

# MAÎTRE

Käsekultur für Genießer  
**Maitre FROMAGER**



## ABBAYE POSTEL VIEUX

Belgien (Inhalt: 1 x 3,0 kg 50 %)  
 Ein Hartkäse mit ausgewogen-würzigem Charakter und malzig-süßem Abgang. Fein-mürbe Konsistenz, mit Reifekristallen im Teig. **6 Monate** gereift.  
 Kuhmilch -L Art.-Nr. 01-1821 **aromatisch**



## ABBAYE POSTEL JEUNE

Belgien (Inhalt: 1 x 3,0 kg 50 %)  
 Belgischer Schnittkäse der verführt mit sahnig-buttrigem Geschmack, mit fruchtigen Noten und zartschmelzender Konsistenz. **6 Wochen** gereift.  
 Kuhmilch -L Art.-Nr. 10-1822 **mild**



## LE MONTAGNARD

Vogesen (Inhalt: 2 x 500 g 59 %)  
 Zartschmelzender Weichkäse aus Bergmilch der Vogesen in Ostfrankreich hergestellt. Weiß-rote Rinde, kräftig im Geschmack.  
 Kuhmilch -L Art.-Nr. 54-1852 **kräftig**



## GRIS DU PÉRIGORD

Périgord (Inhalt: 2 x 1,2 kg 52 %)  
 Französischer Weichkäse mit Ascherinde. Weiße, cremige Textur mit feinem Schmelz. Vollmundiger Geschmack.  
 Kuhmilch -L Art.-Nr. 58-1402 **aromatisch**

TRADITIONELLE  
FRANZÖSISCHE  
KÄSE-SPEZIALITÄTEN

Fromages  
GRANDE SELECTION  
de France



**SODIAAL**

**SODIAAL**



**NEU**

### KÄSEPLATTE 3 KÄSESORTEN **AOP**

Südfrankreich (Inhalt: 8 x 190 g)

Platte mit drei verschiedenen Käsesorten.

Fromage au Lait de Brebis, Bleu Fondant und Cantal AOP entre Deux.

Kuhmilch Art.-Nr. 2417 -V- aromatisch



**NEU**

### MONT BRIE BLEU

Südfrankreich (Inhalt: 1 x 1,5 kg 69 %)

Mindestens **15 Tage** gereifter Weichkäse mit blauen Edelpilzkulturen. Geschmeidig und zartschmelzend. Mit regelmäßigen Pilzadern.

Kuhmilch -L Art.-Nr. 50-2395 -V- aromatisch



**NEU**

### ROQUEFORT CANTOREL **AOP**

Occit.-Aveyron (Inhalt: 4 x 700 g 52 %)

Reift mindestens **3 Monate** in den „Fleurines“ des Aveyron, den natürlich entstandenen Felsenkellern des Dorfes Roquefort.

Schafrohnmilch -L Art.-Nr. 43-2389 -V- kräftig



### COMTÉ „PRESTIGE“ 1/12 LAIB **AOP**

Franche-Comté (Inhalt: 4 x 3,5 kg 45 %)

**18 Monate** gereifter Hartkäse aus Frankreich, mit hervorragendem Geschmack und zarter, geschmeidiger Konsistenz.

Kuhrohnmilch -L Art.-Nr. 05-2108 kräftig



**NEU**

## MUNSTER CHAUD AOP

Elsass (Inhalt: 12 x 220 g 50 %)  
 Mindestens **2 Wochen** gereifter, französischer  
 AOP-Weichkäse aus dem Elsass.  
 Mit rot-geschmierter Rinde.  
 Kuhmilch Art.-Nr. 1987 -V- **aromatisch**



**NEU**

## DÉLICE DES CIEUX

Frankreich (Inhalt: 2 x 1,0 kg)  
 Französischer Käsekuchen mit goldbrauner Kruste.  
 Süßer, zitroniger Geschmack.  
 Weiche, lockere Konsistenz.  
 Kuhmilch Art.-Nr. 16-1779 -V- **mild**



**NEU**

## APOLLINE BLÜTEN

Loiretal (Inhalt: 2 x 6 Stück a 100 g 45 %)  
 Ziegenfrischkäsezubereitung gefüllt mit Konfekt  
 mit Rosenaroma und mit Blumen ummantelt.  
 Fein-aromatischer Geschmack.  
 Ziegenmilch Art.-Nr. 91-2579 **aromatisch**



**NEU**

## ELLIOT ZITRONE/ROSMARIN

Loiretal (Inhalt: 2 x 6 Stück a 100 g 45 %)  
 Ziegenfrischkäsezubereitung gefüllt mit einem  
 Honig-Bonbon und mit Zitronen/Rosmarin  
 ummantelt. Intensiv-aromatisch.  
 Ziegenmilch Art.-Nr. 91-2580 **aromatisch**



**FROMI**



**NEU**

**CASHEL BLUE**

Irland (Inhalt: 2 x 1,5 kg 52 %)  
 Mindestens **6 Wochen** gereifter, kräftiger  
 Blauschimmelkäse aus der Milch der Friesenkühe,  
 die auf Cashel Rock in Irland grasen.  
 Kuhmilch Art.-Nr. 42-6406 **kräftig**



**NEU**

**BARBEROUGE BARBICHETTE**

Lot et Garonne (Inhalt: 1 x 1,0 kg 51 %)  
 Mindestens **12 Tage** gereifter cremiger Weichkäse,  
 mit einer orangefarbenden Rinde.  
 Zarter Ziegenmilchgeschmack.  
 Ziegenmilch Art.-Nr. 54-6301 **-V- mild**



**NEU**

**FROM. D'AFFIN. BUNTER PFEFFER**

Ain (Inhalt: 1 x 2,0 kg 58 %)  
 Mindestens **11 Tage** gereifter cremiger Weichkäse  
 mit buntem Pfeffer verfeinert, sowohl im Teig  
 als auch auf der Rinde.  
 Kuhmilch **-L** Art.-Nr. 58-6306 **-V- aromatisch**



**CREMOSO AL PISTACCHIO**

Venetien (Inhalt: 1 x 1,8 kg 48 %)  
 Mindestens **2 Monate** gereifte Käsezubereitung  
 aus Weichkäse mit Edelpilzkulturen,  
 mit Pistazien. Cremige Konsistenz.  
 Kuhmilch Art.-Nr. 42-2407 **-V- aromatisch**

# RUWISCH & ZUCK THEKE

Ruwisch & Zuck  
DIE KÄSESPEZIALISTEN



## DER SPANIER „EL ESPANOL“

La Mancha (Inhalt: 1 x 3,0 kg 45 %)  
Drei Milchsorten in einem Käse vereint. Ein traditioneller Mischkäse, eine preiswerte Alternative zum Iberico, mindestens **35 Tage** gereift.  
Kuh-/Schaf-/Ziegen. Art.-Nr. 11-5440 **mild**



## SOMMELIER KÄSE 1/4 LAIB

Steiermark (Inhalt: 1 x 1,8 kg 55 %)  
In Zusammenarbeit mit Sommeliers entwickelt. Handwerklich produziert. **6 Monate** gereift.  
Essbare Rinde.  
Kuhrohmilch -L Art.-Nr. 01-5640 **kräftig**



## STERNTALER 1/2 LAIB

Toggenburg (Inhalt: 1 x 3,0 kg 50 %)  
Mindestens **5 Monate** gereifter Schweizer Schnittkäse aus Kuhrohmilch. Mit Hochmoorkräutersulz gepflegt. Zartschmelzend.  
Kuhrohmilch -L Art.-Nr. 11-0399 **kräftig**



## TILSITER NR. 8 G.G.A. (SCHARF)

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



# RUWISCH & ZUCK THEKE

**Ruwisch & Zuck**  
DIE KÄSESPEZIALISTEN



## BLUE AFFINATO

Lombardei (Inhalt: 1 x 2,0 kg 54 %)

Dieser Edelpilzkäse reift **6 Wochen** in einem Rosinentrester eines Dessertweins Siziliens. (Passito di Pantelleria DOP)

Kuhmilch Art.-Nr. 14-0839 -V- **kräftig**



## PAGLIA CONTADINA

Piemont (Inhalt: 4 x 300 g 55%)

**6 bis 10 Tage** gereifter italienischer Weichkäse mit herzhaftem, duftendem Geschmack.

Cremige Konsistenz.

Kuhmilch -L Art.-Nr. 49-0904 **aromatisch**



## CROTTIN FEUILLE

Loiretal (Inhalt: 12 x 60 g 45 %)

Handgeschöpfter Weichkäse mit Weißschimmelrind. Charakteristisches Ziegenaroma mit leichter Säure und einem nussigen Geschmack. **1 Woche** gereift.

Ziegenmilch Art.-Nr. 1146 **aromatisch**



## CAPRIS TRE LATTI

Piemont (Inhalt: 6 x 200 g 55%)

Mindestens **1 Woche** gereifter Weichkäse aus Kuh- Ziegen- und Schafsmilch.

Cremiger Teig, delikater und süßer Geschmack.

Kuh-,Ziegen-,Schafm. Art.-Nr. 49-4762 **aromatisch**

# RUZU PRE-PACK

**Ruwisch & Zuck**  
DIE KÄSESPEZIALISTEN



## CANTAL ENTRE DEUX WÜRFEL AOP

Auvergne (Inhalt: 8 x 110 g 40 %)  
Mindestens **3 Monate** gereifter Schnittkäse  
in Würfelform. Ideal als Snack oder für unterwegs.  
Cremiger Teig, aromatisch.

Kuhmilch Art.-Nr. 1123 -V- aromatisch



## ZIEGENROLLE MIT HONIG

Zamora (Inhalt: 6 x 100 g 45 %)  
Ziegenweichkäse mit Honig verfeinert macht Ihre  
Mahlzeit unvergesslich. Zum Beispiel leicht  
karamellisiert zum Salat. **1 Woche** gereift.

Ziegenmilch Art.-Nr. 5443 mild



## CHEDDAR BLACK BOMBER

Wales (Inhalt: 6 x 200 g 53 %)  
Ein moderner Klassiker. Pikant im Geschmack,  
voller Aromen. Reifungskristalle durch lange  
Reifung. **12 Monate** gereift.

Kuhmilch Art.-Nr. 6257 pikant



**NEU**

## 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



# RUZU PRE-PACK SALES & SERVICE

**Ruwisch & Zuck**  
DIE KÄSESPEZIALISTEN



DE-ÖKO-039  
Deutsche Landwirtschaft

## LÄ. ROTE HEXE

Ostschweiz (Inhalt: 6 x 150 g 55 %)  
Attraktive Aufmachung und eingängiger Name,  
überzeugt geschmacklich mit Ihrem weich würzigen  
Aroma. **4 Monate** gereift.  
Kuhrohmilch -L Art.-Nr. 8290 **kräftig**

## BIO MORBIER

Morbier (Inhalt: 6 x 175 g 45 %)  
Französischer Schnittkäse mit einer Asche-Schicht  
horizontal im Teig. Er stammt aus Region Morbier.  
**45 Tage** gereift.  
Kuhrohmilch Art.-Nr. 8487 **pikant**



## SAINT ALBRAY

Pyrenäen (Inhalt: 6 x 170 g 52 %)  
Die klassische Blütenform hat ihn berühmt gemacht.  
Cremige Konsistenz und eine weiß-rote Rinde.  
Kuhmilch -L Art.-Nr. 9142 **aromatisch**

## WILDBLUMENKÄSE STÜCK

Allgäu (Inhalt: 4 x 400 g 50 %)  
Die Wildblumenrinde besteht u.a. aus Heublumen,  
Saflorblüten, Rosenblättern und Schabzigerklee.  
Der Käse reift **2 Monate**.  
Kuhmilch -L Art.-Nr. 8458 **aromatisch**

# RUZU THEKEN ZUSATZ- ARTIKEL

**Ruwisch & Zuck**  
DIE KÄSESPEZIALISTEN



## DATTELFRUCHTROLLE

Madrid (Inhalt: 12 x 180 g)  
Eine spanische Spezialität aus Datteln und Walnüssen. Eine tolle Ergänzung zu Käse oder einfach für zwischendurch.

-L Art.-Nr. 5489



## TORTAS DE SEVILLA ORANGE

Sevilla/Spanien (Inhalt: 10 x 180 g 20 % absolut)  
Zarte handgefertigte Tortas mit Olivenöl, Sesam und Orangen - passend zum Dipp und zu Käse.

Art.-Nr. 5416



**NEU**

## IDEAL: APFEL-GRANATAPFEL

Vorarlberg (Inhalt: 6 x 60 g)  
Ideal zu: Weich- und Blauschimmelkäse.  
Als Thekendisplay geeignet.

-L Art.-Nr. 6161



**NEU**

## IDEAL: CASSIS SENFSAUCE

Vorarlberg (Inhalt: 6 x 60 g)  
Ideal zu: Blauschimmel- und Ziegenkäse.  
Als Thekendisplay geeignet.

-L Art.-Nr. 6162



## 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**



## 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**



## 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**



## 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 **mild**

# SARDA- FORMAGGI



## PECORINO „MEDITERRANEO“

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

Ein aromatischer Schafmilch-Hartkäse aus Sardinien. Der Tafelkäse wird gepflegt und reift **2 Monate**.

Schafmilch Art.-Nr. 01-0886 -V- aromatisch



## PECORINO „COSTA DORATA“

Sardinien (Inhalt: 2 x 3,0 kg 50 %)

Er reift **2 Monate** in Felsenkellern auf Sardinien zu einem feinen Tafelkäse heran.

Schafmilch -L Art.-Nr. 07-1591 aromatisch



## PECORINO GRAN PASTORE

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

**3 Monate** gereift, weißer Teig, leicht bröckelige Konsistenz. Intensiver Geschmack

Schafmilch Art.-Nr. 07-1594 pikant



## PECORINO NURAGHE D'ORO

Sardinien (Inhalt: 1 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



**FRITZ & FELIX**



**MINI SCHÜTTELB. ZIRM/LATS.KIEF**

Südtirol (Inhalt: 12 x 125 g)  
 Besonders knusprige und leichte Knabberei aus rein natürlichen Zutaten mit Zirm & Latschenkiefer. Zum Dippen oder als Fingerfood geeignet.  
 Art.-Nr. 2269 **aromatisch**



**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: 12 x 180 g)  
 Sehr dünnes, knuspriges Knabbergebäck. Von Hand gezogen. Duftet frisch und angenehm nach Brot mit Olivenöl.  
 Art.-Nr. 2290



**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

**MILA**



...aus 100% Südtiroler Bergmilch.



### DOLOMIT 1/2 LAIB

Südtirol (Inhalt: 1 x 4,5 kg 50 %)  
Mindestens **8 Monate** gereifter Hartkäse aus Südtirol. Vollmundig, mit malzigen Röstnoten. Mit vereinzelt Reifekristallen im Teig.  
Kuhmilch -L Art.-Nr. 01-0647 **pikant**



### SCHWARZENSTEIN 1/2 LAIB

Südtirol (Inhalt: 1 x 4,5 kg 50 %)  
Ein würziger Premium-Hartkäse, der trotz seiner rustikalen Textur am Gaumen zergeht. Mindestens **6 Monate** gereift.  
Kuhmilch -L Art.-Nr. 01-0649 **pikant**



### STILFSER 1/4 LAIB DOP

Südtirol (Inhalt: 1 x 2,3 kg 50 %)  
Aromatisch, schnittfest, geschmeidiger und fein-schmelzender Teig. Benannt nach dem Dorf seines Ursprungs, Stils im Südtirol **2 Monate** gereift.  
Kuhmilch -L Art.-Nr. 10-0888 **aromatisch**



### 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**



# VORARLBERG MILCH



## BERGK. VORARLB. RESERVA 1/4 G.U.

Vorarlberg (Inhalt: 1 x 3,5 kg 45 %)  
 Mindestens **16 Monate** gereifter Hartkäse  
 aus Rohmilch. Der Geschmack ist kräftig,  
 die Konsistenz schnittfest und geschmeidig.  
 Kuhrohmilch -L Art.-Nr. 01-1788 **kräftig**



## 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. 14-1795 **pikant**



## SPÄTZLEKÄSE LÄNDLE GERIEBEN

Vorarlberg (Inhalt: 10 x 200 g 45 %)  
 Käsemischung aus Hart- und Schnittkäse, gerieben,  
 wiederverschließbarer Beutel.  
 Extra würzig im Geschmack. Keine Klumpen.  
 Kuhrohmilch -L Art.-Nr.1615 -V- **pikant**

## RACLETTE STANGE

Vorarlberg (Inhalt: 1 x 2,5 kg 50 %)  
 Dieser Raclettekäse hat die praktische Brotform.  
 Eine "Scheibe" passt genau ins Pfännchen.  
**3 Monate** gereift, Marke "Ländle".  
 Kuhmilch -L Art.-Nr. 19-1943 -V- **aromatisch**

# DIE KÄSE- MACHER



## WALDVIERTLER SELCH-KÄSE

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

4 Wochen gereifter Schafkäse. Über Buchenholz geräuchert. Aromatischer Geschmack, geschmeidige Konsistenz.

Schafmilch Art.-Nr. 39-4723 -V- aromatisch



## ZIEGENKÄSETORTE HONIG/CRANB.

Österreich (Inhalt: 2 x 1,0 kg 45%)

Cremige Frischkäsezubereitung mit Honig verfeinert und ummantelt mit getrockneten Cranberries. Süß im Geschmack.

Ziegenmilch Art.-Nr. 76-1720 aromatisch



## PEPPERSWEET MIT FRISCHKÄSE

Waldviertel (Inhalt: 1 x 800 g)

Die exotische, pikant-süßliche Kirschaprika aus dem Süden Europas, gefüllt mit Frischkäse, erfrischender Geschmack.

Kuh- und Schafmilch Art.-Nr. 01-4593 -V- aromatisch



**NEU**

## ZIEGENRÖL. WILDKRÄUT. 5 X 100G

Waldviertel (Inhalt: 1 x 500 g 45%)

Pikante Frischkäsezubereitung aus Österreich. Aus regionaler Milch sorgsam produziert und in Wildkräutern gerollt.

Ziegenmilch Art.-Nr. 75-1717

pikant



**ZILLERTAL**



**NEU**

Ab KW 40  
verfügbar

**NEU**



**ZILL. HEUBLUMEN-ERLEBNIS**

Zillertal (Inhalt: 7 x 150 g 45 %)  
Mindestens **2 Monate** gereifter Schnittkäse mit einer Heublumenmischung ummantelt. Essbare Rinde.  
Cremig-geschmeidige Textur.  
Kuhmilch -L Art.-Nr. 2726 -V- aromatisch

**ZILL. ZIEGENRACLETTE STANGE**

Zillertal/Tirol (Inhalt: 2 x 1,5 kg 45 %)  
Die elegante Alternative für ein Raclette der besonderen Art- mit Ziegenkäse aus bester Heumilch. Mindestens **3 Monate** gereift.  
Ziegenmilch -L Art.-Nr. 19-2731 -V- aromatisch



**NEU**

**NEU**



**ZILL. KRÄUTER-ERLEBNIS**

Zillertal (Inhalt: 7 x 150 g 45 %)  
Mindestens **2 Monate** gereifter Schnittkäse mit einer Kräutermischung ummantelt. Essbare Rinde.  
Cremig-geschmeidige Textur.  
Kuhmilch -L Art.-Nr. 2728 -V- aromatisch

**ZILLERT. EDELZIEGE HEUMILCH**

Zillertal/Tirol (Inhalt: 7 x 150 g 45 %)  
Ziegenschnittkäse aus Ziegenheumilch als Portionsstück. **3 Monate** gereift.  
Angenehmes buttrig-rahmiges Aroma.  
Ziegenmilch -L Art.-Nr. 2631 aromatisch

# KÄSE REBELLEN



## BERGKRÄUTER REBELL 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**



## HÖHLEN REBELL 1/2 LAIB

Alpenregion (Inhalt: 1 x 3,0 kg 50 %)  
 Der Name des Hartkäses zeigt sich durch seine markante Rinde. Der cremige Teig hat einen ausgewogenen Schmelz. **Min. 5 Monate** gereift.  
 Kuhmilch -L Art.-Nr. 01-3249 **kräftig**



## 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**



## HEUMILCHBUTTER

Alpenregion (Inhalt: 8 x 200 g)  
 Nach alter Rezeptur verarbeitet, wird aus Sauerrahm eine köstliche ungesalzene Heumilch-Almbutter hergestellt.  
 Kuhmilch Art.-Nr. 3259 **mild**



**WIGGENS-  
BACH**

**Bio Käseerei  
Wiggensbach**



**NEU**

**BIO ALLGÄUER GLÜCKSMOMENTE**

Allgäu (Inhalt: 1 x 3,8 kg 48 %)  
Mindestens **4 Monate** gereifter Hartkäse aus Bio-Heumilch. Mit karamellbrauner Naturrinde, pikant im Geschmack. Fester Teig.  
Kuhmilch -L Art.-Nr. 01-2022 -V- pikant



**NEU**

**BIO GEHOPFTER MAX WIESENFR.**

Allgäu (Inhalt: 1 x 3,8 kg 50 %)  
Mindestens **8 Wochen** gereifter Schnittkäse aus Bio-Heumilch. Während der Reifezeit mindestens 2x wöchentlich mit Bier affiniert.  
Kuhmilch -L Art.-Nr. 39-2023 -V- aromatisch



DE-ÖKO-006  
Deutsche Landwirtschaft

**BIO URIGER ALLGÄUER**

Allgäu (Inhalt: 1 x 3,9 kg 50 %)  
Schnittkäse aus Bio-Heumilch. Sein cremiger Teig wird mit Schabziger Kleesaat affiniert. Daher erhält er seine nussige Note. Min. **6 Wochen** gereift.  
Kuhmilch -L Art.-Nr. 14-2026 aromatisch



DE-ÖKO-006  
Deutsche Landwirtschaft

**BIO GUTE-LAUNE-KÄSE**

Allgäu (Inhalt: 1 x 2,5 kg 55 %)  
Nach der Reifung wird der Käse mit einer Kräutermischung affiniert, die ihn einzigartig und beliebt macht. **6 Wochen** gereift.  
Kuhmilch -L Art.-Nr. 39-2028 mild

# JITHOFER KÄSEREI



## HAMBURGER KAPITÄNSKÄSE

Niedersachsen (Inhalt: 1 x 6,0 kg 50 %)

Ein handgemachter Käse für Genießer, der nach bäuerlicher Tradition, auf der Stader Geest **3 Monate** reift in der Jithofer Käseerei.

Kuhmilch -L Art.-Nr. 01-1508

pikant



## JITHOFER WALNÜSSEN/ KÜRBISK.

Niedersachsen (Inhalt: 1 x 6,0 kg 50 %)

In einer Hofkäserei handwerklich hergestellt, **2 Monate** gereift und mit gehackten Walnüssen und Kürbiskernen verfeinert.

Kuhmilch -L Art.-Nr. 10-1510 -V-

pikant



## HAMBURGER PFEFFERSACK 1/2 LB.

Niedersachsen (Inhalt: 2 x 2,5 kg 50 %)

Schnittkäse mit essbarer Naturrinde mit grünem und buntem Pfeffer verfeinert.

**3 Monate** gereift.

Kuhmilch -L Art.-Nr. 14-1511

kräftig



## RINGELBLUMEN KÄSE

Niedersachsen (Inhalt: 4 x 1,3 kg 50 %)

Durch die mit einer Ringelblumenkräutermischung affinierte Rinde, erhält der Käse nach **4-wöchiger**

Reifung sein feinwürziges Aroma.

Kuhmilch Art.-Nr. 14-1564

aromatisch



**BALDAUF**



**NATURTALENT 1/2 LAIB**

Allgäu (Inhalt: 1 x 3,0 kg 50 %)  
 Mindestens **4 Monate** gereifter Hartkäse aus Rohmilch hergestellt. Nussiger Geschmack mit schnittfestem Teig. Rot geschmiert.  
 Kuhrohmilch Art.-Nr. 01-0172 -V- aromatisch



**WEIDEKÄSE 1/2 LAIB**

Allgäu (Inhalt: 1 x 3,0 kg 50 %)  
 Mindestens **4 Monate** gereifter Schnittkäse aus Heumilch. Vollmundiges Aroma mit zartem Schmelz. Rinde rotgeschmiert.  
 Kuhmilch Art.-Nr. 09-0206 -V- aromatisch



**ALPKÄSE „BALDAUF“ 1/16 LAIB**

Allgäu (Inhalt: 2 x 1,7 kg 50 %)  
 Ausgezeichneter Rohmilch-Hartkäse. Nussig im Geschmack, mit einzelner Rundlochung. Mindestens **4 Monate** gereift.  
 Kuhrohmilch -L Art.-Nr. 01-0201 aromatisch



**BIERGARTENKÄSLE**

Allgäu (Inhalt: 4 x 900 g 50 %)  
 Klassischer Hartkäse mit Naturrinde im außergewöhnlichen Format. Eignet sich auch für die „Girolle“. **3 Monate** gereift.  
 Kuhrohmilch -L Art.-Nr. 01-0310 aromatisch



DE-ÖKO-006  
Deutsche Landwirtschaft



DE-ÖKO-006  
Deutsche Landwirtschaft

## BIO WEISSBIERKÄSE

Münsterland (Inhalt: 1 x 3,8 kg 50 %)  
Münsterländer Schnittkäse mit Röstzwiebeln  
verfeinert und mit Lammsbräu Weissbier affinert.  
Handwerklich gekäst. **6 Wochen** gereift.  
Kuhmilch -L Art.-Nr. 14-4085 **aromatisch**

## BIO ALTBIERKÄSE

Münsterland (Inhalt: 1 x 3,8 kg 50 %)  
In der Kneipe "Pinkus Müller" im Münsterland  
entstand die Idee: Käse mit Altbier u. Rotkulturen  
zu affinieren und **6 Wochen** reifen zu lassen.  
Kuhmilch -L Art.-Nr. 14-4081 **pikant**



DE-ÖKO-006  
Deutsche Landwirtschaft



FR-BIO-011  
Französische Landwirtschaft

## BIO DEMETER URIGER HANNES

Münsterland (Inhalt: 1 x 3,8 kg 50 %)  
Handwerklich gekäster **Demeter**-Käse affinert mit  
Blaubeeren und einer würzigen Kräutermischung.  
**6 Wochen** gereift.  
Kuhmilch -L Art.-Nr. 14- 5505 **pikant**

## BIO MONSIEUR JEAN BERNARD

Frankreich (Inhalt: 2 x 500 g 60 %)  
Weichkäse aus natürlicher Bio-Kuhmilch.  
Dank seiner **5-wöchiger** Reifung erhält er seinen  
cremig-pikanten Geschmack.  
Kuhmilch Art.-Nr. 52- 4097 -V- **pikant**



# BACKENS- HOLZ



**NEU**



DE-ÖKO-006  
Deutsche Landwirtschaft

## BIO DEICKÄSE GROSS

Schlesw.-Holstein (Inhalt: 1 x 4,5 kg 50 %)  
Nach hauseigenen Rezepten auf dem Hof hinter dem Deich hergestellt. Rinde mit Bergkäsekulturen gepflegt. **4 Monate** gereift.  
Kuhrohmlch -L Art.-Nr. 10-4005 -V- **aromatisch**



DE-ÖKO-006  
Deutsche Landwirtschaft

## BIO DEICKÄSE KLEIN

Schleswig Holstein (Inhalt: 6 x 700 g 50 %)  
Nach hauseigenen Rezepten auf dem Hof hinter dem Deich hergestellt. Rinde mit Bergkäsekulturen gepflegt. **10 Wochen** gereift.  
Kuhrohmlch -L Art.-Nr. 10-4004 **aromatisch**



DE-ÖKO-006  
Deutsche Landwirtschaft

## BIO FRIESISCH BLUE

Schleswig-Holstein (Inhalt: 1 x 1,5 kg 50 %)  
Rotgeschmierter, halbfester Schnittkäse mit Blauschimmel, erinnert an Roquefort, cremig, pikant bis edelsüß. Mindestens **2 Monate** gereift.  
Kuhrohmlch -L Art.-Nr. 10-4010 **pikant**



DE-ÖKO-006  
Deutsche Landwirtschaft

## BIO BLAUE STUNDE

Schleswig-Holstein (Inhalt: 6 x 220 g 50 %)  
Die Paarung aus dem fein-pilzigen Weißschimmel und dem zart-schmelzenden und pikanten Blauschimmel ist einmalig. **3 Wochen** gereift.  
Kuhrohmlch Art.-Nr. 51-4001 -V- **pikant**

# CLAWSON

CLAWSON<sup>®</sup>  
CHEESEMAKERS SINCE 1912



**NEU**

**WENSLEYD. BLAUBEEREN 1/2 LAIB**  
Leicestershire (Inhalt: 2 x 1,2 kg 48 %)  
Fruchtige Käsekreation aus Hartkäse und getrockneten, gesüßten Blaubeeren. Süß-säuerlicher Geschmack. Reift mindestens **8 Wochen**.  
Kuhmilch Art.-Nr. 01-2827 **aromatisch**



**NEU**

**LEICESTER FLAMING PEPPER 1/2 LB**  
Leicestershire (Inhalt: 1 x 1,1 kg 56 %)  
Gelungene Kombination von Red Leicester mit roten Sweetfire Chilies und getrockneter roter Paprika. Angenehm scharf.  
Kuhmilch Art.-Nr. 04-2819 **pikant**



**NEU**

**CARIBBEAN BLAZER 1/2 LAIB**  
Leicestershire (Inhalt: 2 x 1,2 kg 48 %)  
Käsekreation aus Cheddar, Scotch Bonnet Chili Relish & Paprikastückchen. Enthält Zitronensaft und Knoblauch. **6 Monate** gereift.  
Kuhmilch Art.-Nr. 04-2826 **pikant**



**NEU**

**STILTON RESERVE 1/2 LAIB PDO**  
Leicestershire (Inhalt: 1 x 4,0 kg 48 %)  
Der König der englischen Käse. Reichhaltiger, ausgeprägter, cremiger Geschmack, blau- graue Adern, mindestens **2 Monate** gereift.  
Kuhmilch Art.-Nr. 42-2803 **kräftig**

# L'ETIVAZ



In der Schweiz ein bekannter, beliebter Alpkäse, bei uns fast so selten wie Schnee an Weihnachten. L'Etivaz AOP gehört schon zu den wirklich bemerkenswerten Hartkäsemarken. Denn schließlich wird er wie zu Heidis Zeiten über offenem Holzfeuer in einem Kupferkessi gekäst. Viel Arbeit für den Käser, maximaler Genuss für alle, die ein Stück ergattern können.

Rund 130 Chalets in den Waadtländer Alpen und Voralpen, gelegen auf 1.000 bis 2.000 Höhenmetern, fertigen den Alpkäse, dessen Historie bis ins 12. Jahrhundert reicht. Dafür ist die beste Milch gerade gut genug: Und die kommt von Kühen, die auf den Alpweiden übersommern und ausschliesslich frische Gräser und Kräuter fressen. Und wie schmeckt er nun? Käsekenner geraten dabei gerne ins Schwärmen, wenn sie sein reines, dezent fruchtiges Aroma mit einer leichten Haselnussnote

L'Etivaz  **N°1 der Alpkäse**

Universum von L'Etivaz AOP



**Feuer**



**Flora**



**Generationsübergreifend**

Produktionsgebiet

**Unsere Werte**

Ein einzigartiges Know-how, das den Reichtum der Milch voll zur Geltung bringt

Der botanische Reichtum führte am 24.09.1999 zum 1. schweizerischen AOP

Über 60% der Familien sind jünger als 37 Jahre! Kinder machen mit!



## ETIVAZ 1/6 LAIB AOP

Waadt (Inhalt: 1 x 3,5 kg 49 %)

Am Ort des Melkens verkäst. Über 230 Blumensorten auf der Alp bieten einmalige Umweltbedingungen. Mindestens 12 Monate gereift.

Kuhrohnmilch -L Art.-Nr. 01-0155 **pikant**



## FRIBOURGER CLASSIC 1/4 LAIB AOP

Fribourg (Inhalt: 1 x 1,7 kg 48 %)

Geheimtipp für Käsekenner: Wir kennen keinen anderen Schweizer der so cremig und geschmeidig ist wie dieser. 2 Monate gereift. Auch f. Fondue u. Racl.

Kuhrohnmilch -L Art.-Nr. 09-0961 **pikant**

# APPENZEL- LERIN

Appenzeller®  
SWITZERLAND



**NEU**

## APPENZELLERIN ELEGANT 1/1 LAIB

Appenzell (Inhalt: 1 x 6,5 kg 48 %)  
Dieser Hartkäse präsentiert sich dezent aromatisch,  
milchig, floral und lieblich. Geschmeidige  
Konsistenz. Reift mindestens **3 Monate**.  
Kuhrohmlch Art.-Nr. 00-0929 -V- **aromatisch**



**NEU**

## APPENZELLERIN ELEGANT 1/4 LAIB

Appenzell (Inhalt: 1 x 1,6 kg 48 %)  
Dieser Hartkäse präsentiert sich dezent aromatisch,  
milchig, floral und lieblich. Geschmeidige  
Konsistenz. Reift mindestens **3 Monate**.  
Kuhrohmlch Art.-Nr. 00-0930 **aromatisch**



**NEU**

## FLUEHBLÜEMLI BERGKÄSE 1/1 LAIB

Zentralschweiz (Inhalt: 1 x 6,0 kg 45%)

Der kräftige Hartkäse aus der Zentralschweiz. Schmeckt ausgewogen cremig nach Rahm und Pinienkernen. Mindestens **10 Monate** gereift.

Kuhrohnmilch -L Art.-Nr. 01-0966 -V- **kräftig**



**NEU**

## RAHMTALER MILD 1/12 LAIB

Bern (Inhalt: 2 x 6,5 kg 55%)

Mindestens **4 Monate** gereifter Schnittkäse aus Rohmilch. Cremige, schnittfeste Konsistenz. Milder, angenehm nussiger Geschmack.

Kuhrohnmilch -L Art.-Nr. 10-0910 -V- **mild**



**NEU**

## HORNBACHER

Bern (Inhalt: 1 x 6,0 kg 50%)

**12 Monate** gereifter Schweizer Hartkäse aus Rohmilch, mit natürlich brauner Naturrinde. Kräftig-würziger Geschmack.

Kuhrohnmilch -L Art.-Nr. 10-0912 -V- **kräftig**



## EMMENTALER URTYP 1291 AOP

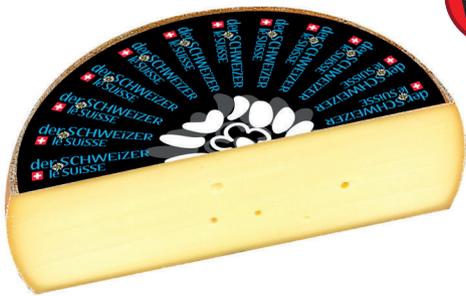
Bern (Inhalt: 1 x 3,5 kg 45%)

Das Original mit dem Urgeschmack. **12 Monate** gereift, davon mindestens **7 Monate** im Feuchtlager. Somit auf den Punkt gereift.

Kuhrohnmilch -L Art.-Nr. 02-0979 **kräftig**



**NEU**



## LE SUISSSE 1/2 LAIB

St. Gallen (Inhalt: 1 x 3,5 kg 52 %)  
 Mindestens **5 Monate** gereifter Schweizer Hartkäse.  
 Überzeugt geschmacklich mit seinem extra würzigen  
 Aroma. Fein und cremig.  
 Kuhrohnmilch -L Art.-Nr. 01-0350 **pikant**



## FRECHE KUH 1/2 LAIB

Fürst. Liechtenstein (Inhalt: 1 x 3,3 kg 50 %)  
 Mindestens **6 Monate** gereifter Hartkäse aus  
 Rohmilch. Fester, elfenbeinfarbiger bis hellgelber  
 Teig. Kräftiger Geschmack.  
 Kuhrohnmilch -L Art.-Nr. 01-2142 -V- **kräftig**

**NEU**



## SCHWEIZER GOLD 1/2 LAIB

St. Gallen (Inhalt: 1 x 3,2 kg 52 %)  
 Die lange Reifezeit von mindestens **10 Monaten** und  
 die damit verbundene Bildung von Salzkristallen,  
 machen ihn zu einem besonders hochwertigen Käse.  
 Kuhrohnmilch -L Art.-Nr. 01-0377 **pikant**

**Relaunch**



## LIECHTENSTEINER WÜRZIG 1/2 LB.

Liechtenstein (Inhalt: 1 x 3,0 kg 50 %)  
 Frischmilch aus Liechtenstein, beste Alpenluft,  
 Natur pur - das steckt im Liechtensteiner Käse.  
**8 Monate** gereift.  
 Kuhrohnmilch -L Art.-Nr. 09-2153 **pikant**



**GAIS**



**NEU**



**NEU**

**BERGKÄSE RAHM ALPSTEIN**

Appenzellerland (Inhalt: 1 x 6,3 kg 55 %)  
 Mindestens **3 Monate** gereifter Schnittkäse mit  
 essbarer geschmierter Rinde.  
 Cremiger Teig.  
 Kuhmilch -L Art.-Nr. 09-0174 -V- pikant

**BERGKÄSE KRÄUTER**

Appenzellerland (Inhalt: 1 x 5,8 kg 45 %)  
 Mindestens **2 Monate** gereifter Schnittkäse mit  
 einer Kräutermischung im Teig.  
 Aromatisch-würzig im Geschmack.  
 Kuhmilch -L Art.-Nr. 14-0173 -V- aromatisch



**SÄNTIS BERGKÄSE 1/2 LAIB**

Ostschweiz (Inhalt: 4 x 3,0 kg 45 %)  
 Mindestens **2 Monate** gereifter Schnittkäse  
 mit Naturrinde. Ausgewogener aromatischer  
 Geschmack. Feste Konsistenz.  
 Kuhrohmilch -L Art.-Nr. 10-0301 aromatisch



**KÜMMEL BERGKÄSE 1/2 LAIB**

Ostschweiz (Inhalt: 4 x 3,0 kg 45 %)  
 Mindestens **1 Monat** gereifter milder Schnittkäse  
 mit Kümmel verfeinert. Vollmundiges Aroma,  
 cremiger, schnittfester Teig.  
 Kuhmilch -L Art.-Nr. 14-0303 aromatisch



Für den  
Theken-  
verkauf



**NEU**

## MOSER „FETTE BERTA“ THEKE 6X60 G

Solothurn (Inhalt: 6 x 60 g 75 %)  
Welch eine Versuchung, so schön cremig. Schmeckt  
mild-säuerlich rahmig bis vollmundig aromatisch.  
Ein Geschmackserlebnis. **1 Woche** gereift.  
Kuhmilch Art.-Nr. 47-1054 **aromatisch**



**NEU**

## ROTE BELLA

Solothurn (Inhalt: 1 x 800 g 55 %)  
Mindestens **1 Monat** gereifter Weichkäse von Hand  
im Keller gehegt & gepflegt. Rot-weiße  
Schimmelrinde. Vollmundig, cremig.  
Kuhmilch Art.-Nr. 54-1056 **aromatisch**



**NEU**

## MOSER "DUO" ROTER KNOPF/BUURE

Solothurn (Inhalt: 4 x 70 g 55 %)  
Duo aus zwei Mini Weichkäse.  
1 x mit Weißschimmel, 1 x mit Rotschmier-Flora.  
Mindestens **7 Tage** gereift.  
Kuhmilch Art.-Nr. 20-1057 **aromatisch**



**NEU**

## MOSER HEISSER UELI

Solothurn (Inhalt: 6 x 130 g 50 %)  
Der wohl heißeste Ueli der Schweiz!  
Zartschmelzender Weichkäse aus dem Ofen.  
Mindestens **1 Woche** gereift.  
Kuhmilch Art.-Nr. 1039 **mild**



**SARTORI**



**NEU**

**CHEDDAR OLD WORLD (US)**

Wisconsin (Inhalt: 1 x 907 g 50%)

Der Cheddar aus den USA ist mit **10 Monaten** besonders lange gereift und hat dadurch ein angenehm kräftiges Aroma.

Kuhmilch -L Art.-Nr. 04-3306 **kräftig**



**NEU**

**BELLAVITANO TOM. & BASILIK. 1/4 LB.**

Wisconsin (Inhalt: 4 x 2,4 kg 45%)

Amerikanischer Einfallsreichtum, handgemachte Produktion, in Höhlen **12 Monate** gereift, per Hand eingerieben mit Tomate & Basilikum.

Kuhmilch -L Art.-Nr. 08-3147 **pikant**



**BELLAVITANO KNOB. & KR. 1/4 LAIB**

Wisconsin/USA (Inhalt: 4 x 2,4 kg 45%)

Amerikanischer Einfallsreichtum, handgemachte Produktion, **12 Monate** in Höhlen gereift, per Hand eingerieben, hier mit Knoblauch und Kräutern.

Kuhmilch -L Art.-Nr. 08-3150 **pikant**



**BELLAVITANO ZIMT 1/4 LAIB**

Wisconsin/USA (Inhalt: 4 x 2,4 kg 45%)

Amerikanischer Einfallsreichtum, handgemachte Produktion, in Höhlen gereift, per Hand eingerieben, hier mit Zimt. **12 Monate** gereift.

Kuhmilch Art.-Nr. 08-3284 **pikant**



## Landwirtschaft im Land der Berge

Vorreiter im Biolandbau

Gentechnikfreie Fütterung in der Milchwirtschaft

Viele kleine Familienbetriebe im Berggebiet

Ab KW 40  
verfügbar



**NEU**

### FONDUE KÄSEMISCHUNG LÄNDLE

Vorarlberg (Inhalt: 8 x 350 g 45 %)

Käsemischung aus geriebenem Schnittkäse (Ländle Raclette, Räßkäse, Klostertaler).

Kräftig-würzig im Geschmack.

Kuhmilch -L Art.-Nr. 1616 -V- **kräftig**



**NEU**

### FRISCHKÄSE KÜRBISKERN-PESTO

Österreich (Inhalt: 6 x 150 g 20 %)

Cremiger Frischkäse aus Kuhmilch unterlegt mit einem fein-aromatischen Kürbiskern-Pesto.

Kuhmilch Art.-Nr. 1727 -V- **aromatisch**



**NEU**

### ZILLERTAL. BÄRLAUCH KÄSE

Zillertal Tirol (Inhalt: 7 x 150 g 45 %)

Mindestens **2 Monate** gereifter Schnittkäse aus Bergbauern Heumilch, verfeinert mit Bärlauch und Schnittlauch. Zart würzig.

Kuhmilch -L Art.-Nr. 2738 **aromatisch**



**NEU**

### ZILLERTALER CHILI/PAPRIKA

Zillertal Tirol (Inhalt: 7 x 150 g 45 %)

Mindestens **2 Monate** gereifter Schnittkäse aus Bergbauern Heumilch, mit Chili/Paprika verfeinert. Leicht scharfer Geschmack.

Kuhmilch -L Art.-Nr. 2727 **pikant**



# LAND DER BERGE



DE-ÖKO-001  
Deutsche Landwirtschaft

## 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

## BIO WIESEN REBELL 1/2 LAIB

Österreich (Inhalt: 1 x 3,0 kg 50 %)

Schnittkäse aus reiner Heumilch. Seine goldgelbe Konsistenz und die **10-wöchige** Reifezeit bringen den vollendeten Käsegenuss.

Kuhmilch -L Art.-Nr. 14-3220 aromatisch



## KITZBÜHELER BERGKÄSE 1/1 LB.

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

## 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



**FEINE PRODUKTE**

# 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.





# BERGLAND- MILCH

Berglandmilch



## TM FELSENKELLER

Tirol (Inhalt: 1 x 6,0 kg 45 %)  
Dieser Hartkäse reift mindestens **5 Monate** bei einer Temperatur vom 11°C und einer Luftfeuchtigkeit von 96% Würzig-kraftiger Geschmack.  
Kuhmilch -L Art.-Nr. 01-0666 **pikant**



## 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**



## MOOSBACHER 1/2 LAIB

Steiermark (Inhalt: 2 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**



## TIROLER GRAUKÄSE

Tirol (Inhalt: 4 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 -V- **kräftig**



## WYNGAARD EXPLOSION 1/8 LAIB

Utrecht (Inhalt: 2 x 1,4 kg 48%)

**10 Monate** gereifter Hartkäse wird mit einer feurigen Schicht aus Peperoni affinert. Eine tolle Komposition.

Kuhmilch -L Art.-Nr. 01-4237 -V-

pikant



## WYNGAARD TRÜFFEL 1/8 LAIB

Utrecht (Inhalt: 2 x 1,4 kg 48%)

Der leichte und sahnige Geschmack des Käses harmoniert herrlich mit der Auflage aus Trüffel-Tapenade. Reift mindestens **4 Monate**.

Kuhmilch -L Art.-Nr. 01-4239 -V- aromatisch



## DISPLAY WYNGAARD-SORTIERT

Utrecht (Inhalt: 24 x 150 g 48%)

Display gefüllt mit den Sorten: je 10 x Wyng. Feigens. und schw. Pfeffer und 4x Wyng. Tomate/Schnittlauch. Außerhalb der Kühlung präsentierbar.

Kuhmilch Art.-Nr. 4247



## WYNG.DISP. M. SENF DILL/TRÜFFEL

Utrecht (Inhalt: 8 x 200 g 48%)

Display Winterset 2x 100g mit den Sorten Wyngaard Senf Dill und Wyngaard Trüffel. **4 Monate** gereift.

Kuhmilch Art.-Nr. 4248 -V- aromatisch



**WILLIG**



**NEU**

**SCHWARZER KNOBLAUCH 1/2 LAIB**

Friesland (Inhalt: 2 x 2,3 kg 50 %)  
 Darf nicht als „Käse“ deklariert werden, wegen des Farbstoffes „Pflanzkohle“, da dies dem Morbier vorbehalten ist. Interessantes Aussehen. **1 Monat** gereift.  
 Kuhmilch Art.-Nr. 26-3312 -V- aromatisch



**NEU**

**BBQ KRÄUTER 1/2 LAIB**

Friesland (Inhalt: 2 x 2,3 kg 50 %)  
 Mindestens **1 Monat** gereifter Schnittkäse mit Jalapeno, gerösteten Zwiebeln und Raucharoma verfeinert.  
 Kuhmilch Art.-Nr. 26-3313 -V- pikant



**ZIEGEN-LAIB MIT LAVENDEL**

Friesland (Inhalt: 1 x 4,5 kg 50 %)  
 Junger cremiger Ziegenkäse mit Lavendel.  
 Ein Käse mit einem blumigen Aroma macht ihn einzigartig. **1 Monat** gereift.  
 Ziegenmilch Art.-Nr. 26-3338 aromatisch



**MOLENKAAS ZIEGE EXTRA PIKANT**

Niederlande (Inhalt: 1 x 4,5 kg 50 %)  
 Molenkaas wird **8 Monate** warmgereift, so dass sich leichte Kristalle bilden.  
 Er hat eine angenehm pikante Ziegennote.  
 Ziegenmilch Art.-Nr. 26-3884 pikant

# QUORUM

## QUORUM INTERNACIONAL



### SCHAFKÄSE TEMPRANILLO 1/2 LB.

Castilla León (Inhalt: 1 x 1,5 kg 50%)

Dieser Hartkäse aus roher Schafsmilch reift mindestens **6 Monate** auf der Schale der Tempranillo-Traube. Intensiv aromatisch.

Schafrohmlach Art.-Nr. 01-5493 **aromatisch**



### SCHAFKÄSE MIT ROSA PFEFFER

Kastilien (Inhalt: 2 x 3,0 kg 50%)

Mindestens **1 Monat** gereifter Schnittkäse mit rosa Pfeffer verfeinert. Verleiht dem Käse ein süßes und fruchtiges Aroma.

Schafmilch -L Art.-Nr. 10-5540 **aromatisch**



### SCHAFKÄSE MIT TRÜFFEL

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

Naturgereifter Schnittkäse aus Region La Mancha. Mit schwarzem Trüffel verfeinert und essbarer Naturrinde. **2 Monate** gereift.

Schafmilch -L Art.-Nr. 10-5475 **aromatisch**



### VALDEÓN IGP

León (Inhalt: 1 x 2,3 kg 53%)

Mit Blauschimmelkulturen, in Ahornblätter gehüllt - eine Alternative zum empfindlichen Cabrales. Er reift **2 Monate** im Gebiet Dicole.

Kuh-/Ziegenmilch Art.-Nr. 42-5410 **pikant**

# SPANISH CHEESE

Spanish  
Cheese *s.l.*



## BRIE MIT TRÜFFEL

La Mancha (Inhalt: 1 x 1,0 kg 60 %)  
Mindestens **8 Tage** gereifter spanischer Brie,  
affiniert mit einer edlen Trüffelcreme.  
Cremige Textur mit feinen Pilzaromen.  
Kuhmilch Art.-Nr. 58-5393 **aromatisch**



## SCHAFKÄSE MIT BLÜTEN

La Mancha (Inhalt: 2 x 3,0 kg 45 %)  
Spanischer Hartkäse aus Schafmilch mit  
Blumenmischung auf der Rinde. Vollmundiger  
Geschmack. Mindestens **3 Monate** gereift.  
Schafmilch **-L** Art.-Nr. 01-5479 **aromatisch**

**NEU**



## PLATTE „SENSATION“

La Mancha (Inhalt: 8 x 200 g)  
Spanische Käseplatte Sensaciones bestehend aus:  
5xSchafkäse: Trüffel, Pesto, schwarze Oliven,  
Pfeffer, Kastaniencreme.  
Schafmilch **-L** Art.-Nr. 5464 **aromatisch**

**NEU**



## PLATTE MIT KÄSE&SCHINK. **DOP**

La Mancha (Inhalt: 8 x 120 g)  
Eine Auswahl der bekanntesten spanischen  
Spezialitäten: Manchego D.O.P., Chorizo  
und Serrano Schinken.  
Schafmilch Art.-Nr. 5485 **aromatisch**

# VALLE DE SAN JUAN



VALLE DE SAN JUAN



**NEU**

## IBERICO CURADO 1/2 LAIB

Kastilien-Léon (50 %)  
 Mindestens **4 Monate** gereifter Dreimilchkäse.  
 Braune Rinde mit typisch spanischem Flechtmuster.  
 Kuh-,Schaf-,Ziege **aromatisch**  
**1/2 Laib** (4 x 1,5 kg) Art.-Nr. 11-5302 -V-  
**Pre-Pack** (12 x 200 g) Art.-Nr. 11-5305 -V-



**NEU**

## IBERICO VIEJO 1/2 LAIB

Kastilien-Léon (Inhalt: 4 x 1,5 kg 50 %)  
 Mindestens **9 Monate** gereifter Dreimilchkäse.  
 Braune Rinde mit typisch spanischem Flechtmuster.  
 Feste Konsistenz.  
 Kuh-,Schaf-,Ziege **pikant**  
**1/2 Laib** (4 x 1,5 kg) Art.-Nr. 11-5303 -V-  
**Pre-Pack** (12 x 200 g) Art.-Nr. 11-5306 -V-



**NEU**

## IBERICO TRÜFFEL 1/2 LAIB

Kastilien-Léon (Inhalt: 4 x 1,0 kg 50 %)  
 Mindestens **4 Monate** gereifter Dreimilchkäse.  
 Mit rustikaler brauner Rinde und feinem Aroma von Trüffel.  
 Kuh-,Schaf-,Ziege **aromatisch**  
**1/2 Laib** (4 x 1,5 kg) Art.-Nr. 11-5304 -V-  
**Pre-Pack** (12 x 200 g) Art.-Nr. 11-5307 -V-



## SEMINAR DER ARGE HEUMILCH

An beiden Messetagen hat die ARGE Heumilch im Schulungsraum ein Seminar zu dem Thema „Nachhaltigkeit an der Käsetheke“ angeboten. In dem Seminar mit Frau Mösl und Frau Trettler hing es rund um das Thema: Kunden fragen nach nachhaltig hergestellten Produkten. Aber was heißt das eigentlich an der Käsetheke? Welche Produkte werden nachhaltig produziert und wie kann man den Kunden an der Käsetheke erfolgreich überzeugen?



### Seminar mit Melanie Koithahn

Auch Melanie Koithahn konnten wir wieder für einen Vortrag bei unserer Hausmesse gewinnen. Dieses mal zum Thema: „Käsepflege - Ist der noch gut oder muss der weg?“ Der richtige Umgang mit Käse an der Theke ist essenziell. In den letzten Jahren hat sich das Käsesortiment um viele Spezialitäten erweitert. Wie geht man nun mit diesen Käsesorten in der Theke um? Schimmel, Eiweiß, Milchschnitz oder Fremdschimmel, gibt es Möglichkeiten dieses zu beurteilen?



# Ruwisch & Zuck

## DIE KÄSESPEZIALISTEN

Hägenstraße 11  
30559 Hannover  
Tel. 0511 / 58 675 0 Fax: 0511 / 58 675 10  
[www.ruwischzuck.de](http://www.ruwischzuck.de)



Owidenfeldstraße 18  
30559 Hannover  
Tel. 0511 / 58 666 26  
[www.cheesecenter.de](http://www.cheesecenter.de)



## Die Käsespezialisten Süd

Molkerei-Bauer-Str. 1-10  
83512 Wasserburg / Inn  
Tel. 08071 / 109 1400  
[www.kaese-sued.de](http://www.kaese-sued.de)

