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. Parmiggiano 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 ständing 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“ tradtionell hergestellt. Der Käse wird anschließend min. 30 Monate in Käsekellern gereift.
Kuhrohmilch -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“ tradtionell hergestellt. Der Käse wird anschließend min. 30 Monate in Käsekellern gereift.
Kuhrohmilch -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“ tradtionell hergestellt. Der Käse wird anschließend min. 30 Monate in Käsekellern gereift.
Kuhrohmilch -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“ tradtionell hergestellt. Der Käse wird anschließend min. 48 Monate in Käsekellern gereift.
Kuhrohmilch -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.
Kuhrohmilch -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.
Kuhrohmilch -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.
Kuhrohmilch 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.
Kuhrohmilch -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.
Kuhrohmilch -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.
Kuhrohmilch -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.
Kuhrohmilch -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 italienische Hartkäse, der mindestens 14 Monate reift und ideal zu einem kräftigen Rotwein passt.
Kuhrohmilch 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.
Kuhrohmilch -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 aromatischen Geschmacks. Hier in Bio-Qualität.
Kuhrohmilch -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.
Kuhrohmilch -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.
Kuhrohmilch 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 groß r 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 Produktionsspezifikationsregeln 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.
Kuhrohmilch -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.
Kuhrohmilch -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“

Toskana (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

Toskana (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 % Schafsmilch und mit Steinpilzen verfeinert. Mindestens 1 Woche gereift.
Kuh-/Schafsmilch 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 Bergbauernmilch, 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 vereinzelten 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

MILA



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

Südtrol (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

MILA



DER LEICHTE SÜDTIROLER

Südtirol (31 %)
Nach alpenländischer Tradition gekäst.
Etikett: Historisches Schlanders/Südtirol
Mit wenig Fett. 6 Wochen sorgfältig gereift.
Kuhmilch -L mild
1/2 Laib (1 x 4,5 kg) Art.-Nr. 10-0871
1/4 Laib (2 x 2,3 kg) Art.-Nr. 10-0874



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, Stilfs 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.

NEU



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 %)
Mindesten 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 wir 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 pasteurisierter 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 Elino 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 Elino 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.
CremigerTeig, 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 CICCI DI 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 herauslöffeln.
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

WEICHKÄSE AUS DEM PIEMONT



LA TUR
Piemont (Inhalt: 6 x 200 g 56 %)
Ein Weichkäse 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. Wohlschmeckend, 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 Weichkäse aus dem Piemont mit strohgelber Farbe und einer cremige Oberfläche, fein und schmackhaft. 1 Woche gereift.
Ziegenmilch Art.-Nr. 49-2126 aromatisch



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

WEICHKÄSE AUS DEM PIEMONT



REGINELLA DELLE LANGHE

Piemont (Inhalt: 6 x 280 g 67 %)
Mindestens 1 Woche gereifter Weichkäse
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 Weichkäse
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 Weichkäse
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 Weichkäse
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



IT-BIO-012
Italienische Landwirtschaft

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



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

Lomdardei (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 Edelpilzkäse 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 Edelpilzkulturen, 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 Edelpilzkulturen, 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 Orobei“, 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 Schimmelbildung 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 Weichkäselaibe (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



IT-BIO-007
Italienische Landwirtschaft

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



GORGONZOLA PRE-PACK



GORGONZOLA DOP
Piemont (Inhalt: 16 x 200 g 48 %)
Klassischer italienische Käse mit Blau-schimmelkulturen 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-blauen 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 Knabberei
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 Knabberei
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 Knabberei
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 Knabberei
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 Knabberei 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 Knabberei.
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 Knabberei.
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 Knabberei.
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 Kräcker 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













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

- Käsebasics & Aufbauseminare
- 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

Ruwischt & Zuck
DIE KÄSESPEZIALISTEN

Einladung zur



15. Hannoversche Käsebörse 2025

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

15. Hannoversche Käsebörse 2025

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

JETZT ANMELDEN



Seminarkatalog 2025
anfordern unter
info@cheesecenter.de

EUROPEAN CHEESE CENTER

Lernen in entspannter Atmosphäre









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

Hier geht es zu unseren Seminaren:

Ruwischt & Zuck
DIE KÄSESPEZIALISTEN

Hägenstraße 11
30559 Hannover
Tel. 0511 / 58 675 0 Fax: 0511 / 58 675 10
www.ruwischzuck.de

EUROPEAN CHEESE CENTER
ecc

Owiedenfeldstraße 18
30559 Hannover
Tel. 0511 / 58 666 26
www.cheesecenter.de

Die Käsespezialisten Süd

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

Unsere Bio-Produkte werden kontrolliert durch DE-ÖKO-039