

Ausgabe 03/2025

Ruwisch & Zuck

DIE KÄSESPEZIALISTEN

Cheese-News

Raclette, Fondue

Ofenkäse

Alle Artikel ab KW 40 auf Lager, außer die mit -V- gekennzeichneten, bleiben Vorbesteller.



RACLETTE SCHWEIZ



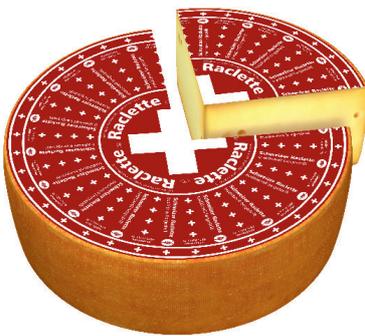
MAIBLUMEN- RACLETTE ECKIG

Appenzell (Inhalt: 1 x 6,5 kg 47 %)
 Mind. **4 Monate** gereifter Schnittkäse aus Mai-
 Bergmilch hergestellt. Würziger Geschmack, sehr
 gut schmelzbar.
 Kuhmilch -L Art.-Nr. 19-0163 aromatisch



RACLETTE TRÜFFEL 1/2 LAIB

Appenzell (Inhalt: 1 x 3,2 kg 45 %)
 Schweizer Raclette aus Bergmilch hergestellt und
 mit Sommertrüffel verfeinert. Würzig im Geschmack.
 Reift mindestens **10 Wochen**.
 Kuhmilch -L Art.-Nr. 19-0316 pikant



RACLETTE SCHWEIZER KREUZ

Schweiz (45 %)
 Durch intensive Pflege in seiner **4-monatigen**
 Reifezeit entwickelt dieser Käse mit essbarer Rinde
 sein aromatisches Aroma.
 Kuhmilch -L aromatisch
1/1 Laib (1 x 6,0 kg) Art.-Nr. 19-2152 -V-
1/4 Laib (1 x 1,5 kg) Art.-Nr. 19-2156



RACLETTE DU VALAIS AOP

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



SCHWEIZER RACLETTE

Thurgau (Inhalt: 1 x 5,5 kg 48 %)
2 - 3 Monate gereift und geschmiert, der klassische
 Käse zum Raclette. Experten genießen dazu Tee
 und/oder Kirschwasser.
 Kuhmilch -L Art.-Nr. 19-0954 aromatisch



RACLETTE HÖHLENGEREIFT

Thurgau (Inhalt: 1 x 6,0 kg 48 %)
6 Monate nach alter Tradition in Höhlen gereift.
 Hier zeigt sich die hohe Kunst Schweizer
 Käsemeister.
 Kuhmilch -L Art.-Nr. 19-0111 pikant

RACLETTE SCHWEIZ



RACLETTE STANGE ROHMILCH

St. Gallen (Inhalt: 1 x 1,5 kg 45 %)
Spitzenqualität aus Rohmilch, **5 Monate** gereift.
Rinde kann mitgegessen werden. Als Stange
bequem zu händeln, passt in Pfännchen.

Kuhrohmilch -L Art.-Nr. 19-0379 pikant



RACLETTE NATUR 1/4 LAIB

Bodensee (Inhalt: 1 x 1,6 kg 45 %)
3 Monate gereift und gewaschen. Der klassische
Käse zum Raclette. Experten genießen dazu Tee
und/oder Kirschwasser.

Kuhmilch -L Art.-Nr. 19-0105 aromatisch



RACLETTE GERÄUCHERT 1/4 LAIB

Bodensee (Inhalt: 4 x 1,6 kg 45 %)
Mit Buchenholz langsam geräuchert. So erhält er zu
seinem cremigen Schmelz eine „rauchige“ Note,
3 Monate gereift.

Kuhmilch -L Art.-Nr. 19-0102 -V- aromatisch



RACLETTE MIT KNOBLAUCH 1/4 LB.

Bodensee (Inhalt: 1 x 1,6 kg 45 %)
Schnittkäse aus frischer Kuhmilch hergestellt und
mit Knoblauch verfeinert. Er reift **3 Monate**.

Kuhmilch -L Art.-Nr. 19-0103 aromatisch



RACLETTE PFEFFER 1/4 LAIB

Bodensee (Inhalt: 1 x 1,6 kg 45 %)
Dieser Käse benötigt keine zusätzlichen Gewürze,
denn er ist pfeffrig durch und durch, **3 Monate**
gereift.

Kuhmilch -L Art.-Nr. 19-0950 pikant



RACLETTE KRÄUTER 1/4 LAIB

Bodensee (Inhalt: 4 x 1,6 kg 45 %)
Schweizer Raclette-Variation mit aromatischer
Kräutermischung ummantelt. Zartschmelzende
Konsistenz. Mindestens **3 Monate** gereift

Kuhmilch -L Art.-Nr. 19-0110 -V- aromatisch

RACLETTE ÖSTERREICH



ZILL. ZIEGEN RACLETTE STANGE

Zillertal Tirol (Inhalt: 1 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 **aromatisch**



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 **aromatisch**



RACLETTE LÄNDLE

Vorarlberg (Inhalt: 7 x 300 g 50 %)

3 Monate gereifter Ländle Raclettekäse in Scheiben, die genau ins Raclettepfännchen passen.

Zart würzig.

Kuhmilch -L Art.-Nr. 1941 -V- **aromatisch**



ZILLERTAL RACLETTESTANGE

Zillertal/Tirol (Inhalt: 2 x 1,8 kg 45 %)

Mindestens **3 Monate** gereifter Schnittkäse aus Heumilch g.t.S.. Zart-würziges Malzaroma, rahmiger Duft. Perfekter Schmelz. Verfügbar von Okt. b. Jan..

Kuhmilch -L Art.-Nr. 19-2732 -V- **aromatisch**



SCHÄRDINGER RACLETTE BLOCK

Tirol (Inhalt: 3 x 3,0 kg 50 %)

Würzig-kraftiger Schnittkäse, mit perfektem Schmelz. Eignet sich auch gut für Fondues und Jausenplatten. Reift mindestens **6 Wochen**.

Kuhmilch -L Art.-Nr. 19-0613 -V- **kräftig**

Blüten Raclette



RACLETTE BLÜTEN

Allgäu

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

Mindestens **6 Wochen** gereifter Schnittkäse mit einer Blütenmischung ummantelt. Mild-würziger Geschmack, geschmeidiger Teig.

Kuhmilch

-L

Art.-Nr. 19-4307

aromatisch

RACLETTE FRANKREICH



RACLETTE „LIVRADOIS“

Auvergne (Inhalt: 1 x 6,5 kg 45 %)
Früher schabte der „Racler“ den warmen Käse am
offenen Feuer vom Laib.
Mindestens **8 Wochen** gereift.
Kuhmilch Art.-Nr. 19-2495 **aromatisch**



RACLETTE „LIVRADOIS“ 1/4 LAIB

Auvergne (Inhalt: 1 x 1,5 kg 45 %)
Früher schabte der „Racler“ den warmen Käse am
offenen Feuer vom Laib. **8 Wochen** greift.
Kuhmilch Art.-Nr. 19-1378 **aromatisch**



RACLETTE VIERECK. „ERMITAGE“

Franche Comte (Inhalt: 1 x 7,5 kg 48 %)
Traditionelle, **2-monatige** Reifung auf Fichtenholz-
brettern verleiht dem Käse seinen unnachahmlichen
Geschmack.
Kuhmilch Art.-Nr. 19-1732 **-V- aromatisch**



RACLETTE ROHMILCH IGP

Savoie (Inhalt: 1 x 5,5 kg 48 %)
Dieser Schnittkäse aus Savoien ist geschützt.
Der Teig ist geschmeidig, die Rinde braun und der
Geschmack aromatisch. **2 Monate** gereift.
Kuhrohmilch Art.-Nr. 19-1776 **aromatisch**



SCHAF-RACLETTE „PYRENEES“

Pyrenäen (Inhalt: 1 x 2,4 kg 50 %)
Schaf-Raclettekäse. Zarter, elastischer Teig.
Hervorragende Schmelzeigenschaften. Bildung von
Schimmelkulturen möglich. **2 Monate** gereift.
Schafmilch Art.-Nr. 19-1667 **aromatisch**

UNSERE NEUEN AUS FRANKREICH



RACLETTE GERÄUCHERT SAVOIE

Savoyen (Inhalt: 1 x 5,8 kg 48 %)
Mindestens **3 Monate** gereifter und über Buchenholz
geräucherter Schnittkäse. Aromatisch, rauchig.
Gute Schmelzeigenschaften.

Kuhmilch

Art.-Nr. 19-2304 -V-

aromatisch



RACLETTE KUH/ZIEGE SAVOIE

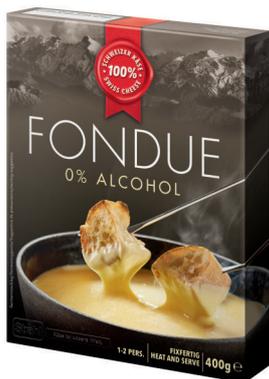
Savoyen (Inhalt: 1 x 2,9 kg 48 %)
Mindestens **3 Monate** gereifter Schnittkäse aus Kuhmilch und
Ziegensahne. Gute Schmelzeigenschaften.
Zart-würziger Geschmack.

Kuh-/Ziegenmilch

Art.-Nr. 19-2305 -V-

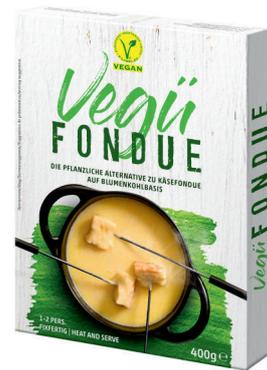
aromatisch

FONDUE



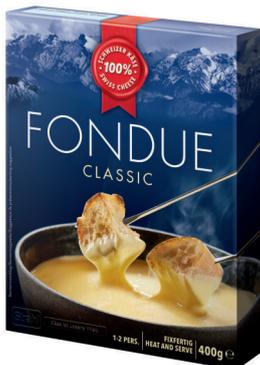
FONDUE OHNE ALKOHOL

Thurgau (Inhalt: 10 x 400 g)
Zartschmelzendes Fondue aus Schweizer Käse ohne Alkohol. Angenehmer, pikanter Geschmack.
Kuhmilch -L Art.-Nr. 0112 -V- pikant



VEGAN FONDUE VEGÜ

Thurgau (Inhalt: 10 x 400 g)
Für alle, die etwas Abwechslung brauchen. Pflanzliche Alternative zu Käsefondue auf Blumenkohlbasis mit Hirse.
-L Art.-Nr. 0987 -V- aromatisch



FONDUE CLASSIC

Thurgau (Inhalt: 10 x 400 g 45 %)
Original Schweizer Käse-Fondue aus aromatischem Schweizer Käse. 400 g reichen für 2 Personen.
Kuhmilch -L Art.-Nr. 0997 -V- aromatisch



FONDUE KÄSEMISCHUNG LÄNDLE

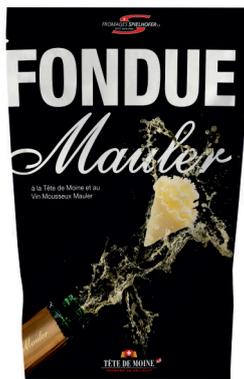
Vorarlberg (Inhalt: 8 x 350 g 45 %)
Käsemischung aus geriebenem Schnittkäse (Ländle Raclette, Räbikäse, Klostertaler). Kräftig-würzig im Geschmack.
Kuhmilch -L Art.-Nr. 1616 -V- kräftig



FONDUE ROTE HEXE

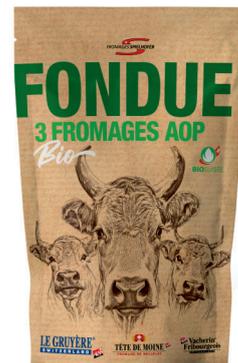
Ostschweiz (Inhalt: 6 x 600 g 45 %)
Typisches Schweizer Käse-Fondue, hergestellt aus dem Teig der roten Hexe und verfeinert mit Weißwein. Cremige Konsistenz. 4 Monate gereift.
Kuhrohmilch -L Art.-Nr. 0333 -V- kräftig

FONDUE



FONDUE AU MAULER

Berner Jura (Inhalt: 8 x 600 g 45 %)
 Schweizer Käse-Fondue aus 4 Käsesorten: Tête de Moine AOP, Gruyère AOP, Hartkäse, Schnittkäse.
 75 Tage gereift. Mit Mauler-Schaumwein verfeinert.
 Kuh-/Kuhrohml. -L Art.-Nr. 0921 -V- kräftig

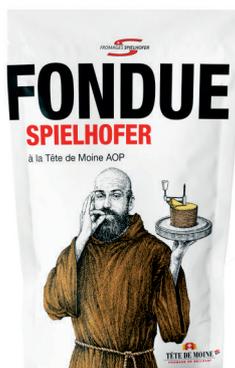


BIO FONDUE 3 FROMAGES

Berner Jura (Inhalt: 8 x 600 g 45 %)
 Schweizer Käse-Fondue aus 3 Bio AOP Käsesorten: Tête de Moine, Gruyère, Vacherin Fribourgeois.
 75 Tage gereift. Mit Weisswein.
 Kuhrohml. -L Art.-Nr. 0923 -V- kräftig

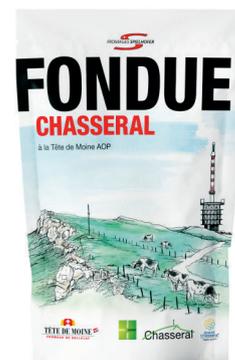


CH-BIO-006
 Schweizer Landwirtschaft



FONDUE SPIELHOFER

Berner Jura (Inhalt: 8 x 600 g 45 %)
 Schweizer Käse-Fondue aus 4 Käsesorten: Tête de Moine AOP, Gruyère AOP, Hartkäse, Schnittkäse. 75 Tage gereift. Mit Weisswein.
 Kuh-/Kuhrohml. -L Art.-Nr. 0920 -V- kräftig



FONDUE CHASSERAL

Berner Jura (Inhalt: 8 x 400 g 45 %)
 Schweizer Käse-Fondue aus 4 Käsesorten: Tête de Moine AOP, Jura Montagne, Gruyère AOP, St.-Imier cremeux. 75 Tage gereift. Mit Weisswein.
 Kuh-/Kuhrohml. -L Art.-Nr. 0922 -V- kräftig



LAND DER BERGE



Landwirtschaft im Land der Berge

Vorreiter im Biolandbau

Gentechnikfreie Fütterung in der Milchwirtschaft

Viele kleine Familienbetriebe im Berggebiet



BERGKÄSE ZILLERTAL 1/8 LAIB

Zillertal/Tirol (Inhalt: 2 x 3,8 kg 50 %)
Kleine Sennereien im Tiroler Zillertal stellen diesen Käse aus Rohmilch her und lassen ihn **4 Monate** reifen.

Kuhrohmilch -L Art.-Nr. 03-0692 **kräftig**



BERGKÄSE VORARLBERG G.U.

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

Kuhrohmilch -L Art.-Nr. 1600 -V- **pikant**

LAND DER BERGE



SENNEREI BERGKÄSE 18 MONATE

Alpenregion (Inhalt: 1 x 30 kg 45 %)

VERKAUF ÜBER SCHNEIDETISCH MÖGLICH.

Aus roher Heumilch, reift ca. **18 Monate**.

Mit kirschkernegroßer Lochung.

Kuhrohnmilch -L Art.-Nr. 03-4055 -V- **kräftig**



GLETSCHER REBELL 1/2 LAIB

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

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

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



BERGKÄSE STANGE

Steiermark (Inhalt: 3 x 2,5 kg 45 %)

Bergkäse Stange, ein Hartkäse mit einem ausgeprägten, aromatisch vollmundigen Geschmack. Er reift ca. **3 Monate**.

Kuhmilch -L Art.-Nr. 03-5617 **kräftig**



TM FELSENKELLER

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

Dieser Hartkäse reift mindestens **5 Monate** bei einer Temperatur von 11°C und einer Luftfeuchtigkeit von 96%. Würzig-kräftiger Geschmack.

Kuhmilch -L Art.-Nr. 01-0666 **pikant**



ZILL. EDELSCHAF aus HEUMILCH

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

Hartkäse aus pasteurisierter, silofreier Schafheumilch. Mit Rotschmiereulturen behandelt. Im praktischen Filetstück. **5 Monate** gereift.

Schafmilch -L Art.-Nr. 09-2603 **pikant**



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**



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.





Produktionsgebiet

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, dezentes fruchtiges Aroma mit einer leichten Haselnussnote beschreiben sollen.

L'Etivaz AOP N°1 der Alpkäse

Universum von L'Etivaz AOP



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

Flora
Der botanische Reichtum führte am 24.09.1999 zum 1. schweizerischen AOP

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

Unsere Werte



ETIVAZ 1/6 LAIB AOP

Waadt (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

Inhalt: 1 x 3,5 kg

JEDES STÜCK EINZELN IM KARTON MIT THEKENAUFSTELLER, PROSPEKTEN UND REZEPTEN



VACHERIN MONT D'OR

Ab 16.09.25 lieferbar



NEU



VACHERIN MONT D'OR AOP

Jura (Inhalt: 6 x 400 g 50 %)
Mindestens **1 Monat** gereifter Weichkäse, mit
Tannenrinde umwickelt, in einer Holzschachtel.

Lieferbar von **Mitte August bis Februar**.

Kuhmilch Art.-Nr. 23-0983 -V- aromatisch

VACHERIN MONT D'OR AOP

Waadt/Jura (Inhalt: 4 x 600 g 50 %)
Vacherin ist nur von **September bis März** lieferbar,
ein mit Tannenrinde umgürtelter Käse in einer
Schachtel aus Tannenholz. **1 Monat** gereift.

Kuhmilch -L Art.-Nr. 56-0821 -V- pikant



VACHERIN MONT D'OR AOP

Franche-Comté (Inhalt: 6 x 360 g 45 %)
Von **September bis März** lieferbar. Reift im Fichten-
holzring und einer Holzschachtel. Unvergleichbarer
Geschmack. **3 Wochen** gereift.

Kuhrohnmilch Art.-Nr. 56-4040 pikant



VACHERIN MONT D'OR

Ab 16.09.25 lieferbar



VACHERIN AOP + WEIN

Franche-Comté (Inhalt: 6 x 360 g 50 %)
Von **September bis März** lieferbar. Wird auch
„Boite Chaude“ genannt. (Boat Schod/Warme
Schachtel). Inklusive eine kleine Flasche Jura-Wein.
Kuhrohmilch Art.-Nr. 57-2512 -V- pikant



VACHERIN COUPE „FROMI“ AOP

Franche-Comté (Inhalt: 6 x 360 g 50 %)
Von **September bis März** lieferbar! Der Gürtel aus
Fichtenholz gibt dem Käse seinen unvergleichlichen
Geschmack. **3 Wochen** gereift.
Kuhrohmilch Art.-Nr. 2507 pikant



VACHERIN MONT D'OR AOP

Franche-Comté (Inhalt: 1 x 2,5 Kg 45 %)
Von **September bis März** lieferbar. Reift im Fichten-
holzring in einer Holzschachtel. Unvergleichbarer
Geschmack. **3 Wochen** gereift.
Kuhrohmilch Art.-Nr. 57-4041 pikant



Vacherin Fribourgeois AOP Name einfacher "Fribourger"

Holsteiner Kühe, die sich auf den Alpweiden des Freiburgerlandes die würzigsten Kräuter und Blumen herauspicken – eine ländliche Idylle, die nicht schöner sein könnte. Vor über 600 Jahren wurde hier der einzigartig cremige Schnittkäse Fribourger erschaffen (eigentlich Vacherin Fribourgeois AOP). Benannt ist er nach seinen Erfindern, den kleinen Kuhhirten, die auf Lateinisch vaccarinus heißen.

Ein köstliches Geheimnis der Alpweiden war geboren und schrieb Geschichte: Denn 1448 labte sich keine Geringere als die Herzogin Eleonore von Österreich, Tochter des Königs von Schottland, an der Schweizer Käsedelikatesse. Fribourger hat viele köstliche Seiten: Ob z. B. als feines Dessert oder cremig-heiß. Legendar sind seine hervorragenden Schmelzeigenschaften, die ihn zu einem Muss im klassischen Käsefondue „Moitié-Moitié“ machen.



FRIBOURGER CLASSIC 1/4 LAIB AOP

Fribourg (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.
 Kuhrohmilch -L Art.-Nr. 09-0961 pikant

Inhalt: 1 x 1,7 kg



JEDES STÜCK EINZELN IM KARTON MIT THEKENAUFSTELLER, PROSPEKTEN UND REZEPTEN



DIPLOM- KÄSESOMMELIER



Ausbildung in 16 Tagen

Die nächsten Kurse starten:

Getränke Workshop 11. & 12.01.2026

Hauptkurs 15.02. - 28.02.2026

Jetzt anmelden!

Termine & weitere Seminare
finden Sie auf unserer Internetseite
oder Sie rufen uns an.

Wir freuen uns auf Sie!
www.cheesecenter.de
info@cheesecenter.de
Tel.: 0511 / 58 666 26



Seminarkatalog 2025
anfordern unter
info@cheesecenter.de



Lernen in
entspannter
Atmosphäre



European Cheese Center

Owidenfeldstr. 18

30559 Hannover

Tel. 0511 / 58 666 26

info@cheesecenter.de

www.cheesecenter.de

Hier geht es zu
unseren Seminaren:





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

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

Ruwisch & Zuck

DIE KÄSESPEZIALISTEN

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



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



Die Käsespezialisten Süd

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



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