Ausgabe 03/2026

Ruwischt & Zuck

DIE KÄSESPEZIALISTEN

Cheese-News

Raclette / Fondue

ab KW 40 verfügbar



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







MAIBLUMEN-RACLETTE

Appenzell (47 %)
Mindestens 4 Monate gereifter Schnittkäse aus Mai-Bergmilch hergestellt. Würziger Geschmack, sehr gut schmelzbar.
Kuhmilch -L aromatisch
1/1 Laib (1 x 6,5 kg) Art.-Nr. 19-0163
Pre-Pack (8 x 200 g) Art.-Nr. 8629





RACLETTE TRÜFFEL 1/2 LAIB

Appenzell (Inhalt: 1 x 3,2 kg 45 %)
Schweizer Raclette aus Bergmilch hergestellt
und mit Trüffel verfeinert. Extra würzig
im Geschmack. Reift mindestens 3 Monate.
Kuhmilch -L Art.-Nr. 19-0203 pikant





RACLETTE STANGE ROHMILCH

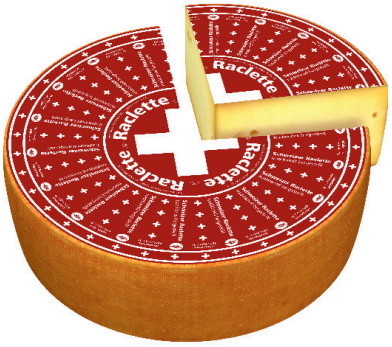
St. Gallen (45 %)
Spitzenqualität aus Rohmilch, 5 Monate gereift.
Rinde kann mitgegessen werden. Als Stange
bequem zu händeln, passt in Pfännchen.
Kuhrohmilch -L pikant

SCHWEIZ



RACLETTE SCHW. KREUZ 1/4 LAIB

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



RACLETTE SCHWEIZER KREUZ

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

SCHWEIZ



RACLETTE NATUR 1/4 LAIB

Bodensee (Inhalt: 4 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 -V- aromatisch



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 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 MIT KNOBLAUCH 1/4 LAIB

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



Klassische Beilagen:

- Pellkartoffeln
- Frisches Baguette, Ciabatta oder Kräuterbaguette
- Essiggemüse
- knackiger Blattsalat
- Knoblauch-Quark & Aioli
- Chutneys
- Kräuterbutter

Kreative Pfännchen:

- Fruchtig-würzig: Feigen oder Birnen mit Ziegenkäse und Walnüssen
- Italienisch: Tomate und Mozzarella im Pfännchen schmelzen und mit Pesto beträufeln

Süßer Abschluss:

- Marshmallow-Schoko: Bananenscheiben mit Mini-Marshmallows und Schokostückchen überbacken
- Apfel Zimt: Apfelscheiben mit Marzipan, Nüssen und einem Spritzer Amaretto

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

FRANKREICH



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 aromatisch



RACLETTE VIERECK. „ERMITAGE“

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



SCHAF-RACLETTE „PYRÉNÉES“

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



FRANKREICH



RACLETTE „LIVRADOIS“

Auvergne (Inhalt: 1 x 6,5 kg 45 %)
Früher schabte der „Racler“ den warmen Käse am offenen Feuer vom Laib. Mindestens 2 Monate 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. 2 Monate gereift.
Kuhmilch Art.-Nr. 19-1378 aromatisch



RACLETTE SCHEIBEN PÈRE EUGÉNE

Auvergne (Inhalt: 12 x 400 g 48 %)
2 Monate gereift und gewaschen. Der klassische Käse zum Raclette. Experten genießen dazu Tee und/oder Kirschwasser.
Kuhmilch -L Art.-Nr. 1252 -V- aromatisch





AMA-GÜTESIEGEL

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

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

DIE VORTEILE

Das AMA-Gütesiegel gibt verlässlich Auskunft über:

- ausgezeichnete Qualität
- nachvollziehbare Herkunft
- unabhängige Kontrolle

AUSGEZEICHNETE QUALITÄT

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

NACHVOLLZIEHBARE HERKUNFT

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

UNABHÄNGIGE KONTROLLE

Ein mehrstufiges Kontrollsystem sichert höchste Qualität im Land der Berge:

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

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

LAND DER BERGE



Landwirtschaft im Land der Berge

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



ZILL. ZIEGENRACLETTE STANGE

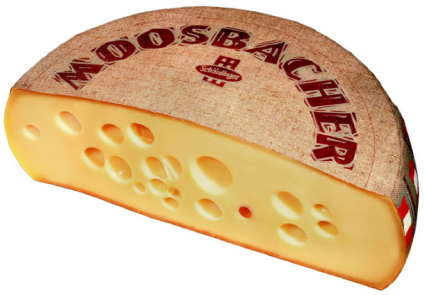
Zillertal Tirol (Inhalt: 2 x 1,5 kg 45 %)
Die elegante Alternative für ein Raclette der besonderen Art - mit Ziegenkäse aus bester Heumilch. Mindestens 3 Monate gereift.
Ziegenmilch -L Art.-Nr. 19-2731 aromatisch



ZILL.BERGKÄSE AUS HEUMILCH

Zillertal Tirol (Inhalt: 2 x 1,8 kg 45 %)
Der geschmeidige Teig dieses Bergkäses aus Heumilch schmilzt wunderbar am Gaumen und bildet ein Aroma aus Malz und Rahm. 6 Monate gereift.
Kuhrohmilch -L Art.-Nr. 03-2602 pikant

LAND DER BERGE



MOOSBACHER
Steiermark (45 %)
Dieser Käse erhält seinen unvergleichlichen Geschmack durch die einzigartige Rezeptur.
6 Wochen gereift.
Kuhmilch -L aromatisch
1/1 Laib (1 x 8,3 kg) Art.-Nr. 17-0609
1/2 Laib (2 x 4,2 kg) Art.-Nr. 17-0611

NEU



RACLETTE STANGE SCHÄRDINGER
Tirol (Inhalt: 3 x 3,0 kg 50 %)
Würzig-kräftiger Schnittkäse, mit perfektem Schmelz. Eignet sich auch gut für Fondues und Jausenplatten. Reift mindestens 6 Wochen.
Kuhmilch -L Art.-Nr. 19-0613 -V- kräftig



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



RACLETTE LÄNDLE SCHEIBEN
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 aromatisch

NEU



RACLETTE STANGE CHILI
Vorarlberg (Inhalt: 1 x 1,25 kg 50 %)
Dieser Raclettekäse mit Chilistücken im Teig hat die praktische Brotform. Eine Scheibe passt genau ins Pfännchen. 3 Monate gereift, Marke "Ländle".
Kuhmilch -L Art.-Nr. 19-1950 -V- pikant

NEU



RACLETTE LÄNDLE CHILI SCHEIBEN
Vorarlberg (Inhalt: 7 x 250 g 50 %)
Mindestens 3 Monate gereifter Schnittkäse in Scheiben, mit Chilistücken im Teig.
Gute Schmelzeigenschaften.
Kuhmilch -L Art.-Nr. 1940 pikant



NEU



ROSMARIN HEXE 1/2 LAIB

St. Gallen (Inhalt: 1 x 3,0 kg 55 %)
Cremiger Schnittkäse mit Rosmarin verfeinert.
Verführt mit ausgewogenem, aromatischem
Charakter. Mindestens 2 Monate gereift.
Kuhrohmilch -L Art.-Nr. 09-0374 aromatisch





FRECHE KUH 1/2 LAIB

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



FRECHE KUH 1/1 LAIB

Schweiz (Inhalt: 1 x 6,5 kg 50 %)
Mindestens 6 Monate gereifter Hartkäse aus Rohmilch. Fester, elfenbeinfarbiger bis hellgelber Teig. Kräftiger Geschmack.
Kuhrohmilch -L Art.-Nr. 01-2138 -V- kräftig

NEU



ALTE FRECHE KUH 1/2 LAIB

Schweiz (Inhalt: 1 x 3,3 kg 50 %)
Mindestens 10 Monate gereifter Hartkäse aus Rohmilch. Fester, elfenbeinfarbiger bis hellgelber Teig. Kräftiger Geschmack.
Kuhrohmilch -L Art.-Nr. 01-2185 kräftig



FRECHE KUH

Schweiz (Inhalt: 8 x 150 g 50 %)
Mindestens 6 Monate gereifter Hartkäse aus Rohmilch. Fester, elfenbeinfarbiger bis hellgelber Teig. Kräftiger Geschmack.
Kuhrohmilch -L Art.-Nr. 8447 kräftig

ARTIKEL FÜR RACLETTE



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

NEU



KÜMMEL BERGKÄSE 1/2 LAIB

Appenzeller Land (Inhalt: 1 x 2,8 kg 48 %)
Mindestens 10 Wochen gereifter milder Schnittkäse mit Kümmel verfeinert. Vollmundiges Aroma, cremiger, schnittfester Teig.
Kuhmilch -L Art.-Nr. 14-0305 aromatisch



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



MORBIER 60 TAGE 1/2 LAIB AOP

Franche-Comté (Inhalt: 2 x 3,5 kg 45 %)
Französischer Schnittkäse mit einer Asche-Schicht horizontal im Teig. Cremige und schmelzende Konsistenz, reift 60 Tage.
Kuhrohmilch Art.-Nr. 16-2571 aromatisch



TALEGGIO 1/2 LAIB DOP

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



LÖFFEL-GORGONZOLA RISERVA 1/8 LAIB 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

L'ETIVAZ



L'Etivaz AOP (Leetiwa) ist ein traditioneller Schweizer Hartkäse, der ausschließlich von Mai bis Oktober in den Waadtländer Alpen hergestellt wird. In rund 130 Chalets auf Höhen zwischen 1000 und 2000 Metern wird dieser Käse handwerklich im Kupferkessi über offenem Holzfeuer gekäst und im Dorf L'Etivaz affiniert. Sein leicht rauchiger, kräftiger, nussiger Geschmack spiegelt die reiche Flora dieser Alpenregion wider. Nur Käse, die nach den strengen Vorgaben des AOP-Pflichtenhefts produziert werden, dürfen den Namen L'Etivaz AOP tragen.



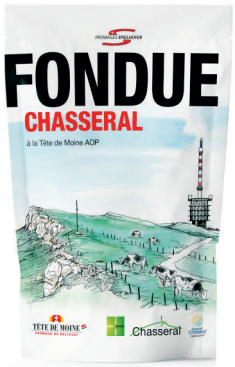


ETIVAZ AOP

Am Ort des Melkens gekäst. Über 230 Blumensorten- auf der Alp bieten einmalige Umweltbedingungen.
Mindestens 12 Monate gereift.
Kuhrohmilch -L pikant
1/6 Laib (1 x 3,5 kg) Art.-Nr. 01-0155
1/1 Laib (1 x 22,5 kg) Art.-Nr. 01-0161 -V-

FONDUE

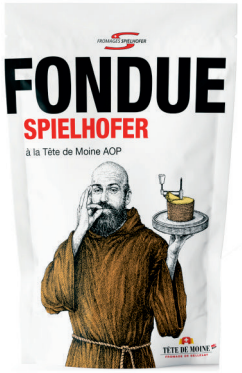
NEU



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. 2,5 Monate gereift. Mit Weisswein.
Kuh-/Kuhrohm. -L Art.-Nr. 0922 kräftig

NEU



FONDUE SPIELHOFER

Berner Jura (Inhalt: 8 x 600 g 45 %)
Schweizer Käse-Fondue aus 4 Käsesorten: Tête de Moine AOP, Gruyère AOP, Hartkäse, Schnittkäse. 2,5 Monate gereift. Mit Weisswein.
Kuh-/Kuhrohm. -L Art.-Nr. 0920 kräftig

NEU



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. 2,5 Monate gereift. Mit Mauler-Schaumwein verfeinert.
Kuh-/Kuhrohm. -L Art.-Nr. 0921 kräftig

NEU



CH-BIO-006
N-EU-Landwirtschaft

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.
2,5 Monate gereift. Mit Weisswein.
Kuhrohmilch -L Art.-Nr. 0923 kräftig





FONDUE ROTE HEXE

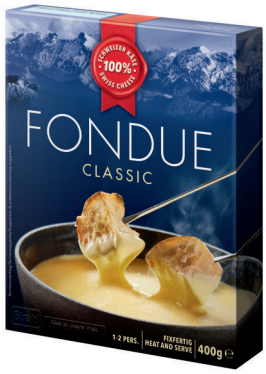
Ostschweiz (Inhalt: 6 x 600 g)
Typisches Schweizer Käse-Fondue, hergestellt aus dem Teig der roten Hexe und verfeinert mit Weißwein. Cremige Konsistenz. 4 Monate gereift.
Kuhrohmilch -L Art.-Nr. 0346 kräftig

FONDUE



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 kräftig



FONDUE CLASSIC

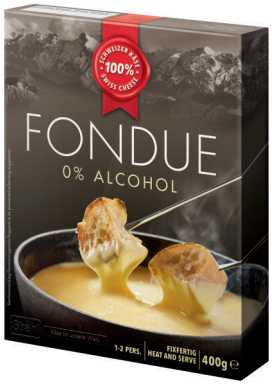
Thurgau (Inhalt: 10 x 400 g 45 %)
Original Schweizer Käse-Fondue aus aromatischem Schweizer Käse. 400 g reichen für 2 Personen. Außerhalb der Kühlung präsentierbar.
Kuhmilch -L Art.-Nr. 0997 -V- aromatisch

NEU



LA FONDUE

Haute-Saone (Inhalt: 6 x 250 g 20 %)
Französische Käsecreme, die einfach in der Mikrowelle erhitzt werden kann. Kalt und warm zu genießen. Cremig, zartschmelzend.
Kuhmilch Art.-Nr. 1845 aromatisch



FONDUE OHNE ALKOHOL

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

ARTIKEL FÜR FONDUE



GRUYÈRE FEUCHT 1/4 LAIB AOP

Waadt/Fribourg (45 %)
Mindestens 11 Monate in Höhlen gereift bei einer natürlich hohen Luftfeuchtigkeit (bis 95 %) und einer niedrigen Temperatur (knapp über 10 °C).
Kuhrohmilch -L kräftig
1/1 Laib (1 x 8,5 kg) Art.-Nr. 05-0967
1/2 Laib (2 x 4,0 kg) Art.-Nr. 01-0984



EMMENTALER AOP

Bern (45 %)
Das „Original“ ist ein naturbel. Käse, der aus heimischer Rohmilch traditionell hergestellt wird und 4 Monate reift.
Kuhrohmilch -L aromatisch
1/1 Laib (1 x 6,0 kg) Art.-Nr. 02-0988
1/2 Laib (4 x 3,3 kg) Art.-Nr. 02-0986



VORARLB. BERGKÄSE 1/8 LAIB G.U.

Vorarlberg (Inhalt: 1 x 3,5 kg 45 %)
Der berühmte Traditionskäse mit geschützter Ursprungsbezeichnung aus bester Vorarlberger Heu-Rohmilch und 10 Monate gereift.
Kuhrohmilch -L Art.-Nr. 03-1949 pikant



MAMMUT KÄSE 1/2 LAIB

Tirol (Inhalt: 1 x 3,0 kg 45 %)
Die Kunst der Tiroler Käsemeister steckt in diesem 7 Monate, mit Rotkulturen gereiften Käse.
Premiumprodukt aus Tirol.
Kuhmilch -L Art.-Nr. 01-0612 kräftig



COMTÉ FILET-STÜCK AOP

Jura (Inhalt: 4 x 2,0 kg 45 %)
In natürlicher Kälte in einer Naturfestung gelagert, wenig Rindenanteil. 4 Monate in Ruhe gereift, fruchtig-aromatisch.
Kuhrohmilch -L Art.-Nr. 05-2105 aromatisch

Vacherin® Fribourgeois
SWITZERLAND

Fribourger



FÜR FONDUE GEEIGNET • FÜR FONDUE GEEIGNET • FÜR FONDUE GEEIGNET • FÜR FONDUE GEEIGNET

Der Vacherin Fribourgeois AOP (Wascherä Friburschwa) mit seiner charakteristischen Gazebinde am Laibrand wird exklusiv im Kanton Freiburg nach einem althergebrachten, einmaligen Originalrezept hergestellt und reift mindestens 9 Wochen. Er zeichnet sich durch seinen feinen, cremigen Teig und seine schmelzende und raffiniert-subtile Textur aus. Er ist der perfekte Fondue-Partner zu Le Gruyère AOP im beliebten ‚Moitié-Moitié' und verleiht jedem Fondue eine besondere Geschmeidigkeit. Gut zu wissen ist auch, dass das Vacherin Fribourgeois AOP Fondue (100%) mit Wasser statt Wein zubereitet wird.



FRIBOURGER AOP

Geheimtipp für Käsekenner: Wir kennen keinen anderen Schweizer, der so cremig und geschmeidig ist wie dieser.
2 Monate gereift. Auch für Fondue und Raclette.
Kuhmilch -L pikant
1/4 Laib (1 x 1,7 kg) Art.-Nr. 09-0961
1/1 Laib (1 x 7,2 kg) Art.-Nr. 09-0971 -V-

VACHERIN

VON SEPTEMBER BIS FEBRUAR LIEFERBAR



VACHERIN MONT D'OR AOP
Jura (Inhalt: 1 x 3,0 kg 50 %)
Mindestens 1 Monat gereifter Weichkäse, mit Tannenrinde umwickelt, in einer Holzschachtel.
Kuhmilch Art.-Nr. 56-0924 -V- aromatisch



VACHERIN MONT D'OR AOP
Franche-Comté (Inhalt: 1 x 2,5 kg 45 %)
Reift im Fichtenholzring in einer Holzschachtel.
Unvergleichbarer Geschmack. 3 Wochen gereift.
Kuhrohmilch Art.-Nr. 56-4041 -V- pikant



VACHERIN MONT D'OR AOP
Jura (Inhalt: 6 x 400 g 50 %)
Mindestens 1 Monat gereifter Weichkäse, mit Tannenrinde umwickelt, in einer Holzschachtel.
Kuhmilch Art.-Nr. 0983 -V- aromatisch



VACHERIN MONT D'OR AOP
Waadt/Jura (Inhalt: 4 x 600 g 50 %)
Ein mit Tannenrinde umgürtelter Käse in einer Schachtel aus Tannenholz. 1 Monat gereift.
Kuhmilch -L Art.-Nr. 0821 pikant



VACHERIN MONT D'OR AOP
Franche-Comté (Inhalt: 6 x 360 g 45 %)
Reift im Fichtenholzring und einer Holzschachtel.
Unvergleichbarer Geschmack. 3 Wochen gereift.
Kuhrohmilch Art.-Nr. 56-4040 -V- pikant















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

EUROPEAN CHEESE CENTER
ecc
SEMINARE & ERLEBNISSE

Unsere Seminare im Überblick

- Foodpairing
- ECC KäseKENNER NEW
- Käsequalität erkennen
- Kreativ mit Käse
- Quereinsteinger NEW
- Käseplatten & Fingerfood
- Käse in Kombination
- Bio Käse & Vegane Alternativen
- Käsereibesuch
- Sicher in Ernährungsfragen
- Frankreich
- Diplom-KÄSESOMMELIER der WIFI Salzburg
- European Cheese Expert
- Benimm ist in - Azubiseminar

Ruwischt & Zuck
DIE KÄSESPEZIALISTEN

Hägenstraße 11
30559 Hannover
Tel. 0511 / 58 675 0
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