

# November 2021



Feinste  
Käsespezialitäten

*Der Käse Wolf*

***Wie Sie Ihren Lieblingsraclette richtig zubereiten,  
sehen Sie in unserem neuen digitalen  
Monatsangebot auf YouTube!***



**Käse-Wolf GmbH & Co. KG**



***Folgen Sie uns jetzt auf YouTube  
um keines unserer Monatsangebote mehr zu verpassen,  
lassen Sie uns gerne einen Kommentar in Form von  
Anregung, Kritik oder Daumen nach oben da***

Lieferung solange Vorrat reicht ... Irrtümer und Druckfehler vorbehalten...

[www.kaese-wolf.de](http://www.kaese-wolf.de)

Käse Wolf GmbH & Co.KG  
Reinhard-Müller-Ring 1A  
D-64853 Otzberg-Lengfeld

Tel: 06162-914 86 80  
Fax: 06162-919 53 13  
Mail: [verkauf@kaese-wolf.de](mailto:verkauf@kaese-wolf.de)

# November 2021



## Feinste Käsespezialitäten

## Der Käse Wolf



### ***Wolf's Sommelier Rondo Pilz-Trüffel***

Passend zum Herbst eine neue Käsekomposition aus dem Odenwälder Käsekeller mit einer Pilz-Trüffel Auflage,  
Mind. 47% Fett i.Tr.

**Art. Nr. 8165**

Laib ca. 2,7kg

### ***Schlemmer Raclette***

Unser allseits beliebter Schlemmerraclette ist nicht nur ein optisches Highlight in der Theke.

Diese Kreation unseres Käseveredlers macht einfachen Raclette zu einem ganz besonderen Geschmackserlebnis und das nicht nur in der kalten Jahreszeit  
Fett i.Tr. mind. 50%

**Art. Nr. 8197**

Raclette im Lemon-Chili-Kleid

**Art. Nr. 8198**

Raclette im Knoblauch-Pesto-Kleid

**Art. Nr. 8199**

Raclette im Curry-Kleid

Stange ca. 1,25 kg nur



Lieferung solange Vorrat reicht ... Irrtümer und Druckfehler vorbehalten...

[www.kaese-wolf.de](http://www.kaese-wolf.de)

Käse Wolf GmbH & Co.KG  
Reinhard-Müller-Ring 1A  
D-64853 Otzberg-Lengfeld

Tel: 06162-914 86 80  
Fax: 06162-919 53 13  
Mail: [verkauf@kaese-wolf.de](mailto:verkauf@kaese-wolf.de)

# November 2021



## Feinste Käsespezialitäten

## Der Käse Wolf

### Neu im Sortiment!



#### Bauer Butterkäse „Diplomat“

Butterkäse verfeinert mit Butterpilzen und Trüffel im cremigen Käseteig, gefärbt mit einer rötlichen Naturrinde mit dem pflanzlichen Farbstoff „Anatto“ 55% Fett i.Tr.

**Art. Nr. 8279**  
Brot ca. 2,0 kg

#### Wolf's Sommelier No.1 Käse

Unser Topseller unter den gereiften Käsesorten.  
Feinwürzig-aromatisch im Geschmack,  
trotz seiner Reifezeit von mind.10 Monaten ist er nicht trocken im Teig.  
Hergestellt aus bester schweizer Bergbauernmilch.

**Art. Nr. 6805**  
Laib ca. 6,0 kg  
**Art. Nr. 68051**  
½ Laib ca. 3,0 kg



#### Rotwildkäse aus der Schweiz



Herzhaft-kräftiger Käse aus der Schweiz.  
Rahmiger Schnittkäse nach traditionellen Rezept.  
Mindestens 5 Monate gereift.  
55% Fett i.Tr.

**Art. Nr. 7189**  
Laib ca. 6,0 kg  
**Art. Nr. 71891**  
½ Laib ca. 3,0 kg

Lieferung solange Vorrat reicht ... Irrtümer und Druckfehler vorbehalten...

[www.kaese-wolf.de](http://www.kaese-wolf.de)

Käse Wolf GmbH & Co.KG  
Reinhard-Müller-Ring 1A  
D-64853 Otzberg-Lengfeld

Tel: 06162-914 86 80  
Fax: 06162-919 53 13  
Mail: [verkauf@kaese-wolf.de](mailto:verkauf@kaese-wolf.de)



# November 2021



Feinste  
Käsespezialitäten

*Der Käse Wolf*

## *Neuheiten aus unserem Bio-Sortiment*



### ***Bio Herzjodler Natur***

Halbfester Schnittkäse mit Rotschmier-Naturrinde  
Hergestellt aus Bio-Heumilch mit einem cremig-geschmeidigen Käseteig  
und einen aromatischen Geschmack.  
Mind. 50% Fett i.Tr.

**Art. Nr. 8299**  
Laib ca. 4,0kg

### ***Bio Almberger mit Schabzigerklee***

Schnittkäse mit Naturrinde und Schabzigerklee im Käseteig.  
Hergestellt aus Bio-Heumilch mit einem cremig-geschmeidigen Käseteig  
und einen leicht nussigen, würzig-pikanten Geschmack.  
Mind. 50% Fett i.Tr.

**Art. Nr. 8300**  
Laib ca. 4,0kg



Lieferung solange Vorrat reicht ... Irrtümer und Druckfehler vorbehalten...

[www.kaese-wolf.de](http://www.kaese-wolf.de)

Käse Wolf GmbH & Co.KG  
Reinhard-Müller-Ring 1A  
D-64853 Otzberg-Lengfeld

Tel: 06162-914 86 80  
Fax: 06162-919 53 13  
Mail: [verkauf@kaese-wolf.de](mailto:verkauf@kaese-wolf.de)

# November 2021



## Feinste Käsespezialitäten

## Der Käse Wolf

### **Cremoulin Ofenkäse**

Die Weichkäsespezialität aus Frankreich, wunderbar für die kältere Jahreszeit als Ofenkäse geeignet.  
Perfekter Genuss zusammen mit einem frischen Baguette.



**Art. Nr. 1554**  
Karton á 3Stk



### **Parmigiano Reggiano 24M gereift**

Hartkäse aus Kuhrohmlch,  
24 Monate gereift mit einem aromatisch-pikanten Geschmack  
Mind. 32% Fett i.Tr.

**Art. Nr. 1040**  
Keil ca. 4,5kg

### **Frischkäse Wintertraum**

Handwerklich verarbeiteter Frischkäse aus Kuhmilch  
aus unserer Manufaktur des Odenwälder Käsekellers,  
mit Lebkuchen und Zimt verfeinert.

Ein Gaumenschmaus zur Winterzeit  
Doppelrahmstufe

**Art. Nr. 1604**  
Schale ca. 1 kg  
**Art. Nr. 3014**  
Becher 125g

**Ab sofort wieder erhältlich!**



Lieferung solange Vorrat reicht ... Irrtümer und Druckfehler vorbehalten...

[www.kaese-wolf.de](http://www.kaese-wolf.de)

Käse Wolf GmbH & Co.KG  
Reinhard-Müller-Ring 1A  
D-64853 Otzberg-Lengfeld

Tel: 06162-914 86 80  
Fax: 06162-919 53 13  
Mail: [verkauf@kaese-wolf.de](mailto:verkauf@kaese-wolf.de)



# November 2021



## Feinste Käsespezialitäten

## Der Käse Wolf

### **Kampfpreisansage!**

#### **Baldauf Zitronenpfeffer-Käse**

Schnittkäse aus Heumilch, ummantelt mit einer essbaren Zitronenpfefferrinde.  
Fruchtig-aromatisch im Geschmack.  
Mind. 50% Fett i.Tr.

**Art.-Nr. 19701**

½ Laib ca. 3,0kg



#### **Baldauf Wildblumenkäse**

Schnittkäse aus Heumilch, ummantelt mit einem feinem Kräuter- / Blumenmix.  
50% Fett i.Tr.

**Art. Nr. 1444**

Laib ca. 6,0 kg

**Art. Nr. 14441**

½ Laib ca. 3,0 kg



#### **Baldauf Orangenpfeffer-Käse**

Schnittkäse aus naturbelassener Allgäuer Heumilch, ummantelt mit einer essbaren Orangenpfefferrinde.  
Fruchtig-aromatischer Geschmack.  
Mind. 50% Fett i.Tr.

**Art. Nr. 7272**

½ Laib ca. 3,0 kg



Lieferung solange Vorrat reicht ... Irrtümer und Druckfehler vorbehalten...

[www.kaese-wolf.de](http://www.kaese-wolf.de)

Käse Wolf GmbH & Co.KG  
Reinhard-Müller-Ring 1A  
D-64853 Otzberg-Lengfeld

Tel: 06162-914 86 80  
Fax: 06162-919 53 13  
Mail: [verkauf@kaese-wolf.de](mailto:verkauf@kaese-wolf.de)