

September 2021



Feinste Käsespezialitäten

Der Käse Wolf

Wolf's Sommelier Almwolf

Österreichischer Bergkäse aus frischer Heumilch gekäst, mind. 4 Monate gereift, gelber Teig mit feinwürzigem Aroma, aus bester Vorarlberger Milch in aufschnittfreundlicher Blockform mind. 45% Fett i.Tr.

Art. Nr. 7084

Block ca. 11,0 kg

Art. Nr. 70842

½ Block ca. 5,5 kg



Schlosskeller Chuebergkäse

Hartkäse aus Kuhrohmilch, mind. 12 Monate gereift, mit ausgeprägter Kristallbildung, fruchtig-würziger Geschmack mind. 45% Fett i.Tr.

Art. Nr. 8151

Rad ca. 30,0 kg

Art. Nr. 81512

Keilstück ca. 4,0 kg

Pustertaler Bergkäse aus Südtirol

Schnittkäse mit erbsengroßer Lochung, mind. 2 Monate gereift, feiner zarter Teig, delikates Aroma

Art. Nr. 1085

Laib ca. 9,0 kg

Art. Nr. 10851

½ Laib ca. 4,5 kg

Art. Nr. 10852

¼ Laib ca. 2,25 kg



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

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

September 2021



Feinste Käsespezialitäten

Der Käse Wolf



BIO Deichkäse

Nach hauseigenen Rezepten auf dem Hof hinter dem Deich hergestellt.
Rinde mit Bergkäsekulturen gepflegt, aus Rohmilch
mind. 50% Fett i.Tr.

Art.-Nr. 7395
Kleiner Laib ca. 700g

Wolf's Sommelier Dijonsenkäse

Käsezubereitung, Naturrinde mit aromatischer Dijonsenf-Kruste
mind. 49% Fett i.Tr.

Art. Nr. 1314
Laib ca. 4,0 kg

Art. Nr. 1318
½ Laib ca. 2,0 kg



Jersey Gouda mild

Premiumgouda hergestellt aus der Milch der Jerseykuh, reichhaltiger
Geschmack, sehr cremige Konsistenz, 8-10 Wochen gereift
mind. 51% Fett i.Tr.

Art. Nr. 7183
Laib ca. 12 kg

Art. Nr. 71831
½ Laib ca. 6 kg

Art. Nr. 71832
¼ Laib ca. 3 kg



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

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

September 2021



Feinste Käsespezialitäten

Der Käse Wolf

Jersey Gouda pikant

Premiumgouda, hergestellt aus der Milch der Jerseykuh, charaktervoll im Geschmack, cremiger Teig, jedoch mind. 16-20 Wochen gereift, mind. 50% Fett i.Tr.

Art. Nr. 7184

Laib ca. 12 kg

Art. Nr. 71841

½ Laib ca. 6 kg

Art. Nr. 71842

¼ Laib ca. 3 kg



Neu im Sortiment



Jersey Weidemilch BARISTA

Die haltbare Premiummilch der Jerseykuh, gehaltvoll, ein Geschmack wie frisch gemolken
Natürlicher Fettgehalt mind. 5,8% Fett

Art. Nr. 7219

Karton mit 12 x 1 Liter

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

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

September 2021



Feinste
Käsespezialitäten

Der Käse Wolf

Unsere Knabber-Neuheit

Wolf's Sommelier Knusperperlen in 3 verschiedenen Sorten

Unsere neueste Kreation zum Knabbern aus dem Odenwälder Käsekeller, mit hochwertigem Olivenöl hergestellt, für alle Gelegenheiten in drei verschiedenen verführerischen Sorten, Sie werden begeistert sein!

Art. Nr. 8254 Knusperperlen Lauge mit Salz
LE Karton 10x 75 g

Art. Nr. 8255 Knusperperlen Lauge mit Knoblauch-Zwiebel
LE Karton 10x 75 g

Art. Nr. 8256 Knusperperlen Lauge mit Rosmarin
LE Karton 10x 75 g



***Unser Monatsangebot finden Sie auch digital auf
unserer Homepage und Youtube!***

 **YouTube**
Käse-Wolf GmbH & Co. KG

 **Der Käse Wolf**
www.kaese-wolf.de/angebote

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

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