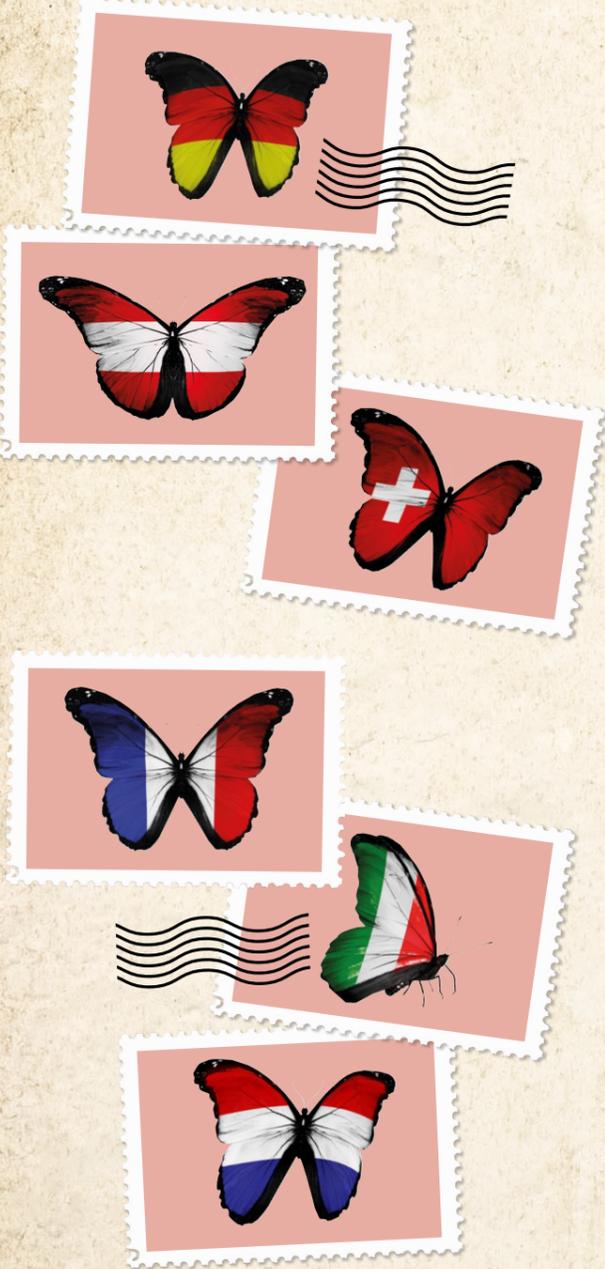


Europäische Käsevielfalt in Ihrer Theke!

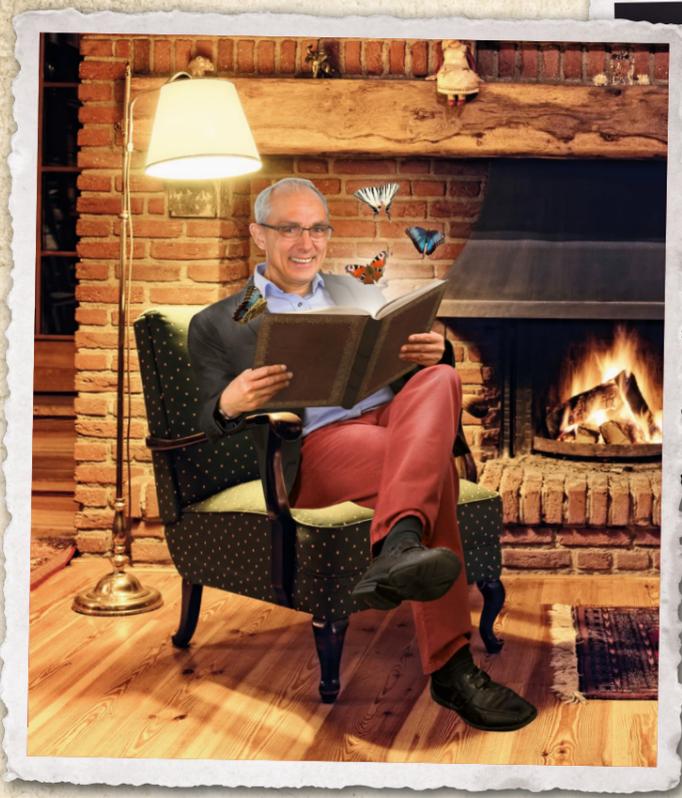


DER KÄSE-WOLF	
Inhaltsverzeichnis	2
Vorwort	3
Unsere Teams	4
Über Uns	6

UNSER SORTIMENT	
Odenwälder Käsekeller	8
Wolf's Sommelier Sortiment	28
Deutschland	36
Österreich	42
Schweiz	48
Frankreich	54
Holland	61
Italien	66
Europa & Klassikersortiment	74
Gebäck	76
Zubehör	80
Index	82
Veranstaltungen beim Käse-Wolf	84

Kuhmilch	
Schafmilch	
Ziegenmilch	
Büffelmilch	
Gemeinschaftszeichen der EU Österreich = geschützte Ursprungsbezeichnung (g.U.) Italien = Denominazione d'Origine Protetta (D.O.P.) Frankreich = Appellation d'Origine Contrôlée (AOC)	
Gütesiegel der Schweiz	
Produkte aus Heumilch garantiert gentechnikfrei und silagefrei	
Bio-Produkte	
World Cheese Award Medaillen von The Guild of Fine Food	
Käsekaiser aus Österreich	

HINWEIS: Alle Angaben im Katalog sind ohne Gewähr



Es war einmal ein wunderhübscher bunter Schmetterling. Dieser Schmetterling führt uns durch die zauberhafte Märchenwelt genussreicher Käse-Delikatessen.

Liebe Käsefreunde,
unsere großartige Käse-Welt kommt mir manchmal wie ein zauberhaftes Märchen vor.

Zu so vielen Käsespezialitäten können wir spannende und interessante Geschichten finden, die den Käse nochmal in einem anderen, viel glanzvolleren Licht erscheinen lassen. So pflege ich immer zu sagen: In meiner Firma Käse-Wolf verkaufe ich keinen Käse! Nein, ich handle nur mit Käse, aber ich vermarkte die Geschichte hinter dem Käse.

Mit unserem neuen Katalog möchte ich Ihnen in die märchenhafte Käse-Welt präsentieren, die auch in diesem Jahr wieder um viele Geschichten und Anekdoten und um köstliche Käsespezialitäten bereichert worden ist.

Auch die Geschichte des Odenwälder Käsekellers wird weiter geschrieben: So habe ich als Hommage an die Legenden der Drachen im Odenwald den **Odenwälder Drachenkäse** aus köstlichen Zutaten mit einer pikanten Würze kreiert. Eine Südafrikanische Sage um einen **Feuervogel** hat mich zu einer brandneuen und einzigartigen Idee inspiriert: einer mit der Südafrikanischen Peppadew gefüllten Käsetorte, die ich mit einem süßlich-scharfen Geschmackskomposition affiniert habe. Seit jeher interessieren mich die Genuskkulturen unserer Europäischen Nachbarn, so dass ich mich auch hier zu delikaten Kreationen inspirieren lassen habe, wie zu dem **Odenwälder Käse-Duo**, bei welchem der mediterrane Geschmack Italiens durch die Affinage mit einem echten Trentingrana DOP im Vordergrund steht.

So wurde unser märchenhaftes Spezialitäten Sortiment in der Zwischenzeit um viele Käse-Schätze bereichert. Wir erfahren immer mehr einen Trend zu außergewöhnlichen Käsespezialitäten. Diesem Trend und dem Wunsch unserer Kunden nach sagenhaften Käseprodukten werden wir mit unserem Team vom **Käse-Wolf** wie auch im **Odenwälder Käsekeller** mit Leidenschaft nachgehen. Ich wünsche Ihnen eine märchenhaft-genussreiche Lektüre unseres neuen Kataloges.

Folgen Sie dem Flug der Schmetterlinge.

Ihr Klaus Wolf
Diplom Käsesommelier



»Wir fördern die Käsekultur, das Handwerk, Tradition und Rohmilchkäse.«



Unser Team **Käse-Wolf**



Thorsten Pfitsch
Geschäftsführung & Einkauf



Frank Herter
Geschäftsführung & Verkauf
Außendienst



Marcus Böhmer
Geschäftsführung
Vertriebsleitung



Marcel Kostra
Außendienst



Desiree Wolf
Telefonverkauf
Käse-Wein Repräsentantin



Benjamin Wolf
Qualitätsmanagement
IFS Beauftragter



Nicol Bernard
Telefonverkauf



Victoria Keil
Telefonverkauf



Nico Stein
Auszubildender

Unser Team **Käse-Keller**



Corinna Knöll
Produkt-/Qualitätsmanagement
Vertriebsbeauftragte



Norbert Schäfer
Koordination



Thomas Zisch
Produktionsleitung



Daniela Hauck
Stellv. Produktionsleitung



Kathrin Fitzel
Sächbearbeitung



Izuchukwu Okwor
Produktion



Regina Buxmann
Facility Management



Vjola Marini
Produktion



Astrid Duvernell
Produktion

Vertrieb

Schnell, flexibel, marktorientiert

ALLES UNTER EINEM DACH

Eigene Produktion und Affinierung
im »Odenwälder Käsekeller«

Großhandel mit internationalen
Käsespezialitäten

Logistik

Auf direktem Weg zu Ihnen

WIR LIEFERN

Regional mit eigenen Kühlfahrzeugen

Bundesweit mit Kühlspedition

Pünktlich, schnell und frisch



WOLF'S SOMMELIER
FEIGENKÄSE



Käsezubereitung mit **Feigensenf-sauce** gefüllt und **getrockneten Feigen** belegt.

Art.-Nr.	Milchart	Kuh
1313 ca. 2,5 kg	Labart	Lab austauschstoff
1347 ca. 1,25 kg	Fett i. Tr.	45%
	Info	Pasteurisiert

WOLF'S SOMMELIER
BIRNENKÄSE



Käsezubereitung, mit **Birnensauce** gefüllt und mit **getrockneten Birnen** belegt.

Art.-Nr.	Milchart	Kuh
3040 ca. 2,5 kg	Labart	Lab austauschstoff
1267 ca. 1,25 kg	Fett i. Tr.	45%
	Info	Pasteurisiert

WOLF'S SOMMELIER
APRIKOSENKÄSE



Käsezubereitung, mit Aprikosensauce gefüllt und mit getrockneten Aprikosen belegt.

Art.-Nr.	Milchart	Kuh
1414 ca. 2,5 kg	Labart	Lab austauschstoff
1130 ca. 1,25 kg	Fett i. Tr.	48%
	Info	Pasteurisiert

WOLF'S SOMMELIER
EBBELWOIKÄSE



Käsezubereitung mit Apfelwein-Birnsauce gefüllt.

Art.-Nr.	Milchart	Kuh
1454 ca. 2,5 kg	Labart	Lab austauschstoff
14541 ca. 1,25 kg	Fett i. Tr.	48%
	Info	Pasteurisiert

WOLF'S SOMMELIER
RAUCH-PFLAUMEN-KÄSE



Käsezubereitung mit Pflaumenmus gefüllt und getrockneten Pflaumen belegt, mit Raucharoma.

Art.-Nr.	Milchart	Kuh
1932 ca. 2,0 kg	Labart	Lab austauschstoff
	Fett i. Tr.	45%
	Info	Pasteurisiert

WOLF'S SOMMELIER
DRACHENKÄSE

Käsezubereitung, mit **Kirschaprika-Senf-Sauce** gefüllt und **pikant, scharfer Gewürzrinde**.

Art.-Nr.	Milchart	Kuh
1930 ca. 2,5 kg	Labart	Lab austauschstoff
	Fett i. Tr.	49%
	Info	Pasteurisiert



WOLF'S SOMMELIER
AMORE DI CHIANTI



In Chianti Wein eingelegte Käsezubereitung, mit **hausgemachter Chianti Senfsauce** gefüllt und mit Weinbeeren belegt.

Art.-Nr.	Milchart	Kuh
1515 ca. 2,0 kg	Labart	Lab austauschstoff
	Fett i. Tr.	49%
	Info	Pasteurisiert

WOLF'S SOMMELIER
QUESO DE TORO



Käsezubereitung aus Kuhmilch, mit einer Barbecue-Gewürzmischung ummantelt, fein würziges Aroma.

Art.-Nr.	Milchart	Kuh
1087 ca. 2,5 kg	Labart	Lab austauschstoff
	Fett i. Tr.	50%
	Info	Pasteurisiert

WOLF'S SOMMELIER
HIMBEER SENF KÄSE

Schnittkäse aus Kuhmilch mit **essbarer Himbeersenf-Rinde**, feiwürzig mit feiner Fruchtnote.

Art.-Nr.	Milchart	Kuh
1160 ca. 4,0 kg	Labart	Lab austauschstoff
11601 ca. 2,0 kg	Fett i. Tr.	49%
	Info	Pasteurisiert 

Aus leckeren
Himbeeren!



WOLF'S SOMMELIER
DIJON SENF KÄSE



Käsezubereitung, Naturrinde mit aromatischer Dijon Senf Kruste.

Art.-Nr.	Milchart	Kuh
1314 ca. 4,0 kg	Labart	Tierisch
1318 ca. 2,0 kg	Fett i. Tr.	49%
	Info	Pasteurisiert 

WOLF'S SOMMELIER
KRÄUTERKÄSE



Käsezubereitung, Naturrinde mit feinen Kräutern.

Art.-Nr.	Milchart	Kuh
1223 ca. 3,5 kg	Labart	Lab
1224 ca. 1,75 kg	Fett i. Tr.	50%
	Info	Pasteurisiert 

WOLF'S SOMMELIER
BÄRLAUCHKÄSE



Käsezubereitung, Naturrinde mit feinem Bärlauch.

Art.-Nr.	Milchart	Kuh
1213 ca. 3,5 kg	Labart	Lab
1219 ca. 1,75 kg	Fett i. Tr.	50%
	Info	Pasteurisiert 

WOLF'S SOMMELIER
KRÄUTER KÄSE ROHMILCH



Allgäuer Bergkäse aus Rohmilch hergestellt, Naturrinde mit feinen Kräutern.

Art.-Nr.	Milchart	Kuh
1238 ca. 3,5 kg	Labart	Lab
	Fett i. Tr.	47%
	Info	Rohmilch 

WOLF'S SOMMELIER
BÄRLAUCH KÄSE ROHMILCH



Allgäuer Bergkäse aus Rohmilch hergestellt, Naturrinde mit feinem Bärlauch.

Art.-Nr.	Milchart	Kuh
1002 ca. 3,5 kg	Labart	Lab
	Fett i. Tr.	47%
	Info	Rohmilch 

WOLF'S SOMMELIER
DIJON SENF KÄSE ROHMILCH



Allgäuer Bergkäse aus Rohmilch mit essbarer Käserinde aus original französischem Dijon-Senf, rustikal, aromatischer Geschmack.

Art.-Nr.	Milchart	Kuh
1489 ca. 3,5 kg	Labart	Tierisch
	Fett i. Tr.	47%
	Info	Rohmilch 

WOLF'S SOMMELIER
KRÄUTER-BENGEL

Käsezubereitung mit **Gewürzen** und **Paprika** auf der Rinde. Extra würzig und aromatisch.

Art.-Nr.	Milchart	Kuh
6800 ca. 4 kg	Labart	Lab austauschstoff
	Fett i. Tr.	50%
	Info	Pasteurisiert 



Geschmack aus
der Natur!



WOLF'S SOMMELIER
FEUEROGEL



Käsezubereitung, mit **fruchtig-würziger** Paprikakäse-füllung.

Art.-Nr.	Milchart	Kuh
1666	ca. 2,2 kg	Labart Labaustauschstoff
		Fett i. Tr. 49%
		Info Pasteurisiert



WOLF'S SOMMELIER
KÄSE-DUO



Käsekomposition aus **würzigem Schnittkäse**, gefüllt mit **aromatischem Trentingrana**.

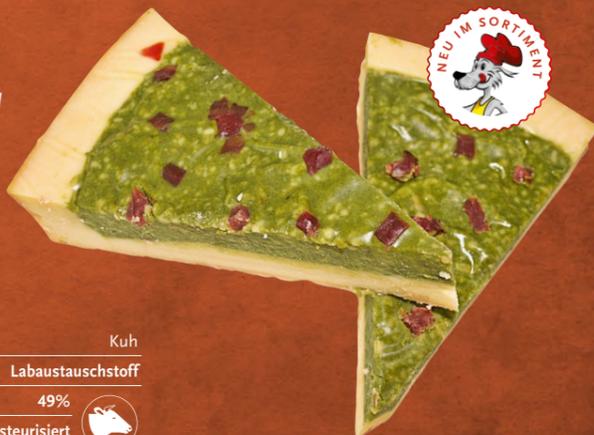
Art.-Nr.	Milchart	Kuh
1168	ca. 2,2 kg	Labart Lab, Labaustauschstoff
		Fett i. Tr. 50%
		Info Pasteur. Rohmi.



WOLF'S SOMMELIER
GRÜNKOHL-SPINAT-TORTE

Käsezubereitung aus Kuhmilch, mit **Grünkohl** und **Spinat** affinert, **deftig – würziger Geschmack**.

Art.-Nr.	Milchart	Kuh
6861	ca. 2,0 kg	Labart Labaustauschstoff
		Fett i. Tr. 49%
		Info Pasteurisiert



WOLF'S SOMMELIER
STEINPILZ-TORTE

Käsezubereitung aus Kuhmilch, **mit Steinpilzen affinert**, würzig mit köstlicher Steinpilznote.

Art.-Nr.	Milchart	Kuh
1743	ca. 2,0 kg	Labart Labaustauschstoff
		Fett i. Tr. 50%
		Info Pasteurisiert

Die Verführung
aus dem Wald!



WOLF'S SOMMELIER
ESPRESSO KÄSE

Käsekomposition mit einer **kräftigen Kaffee-Käse-Füllung** und Kaffee-Ummantelung.

Art.-Nr.	Milchart	Kuh
1310 ca. 4,0 kg	Labart	Lab austauschstoff
13101 ca. 2,0 kg	Fett i. Tr.	46%
	Info	Pasteurisiert 

Eine delikate
Harmonie!



WOLF'S SOMMELIER
BRUSCHETTA-KÄSE

Ideal zum
Überbacken



Käsezubereitung mediterran
gewürzt, mit **mediterraner
Gewürzummantelung.**

Art.-Nr.	Milchart	Kuh
1521 1,2 kg	Labart	Lab
1288 5x ca. 100 g	Fett i. Tr.	45%
	Info	Pasteurisiert 

WOLF'S SOMMELIER
NUSSECKE

Mit **Walnußstücken**



Cremige Käsezubereitung mit
einen **Walnußstücken** im Teig,
Rinde mit **Karamell** überzogen.

Art.-Nr.	Milchart	Kuh
1119 2,5 kg (Ecke)	Labart	Lab austauschstoff
5750 2,5 kg (Stange)	Fett i. Tr.	Rahmstufe
1290 5x ca. 100 g	Info	Pasteurisiert 

WOLF'S SOMMELIER
KELLERKÄSE

Schnittkäse würzig, kräftig. Kombiniert mit **Drachenblut** — ein Geschmackserlebnis!



Art.-Nr.	Milchart	Kuh
1571 ca. 3,8 kg	Labart	Lab austauschstoff
1079 ca. 1,9 kg	Fett i. Tr.	45%
	Info	Pasteurisiert

Im Gewölbekeller gereift!



WOLF'S SOMMELIER
PFEFFERBURSCHE



Schnittkäse mit grünen Pfefferkörnern im Teig, Produktauflage mit ganzen Pfefferkörnern.

Art.-Nr.	Milchart	Kuh
1324 ca. 4 kg	Labart	Lab austauschstoff
1081 ca. 2 kg	Fett i. Tr.	45%
1159 5 x ca. 100 g	Info	Pasteurisiert

WOLF'S SOMMELIER
HOLUNDER-KÄSE



Fruchtige, cremige Käseubereitung mit Holunderblütengeschmack und Holunderblüten ummantelt.

Art.-Nr.	Milchart	Kuh
1452 ca. 2,2 kg	Labart	Lab
14521 ca. 1,1 kg	Fett i. Tr.	45%
	Info	Pasteurisiert

WOLF'S SOMMELIER
BLÜTEN-KÄSE



Cremige Käseubereitung mit edlen Kornblumenblüten ummantelt und Liebstöckel verfeinert.

Art.-Nr.	Milchart	Kuh
1672 ca. 2,2 kg	Labart	Lab
	Fett i. Tr.	45%
	Info	Pasteurisiert

WOLF'S SOMMELIER
HEXENKÄSE

Käseubereitung Rahmstufe, mit **Kranbeeren, Minze, Meerrettich, Senf** verfeinert und mit **Früchten** belegt — Eine raffinierte Geschmackskombination!

Art.-Nr.	Milchart	Kuh
1800 ca. 2,5 kg	Labart	Lab austauschstoff
1289 5 x ca. 100 g	Fett i. Tr.	50%
	Info	Pasteurisiert



Verborgen in einem Käsekeller im romantischen Odenwald leben **drei Schwestern**, die aufgrund ihrer besonderen Fähigkeiten auch gerne als Hexen bezeichnet werden. **Sie verzaubern die Leute** mit ihren schönen, außergewöhnlichen Begabungen.

Eines Morgens wurde »Celestine« von einem außergewöhnlich, frischen Geruch aus dem Haus gelockt. Sie streifte durch die sanften Hügel des Odenwaldes, durch grüne, saftige Wiesen, und kam mit einem Bündel kräftig grüner Minze zurück. Diesem fügte sie nun Meerrettich und Cranbeeren hinzu und erlangte damit eine Mixtur; eine geheimnisvolle Kombination. Das Ergebnis war ein bisher unbekanntes und einzigartiges Geschmackserlebnis.

Die schöne »Candida« streifte derweil durch die blühende Natur und spielte mit den Sonnenstrahlen, um diese einzufangen. Plötzlich erblickte Sie Ihre Freundin, die Feinschmecker-Kuh und bat diese um etwas von ihrer köstlichen Milch für sich und ihre Schwestern. Zuhause angekommen, vermischte Candida die Milch mit Celestines Mixtur zu einem farbenfrohen Augenschmaus. Da kam ihr plötzlich die Idee, dem ganzen noch Lab beizugeben und ... der Zauber begann zu wirken. Die Milch wurde zum Käse.

»Cassandra«, die Glückshexe, sah diesen Zauber und belegte den Käse mit der bunten Frische von getrockneten Beeren und Kirschen. Lächelnd und mit funkelnden Augen besprühte sie den Käse mit getrockneten Kirschaprikas und vollendete das Werk der drei Schwestern, die damit jeden glücklich machen, der davon isst.

So schufen die drei Hexen den Odenwälder Hexenkäse ... und auch heute noch existieren **geheime Rezepturen in dem Odenwälder Käsekeller**, die jeden glücklich machen, der den Geschmack, die Schönheit und die Freude einer außergewöhnlichen Kombination zu schätzen weiß.

... und nur wer **Glück, Freude und Schönheit** für sich selbst entdeckt, kann die Odenwälder Käsehexen auch sehen.

WOLF'S SOMMELIER
DORNFELDER WINZERKÄSE



Halbfester Schnittkäse, mit Dornfelder Rotwein affinert.

Art.-Nr.	Milchart	Kuh
1199 ca. 2,5 kg	Labart	Lab austauschstoff
	Fett i. Tr.	47%
	Info	Pasteurisiert

WOLF'S SOMMELIER
APFEL-KÄSE



Käseubereitung mit Calvados (Apfel-Tresterbrand) affinert.

Art.-Nr.	Milchart	Kuh
1415 ca. 2,5 kg	Labart	Lab austauschstoff
	Fett i. Tr.	50%
	Info	Pasteurisiert

WOLF'S SOMMELIER
RUCKSACKKÄSE



Käsekomposition aus **Schweizer Schnittkäse** mit frisch geriebenem **Schweizer Hartkäse** im Teig.

Art.-Nr.	Milchart	Kuh
1599 ca. 5 kg	Labart	Lab
2305 ca. 2,5 kg	Fett i. Tr.	48%
1292 5x ca. 100 g	Info	Rohmilch

WOLF'S SOMMELIER
ZIEGENZAUBER BOCKSHORNKLEE & KORIANDER



Käsezubereitung aus pasteurisierter Ziegenmilch mit Bockshornklee und Koriander, mit orientalischer Gewürzmischung auf der Rinde.

Art.-Nr.	Milchart	Ziege
1508 ca. 1,8 kg	Labart	Lab austauschstoff
3079 5x ca. 100 g	Fett i. Tr.	50%
	Info	Pasteurisiert

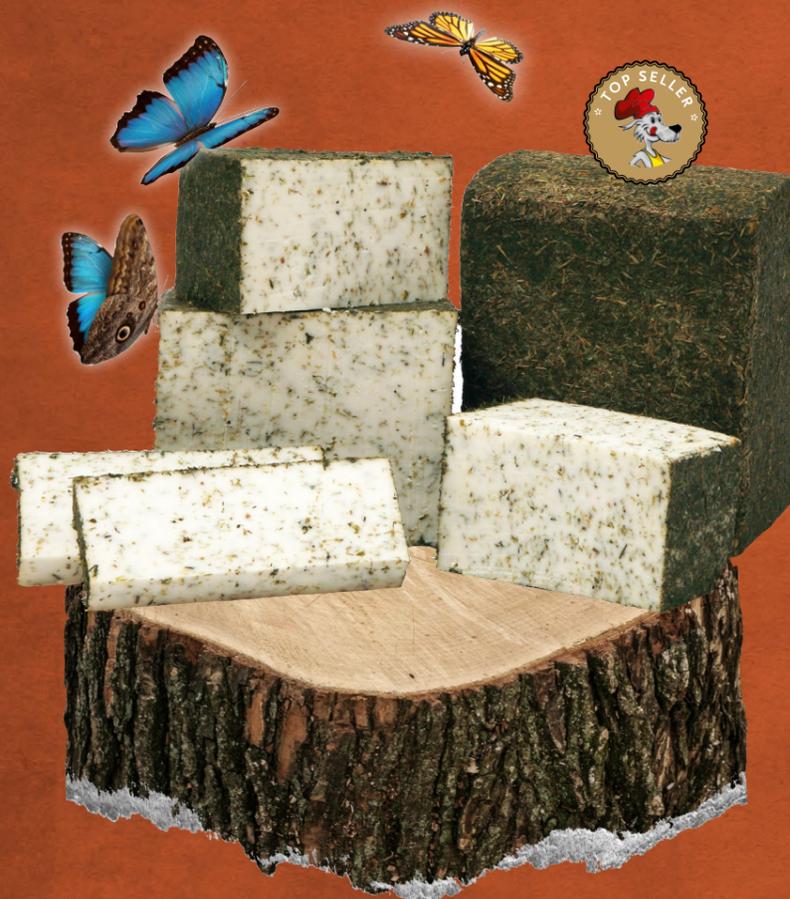
WOLF'S SOMMELIER
ZIEGENZAUBER BÄRLAUCH



Schnittkäse aus pasteurisierter Ziegenmilch mit **Bärlauch, Kräuter-Gewürzmischung** auf der Rinde.

Art.-Nr.	Milchart	Ziege
1511 ca. 1,8 kg	Labart	Lab austauschstoff
3078 5x ca. 100 g	Fett i. Tr.	50%
	Info	Pasteurisiert

WOLF'S SOMMELIER
ZIEGENZAUBER LAVENDEL



Käsezubereitung aus pasteurisierter Ziegenmilch, mit **Lavendelblüten** im Teig und **Zitronenthymian** bestreut.

Art.-Nr.	Milchart	Ziege
1730 ca. 1,8 kg	Labart	Lab austauschstoff
1293 5x ca. 100 g	Fett i. Tr.	50%
	Info	Pasteurisiert

WOLF'S SOMMELIER
ZIEGENZAUBER CRANBERRY ORANGE



Käsezubereitung aus pasteurisierter Ziegenmilch, mit Cranberries und Orangenschale verfeinert, im Bananenblatt verpackt.

Art.-Nr.	Milchart	Ziege
1522 ca. 1,8 kg	Labart	Lab austauschstoff
1294 5x ca. 100 g	Fett i. Tr.	50%
	Info	Pasteurisiert



WOLF'S SOMMELIER
ANTI-PASTI

Südländische Spezialitäten,
liebevoll von Hand zubereitet!



GRÜNE OLIVEN MIT FRISCHKÄSE GEFÜLLT



GETROCKNETE TOMATEN



OLIVEN-MIX SCHWARZ-GRÜN



GRÜNE OLIVEN OHNE STEIN MIT KRÄUTERN MARINIERT



SCHWARZE OLIVEN OHNE STEIN MIT KRÄUTERN MARINIERT



AFRIKA-DROPS MIT FRISCHKÄSE

Südländische Spezialitäten in **Spitzenqualität**, liebevoll von Hand zubereitet. In vielen **außergewöhnlichen Kombinationen** — da ist für jeden Geschmack etwas dabei. Der perfekte Geschmack für davor, danach und Zwischendurch!



ART.-NR.	BEZEICHNUNG	ABTROPFGEWICHT
1701	Afrika-Drops mit Frischkäse	1,0 kg
8000	Oliven Grün ohne Stein mit Kräutern mariniert	1,0 kg
8001	Oliven Grün ohne Stein in Mangososse	1,0 kg
8002	Oliven Grün ohne Stein mit Schafkäse	1,0 kg
8003	Oliven Grün ohne Stein in Honig und Granatapfelsosse	1,0 kg
8004	Oliven Grün gefüllt mit Frischkäse	1,4 kg
8005	Oliven Grün mit Frischkäse in Kräutermarinade	1,0 kg
8006	Oliven-Mix Grün und Schwarz ohne Stein	1,0 kg
8007	Oliven Schwarz ohne Stein in Kräutermarinade	1,0 kg
8008	Oliven Schwarz ohne Stein in Mangososse	1,0 kg
8009	Champignons gegrillt mit pikanter Frischkäsecreme	1,4 kg
8010	Paprikaspitzen Rot mit pikantem Frischkäse	1,0 kg
8011	Peperoni Grün mit Frischkäse	1,4 kg
8012	Schafkäse in Scheiben	1,4 kg
8013	Sonnengetrocknete Tomaten in Kräutermarinade	1,4 kg
8017	Champignons gegrillt in Kräutermarinade	1,4 kg
8020	Balsamico-Zwiebeln	1,4 kg

WOLF'S SOMMELIER
SENFTRÄUME

Mit ganzen Senfkörnern und Fruchtstückchen!



HIMBEERSENF



DRACHENBLUTSENF



APRIKOSESENF



BIRNENSENF



FEIGENSENF



ERDBEERSENF

»Unsere Senfträume sind ungekühlt platzierbar!«

Unsere **hausgemachten Senfsoßen** werden im Odenwälder Käsekeller nach eigener Rezeptur von Hand hergestellt. Wir verwenden nur ganze Senfkörner und **eigens hergestellte Fruchtzubereitungen**. Dadurch ist die Kombination zwischen Senf und Frucht sehr ausgewogen. Diese Produkte sind vielseitig zu verwenden – zum Käse oder zum Verfeinern von Soßen und Speisen oder als Brotaufstrich.



BEZEICHNUNG	6 X 100 G	CA. 1,00 KG
Senfträume Chianti (Saisonartikel)	1792	3022
Senfträume Aprikose	1791	3021
Senfträume Erdbeer	1793	3023
Senfträume Birnen	1789	3019
Senfträume Drachenblut	1799	3038
Senfträume Feige	1790	3020
Senfträume Johannisbeer Chili	1794	3024
Senfträume Himbeer Zitronenmelisse	1796	3026

WOLF'S SOMMELIER
KÖNIGSBRIE



Täglich frisch
und aus bester
Rohmilch!



BÄRLAUCH



TRÜFFEL



HONIG-SENF



PFEFFERONI



»Der König der Käse bekommt im Odenwälder Käsekeller die Krone aufgesetzt!«

Wir fertigen aus original französischem Rohmilchbrie und einer Frischkäsezubereitung in verschiedenen Geschmacksrichtungen in **eigener Manufaktur** unsere gefüllten Käsetorten. **Täglich frisch!**

ART.-NR.	BEZEICHNUNG	GEWICHT	Milchart	Kuh
1547	Königsbrie Senf-Honig	ca. 750 g	Labart Lab, Labaustauschstoff	
1621	Königsbrie Bärlauch	ca. 750 g	Fett i.Tr. 46%	
1660	Königsbrie Pfefferoni	ca. 750 g	Info Rohmilch	
1779	Königsbrie Pilz-Trüffel	ca. 750 g		



WOLF'S SOMMELIER
PERA BLU

Milder Gorgonzola, affinert mit **Birnenlikör** – eine außergewöhnliche Geschmackskomposition!

Art.-Nr.	Milchart	Kuh
1396	ca. 1,8 kg Labart	Lab
	Fett i.Tr. 50%	
	Info Pasteurisiert	

Der beschwipste
Blauschimmelkäse
mit **Birnenlikör.**



WOLF'S SOMMELIER
GEFÜLLTE BRIETORTEN



In Handarbeit
täglich frisch
hergestellt!



BÄRLAUCH-BRIETORTE



LACHS-BRIETORTE



FEIGEN-BRIETORTE



PORREE-BRIETORTE



OUT OF AFRIKA-BRIETORTE



»Der Augenschmaus
auf der Käseplatte!«

Unsere handgefertigten Käsekompositionen aus Weichkäse und Frischkäsezubereitungen sind **einmalig cremig-frische Geschmackskombinationen**. Aus besten Zutaten werden die Torten in Handarbeit täglich frisch hergestellt.



ART.-NR.	BEZEICHNUNG	GEWICHT	Milchart	Kuh
1147	Lachs-Brietorte	ca. 1000 g	Labart Lab, Labaustauschstoff	
1680	Out of Afrika-Brietorte	ca. 1000 g	Fett i. Tr. 60%	
1372	Porree-Brietorte	ca. 1000 g	Info Rohmilch	
1413	Feigen-Brietorte	ca. 1000 g		
1017	Bärlauch-Brietorte	ca. 1000 g		

WOLF'S SOMMELIER
KESSELKÄS

Tradition in
neuem Gewand!



Vielseitig verwendbar: **auf gutem Brot, mit Kümmel, mit »Musik«, oder auch perfekt auf einem Schnitzel**. Unser Kesselkäs wird nach altem überliefertem Odenwälder Rezept aus frischen Zutaten in einem großen Kessel in der Manufaktur hergestellt **und von Hand abgefüllt**.



Der Odenwälder Brotaufstrich aus **hessischem Handkäse, Butter, Milch** und **Schmelzkäse**.
Wunderbar würzig, extra cremig und vielseitig verwendbar.

Art.-Nr.	Milchart	Kuh
1384 125 g	Labart	
1385 ca. 1 kg	Fett i. Tr. 59%	
	Info Pasteurisiert	

WOLF'S SOMMELIER
FRISCHKÄSEZUBEREITUNGEN

*In Handarbeit täglich
frisch hergestellt!*



SCHNITTLAUCH-FRISCHKÄSE



FEIGEN-FRISCHKÄSE



LACHS-FRISCHKÄSE



PORREE-FRISCHKÄSE



OUT OF AFRICA-FRISCHKÄSE



BÄRLAUCH-FRISCHKÄSE

Fett i.Tr. Doppelrahmstufe im Milchanteil
Labart Labaustauschstoff
Labart Pasteurisiert



Unsere Frischkäsezubereitungen werden in der Käsemanufaktur von Hand, ausschließlich mit **frischen hochwertigen und natürlichen Zutaten**, hergestellt. Unsere Produkte sind besonders cremig und schmecken wie hausgemacht.

BEZEICHNUNG	150 G	CA. 1,00 KG
Frischkäsezubereitung Feige	3008	1542
Frischkäsezubereitung Lachs	3006	1562
Frischkäsezubereitung Radieschen	3003	1705
Frischkäsezubereitung Out Of Africa	3004	1412
Frischkäsezubereitung Bärlauch	3016	1588
Frischkäsezubereitung Pfefferoni	3013	1826
Frischkäsezubereitung Porree	3001	1548
Frischkäsezubereitung Schnittlauch	3000	1220
Frischkäsezubereitung grüne Soße	3012	1271
Frischkäsezubereitung Meerrettich-Preiselbeere	3009	1648
Frischkäsezubereitung Olive	3011	1299
Frischkäsezubereitung Pesto	3007	1808
Frischkäsezubereitung Elsässer m. Speck & Frühlingszwiebeln	3010	1649



WOLF'S SOMMELIER
FRISCHKÄSEPRALINEN

*Die süße Versuchung aus
zartschmelzender Schokolade
und cremigem Frischkäse*



WEISSE SCHOKOLADE MIT ERDBEERFRISCHKÄSE



VOLLMILCHSCHOKOLADE MIT KOKOSNUSSFRISCHKÄSE



ZARTBITTERSCHOKOLADE MIT CHERRY-PEPPER-CHILI-FRISCHKÄSE

Wir fertigen aus **zartschmelzender Schweizer Schokolade** in Kombination mit unterschiedlichen Frischkäsevariationen eine **traumhafte Kreation**.

*»Die süße
Überraschung
für Ihre Gäste!«*

BEZEICHNUNG	500 G	10 X 60 G
Vollmilchschokolade mit Lebkuchen Zimt-Frischkäse (Saison)	1827	1719
Zartbitterschokolade mit Marzipan-Frischkäse (Saison)	1424	1665
Zartbitterschokolade Espresso Amaretto-Frischkäse	1575	1580
weiße Schokolade m. Waldfee-Frischkäse (m. Waldmeistergeschmack)	6736	6737
Zartbitterschokolade mit Cherry Pepper Chili-Frischkäse	1822	1585
Zartbitterschokolade mit Pfefferminz-Frischkäse	1823	1582
Weißer Schokolade mit Erdbeer-Frischkäse	1824	1579
Vollmilchschokolade mit Kokosnuss-Frischkäse	1825	1581
Zartbitterschokolade mit Limetten-Frischkäse	1576	1583
Weißer Schokolade mit Mango-Frischkäse	5075	1586





Der Käse Wolf

Wolf's Sommelier
Spezialitäten



WOLF'S SOMMELIER
HEIDLAND-KÄSE MILD AROMATISCH

Schnittkäse aus der Schweiz, min.
3–5 Monate gereift. **Mild-aromatisch**
im Geschmack.

Art.-Nr.	Milchart, Fett i.Tr.	Kuh 48%
1468 ca. 5,0 kg	Labart Labaustauschstoff	
14681 ca. 2,5 kg	Laktosefrei Nein	
	Info Pasteurisiert	



mild-aromatisch

WOLF'S SOMMELIER
HEIDLAND-KÄSE DELIKAT-WÜRZIG

Schnittkäse aus der Schweiz, min.
5–6 Monate gereift. Goldgelber Teig,
delikat-würzig im Geschmack.

Art.-Nr.	Milchart, Fett i.Tr.	Kuh 48%
1469 ca. 5,0 kg	Labart Labaustauschstoff	
14691 ca. 2,5 kg	Laktosefrei Nein	
	Info Pasteurisiert	



delikat-würzig

HEIDLAND

WOLF'S SOMMELIER
KRISTALL-BERGMILCHKÄSE

Hartkäse aus silofreier Kuhrohmlch. Sorgfältig
von einem erfahrenen Käsemeister nach **alter**
Tradition mindestens 12 Monate gereift.

Art.-Nr.	Milchart, Fett i.Tr.	Kuh 50%
5100 ca. 4,0 kg	Labart Tierisch	
	Laktosefrei Ja	
	Info Rohmilch	



Ein Käsediamant
aus der Bergwelt!

Durch die lange Reifung
haben sich im goldgelben
Käseteig feine **Reife-**
kristalle gebildet, ein
Merkmal für allerhöchste
Qualität.



WOLF'S SOMMELIER
SEPLI-KÄSE

Schnittkäse, min. 5 Monate gereift, mit Naturrinde.
Feiner rahmig-aromatischer Geschmack, cremige Konsistenz, goldgelber Käseteig. Ein vollmundiger Käse, der mittlerweile zu unserem Topseller wurde.

Art.-Nr.	Milchart, Fett i.Tr.	Kuh 54%
1144	ca. 5,0 kg Labart	Tierisch
11441	ca. 2,5 kg Laktosefrei	Nein
	Info	Pasteurisiert



WOLF'S SOMMELIER
BIO-SCHLEMMERKÄSE KRÄUTER MIT INTENSIVEM WALNUSSESSCHMACK

Schnittkäse aus pasteurisierter Bio Vollmilch, Rinde gepflegt mit einer Mischung aus verschiedenen Bio-Kräutern. Diese verleihen dem Käse einen **intensiven Walnussgeschmack**. Zarter, cremiger Käseteig.

Art.-Nr.	Milchart, Fett i.Tr.	Kuh 53%
1405	ca. 4,0 kg Labart	Tierisch
14051	ca. 2,0 kg Laktosefrei	Ja
	Info	Pasteurisiert



WOLF'S SOMMELIER
BERGSEE-KÄSE

Schnittkäse aus silofreier Kuhmilch, gold-gelber Käseteig. Naturrinde, min. 3 Monate gereift. Die Konsistenz ist samtweich, geschmeidig und schmelzend. Geruch und Geschmack sind **lieblich, milchig bis angenehm würzig**.

Art.-Nr.	Milchart, Fett i.Tr.	Kuh 50%
1513	ca. 9,0 kg Labart	Tierisch
15131	ca. 4,5 kg Laktosefrei	Nein
15132	ca. 2,25 kg Info	Pasteurisiert



WOLF'S SOMMELIER
NO. 1

Der Käse NO. 1 trägt seinen Namen da es sich hier um ein **absolutes Geschmackserlebnis** handelt. Ein edelwürziger, cremiger Käse, gereift in der Schweiz. Die Reifezeit beträgt mind. 1 Jahr, die Milch für diese **herausragende Spezialität** stammt zu 100% von Bergbauern.

Art.-Nr.	Milchart, Fett i.Tr.	Kuh, 50%
6805	ca. 6,0 kg Labart	Lab austauschstoff
68051	ca. 3,0 kg Laktosefrei	Ja
	Info	Pasteurisiert



WOLF'S SOMMELIER
KRAXLER-KÄSE

Der Kraxler-Käse ist ein mindestens 4 Monate gereifter Schnittkäse mit einer mit Rotschmierkulturen gepflegten Oberfläche. Ein toller Tafelkäse aus Österreich – nicht nur für die **Bergsteiger Jause**.

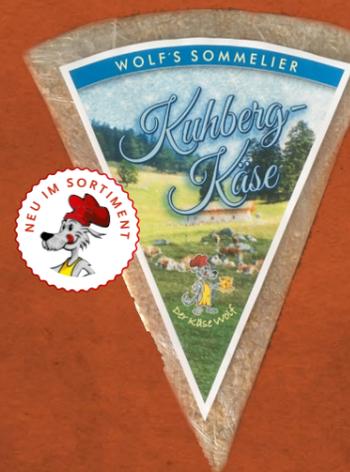
Art.-Nr.	Milchart, Fett i.Tr.	Kuh 50%
6826	ca. 8,0 kg Labart	Lab austauschstoff
68261	ca. 4,0 kg Laktosefrei	Ja
	Info	Pasteurisiert



WOLF'S SOMMELIER
KUH-BERGKÄSE

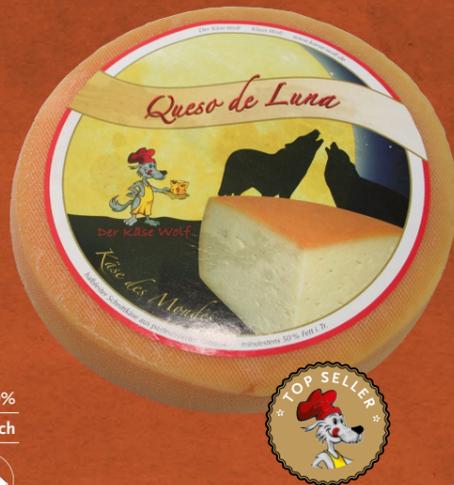
Bergkäse aus 100% Österreicher Heumilch, **angenehmer mild-würziger Geschmack**. Die Reifezeit von min. 4 Monaten verleiht dem Käse mit goldgelbem kompakten Teig ein charakteristisches Bergkäsearoma.

Art.-Nr.	Milchart, Fett i.Tr.	Kuh 45%
3077	ca. 30,0 kg Labart	Tierisch
30771	ca. 4,0 kg Laktosefrei	Ja
	Info	Rohmilch



WOLF'S SOMMELIER
QUESO DE LUNA

Halbfester Schnittkäse, mind. 3 Monate in Naturrinde gereift, feine Bruchlochung, fein-aromatischer Geschmack, cremiger Käseteig. **Die Milch kommt aus den Pyrenäen**, das besondere Klima wirkt sich positiv auf den Geschmack aus.



Art.-Nr.	Milchart, Fett i.Tr.	Kuh 50%
1501	ca. 2,5 kg Labart	Tierisch
	Laktosefrei	Nein
	Info	Pasteurisiert

WOLF'S SOMMELIER
BIO HEUMILCH-BRIE



Cremig-zarter Weichkäse aus 100% Heumilch mit Weißschimmel.

Art.-Nr.	Milchart, Fett i.Tr.	Kuh 50%
1769	ca. 1 kg Labart	Labaustauschstoff
	Laktosefrei	Ja
	Info	Pasteurisiert



WOLF'S SOMMELIER
TILL EULENSPIEGELKÄSE



Mindestens 6 Monate ausgereifter Hartkäse aus der Schweiz. Kompakter, elfenbeinfarbener Teig mit vereinzelter Lochung und einer ausgeprägten Rinde.

Art.-Nr.	Milchart, Fett i.Tr.	Kuh 50%
6799	ca. 6,0 kg Labart	Tierisch
	Laktosefrei	Nein
	Info	Rohmilchkäse

WOLF'S SOMMELIER
FEINSCHMECKER-RÖLLCHEN

Cremiger Genuss mit feinen Gewürzen!



Feine Weichkäseröllchen, mit verschiedenen Gewürzen, cremig-milder Geschmack.

Art.-Nr.	Sorte	Einheit	Milchart, Fett i.Tr.	Kuh 65%
1285	Paprika	5 x 250 g	Labart	Labaustauschstoff
1504	Pfeffer	5 x 250 g	Laktosefrei	Ja
1022	Kräuter	5 x 250 g	Info	Pasteurisiert
1706	Sortiert	6 x 250 g		

WOLF'S SOMMELIER
WOLFDAMMER

Schnittkäse aus past. Kuhmilch, ein **Klassiker der Käsetheke**, nussig-mild im Geschmack, saftiger goldgelber Käseteig, beliebt bei Jung und Alt!



Art.-Nr.	Milchart, Fett i.Tr.	Kuh 47%
1076	ca. 12,4 kg Labart	Labaustauschstoff
10761	ca. 6,2 kg	Laktosefrei Nein
10762	ca. 3,1 kg	Info Pasteurisiert

WOLF'S SOMMELIER
JURABERCKÄSE

Hartkäse aus Rohmilch, min. 4 Monate gereift, mild-würziger Geschmack, angenehm cremiger Käseteig, ein Geschmack nach frischer Weidemilch, der Jung und Alt begeistert, **Topseller unter unseren milden Bergkäsesorten!**



Art.-Nr.	Milchart, Fett i.Tr.	Kuh 50%
1024	4,0 kg	Labart Labaustauschstoff
10241	ca. 35,0 kg	Laktosefrei Ja
	Info	Rohmilchkäse

WOLF'S SOMMELIER
SENNERBERGKÄSE JUNG

Allgäuer Bergkäse aus silofreier Rohmilch, traditionell im Kupferkessel hergestellt, die saftigen Wiesen im Westallgäu verleihen der Milch eine **hervorragende Qualität**. Unser Käse wurde in der Kategorie Bergkäse mit dem DLG Preis in Gold ausgezeichnet.



Art.-Nr.	Milchart, Fett i.Tr.	Kuh 50%
1639	ca. 25,0 kg	Labart Tierisch
16391	ca. 12,5 kg	Laktosefrei Ja
16392	ca. 3,0 kg	Info Rohmilchkäse





WOLF'S SOMMELIER
BIO-GEWÖLBEKELLER KÄSE KEILSTÜCK

Hartkäse aus silofreier Bio Rohmilch, mindestens 3 Monate gereift, hellgelber Teig, *feinwürziger* Geschmack. Aus Tirol.

Art.-Nr.	Milchart, Fett i.Tr.	Kuh 51%
6859	ca. 4,5 kg Labart	Tierisch
6858	ca. 30,0 kg Laktosefrei	Ja
	Info Rohmilch	



WOLF'S SOMMELIER
BIO-GEWÖLBEKELLER KÄSE STANGENFORM

Schnittkäse aus thermisierter Bio-Heumilch, min. 2 Monate gereift, cremiger Teig mit unregelmäßiger Schlitzlochung, *feinwürzig* im Geschmack. Aus Tirol (Österreich).

Art.-Nr.	Milchart, Fett i.Tr.	Kuh 50%
6854	ca. 3,5 kg Labart	Tierisch
6855	ca. 1,7 kg Laktosefrei	Nein
	Info Pasteurisiert	



WOLF'S SOMMELIER
BIO-GEWÖLBEKELLER KÄSE MIT GRÜNEM PFEFFER STANGENFORM

Schnittkäse aus thermisierter Bio-Heumilch, min. 2 Monate gereift, cremiger Teig mit unregelmäßiger Schlitzlochung, mit *Pfefferkörnern* im Teig, *würzig-pikant* im Geschmack. Aus Tirol (Österreich).

Art.-Nr.	Milchart, Fett i.Tr.	Kuh 50%
6856	ca. 3,5 kg Labart	Tierisch
6857	ca. 1,7 kg Laktosefrei	Nein
	Info Pasteurisiert	



WOLF'S SOMMELIER
SALZKELLER KÄSE

Schnittkäse aus Kuhmilch, mindestens 4 Monate gereift, Rinde wird mit *Steinsalz* und *Lavamehl* gepflegt, kräftig würziger Geschmack mit feiner Salznote.

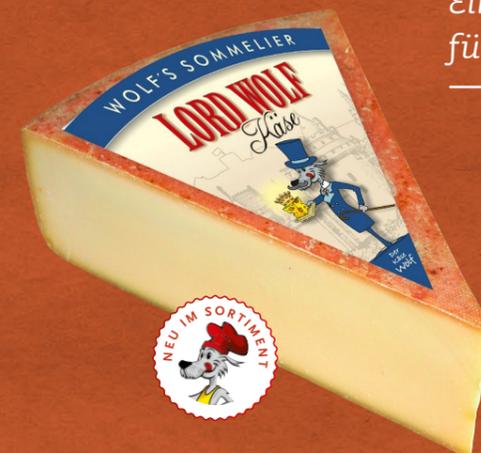
Art.-Nr.	Milchart, Fett i.Tr.	Kuh 50%
6860	ca. 4,0 g Labart	Labaustauschstoff
	Laktosefrei	Ja
	Info Pasteurisiert	



WOLF'S SOMMELIER
LORD WOLF

Hartkäse aus silofreier Roh-Heumilch, 12 Monate gereift, kompakter Teig, Bouquet nach *Malz* und *Heu*, kräftig würzig im Geschmack mit Anklängen an *Karamell*. Aus Voralberg (Österreich).

Art.-Nr.	Milchart, Fett i.Tr.	Kuh 45%
6958	ca. 4,5 g Labart	Tierisch
	Laktosefrei	Ja
	Info Rohmilch	



Ein Käse nicht nur für Aristokraten!



WOLF'S SOMMELIER
ALM-ÖHI KÄSE

Hartkäse aus silofreier Rohmilch aus der Schweiz, 12 Monate gereift, kompakter elfenbeinfarbener Teig mit kristalliner Struktur, intensiv würzige Note mit Anklängen an *Karamell* und *Röstnoten*.

Art.-Nr.	Milchart, Fett i.Tr.	Kuh 45%
2574	ca. 6,0 g Labart	Tierisch
25741	ca. 3,0 g Laktosefrei	Ja
	Info Rohmilch	

Im Alter liegt die Würze!



Deutschland



EMMENTALER AGGENSTEIN



Deutscher Emmentaler aus pasteurisierter Milch, aufschnittfreundliches Format, mild-nussiger Geschmack.

Art.-Nr.	Milchart, Fett i.Tr.	Kuh 45%
1096	ca. 2,5 kg Labart Labaustauschstoff	Tierisch
	Laktosefrei Ja	
	Info Pasteurisiert	

ALLGÄUER EMMENTALER RIEGELSTÜCK



Allgäuer Emmentaler aus Rohmilch, frisch vom Wagenrad geschnitten.

Art.-Nr.	Milchart, Fett i.Tr.	Kuh 45%
1663	ca. 5,0 kg Labart Labaustauschstoff	Tierisch
	Laktosefrei Ja	
	Info Pasteurisiert	

ALLGÄUER EMMENTALER

Das Original aus dem Allgäu!



Allgäuer Emmentaler aus Rohmilch, frisch vom Wagenrad geschnitten.

Art.-Nr.	Milchart, Fett i.Tr.	Kuh 45%
1251	ca. 80,0 kg Labart	Tierisch
12511	ca. 20,0 kg Laktosefrei	Nein
	Info Rohmilch	



Fragen Sie nach unseren **Schneidetischen.**

BALDAUF WILDBLUMENKÄSE



Schnittkäse aus Heumilch. Nach einer Reifezeit von ca. 6 Wochen wird die Rinde mit einem *feinen Kräuter- und Blumenmix* überzogen. Durch eine weitere Reifezeit erhält der Käse sein außergewöhnlich gutes Aroma, die Rinde ist selbstverständlich essbar!

Art.-Nr.	Milchart, Fett i.Tr.	Kuh 50%
1444	ca. 6,0 kg Labart	Tierisch
14441	ca. 3,0 kg Laktosefrei	Nein
	Info Pasteurisiert	

BALDAUF ZITRONENPFEFFERKÄSE



Schnittkäse aus Heumilch, ummantelt mit einer essbaren Zitronenpfefferrinde. Aromatischer Geschmack.

Art.-Nr.	Milchart, Fett i.Tr.	Kuh 50%
19701	ca. 3,0 kg Labart	Tierisch
	Laktosefrei	Nein
	Info Pasteurisiert	

BALDAUF ROSENTRAUUM



Schnittkäse aus Heumilch, ummantelt mit zarten Rosenblüten, mild-aromatischer Geschmack.

Art.-Nr.	Milchart, Fett i.Tr.	Kuh 50%
19711	ca. 3,0 kg Labart	Tierisch
	Laktosefrei	Nein
	Info Pasteurisiert	

BALDAUF ALPKÄSE



Hartkäse aus silofreier Rohmilch, Reifezeit min. 4 Monate. Dieser aromatische Käse wurde bereits mehrmals von der DLG mit der Goldmedaille für besondere Qualität ausgezeichnet.

Art.-Nr.	Milchart, Fett i.Tr.	Kuh 50%
1975	ca. 26,0 kg Labart	Tierisch
19751	ca. 3,5 kg Laktosefrei	Nein
	Info Rohmilch	



COBURGER BUTTERKÄSE ROLLE



Deutscher Butterkäse in Rollenform, milder Geschmack.

Art.-Nr.	Milchart, Fett i.Tr.	Kuh 50%
1117	ca. 2,0 kg Labart	Labastauschstoff
	Laktosefrei	Nein
	Info Pasteurisiert	

COBURGER COMTESSE



Weichkäse in aufschnittfreundlicher Form, milder Geschmack.

Art.-Nr.	Milchart, Fett i.Tr.	Kuh 59%
1336	ca. 1,0 kg Labart	Labastauschstoff
	Laktosefrei	Nein
	Info Pasteurisiert	

REGINA BLU



Cremliger Weichkäse mit feinem Blauschimmel aus Deutschland. Feiner aromatischer Geschmack, gute geschmeidige Festigkeit.

Art.-Nr.	Milchart, Fett i.Tr.	Kuh 65%
1329	ca. 2,5 kg Labart	Labastauschstoff
	Laktosefrei	Nein
	Info Pasteurisiert	



KÜSTEN-TILSITER



Tilsiter mit Naturrinde, Magerkäse mit viel Geschmack, feine Bruchlochung, aromatisch-würzig.

Art.-Nr.	Milchart, Fett i.Tr.	Kuh 30%
1988 ca. 4,0 kg	Labart Labaustauschstoff	
19881 ca. 2,0 kg	Laktosefrei Ja	
	Info Pasteurisiert	

TILSITER



Deutscher Tilsiter, feine Bruchlochung, kräftiger Geschmack.

Art.-Nr.	Milchart, Fett i.Tr.	Kuh 45%
1095 ca. 4,0 kg	Labart Labaustauschstoff	
	Laktosefrei Ja	
	Info Pasteurisiert	

NORDSEE-KÄSE



Naturgereifter Rahmtilsiter von der Nordsee, rahmig, kräftig-würziger Geschmack, mindestens 3 Monate gereift, feine Bruchlochung.

Art.-Nr.	Milchart, Fett i.Tr.	Kuh 55%
1334 ca. 3,0 kg	Labart Labaustauschstoff	
13341 ca. 1,5 kg	Laktosefrei Ja	
	Info Pasteurisiert	

BUTTERKÄSE STÖRTEBECKER



Milder Butterkäse von der Nordsee, herrlich frischer und rahmiger Geschmack.

Art.-Nr.	Milchart, Fett i.Tr.	Kuh 45%
1099 ca. 3,6 kg	Labart Labaustauschstoff	
	Laktosefrei Ja	
	Info Pasteurisiert	

HANDKÄSE LOSE KORB + ROLLE



Original Groß-Gerauer Handkäse nach **handwerklicher Rezeptur** in der beliebten Größe 62,5 g, traditionelle Spitzenqualität.



Art.-Nr.	Milchart, Fett i.Tr.	Kuh 0,4%
1088 48 Stk. Korb	Labart Tierisch	
10881 12 Stk. Rolle	Laktosefrei Nein	
	Info Pasteurisiert	

BIO GEPFEFFERTES ÄRSCHLE



Bio-Weichkäse mit grünen Pfefferkörnern im Käseteig, aromatisch-cremiger Geschmack.

Art.-Nr.	Milchart, Fett i.Tr.	Kuh 60%
1969 ca. 700 g	Labart Labaustauschstoff	
	Laktosefrei Ja	
	Info Pasteurisiert	

JULE'S BAUERNKÄSE BÄRLAUCH



Rohmilchkäse vom Bauernhof aus Kuh-Vollmilch, gesalzen mit Meersalz, verfeinert mit Bärlauch. Mit Liebe und Sorgfalt hergestellt.

Art.-Nr.	Milchart, Fett i.Tr.	Kuh 45%
14511 ca. 2,0 kg	Labart Tierisch	
	Laktosefrei Ja	
	Info Rohmilch	

JULE'S BAUERNKÄSE BOCKSHORNKLEE



Rohmilchkäse vom Bauernhof aus Kuh-Vollmilch, gesalzen mit Meersalz, verfeinert mit Bockshornklee-Samen. Mit Liebe und Sorgfalt hergestellt.

Art.-Nr.	Milchart, Fett i.Tr.	Kuh 45%
19351 ca. 2,0 kg	Labart Tierisch	
	Laktosefrei Ja	
	Info Rohmilch	

JULE'S BAUERNKÄSE KÜMMEI



Rohmilchkäse vom Bauernhof aus Kuh-Vollmilch, gesalzen mit Meersalz, verfeinert mit Kümmel. Mit Liebe und Sorgfalt hergestellt.

Art.-Nr.	Milchart, Fett i.Tr.	Kuh 45%
19371 ca. 2,0 kg	Labart Tierisch	
	Laktosefrei Ja	
	Info Rohmilch	

JULE'S BAUERNKÄSE GRÜNER PFEFFER



Rohmilchkäse vom Bauernhof aus Kuh-Vollmilch, gesalzen mit Meersalz, verfeinert mit grünem Pfeffer. Mit Liebe und Sorgfalt hergestellt.

Art.-Nr.	Milchart, Fett i.Tr.	Kuh 45%
12581 ca. 2,0 kg	Labart Tierisch	
	Laktosefrei Ja	
	Info Rohmilch	

BIO IMBERGER BAUERNKÄSE



Hartkäse aus Rohmilch mit mindestens fünfmonatiger Reifezeit. Rahmig-würzig im Geschmack.

Art.-Nr.	Milchart, Fett i.Tr.	Kuh 45%
1947 ca. 6,0 kg	Labart Tierisch	
19471 ca. 3,0 kg	Laktosefrei Ja	
	Info Rohmilch	

BIO BÜHLERTALER DORFKÄSE



Schnittkäse mit cremiger Konsistenz. Geschmackvoller Käseteig – eignet sich gut zum Schmelzen für Raclette oder Fondue.

Art.-Nr.	Milchart, Fett i.Tr.	Kuh 45%
1948 ca. 6,0 kg	Labart Tierisch	
19481 ca. 3,0 kg	Laktosefrei Ja	
	Info Pasteurisiert	

BIO SCHWÄBISCHER RAHMKÄSE



Schnittkäse, vollmundiges Aroma. Durch Zugabe von Sauerrahm erhält der Käse seine sehr cremige Konsistenz.

Art.-Nr.	Milchart, Fett i.Tr.	Kuh 52%
1956 ca. 4,0 kg	Labart Tierisch	
19561 ca. 2,0 kg	Laktosefrei Ja	
	Info Pasteurisiert	

BIO SCHWÄBISCHER TROLLINGER



Schnittkäse, mild-würziger Geschmack, angenehmes Rotweinaroma. Mit Trollinger Rotwein gewaschen.

Art.-Nr.	Milchart, Fett i.Tr.	Kuh 45%
1958 ca. 4,0 kg	Labart Tierisch	
19581 ca. 2,0 kg	Laktosefrei Ja	
	Info Pasteurisiert	

BIO BUTTERKÄSCHTLE



Schnittkäse, min. 8 Wochen gereift. Cremiger Käseteig, von Hand gepflegt.

Art.-Nr.	Milchart, Fett i.Tr.	Kuh 45%
1961 ca. 4,0 kg	Labart Tierisch	
	Laktosefrei Ja	
	Info Pasteurisiert	

DEUTSCHER ZIEGEN-WEICHKÄSE



Ziegenkäse-Spezialitäten aus der Molkerei Wilhelm

»In unserer kleinen Käseerei in Ellzee – zwischen Donau & Alpen gelegen – produzieren wir nach **traditionellen Verfahren** unsere Ziegenkäse- Spezialitäten.«

Traditionell hergestellter Weichkäse aus **100% Ziegenmilch** in verschiedenen Ausführungen.

ART.-NR.	BEZEICHNUNG	GEWICHT
1483	Ziegencamembert	ca. 150 g
1086	Ziegencamembert mit Kräuterhaube	ca. 150 g
1482	Ziegenmünster	ca. 170 g
1556	Ziegenkopf Brie	ca. 1 kg
1918	Ziegencamembert Orange	ca. 170 g
6665	Ziegencamembert Feige	ca. 170 g
1912	Ziegencamembert Stracciatella	ca. 170 g
1913	Ziegencamembert Blüten	ca. 170 g

Milchart, Fett i. Tr. Ziege 45%
 Labart Labaustauschstoff
 Laktosefrei Nein
 Info Pasteurisiert



ZIEGENCAMEMBART



ZIEGENCAMEMBART ORANGE



ZIEGENCAMEMBART FEIGE



SOMMER



FRÜHLING



WINTER



Saison Spezialitäten
 *nur saisonal erhältlich

ART.-NR.	BEZEICHNUNG	GEWICHT
1479	Frühling (Bärlauch)	ca. 170 g
1263	Sommer (Basilikum)	ca. 170 g
1200	Herbst (Steinpilz)	ca. 170 g
1341	Winter (Trüffel)	ca. 170 g

Milchart, Fett i. Tr. Ziege 45%
 Labart Labaustauschstoff
 Laktosefrei Nein
 Info Pasteurisiert

ZIEGENMÜNSTER



HERBST



ZIEGENCAMEMBART MIT KRÄUTERHAUBE



ZIEGENKOPF BRIE



ZIEGENCAMEMBART STRACCIATELLA



ZIEGENCAMEMBART BLÜTEN



»Wir brauchen keine zusätzlichen **Aromen, Zusatzstoffe, Farbstoffe, Konservierungsstoffe** oder **Geschmacksverstärker.**«

BREGENZER KÄSESTRASSE BERGKÄSE 3 MON. GEREIFT

Österreich



Das Bregenzerwälder Original

Hartkäse aus silofreier Heumilch, mindestens 3 Monate gereift, hellgelber Teig mit erbsengroßer Lochung, *mild-würzig* im Geschmack.

Art.-Nr.	Milchart, Fett i.Tr.	Kuh 45%
6813	ca. 30,0 kg Labart	Tierisch
68131	ca. 4,5 kg Laktosefrei	Ja
	Info Thermi., Rohm.	

BREGENZER KÄSESTRASSE HOFKÄSE



Schnittkäse aus thermisierter silofreier Heumilch, 3 Monate gereift, cremiger Teig mit unregelmäßiger Lochung, feinwürzig im Geschmack.

Art.-Nr.	Milchart, Fett i.Tr.	Kuh 45%
6819	ca. 6,0 kg Labart	Tierisch
	Laktosefrei	Ja
	Info Thermisiert	

BREGENZER KÄSESTRASSE RÄSSKÄSE



Schnittkäse aus thermisierter silofreier Heumilch, nach traditioneller Art gereift. Pikant-würzig im Geschmack. Der Käse für Käsespätzle!

Art.-Nr.	Milchart, Fett i.Tr.	Kuh 50%
6820	ca. 6,0 kg Labart	Tierisch
	Laktosefrei	Ja
	Info Thermisiert	

BREGENZER KÄSESTRASSE BAUERNKÄSE



Schnittkäse aus thermisierter silofreier Heumilch, schnittgroße Lochung, mindestens 3 Monate gereift, nussig würziger Geschmack.

Art.-Nr.	Milchart, Fett i.Tr.	Kuh 45%
6821	ca. 6,0 kg Labart	Tierisch
	Laktosefrei	Ja
	Info Thermisiert	

BREGENZER KÄSESTRASSE BERGKÄSE



Hartkäse aus silofreier Heumilch, mindestens 6 Monate gereift, hellgelber Teig mit erbsengroßer Lochung, *kräftig-würzig* im Geschmack.

Art.-Nr.	Milchart, Fett i.Tr.	Kuh 45%
6822	ca. 30,0 kg Labart	Tierisch
68221	ca. 4,0 kg Laktosefrei	Ja
	Info Rohmilch	

BIO BRIE HILDEGARD

Mit einer Gewürzmischung nach Hildegard von Bingen



Weichkäse aus thermisierter Bio-Heumilch, mit einer *Gewürzmischung nach Hildegard von Bingen* verfeinert. Cremifizierend unter der Rinde, einzigartig würzig im Geschmack.

Art.-Nr.	Milchart, Fett i.Tr.	Kuh 51%
1386	ca. 450 g Labart	Tierisch
	Laktosefrei	Ja
	Info Thermisiert	

BIO PFEFFERBRIE



Weichkäse aus thermisierter Bio-Heumilch, haselnussgroße Lochung, mindestens 3 Monate gereift, nussig würziger Geschmack.

Art.-Nr.	Milchart, Fett i.Tr.	Kuh 51%
2642	ca. 900 g Labart	Tierisch
	Laktosefrei	Ja
	Info Thermisiert	

BIO GAMBRINUS TORTE



Weichkäse aus thermisierter Bio-Heumilch, eine Hommage an den Heiligen Gambrinus als Schutzpatron der Bierbrauer. Mit 13 verschiedenen Gewürzen und Bio-Bier affinert.

Art.-Nr.	Milchart, Fett i.Tr.	Kuh 51%
2641	ca. 900 g Labart	Tierisch
	Laktosefrei	Ja
	Info Thermisiert	

BIO BRIE MARILLE



Weichkäse aus thermisierter Bio-Heumilch, mit einer hausgemachten Marillenfruchtzubereitung verfeinert. Würzig mit aromatischer Marillenfruchtnote.

Art.-Nr.	Milchart, Fett i.Tr.	Kuh 51%
2644	ca. 450 g Labart	Tierisch
	Laktosefrei	Ja
	Info Thermisiert	

BIO KURKUH



Weichkäse aus thermisierter Bio-Heumilch, verfeinert mit Kurkuma und einem Hauch Pfeffer, nach einem Rezept von Hildegard von Bingen.

Art.-Nr.	Milchart, Fett i.Tr.	Kuh 50%
1837	ca. 300 g Labart	Tierisch
	Laktosefrei	Ja
	Info Thermisiert	

BIO KRÄUTERBRIE TORTE



Weichkäse aus thermisierter Bio-Heumilch, mit einer mediterranen Kräutermischung verfeinert.

Art.-Nr.	Milchart, Fett i.Tr.	Kuh 50%
1388	ca. 900 g Labart	Tierisch
	Laktosefrei	Ja
	Info Thermisiert	



Die Käsestraße ist ein Teil der **Bregenzer Käselandschaft**. Sie zeigt die einzigartige Infrastruktur der heimischen Käsemacher und verbindet die von Bauernhand gepflegte Kulturlandschaft mit **köstlichen Käseerlebnissen**.

Nur net hudln.*

*Alpenländische Volksweise „Gut Ding braucht Weile“

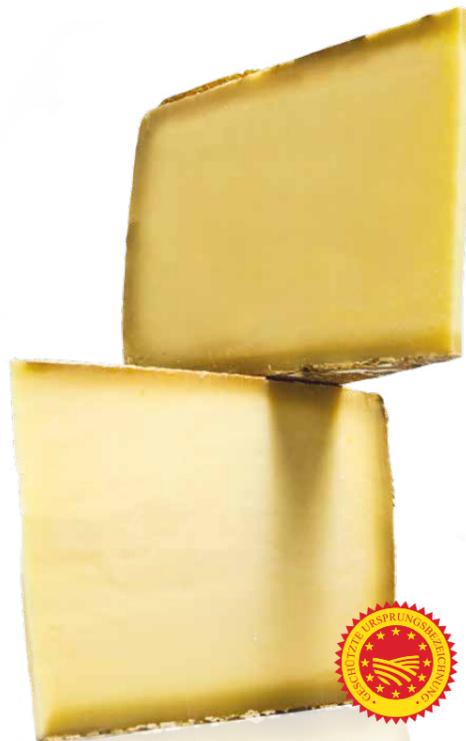
Das sagen Sennerinnen und Senner in alpinen Regionen gerne, wenn es darum geht ihre ausgezeichneten Berg-, Alm- oder Alpkäse zur Vollendung reifen zu lassen. Denn mit der Reifung kommt der charakteristische feine Geschmack.

Die Zutaten sind einfach: Weite Almlandschaften, frische Bergluft, eine natürliche Pflanzenwelt und die Liebe zur Tradition, die in den bäuerlichen Familienbetrieben 365 Tage im Jahr gelebt wird.

All das macht unsere Originale, den Tiroler und Vorarlberger Berg- und Alpkäse, den Gailtaler und Tiroler Almkäse, sowie den Tiroler Graukäse besonders schätzenswert. Die EU adelt diese einzigartigen Kostlichkeiten mit der „geschützten Ursprungsbezeichnung“, kurz „g.U.“.

Mit Sicherheit auf die richtigen Produkte setzen – Lebensmittel mit EU-Ursprungsschutz! Wir unterstützen Sie gerne mit Dekorationsmaterial.

Agrarmarkt Austria Marketing GesmbH
www.ama.info.at | margret.zeiler@ama.gv.at



TIROLER SENNKÄSE



Schnittkäse aus Heumilch, min. 3 Monate gereift, geschmeidiger Teig, *fein im Aroma, zart im Geschmack.*

Art.-Nr.	Milchart, Fett i.Tr.	Kuh 47%
1195 ca. 4,0 kg	Labart	Tierisch
11951 ca. 2,0 kg	Laktosefrei	Nein
	Info	Pasteurisiert

ZILLERTALER HOLUNDERKÄSE



Spezialität aus dem Zillertal, hergestellt mit *Holunderblüten*, Reifezeit min. 3 Monate.

Art.-Nr.	Milchart, Fett i.Tr.	Kuh 55%
1015 ca. 4,2 kg	Labart	Lab austauschstoff
10151 ca. 2,1 kg	Laktosefrei	Nein
	Info	Pasteurisiert



VORARLBERG MILCH WEINKÄSE

Der Weinkäse wird während seiner 4-monatigen Reifezeit mind. 2x wöchentlich mit Rotwein behandelt und gepflegt, dadurch bekommt der Käse seine typisch dunkelrote fast schwarze Farbe. *Leicht fruchtig-pikanter Geschmack.* Der Weinkäse hat bereits zum vierten Mal den Titel »Käsekaiser« in Gold gewonnen und wurde dadurch *beliebtester österreichischer Käse in Deutschland!*



Art.-Nr.	Milchart, Fett i.Tr.	Kuh 50%
1427 ca. 4,0 kg	Labart	Lab austauschstoff
14271 ca. 2,0 kg	Laktosefrei	Nein
	Info	Pasteurisiert

VORARLBERG MILCH ALPENBERGKÄSE



Hartkäse aus Kuhrohnmilch, min. 5 Monate gereift, Kleiner Laib mit tollem Aroma, silofreie Vorarlberger Bergmilch.

Art.-Nr.	Milchart, Fett i.Tr.	Kuh 45%
1434 ca. 7,0 kg	Labart	Tierisch
14341 ca. 3,5 kg	Laktosefrei	Ja
14342 ca. 1,75 kg	Info	Rohmilch

VORARLBERG MILCH BRAUKÄSE



Schnittkäse aus past. Alpen-Kuhmilch, min. 3 Monate gereift, während der Reifezeit mit Biermalz behandelt, süßlich/herber Geschmack.

Art.-Nr.	Milchart, Fett i.Tr.	Kuh 35%
1819 ca. 4,0 kg	Labart	Lab austauschstoff
18191 ca. 2,0 kg	Laktosefrei	Nein
	Info	Pasteurisiert

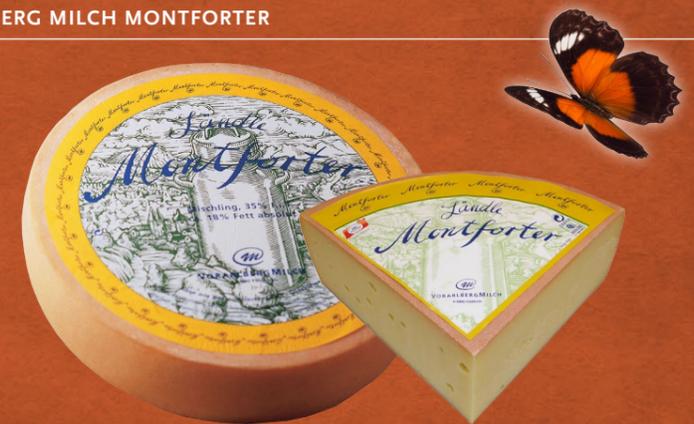
VORARLBERG MILCH MOSTKÄSE



Schnittkäse aus past. Alpen-Kuhmilch, min. 3 Monate gereift, während der Reifezeit mit Most von Apfel & Birne eingerieben, fruchtiger Geschmack.

Art.-Nr.	Milchart, Fett i.Tr.	Kuh 50%
1438 ca. 4,0 kg	Labart	Lab austauschstoff
14381 ca. 2,0 kg	Laktosefrei	Nein
	Info	Pasteurisiert

VORARLBERG MILCH MONTFORTER



Schnittkäse aus past. Alpen-Kuhmilch, min. 3 Monate gereift, *fettreduziert aber mit viel Geschmack*, angenehm aromatisch.

Art.-Nr.	Milchart, Fett i.Tr.	Kuh 35%
1436 ca. 8,0 kg	Labart	Lab austauschstoff
14361 ca. 4,0 kg	Laktosefrei	Ja
14362 ca. 2,0 kg	Info	Pasteurisiert

VORARLBERG MILCH KLOSTERTALER



Österreichischer Schnittkäse aus pasteurisierter Kuhmilch, mind. 7 Monate gereift. Ausgewogen-kraftiger Geschmack.

Art.-Nr.	Milchart, Fett i.Tr.	Kuh 50%
1466 ca. 8,0 kg	Labart	Lab austauschstoff
14661 ca. 4,0 kg	Laktosefrei	Ja
14662 ca. 2,0 kg	Info	Pasteurisiert

VORARLBERG MILCH BERGKÄSE KEIL



Hartkäse aus Kuhrohnmilch, min. 6 Monate gereift, Silofreie Vorarlberger Bergmilch, aromatischer Geschmack.

Art.-Nr.	Milchart, Fett i.Tr.	Kuh 45%
1202 ca. 3,5 kg	Labart	Tierisch
	Laktosefrei	Ja
	Info	Rohmilch

**VORARLBERG MILCH
SAFRANKÄSE**



Schnittkäse aus Alpen-Kuhmilch, min 3 Monate gereift, mit Safran verfeinert, Rinde mit Safranwasser gepflegt.

Art.-Nr.	Milchart, Fett i.Tr.	Kuh 45%
1023	ca. 4,0 kg Labart	Lab austauschstoff
10231	ca. 2,0 kg	Laktosefrei Ja
	Info	Pasteurisiert

**VORARLBERG MILCH
RACLETTESTANGE NATUR**



Schnittkäse aus Alpen-Kuhmilch, min. 3 Monate gereift, praktische Stangenform, gute Schmelzeigenschaften, aromatischer Geschmack.

Art.-Nr.	Milchart, Fett i.Tr.	Kuh 50%
1363	ca. 2,5 kg Labart	Lab austauschstoff
	Laktosefrei Ja	
	Info	Pasteurisiert

**VORARLBERG MILCH
RACLETTESTANGE CHILI**



Schnittkäse aus Alpen-Kuhmilch, min. 3 Monate gereift, mit Chili, Stangenform, gute Schmelzeigenschaften, würziger Geschmack.

Art.-Nr.	Milchart, Fett i.Tr.	Kuh 50%
1392	ca. 2,4 kg Labart	Lab austauschstoff
	Laktosefrei Ja	
	Info	Pasteurisiert

**VORARLBERG MILCH
RACLETTESTANGE PFEFFER**



Schnittkäse aus Alpen-Kuhmilch, min. 3 Monate gereift, mit grünen Pfefferkörnern, Stangenform, gute Schmelzeigenschaften, würziger Geschmack.

Art.-Nr.	Milchart, Fett i.Tr.	Kuh 50%
1367	ca. 2,4 kg Labart	Lab austauschstoff
	Laktosefrei Ja	
	Info	Pasteurisiert

ZIEGENRÖLLCHEN WILDKRÄUTER



Frischkäsezubereitung aus Ziegenmilch, verfeinert mit einer Wildkräutermischung.

Art.-Nr.	Milchart, Fett i.Tr.	Ziege 45%
5083	5 x 100 g Labart	Lab austauschstoff
	Laktosefrei Nein	
	Info	Pasteurisiert

ZIEGENRÖLLCHEN PFEFFER



Frischkäsezubereitung aus Ziegenmilch, verfeinert mit Pfeffer.

Art.-Nr.	Milchart, Fett i.Tr.	Ziege 45%
5081	5 x 100 g Labart	Lab austauschstoff
	Laktosefrei Nein	
	Info	Pasteurisiert



EINFACH URGUT.

**Einfach ein urgutes Gefühl:
Heumilch ist jetzt eine
„garantiert traditionelle Spezialität“.**

An den Lauf der Jahreszeiten angepasst, verbringen unsere Kühe jeden Sommer auf heimischen Wiesen und Almen, wo bis zu 1.000 aromatische Gräser und Kräuter wachsen. Im Winter steht Heu auf ihrem Speiseplan. Als Ergänzung erhalten sie mineralstoffreichen Getreideschrot. Vergorene Futtermittel sind strengstens verboten. Diese besondere Wirtschaftsweise wurde nun mit dem EU-Gütesiegel „garantiert traditionelle Spezialität“ ausgezeichnet - ein besonderer Schutz für noch mehr Qualität und Unverfälschtheit. Besuchen Sie die Ausgezeichneten auf www.heumilch.at.



GARANTIERT GENTECHNIKFREI* UND SILAGEFREI
* Laut Definition des Österreichischen Lebensmittelkodex für gentechnikfrei erzeugte Lebensmittel.

MIT UNTERSTÜTZUNG VON BUND, LÄNDERN UND EUROPÄISCHER UNION

MINISTERIUM FÜR EIN LEBENSWEERTES ÖSTERREICH

LE 14-20
Entwicklung für den Ländlichen Raum

Europäischer Landwirtschaftsfonds für die Entwicklung des ländlichen Raumes
Hier investiert Europa in die ländlichen Gebiete

GEWITTERKÄSE

Schweiz



ROTER TEUFEL



Ein würziger, leicht scharfer Käse, er besticht besonders durch seinen cremigen Teig trotz 6 monatiger Reifezeit. Roter Teufel: Weil er so teuflisch gut ist!

Art.-Nr.	Milchart, Fett i.Tr.	Kuh 53%
6739 ca. 7,5 kg	Labart	Tierisch
67391 ca. 3,5 kg	Laktosefrei	Nein
	Info	Thermisiert

APPENZELER MILD-WÜRZIG



Schnittkäse aus Kuhrohnmilch, mild-würzig, min. 3 Monate gereift.

Art.-Nr.	Milchart, Fett i.Tr.	Kuh 50%
1061 ca. 6,0 kg	Labart	Tierisch
10611 ca. 3,0 kg	Laktosefrei	Ja
10612 ca. 1,5 kg	Info	Rohmilch

Der Gewitterkäse ist ein würzig-cremiger Bergkäse aus dem Toggenburger Tal. **Die Milch wird zu 100% nur von Bergbauern geliefert.** Reifezeit min. 7 Monate, mittlerweile ein echter Topseller!

APPENZELER EXTRA-WÜRZIG



Schnittkäse aus Kuhrohnmilch, extra-würzig, min. 6-7 Monate gereift.

Art.-Nr.	Milchart, Fett i.Tr.	Kuh 50%
1359 ca. 6,0 kg	Labart	Tierisch
13591 ca. 3,0 kg	Laktosefrei	Ja
13592 ca. 1,5 kg	Info	Rohmilch

Art.-Nr.	Milchart, Fett i.Tr.	Kuh 57%
6740 ca. 6,7 kg	Labart	Tierisch
67401 ca. 3,5 kg	Laktosefrei	Ja
	Info	Thermisiert

APPENZELER EDEL-WÜRZIG



Der neue Appenzeler edel-würzig ist pikant und ausgewogen im Charakter, mit zarten Reifekristallen, trotzdem cremig auf der Zunge. Garant. 9 Mo. gereift.

Art.-Nr.	Milchart, Fett i.Tr.	Kuh 50%
1068 ca. 6,0 kg	Labart	Tierisch
10681 ca. 3,0 kg	Laktosefrei	Ja
10682 ca. 1,5 kg	Info	Rohmilch

EMMENTALER BLOCK



Hartkäse aus Kuhrohnmilch, min. 6 Monate gereift, kräftiger nussiger Geschmack.

Art.-Nr.	Milchart, Fett i.Tr.	Kuh 49%
1059 ca. 5,0 kg	Labart	Tierisch
10591 ca. 2,5 kg	Laktosefrei	Nein
	Info	Rohmilch

GREYERZER FILETSTÜCK



Hartkäse aus Kuhrohnmilch, min. 6 Monate gereift, aufschnittfreundliche Form, würziger Geschmack.

Art.-Nr.	Milchart, Fett i.Tr.	Kuh 49%
1060 ca. 2,5 kg	Labart	Tierisch
	Laktosefrei	Ja
	Info	Rohmilch

JAKOBS-KÄSE



Hartkäse aus Kuhrohnmilch, min. 8 Monate gereift, sehr ausgewogener kräftiger Geschmack, Eiweißkristalle im Käseteig. An der Käserei führt der Jakobsweg vorbei.

Art.-Nr.	Milchart, Fett i.Tr.	Kuh 53%
1257 ca. 11,0 kg	Labart	Tierisch
12571 ca. 5,5 kg	Laktosefrei	Nein
12572 ca. 2,75 kg	Info	Rohmilch

HÖHLENMMENTALER FILETSTÜCK



Hartkäse aus Kuhrohnmilch, min. 12 Monate gereift, Eiweißkristalle im Käseteig, kräftiger Geschmack.

Art.-Nr.	Milchart, Fett i.Tr.	Kuh 45%
1071 ca. 2,5 kg	Labart	Tierisch
	Laktosefrei	Ja
	Info	Rohmilch

HÖHLENGREYERZER WELTMEISTER



FELSENGEREIFTER EMMENTALER KEILSTÜCK



Emmentaler, mindestens 12 Monate im Felsenkeller gereift, rustikale Rinde, kräftig-würzig im Geschmack.

Art.-Nr.	Milchart, Fett i.Tr.	Kuh 49%
1157 ca. 6,0 kg	Labart	Tierisch
	Laktosefrei	Ja
	Info	Rohmilch

Hartkäse, min. 15 Mon. gereift, *der Weltmeisterkäse hat bereits mehrmals den World Cheese Award gewonnen!* Körnige Konsistenz, durch die feuchte Reifung nicht trocken, feine Kristallbildung im Teig - ein Zeichen für höchste Qualität und Naturreifung.

Art.-Nr.	Milchart, Fett i.Tr.	Kuh 49%
1729 ca. 4,0 kg	Labart	Tierisch
	Laktosefrei	Ja
	Info	Rohmilch

HÖHLENGEREIFTER GREYERZER SCHWARZ



Hartkäse, mind. 12 Monate gereift, feine Eiweißkristalle im Käseteig. Kräftiger, aromatischer Geschmack.

Art.-Nr.	Milchart, Fett i.Tr.	Kuh 49%
5746 ca. 35,0 kg	Labart	Tierisch
5747 ca. 4,0 kg	Laktosefrei	Nein
	Info	Rohmilch

CRU DES ALPES



Hartkäse aus Kuhrohnmilch, mind. 8 Monate gereift, fein-aromatischer Geschmack.

Art.-Nr.	Milchart, Fett i.Tr.	Kuh 48%
1189 ca. 4,0 kg	Labart	Tierisch
	Laktosefrei	Ja
	Info	Rohmilch



GLÜCKSPILZ KÄSE



Käsezubereitung aus thermisierter Kuhmilch, 3 Monate gereift, mit Steinpilzen im cremigen Teig. Aromatische Steinpilz-Note.

Art.-Nr.	Milchart, Fett i. Tr.	Kuh 53%
6789 ca. 4,0 kg	Labart	Lab austauschstoff
67891 ca. 2,0 kg	Laktosefrei	Nein
	Info	Thermisiert

KARTOFFELHELD



Käsezubereitung aus thermisierter Kuhmilch, 3 Monate gereift, mit Kartoffelstückchen im Teig. Warm oder kalt ein Genuss!

Art.-Nr.	Milchart, Fett i. Tr.	Kuh 53%
2695 ca. 4,0 kg	Labart	Lab austauschstoff
26951 ca. 4,0 kg	Laktosefrei	Nein
	Info	Thermisiert

WALDMEISTER KÄSE AUS DEM TOGGENBURG



Schnittkäse aus dem Toggenburg, kräftiger Geschmack, auch zum Überbacken oder Fondue bestens geeignet.

Art.-Nr.	Milchart, Fett i. Tr.	Kuh 53%
6683 ca. 4,2 kg	Labart	Tierisch
66831 ca. 2,1 kg	Laktosefrei	Nein
	Info	Rohmilch

WIESENZAUBER



Schnittkäse aus pasteurisierter Kuhmilch, 2-3 Monate gereift, mit einer Schicht aus verschiedenen Kräutern im Käseteig.

Art.-Nr.	Milchart, Fett i. Tr.	Kuh 54%
1187 ca. 4,2 kg	Labart	Tierisch
11871 ca. 2,1 kg	Laktosefrei	Nein
	Info	Pasteurisiert

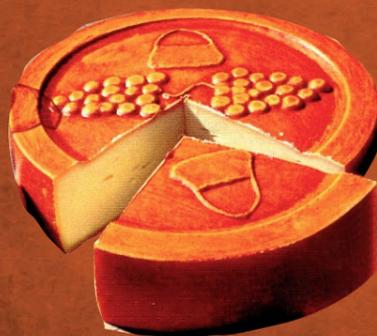
HELVETIKUSS



Schnittkäse aus pasteurisierter Milch, min. 4 Monate gereift, vollmundig-würziges Aroma.

Art.-Nr.	Milchart, Fett i. Tr.	Kuh 54%
1188 ca. 4,0 kg	Labart	Tierisch
11881 ca. 2,0 kg	Laktosefrei	Nein
	Info	Pasteurisiert

MONT VULLY



Schnittkäse aus Kuhrohnmilch, min. 4-5 Monate gereift, pikanter Geschmack.

Art.-Nr.	Milchart, Fett i. Tr.	Kuh 45%
1728 ca. 6,0 kg	Labart	Tierisch
17281 ca. 3,0 kg	Laktosefrei	Ja
17282 ca. 1,5 kg	Info	Rohmilchkäse

ST. GALLER KLOSTERKÄSE



Schnittkäse aus pasteurisierter Kuhmilch, ca. 3 M. gereift, Rinde mit Kräutersalz behandelt, angenehmer, leicht würziger Geschmack.

Art.-Nr.	Milchart, Fett i. Tr.	Kuh 52%
1067 ca. 6,0 kg	Labart	Tierisch
10671 ca. 3,0 kg	Laktosefrei	Ja
10672 ca. 1,5 kg	Info	Pasteurisiert

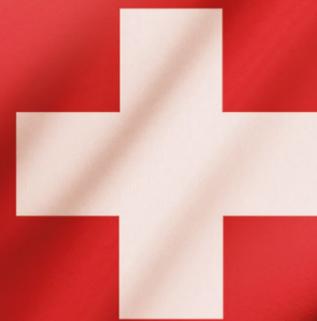
MÜLLER THURGAU REZENT



Schnittkäse aus Kuhrohnmilch, min. 5 Monate gereift, pikant aber cremig.

Art.-Nr.	Milchart, Fett i. Tr.	Kuh 55%
1056 ca. 6,0 kg	Labart	Tierisch
10561 ca. 3,0 kg	Laktosefrei	Nein
10562 ca. 1,5 kg	Info	Rohmilch

DER KÄSE WOLF



Das Zeichen für höchsten Käsegenuss.

Die Schweiz kann auf eine einzigartige, fast 1.000-jährige Käsetradition zurückblicken. Auch heute noch wird die große Vielfalt an Sorten nach überlieferten Rezepturen handwerklich gefertigt. Aus tagesfrischer Schweizer Milch, die zur besten weltweit gehört. Die Käsermeister verzichten freiwillig auf Zusatzstoffe und Gentechnik, so dass jeder Laib ein reines Naturprodukt ist und selbst höchste Qualitätsansprüche von Käsegenießern erfüllt.

Profitieren Sie von unserer massiven Unterstützung!
TV-Werbung, nationale Theken-Promotionen,
Verkostungseinsätze und Gratis-Werbemittel auf
www.schweizerkaese.de



Schweiz. Natürlich.

Käse aus der Schweiz.
www.schweizerkaese.de



HORNKUH-KÄSE

Schweizer Schnittkäse aus **100% Milch von Hornkühen**, 5 Monate gereift, feiner cremiger Teig mit sparsamer Lochung. Feinwürzig mit **köstlicher Röstnote**.



Art.-Nr.	Milchart, Fett i.Tr.	Kuh 50%
6773	ca. 7,0 kg Labart	Tierisch
67731	ca. 3,5 kg Laktosefrei	Ja
	Info Rohmilch	

TETE DE MOINE



Schnittkäse aus Kuhrohmlach, min. 3 Monate gereift, harmonischer Geschmack, der Käse wird mit der Girolle gehobelt.

Art.-Nr.	Milchart, Fett i.Tr.	Kuh 51%
1064	ca. 900 g Labart	Lab austauschstoff
	Laktosefrei	Ja
	Info Rohmilch	

LE MARÉCHAL

Hartkäse, mindestens 5 Monate gereift, Käserinde mit einer **Kräutermischung** veredelt, leicht aromatischer Geschmack nach Kräutern.



Art.-Nr.	Milchart, Fett i.Tr.	Kuh 45%
1255	ca. 7,0 kg Labart	Tierisch
12551	ca. 3,5 kg Laktosefrei	Nein
12552	ca. 1,75 kg Info	Rohmilch



HOLZHOFFER KÄSE REZENT



Schnittkäse aus thermisierter Kuhmilch, min. 4 Monate gereift, kräftiges Aroma.

Art.-Nr.	Milchart, Fett i.Tr.	Kuh 53%
1957	ca. 4,0 kg Labart	Tierisch
19571	ca. 2,0 kg Laktosefrei	Nein
	Info Thermisiert	

FRIBOURGER VACHERIN CLASSIC



Schnittkäse aus pasteurisierter Kuhmilch, min. 2 M. gereift, milder Geschmack, geeignet zum Raclette oder Fondue.

Art.-Nr.	Milchart, Fett i.Tr.	Kuh 45%
1572	ca. 7,0 kg Labart	Lab austauschstoff
15721	ca. 3,5 kg Laktosefrei	Nein
15722	ca. 1,75 kg Info	Pasteurisiert

FRIBOURGER VACHERIN RUSTIC



Schnittkäse aus pasteurisierter Kuhmilch, min. 4-5 Monate in einer Tannenrinde gereift, würziger Geschmack.

Art.-Nr.	Milchart, Fett i.Tr.	Kuh 48%
1233	ca. 7,0 kg Labart	Lab austauschstoff
12331	ca. 3,5 kg Laktosefrei	Nein
12332	ca. 1,75 kg Info	Pasteurisiert

TOGGENBURGER CHUELI

Schnittkäse aus Kuhrohmlach, min. 5 Monate gereift, **kräftiger, edelwürziger** Geschmack.



Art.-Nr.	Milchart, Fett i.Tr.	Kuh 52%
1966	ca. 6,0 kg Labart	Tierisch
19661	ca. 3,0 kg Laktosefrei	Nein
19662	ca. 1,5 kg Info	Rohmilch



SCHWEIZER BERGRACLETTE



Der Bergraclette aus der Schweiz, hervorragende Schmelzeigenschaften. Edelwürziger Geschmack, min. 12 Wochen gereift.

Art.-Nr.	Milchart, Fett i.Tr.	Kuh 45%
1982	ca. 6,0 kg Labart	Tierisch
19821	ca. 3,0 kg Laktosefrei	Ja
19822	ca. 1,5 kg Info	Pasteurisiert

RACLETTE MAZOT ECKIG



Der Premium-Raclette aus der Schweiz. Hervorragende Schmelzeigenschaften. Ausgewogener Geschmack, min. 12 Wochen gereift.

Art.-Nr.	Milchart, Fett i.Tr.	Kuh 45%
1069	ca. 6,5 kg Labart	Tierisch
10691	ca. 3,25 kg Laktosefrei	Ja
10692	ca. 1,6 kg Info	Pasteurisiert

DER SCHARFE MAXX



Schnittkäse aus pasteurisierter Kuhmilch, min. 6 Monate gereift, zartschmelzender Teig, pikater Geschmack.

Art.-Nr.	Milchart, Fett i.Tr.	Kuh 58%
6551	6,8 kg Labart	Kuh
65511	3,4 kg Laktosefrei	XXX
65512	1,7 kg Info	Rohmilch



Frankreich



COMTÉ 7 MONATE



Hartkäse aus Kuhrohnmilch, 7 Monate gereift, goldgelber Käseteig der auf der Zunge zergeht, aromatischer Geschmack.

Art.-Nr.	Milchart, Fett i. Tr.	Kuh 45%
1183	ca. 4,0 kg Labart	Lab austauschstoff
11831	ca. 30,0 kg	Laktosefrei Nein
11832	ca. 15,0 kg	Info Rohmilch

COMTÉ 24 MONATE



Hartkäse aus Kuhrohnmilch, 24 Monate im Burgkeller gereift, feine Eiweißkristalle im Teig, kräftiger runder Geschmack.

Art.-Nr.	Milchart, Fett i. Tr.	Kuh 45%
1497	ca. 4,0 kg Labart	Tierisch
14971	ca. 30,0 kg	Laktosefrei Ja
14972	ca. 15,0 kg	Info Rohmilch

BRIE DE MEAUX DONGÉ

Weichkäse mit weißer Edelschimmelrinde, die sich mit zunehmender Reifung hellbraun verfärbt. Der Käse hat je nach Reifegrad einen milden bis fruchtig-würzigen Geschmack. *Unser Brie de Meaux Dongé wurde bereits mehrmals mit der Médaille D'or ausgezeichnet*, nach alter Tradition handgeschöpft hergestellt u. mind. 6 Wochen auf Stroh gereift.



Art.-Nr.	Milchart, Fett i. Tr.	Kuh 45%
1754	ca. 3,00 kg Labart	Tierisch
		Laktosefrei Nein
		Info Rohmilch

GRAN CRÉMÉ



Weichkäse aus pasteurisierter Kuhmilch mit weißem Edelschimmel, zart und cremig im Geschmack.

Art.-Nr.	Milchart, Fett i. Tr.	Kuh 60%
103	ca. 2,2 kg Labart	Lab austauschstoff
		Laktosefrei Nein
		Info Pasteurisiert

BASKERIOU SCHAFFSKÄSE



Käse aus garantiert 100% franz. Schafmilch aus den Pyrenäen, Reifezeit min. 3 Monate, geschmeidiger heller Teig, mild-aromatischer Geschmack.

Art.-Nr.	Milchart, Fett i. Tr.	Schaf 50%
6817	ca. 4,5 kg Labart	Tierisch
		Laktosefrei Nein
		Info Pasteurisiert

MORBIER ROHMILCH



Halbfester Schnittkäse aus Kuhrohnmilch mit Pflanzenkohleschicht, min. 8–10 Wochen gereift, weicher Käseteig, leicht aromatischer Geschmack.

Art.-Nr.	Milchart, Fett i. Tr.	Kuh 45%
1206	ca. 6,5 kg Labart	Tierisch
12061	ca. 3,25 kg	Laktosefrei Nein
12062	ca. 1,6 kg	Info Rohmilch

TOMME DE SAVOIE



Schnittkäse aus Kuhrohnmilch, mindestens 2 Monate gereift, Naturrinde mit Grauschimmel, zartaromatischer nussiger Geschmack.

Art.-Nr.	Milchart, Fett i. Tr.	Kuh 45%
1182	ca. 1,8 kg Labart	Tierisch
		Laktosefrei Ja
		Info Rohmilch

SAINT ANDRÉ



Weichkäse mit weißem Edelschimmel, sehr mild und cremig im Geschmack.

Art.-Nr.	Milchart, Fett i. Tr.	Kuh 75%
1457	ca. 2,0 kg Labart	Tierisch
		Laktosefrei Nein
		Info Rohmilch

FROMAGER D'AFFINOIS



Weichkäse aus past. Kuhmilch, weiße zarte Edelschimmelrinde, mild mit sehr cremiger Konsistenz, herrlich frischer Geschmack.

Art.-Nr.	Milchart, Fett i. Tr.	Kuh 60%
1736	2,0 kg Labart	Tierisch
		Laktosefrei Nein
		Info Pasteurisiert

BRIE MARIE HAREL



Weichkäse aus der Normandie, eine Hommage an die Erfinderin des Camembert.

Art.-Nr.	Milchart, Fett i. Tr.	Kuh 45%
2590	1,1 kg Labart	Tierisch
		Laktosefrei Nein
		Info Rohmilch



FOUGERUS



Weichkäse aus Kuhrohnmilch, weiße Edelschimmelrinde mit Farnblattverzierung, 3–4 Wochen gereift, Käseteig zart-mild leicht salzig.

Art.-Nr.	Milchart, Fett i. Tr.	Kuh 45%
1169	700 g Labart	Tierisch
		Laktosefrei Nein
		Info Rohmilch

BUCHÉ D'AFFINOIS



Weichkäse aus past. Kuhmilch mit weißem Edelschimmel in Stangenform, feiner cremiger Geschmack.

Art.-Nr.	Milchart, Fett i. Tr.	Kuh 48%
1326	1 kg Labart	Lab austauschstoff
		Laktosefrei Nein
		Info Pasteurisiert



CREMEUX DE BOURGOGNE



Doppelrahmweichkäse aus pasteurisierter Kuhmilch mit weißem Edelschimmel, *sehr mild, schmeckt nach Sahne und Butter.*

Art.-Nr.	Milchart, Fett i. Tr.	Kuh 72%
1121	ca. 1,7 kg Labart	Tierisch
	Laktosefrei	Nein
	Info	Pasteurisiert

PRESTIGE DE BOURGOGNE



Doppelrahmweichkäse aus pasteurisierter Kuhmilch mit weißem Edelschimmel, sehr mild, schmeckt nach Sahne und Butter.

Art.-Nr.	Milchart, Fett i. Tr.	Kuh 72%
1241	450 g Labart	Tierisch
	Laktosefrei	Nein
	Info	Pasteurisiert

AU BOUCHON

Mit einem Korken in der Mitte!



Cremiger Weichkäse aus dem Perigord. Der *Korken in der Mitte* soll die *Verbindung von Käse & Wein* symbolisieren, zudem begünstigt er eine homogene Reifung dieser Spezialität.

Art.-Nr.	Milchart, Fett i. Tr.	Kuh 00%
6730	300 g Labart	Tierisch
	Laktosefrei	Nein
	Info	Pasteurisiert

WEICHKÄSE RENOMME



Weichkäse aus past. Kuhmilch mit weißem Edelschimmel, durch den Fettgehalt von 60 % sehr cremiger fein-milder Geschmack.

Art.-Nr.	Milchart, Fett i. Tr.	Kuh 60%
1161	1,00 kg Labart	Tierisch
	Laktosefrei	Nein
	Info	Pasteurisiert

DÉLICE DE BOURGOGNE



Doppelrahmweichkäse aus past. Kuhmilch mit weißem Edelschimmel, angenehmer fein-sahniger Geschmack.

Art.-Nr.	Milchart, Fett i. Tr.	Kuh 75%
1018	ca. 2,0 kg Labart	Tierisch
	Laktosefrei	Nein
	Info	Pasteurisiert

COULOMMIERS ST. SIMEON



Weichkäse aus Kuhrohnmilch, weiße Edelschimmelrinde, kleiner Bruder des Brie de Meaux, zartes Pilzaroma mit einer buttrigen Note.

Art.-Nr.	Milchart, Fett i. Tr.	Kuh 45%
1204	500 g Labart	Tierisch
	Laktosefrei	Nein
	Info	Rohmilch

PEYRIGOUX



Weichkäse aus past. Kuhmilch, Rinde mit weißem Edelschimmel, attraktive Kranzform sorgt für gleichmäßige Reifung, mild-würzig und extra cremig.

Art.-Nr.	Milchart, Fett i. Tr.	Kuh 60%
1429	ca. 1,2 kg Labart	Labaustauschstoff
	Laktosefrei	Ja
	Info	Pasteurisiert

CREMOULIN



Weichkäse aus past. Kuhmilch, rot-weiße Edelschimmelrinde, mild-würzig und sehr cremig. Eignet sich hervorragend als Backofenkäse zum Löffeln.

Art.-Nr.	Milchart, Fett i. Tr.	Kuh 50%
1554	ca. 400 g Labart	Tierisch
	Laktosefrei	Ja
	Info	Pasteurisiert

LE PIÉ D'ANGLOYS



Weichkäse aus past. Kuhmilch, Rinde mit weiß-roter Edelschimmelkultur, cremig schmelzender Teig, mildwürziger Geschmack.

Art.-Nr.	Milchart, Fett i. Tr.	Kuh 62%
1761	200 g Labart	Tierisch
	Laktosefrei	Ja
	Info	Pasteurisiert

LA BAGUETTE



Weichkäse aus past. Kuhmilch, zarte Edelschimmelrinde, sehr cremiger milder-würziger Geschmack, attraktive Form eines kleinen Baguettes.

Art.-Nr.	Milchart, Fett i. Tr.	Kuh 58%
1397	200 g Labart	Labaustauschstoff
	Laktosefrei	Nein
	Info	Pasteurisiert

SAINT JACQUES



Weichkäse aus Kuhmilch, cremiger Teig, dezent-aromatischer Geschmack.

Art.-Nr.	Milchart, Fett i. Tr.	Kuh 50%
1717	400 g Labart	Tierisch
	Laktosefrei	Nein
	Info	Pasteurisiert

SAINT JACQUES SALBEI



Weichkäse aus Kuhmilch, cremiger Teig, dezent-aromatischer Geschmack. Verfeinert mit Salbei.

Art.-Nr.	Milchart, Fett i. Tr.	Kuh 50%
1584	400 g Labart	Tierisch
	Laktosefrei	Nein
	Info	Pasteurisiert

CALVADOS CAMEMBERT



Weichkäse aus Kuhrohnmilch, weiße Edelschimmelrinde, vollmundiger Camembert mit charaktervollem Geschmack.

Art.-Nr.	Milchart, Fett i. Tr.	Kuh 45%
1721	250 g Labart	Tierisch
	Laktosefrei	Nein
	Info	Rohmilchkäse

CAMEMBERT BERTRAND



Weichkäse aus Kuhrohnmilch, weiße Edelschimmelrinde, kräftiger Rohmilccamembert mit außergewöhnlich delikatem Aroma.

Art.-Nr.	Milchart, Fett i. Tr.	Kuh 50%
1245	250 g Labart	Tierisch
	Laktosefrei	Nein
	Info	Rohmilch

LE MONTAGNARD



Weichkäse aus past. Kuhmilch, Rinde mit weiß-roter Edelschimmelkultur, cremig schmelzender Teig, angenehm würziger Geschmack.

Art.-Nr.	Milchart, Fett i. Tr.	Kuh 56%
1908	250 g Labart	Tierisch
	Laktosefrei	Ja
	Info	Pasteurisiert

ROUCOULONS



cremiger Weichkäse mit rot & weißen Edelschimmeln auf der Rinde, dadurch erhält der Käse einen mild-aromatischen Geschmack.

Art.-Nr.	Milchart, Fett i.Tr.	Kuh 55%
1153	220 g Labart	Labaustauschstoff
	Laktosefrei	Nein
	Info	Pasteurisiert

L'ORTOLAN



Weichkäse aus past. Kuhmilch, zarte Rinde mit weißem Edelschimmel, cremiger Teig, Geschmack nach Champignons.

Art.-Nr.	Milchart, Fett i.Tr.	Kuh 55%
1778	250 g Labart	Labaustauschstoff
	Laktosefrei	Nein
	Info	Pasteurisiert

REBLOCHON



Halbfester Schnittkäse aus Kuhrohnmilch, Rinde mit rotem Edelschimmel, der cremig-weiche Teig hat einen nussigen und kräftigen Geschmack.

Art.-Nr.	Milchart, Fett i.Tr.	Kuh 45%
1180	ca. 500 g Labart	Tierisch
	Laktosefrei	Nein
	Info	Rohmilchkäse

TRAPPE ECHOURGNAC



Schnittkäse aus dem Périgord, past. Kuhmilch, während der Reifezeit mit Nusslikör affiniert, fruchtiger Nussgeschmack.

Art.-Nr.	Milchart, Fett i.Tr.	Kuh 50%
1711	350 g Labart	Tierisch
	Laktosefrei	Nein
	Info	Pasteurisiert

EPOISSES BERTHAUT



Weichkäse m. Rotkulturrinde, während der Reifezeit u.a. mit Marc de Bourgogne gewaschen, hergestellt von der Fromagerie Berthaut – Hauslieferant des Elysée Palastes, einer der besten franz. Käse!

Art.-Nr.	Milchart, Fett i.Tr.	Kuh 53%
1243	250 g Labart	Tierisch
	Laktosefrei	Nein
	Info	Pasteurisiert

EPOISSES COUPE AOC



Weichkäse mit Rotkulturrinde, diese wird während der Reifezeit u.a. mit Marc de Bourgogne gewaschen, goldgelber Käseteig, mit zartem Schmelz. Mit zunehmender Reife sehr kräftiger Geschmack.

Art.-Nr.	Milchart, Fett i.Tr.	Kuh 50%
1193	ca. 1,0 kg Labart	Tierisch
	Laktosefrei	Nein
	Info	Pasteurisiert



ROQUEFORT PAPPILON SCHWARZ



Halbfester Schnittkäse aus Schafrohnmilch, min. 150 Tage im Felsenkeller gereift, hergestellt mit Edelschimmel aus Roggenbrot, vollmundiger rahmig-kräftiger Geschmack.

Art.-Nr.	Milchart, Fett i.Tr.	Schaf 52%
1708	ca. 1,3 kg Labart	Tierisch
	Laktosefrei	Nein
	Info	Rohmilch

ROQUEFORT AOP



Käse aus 100% französischer Schafmilch gekäst, traditionell min. 3 Monate in den Felsenkellern des Mont Cambalou der Gemeinde Roquefort gereift.

Art.-Nr.	Milchart, Fett i.Tr.	Schaf 52%
1133	ca. 1,35 kg Labart	Tierisch
	Laktosefrei	Nein
	Info	Rohmilch



ELSÄSSER WINZERKÄSE



Weichkäse aus past. Kuhmilch, Rinde mit Rotkultur, goldgelber Käseteig, praktische Brotform, cremig-pikanter Geschmack.

Art.-Nr.	Milchart, Fett i.Tr.	Kuh 50%
1142	ca. 1,5 kg Labart	Tierisch
1770	220 g	Laktosefrei
	Info	Pasteurisiert

MÜNSTER AOP



Weichkäse aus past. Kuhmilch, Rinde mit Rotkultur, weicher Käseteig, vollmundiger Geschmack.

Art.-Nr.	Milchart, Fett i.Tr.	Kuh 50%
1164	ca. 500 g Labart	Tierisch
	Laktosefrei	Nein
	Info	Pasteurisiert

PETIT BASQUE



Hartkäse aus past. Schafmilch, min. 3 Monate gereift, pikanter Geschmack.

Art.-Nr.	Milchart, Fett i.Tr.	Schaf 50%
1208	ca. 650 g Labart	Tierisch
	Laktosefrei	Nein
	Info	Pasteurisiert

BLEU D'AUVERGNE



Halbfester Schnittkäse aus past. Kuhmilch, junger Edelpilzkäse, min. 30 Tage gereift, pikanter Geschmack.

Art.-Nr.	Milchart, Fett i.Tr.	Kuh 50%
1965	ca. 1,25 kg Labart	Tierisch
	Laktosefrei	Nein
	Info	Pasteurisiert

ROCHEBARON



Weichkäse aus past. Kuhmilch, hergestellt in der Auvergne, essbare Asche-Rinde, cremig-schmelzend mit angenehm mildem Blauschimmelgeschmack.

Art.-Nr.	Milchart, Fett i.Tr.	Kuh 55%
1431	ca. 600 g Labart	Tierisch
	Laktosefrei	Nein
	Info	Pasteurisiert

FOURME D'AMBERT



Halbfester Schnittkäse aus past. Kuhmilch, einer der zartesten Edelschimmelpkäse aus Frankreich, min. 3 Monate gereift, cremig und sehr aromatisch im Geschmack.

Art.-Nr.	Milchart, Fett i.Tr.	Kuh 50%
1234	ca. 2,0 kg Labart	Tierisch
	Laktosefrei	Nein
	Info	Pasteurisiert

ZIEGENKÄSEROLLE



Weichkäse mit weißer Edelschimmelrinde, frischer milder Ziegenmilchgeschmack. Eignet sich hervorragend zur Verwendung in der Küche z.B. panieren und dann in der Pfanne backen – ein Genuß!

Art.-Nr.	Milchart, Fett i.Tr.	Ziege 50%
1175	1,0 kg Labart	Lab austauschstoff
		Laktosefrei Nein
		Info Pasteurisiert

CHEVRE D'ARGENTAL



Weichkäse aus past. Ziegenmilch, weiße Edelschimmelrinde, sehr feiner und reiner Ziegenmilchkäse, je reifer, desto cremiger und geschmackvoller.

Art.-Nr.	Milchart, Fett i.Tr.	Ziege 45%
2992	1,0 kg Labart	Lab austauschstoff
		Laktosefrei Ja
		Info Pasteurisiert

BREBIS ARGENTAL



Weichkäse aus past. Schafmilch, weiße Edelschimmelrinde, sehr feiner typischer Schafskäsegeschmack, je reifer desto cremiger wird der Käse.

Art.-Nr.	Milchart, Fett i.Tr.	Schaf 50%
2991	1,0 kg Labart	Lab austauschstoff
		Laktosefrei Nein
		Info Pasteurisiert



GOUDA JUNG



Schnittkäse aus past. Kuhmilch, Klassiker der Käsetheke, sahnig-mild, cremig-geschmeidiger Teig.

Art.-Nr.	Milchart, Fett i.Tr.	Kuh 48%
1001	ca. 12 kg Labart	Tierisch
10011	ca. 6 kg	Laktosefrei Nein
10012	ca. 3 kg	Info Pasteurisiert

GOUDA MITTELALT



Schnittkäse aus past. Kuhmilch, die gereifte Variante des jungen Gouda, min. 3 Monate Reifezeit, aromatischer Geschmack, goldgelber Teig.

Art.-Nr.	Milchart, Fett i.Tr.	Kuh 48%
1005	ca. 12 kg Labart	Tierisch
10051	ca. 6 kg	Laktosefrei Nein
10052	ca. 3 kg	Info Pasteurisiert

PICANDOU



Friskäse aus past. Ziegenmilch, milder sehr reiner Geschmack nach Ziegenmilch, leicht delikater, cremige Textur.

Art.-Nr.	Milchart, Fett i.Tr.	Ziege 45%
1344	12 x 40 g Labart	Tierisch
		Laktosefrei Nein
		Info Pasteurisiert

CONES ASSORTIS



Weichkäsezubereitung aus Ziegenmilch. Natur oder verfeinert mit edlen Gewürzen: Paprika, Kräuter, Asche oder Pfeffer.

Art.-Nr.	Milchart, Fett i.Tr.	Ziege 45%
1082	6 x 150 g Labart	Tierisch
		Laktosefrei Nein
		Info Pasteurisiert

COEUR GOURMAND FIGUE - ZIEGENFRISCHKÄSE MIT FEIGEN



Friskäse aus past. Ziegenmilch, milder frischer Geschmack mit einer raffinierten Füllung aus Feigen-Konfitüre.

Art.-Nr.	Milchart, Fett i.Tr.	Ziege 45%
1816	4 x 80 g Labart	Tierisch
		Laktosefrei Nein
		Info Pasteurisiert

TARTUFO – BAUERNGOUDA MIT TRÜFFELN

Schnittkäse aus Kuhrohmlch, mindestens 3 Monate gereift, Bauernhoferstellung mit feinen Trüffelstücken im Teig, cremiger Teig, **kräftiger Trüffelgeschmack.**



Art.-Nr.	Milchart, Fett i.Tr.	Kuh 54%
1308	ca. 8,0 kg Labart	Tierisch
13081	ca. 4,0 kg	Laktosefrei Nein
13082	ca. 2,0 kg	Info Rohmilch



ZIEGENFRISCHKÄSE MIT PAPAYA



Ziegenfriskäse mit feinen Papyastückchen, fruchtig-milder Geschmack.

Art.-Nr.	Milchart, Fett i.Tr.	Ziege 45%
1425	6 x 80 g Labart	-
		Laktosefrei Nein
		Info Pasteurisiert

FRANZÖSISCHE BUTTER



Hochwertige Butter aus der Normandie, durch das Meeresklima erhält diese Butter natürliche Betakarotene, Vitamin D & E, Spurenelemente und wertvolle Mineralien.

Art.-Nr.	Sorte	Einheit
1700	Gesalzen	10 x 250 g
1699	Ungesalzen	10 x 250 g

PARRANO



Schnittkäse aus past. Kuhmilch, min. 5 Monate gereift, körniger Käseteig, süßlich-kräftiger Geschmack, der Holländer mit italienischem Flair.

Art.-Nr.	Milchart, Fett i.Tr.	Kuh 45%
1282	ca. 9,0 kg Labart	Vegetarisch
12821	ca. 4,5 kg	Laktosefrei Ja
12822	ca. 2,25 kg	Info Pasteurisiert

BAUERNGOUDA



Schnittkäse aus past. Kuhmilch, durch längere Reifezeit viel Geschmack trotz reduziertem Fett- und Salzgehalt.

Art.-Nr.	Milchart, Fett i.Tr.	Kuh 48%
1118	ca. 12,0 kg Labart	Tierisch
11181	ca. 6,0 kg	Laktosefrei Nein
11182	ca. 3,0 kg	Info Rohmilch

GOUDA KREUZKÜMME



Schnittkäse aus past. Kuhmilch, min. 2 Monate gereift, mit würzigem Kreuzkümmel verfeinert, weicher Käseteig.

Art.-Nr.	Milchart, Fett i.Tr.	Kuh 51%
1909	ca. 12,0 kg Labart	Tierisch
19091	ca. 6,0 kg	Laktosefrei Nein
19092	ca. 3,0 kg	Info Pasteurisiert



PRIMA DONNA FINO



Schnittkäse aus Kuhmilch. Mild-aromatischer Geschmack – der kulinarische Alleskönner!

Art.-Nr.	Milchart, Fett i.Tr.	Kuh 45%
1495 ca. 12,0 kg	Labart	Tierisch
14951 ca. 6,0 kg	Laktosefrei	Ja
14952 ca. 3,0 kg	Info	Pasteurisiert

PRIMA DONNA MATURO



Schnittkäse aus Kuhmilch. Reif und pikant, kombiniert mit einem süßlichen Aroma.

Art.-Nr.	Milchart, Fett i.Tr.	Kuh 45%
1480 ca. 12,0 kg	Labart	Tierisch
14801 ca. 6,0 kg	Laktosefrei	Ja
14802 ca. 3,0 kg	Info	Pasteurisiert

LANDANA 1000 TAGE-KÄSE



Schnittkäse aus pasteurisierter Kuhmilch, Reifezeit 1000 Tage. Dadurch fruchtig-pikanter Geschmack.

Art.-Nr.	Milchart, Fett i.Tr.	Kuh 00%
1244 ca. 6,0 kg	Labart	Lab austauschstoff
12441 ca. 3,0 kg	Laktosefrei	Ja
	Info	Pasteurisiert

DOLANER



Schnittkäse aus past. Kuhmilch, min. 7–8 Mon. gereift, goldgelber Teig, harmonisch süß-aromatischer Geschmack. Ein Premiumprodukt!

Art.-Nr.	Milchart, Fett i.Tr.	Kuh 48%
1959 ca. 12,0 kg	Labart	Lab austauschstoff
19591 ca. 6,0 kg	Laktosefrei	Ja
19592 ca. 3,0 kg	Info	Pasteurisiert

GOUDA NAPOLI MIT ITAL. GEWÜRZEN



Schnittkäsezubereitung aus pasteurisierter Kuhmilch mit italienischen Gewürzen, Oliven- und Paprikastückchen verfeinert.

Art.-Nr.	Milchart, Fett i.Tr.	Kuh 48%
1570 ca. 4,0 kg	Labart	Tierisch
15701 ca. 2,0 kg	Laktosefrei	Nein
	Info	Pasteurisiert

SLANKE ANKE



Schnittkäse aus past. Kuhmilch, durch längere Reifezeit viel Geschmack trotz reduziertem Fett und Salzgehalt.

Art.-Nr.	Milchart, Fett i.Tr.	Kuh 35%
1404 ca. 12,0 kg	Labart	Lab austauschstoff
14041 ca. 6,0 kg	Laktosefrei	Ja
14042 ca. 3,0 kg	Info	Pasteurisiert

LANDANA PIKANT



Schnittkäse aus Kuhmilch. Fein-würziger Geschmack, mindestens 17 Wochen gereift.

Art.-Nr.	Milchart, Fett i.Tr.	Kuh 50%
1230 ca. 12,0 kg	Labart	Lab austauschstoff
12301 ca. 6,0 kg	Laktosefrei	Ja
12302 ca. 3,0 kg	Info	Pasteurisiert

JONGE MEIDEN



Jonge Meiden ist ein Nord-Holland Käse, mild und sahnig im Geschmack, niedriger Jodsaltgehalt von 3%. Der Lieblingskäse vieler Kinder!

Art.-Nr.	Milchart, Fett i.Tr.	Kuh 49%
1391 ca. 12,0 kg	Labart	Tierisch
13911 ca. 6,0 kg	Laktosefrei	Ja
13912 ca. 3,0 kg	Info	Pasteurisiert

BAUERNSTOLZ KUHMILCH



Schnittkäse aus Kuhmilch, 24 Wochen gereift, Rinde mit Honig affiniert, *mit feiner Würze und aromatischer Honig-Note.*

Art.-Nr.	Milchart, Fett i.Tr.	Kuh 50%
6810 ca. 11,0 kg	Labart	Tierisch
68101 ca. 6,0 kg	Laktosefrei	Ja
	Info	Pasteurisiert

KATHIS SOMMERSPROSENKÄSE



Schnittkäsezubereitung aus Kuhmilch mit Tomatenflocken und Sonnenblumenkernen, zartschmelzend mit feinem »Biss«, würzig im Geschmack.

Art.-Nr.	Milchart, Fett i.Tr.	Kuh 50%
1113 ca. 2,0 kg	Labart	Tierisch
	Laktosefrei	Ja
	Info	Pasteurisiert

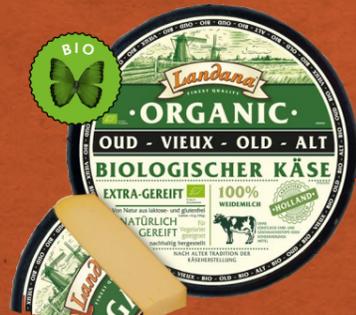
LANDANA ORGANIC MILD



Biologischer Schnittkäse, traditionell aus Weidemilch holländischer Kühe hergestellt. Purer, mild-gereifter Geschmack, geschmeidige Konsistenz.

Art.-Nr.	Milchart, Fett i.Tr.	Kuh 50%
2691 ca. 10,0 kg	Labart	Lab austauschstoff
26911 ca. 5,0 kg	Laktosefrei	Ja
	Info	Pasteurisiert

LANDANA ORGANIC OLD



10 Mon. auf natürlich Weise gereifter Käse mit vollem, pikantem Aroma und cremiger Note. Geschmeidige Konsistenz — ein purer Genuß!

Art.-Nr.	Milchart, Fett i.Tr.	Kuh 50%
1256 ca. 10,0 kg	Labart	Lab austauschstoff
12561 ca. 5,0 kg	Laktosefrei	Ja
	Info	Pasteurisiert

HERBERT EXCENTRIQUE



Schnittkäse, 5 Mon. gereift, würzig im Geschmack mit feinen Karamellnoten. Auf seinem idyllischen Gutshof stellt Bauer Herbert seit 1985 einzigartigen Käse auf traditionelle Art und Weise her.

Art.-Nr.	Milchart, Fett i.Tr.	Kuh 50%
2543 ca. 12,0 kg	Labart	Tierisch
25431 ca. 6,0 kg	Laktosefrei	Ja
25432 ca. 3,0 kg	Info	Pasteurisiert

BAUERNSTOLZ ZIEGENMILCH



Schnittkäse aus Ziegenmilch, 24 Wochen gereift, Rinde mit Honig affiniert, *delikates Ziegenmilcharoma mit feiner Würze und aromatischer Honig-Note.*

Art.-Nr.	Milchart, Fett i.Tr.	Ziege 50%
6811 ca. 11,0 kg	Labart	Tierisch
68111 ca. 6,0 kg	Laktosefrei	Ja
	Info	Pasteurisiert

KATHIS KÜRBISKNACKER



Schnittkäsezubereitung aus Kuhmilch mit ganzen Kürbiskernen und Karottenstückchen, zartschmelzend mit feinem »Biss«, würzig im Geschmack.

Art.-Nr.	Milchart, Fett i.Tr.	50 00%
1891 ca. 2,0 kg	Labart	Tierisch
	Laktosefrei	Ja
	Info	Pasteurisiert

PESTO KAAS GRÜN



Schnittkäse, min. 3 Monate gereift, verfeinert mit einem Kräuterpesto, dieses verleiht dem Käse seine grüne Farbe, als Brotbelag, zum Überbacken, o. gewürfelt als Käsesalat.

Art.-Nr.	Milchart, Fett i.Tr.	Kuh 50%
1693 ca. 5,0 kg	Labart Labaustauschstoff	
16931 ca. 2,5 kg	Laktosefrei Nein	
	Info Pasteurisiert	

PESTO KAAS ROT



Schnittkäse, min. 3 Monate gereift, verfeinert mit einem Tomatenpesto, dieses verleiht dem Käse seine rote Farbe. Besonders gut in der Küche zu verwenden, z. Überbacken o. gewürfelt als Käsesalat.

Art.-Nr.	Milchart, Fett i.Tr.	Kuh 50%
1963 ca. 5,0 kg	Labart Labaustauschstoff	
19631 ca. 2,5 kg	Laktosefrei Nein	
	Info Pasteurisiert	

LANDANA KÜMMEL



Schnittkäse aus Kuhmilch. Verfeinert mit Kümmel.

Art.-Nr.	Milchart, Fett i.Tr.	Kuh 50%
1009 ca. 4,0 kg	Labart Labaustauschstoff	
10091 ca. 2,0 kg	Laktosefrei Ja	
	Info Pasteurisiert	

ZIEGENKÄSE RUSTICO

Süß,
pikant,
einfach
köstlich!



Schnittkäse aus pasteurisierter Ziegenmilch, mindestens 5 Monate naturgereift, *fein-milde, leicht süßliche* Ziegenschnittkäsespezialität.

Art.-Nr.	Milchart, Fett i.Tr.	Ziege 50%
1296 ca. 5,0 kg	Labart Labaustauschstoff	
12961 ca. 2,5 kg	Laktosefrei Nein	
	Info Pasteurisiert	

SCHAFSGOUDA



Schnittkäse aus pasteurisierter Schafmilch, min. 5 Mon. gereift, aromatischer Schafmilchgeschmack.

Art.-Nr.	Milchart, Fett i.Tr.	Schaf 50%
1486 ca. 5,0 kg	Labart Tierisch	
14861 ca. 2,5 kg	Laktosefrei Nein	
	Info Pasteurisiert	

LANDANA CHILI SAMBAL



Schnittkäse aus Kuhmilch. Verfeinert mit einer Chili-/Sambalgewürzmischung. Herrlich weicher Käseteig mit einer tollen Schärfe.

Art.-Nr.	Milchart, Fett i.Tr.	Kuh 50%
1012 ca. 4,0 kg	Labart Labaustauschstoff	
10121 ca. 2,0 kg	Laktosefrei Ja	
	Info Pasteurisiert	

LANDANA ZIEGENKÄSE ROSSO



Schnittkäse aus Ziegenmilch, rotgeschmiert, in spezieller Reifungsatmosphäre unter sorgfältiger Pflege gereift, würzig im Geschmack.

Art.-Nr.	Milchart, Fett i.Tr.	Ziege 50%
2553 ca. 4,0 kg	Labart Labaustauschstoff	
2553 ca. 2,0 kg	Laktosefrei Ja	
	Info Pasteurisiert	

ZIEGENKÄSE NATUR



Schnittkäse aus Ziegenmilch, feinwürzig im Geschmack, aromatisches Ziegenmilcharoma.

Art.-Nr.	Milchart, Fett i.Tr.	Ziege 51%
1016 ca. 4,0 kg	Labart Tierisch	
10161 ca. 4,0 kg	Laktosefrei Nein	
	Info Pasteurisiert	

ZIEGENBRIE MIT BOCKSHORNKLEE



Weichkäse aus past. Ziegenmilch, verfeinert mit dem Samen des Bockshornklee, cremig-milder Ziegenmilchgeschmack, nussiges Aroma.

Art.-Nr.	Milchart, Fett i.Tr.	Ziege 50%
1775 ca. 1,5 kg	Labart Labaustauschstoff	
	Laktosefrei Nein	
	Info Pasteurisiert	

ZIEGENFRISCHKÄSEROLLE



Frischkäse aus past. Ziegenmilch, verfeinert m. echtem Honig o. getrockneten Cranberrys, cremig-zart mild. Ziegenmilchgeschmack m. süßlicher Note.

Art.-Nr.	ca. 1,0 kg	Milchart, Fett i.Tr.	Ziege 50%
3028 Honig	Labart Labaustauschstoff		
3042 Cranberrys	Laktosefrei Nein		
	Info Pasteurisiert		

MACHELLE TROPISCHE FRÜCHTE



Frischkäsezubereitung aus past. Kuhmilch, schnittfest, mit tropischen Früchten verfeinert, süß und cremig.

Art.-Nr.	Milchart, Fett i.Tr.	Kuh 50%
1374 ca. 1,3 kg	Labart Labaustauschstoff	
	Laktosefrei Nein	
	Info Pasteurisiert	

ZIEGENKÄSE KNOBLAUCH/BRENNESSEL



Schnittkäse aus pasteurisierter Ziegenmilch, verfeinert mit einer Mischung aus Knoblauch & Brennnesseln, aromatischer Geschmack.

Art.-Nr.	Milchart, Fett i.Tr.	Ziege 50%
1496 ca. 5,0 kg	Labart Labaustauschstoff	
14961 ca. 2,5 kg	Laktosefrei Ja	
	Info Pasteurisiert	

ZIEGENKÄSE KORIANDER/BOCKSHORNKLEE



Schnittkäse aus past. Ziegenmilch, verfeinert mit einer Mischung aus Bockshornklee und Koriander, aromatischer-nussiger Geschmack.

Art.-Nr.	Milchart, Fett i.Tr.	Ziege 50%
1960 ca. 5,0 kg	Labart Labaustauschstoff	
19601 ca. 2,5 kg	Laktosefrei Ja	
	Info Pasteurisiert	

ZIEGENBUTTERKÄSE



Schnittkäse aus Ziegenmilch, mild-buttrig im Geschmack.

Art.-Nr.	Milchart, Fett i.Tr.	Ziege 50%
1083 ca. 2,5 kg	Labart Labaustauschstoff	
	Laktosefrei Nein	
	Info Pasteurisiert	

MACHELLE CRANBERRY



Frischkäsezubereitung aus past. Kuhmilch, schnittfest, mit getrockneten Cranberrys verfeinert, süß und cremig, sehr guter Dessertkäse.

Art.-Nr.	Milchart, Fett i.Tr.	Kuh 50%
1373 ca. 1,3 kg	Labart Labaustauschstoff	
	Laktosefrei Nein	
	Info Pasteurisiert	

MACHELLE ANANAS



Frischkäsezubereitung aus past. Kuhmilch, schnittfest, mit Ananasstückchen verfeinert, süß und cremig.

Art.-Nr.	Milchart, Fett i.Tr.	Kuh 50%
1376 ca. 1,3 kg	Labart Labaustauschstoff	
	Laktosefrei Nein	
	Info Pasteurisiert	

MACHELLE APFELSINE-ZITRONE



Frischkäsezubereitung aus pasteurisierter Kuhmilch, schnittfest, mit Apfelsinen & Zitronenstückchen verfeinert, süß und cremig.

Art.-Nr.	Milchart, Fett i.Tr.	Kuh 50%
1378 ca. 1,3 kg	Labart Labaustauschstoff	
	Laktosefrei Nein	
	Info Pasteurisiert	

Italien



TRENTINGRANA



Hartkäse aus Kuhrohnmilch, ausschließlich aus Bergmilch des Trentin hergestellt, min. 22 Monate gereift, strohgelber, körniger Teig, vollmundig aromatisch, leicht süßliche Note. Trentingrana ist ein Grana Padano von höchster Qualität. **Wurde bei der Käsidea in Österreich unter 350 Käsesorten zum besten Käse gekürt.**



Art.-Nr.	Milchart, Fett i. Tr.	Kuh 32%
1950 ca. 35,0 kg	Labart	Tierisch
1951 ca. 2,0 kg	Laktosefrei	Ja
1952 ca. 200 g	Info Rohmilch	

GRANA PADANO



Hartkäse aus Kuhrohnmilch, min. 12 Monate gereift, körniger gelber Käseteig, aromatisch-würziger Geschmack.

Art.-Nr.	Milchart, Fett i. Tr.	Kuh 32%
1041 ca. 2,0 kg	Labart	Tierisch
1029 ca. 32,0 kg	Laktosefrei	Ja
	Info Rohmilchkäse	

PARMIGIANO REGGIANO



Hartkäse aus Kuhrohnmilch, gesetzlich geschütztes Original, die Kühe dürfen nur mit Heu und Gras gefüttert werden, min. 22 Monate gereift, aromatisch-pikanter Geschmack.

Art.-Nr.	Milchart, Fett i. Tr.	Kuh 32%
1681 ca. 30,0 kg	Labart	Tierisch
1040 ca. 4,0 kg	Laktosefrei	Ja
	Info Rohmilchkäse	

GRAN BIRAGHI



Italienischer Hartkäse, erinnert in Geschmack und Konsistenz an Grana Padano. Reifezeit 12 Monate, ohne Konservierungsstoffe, Die ideale Zutat für alle italienischen Nudelgerichte.

Art.-Nr.	Milchart, Fett i. Tr.	Kuh 32%
6815 ca. 36,0 kg	Labart	Tierisch
6846 ca. 2,0 kg	Laktosefrei	Ja
	Info Rohmilch	

PROVOLONE



Pasta Filata Käse aus pasteurisierter Kuhmilch, mildwürziger Geschmack, traditionelle Kugelform, eignet sich auch zur Verwendung in der Küche.

Art.-Nr.	Milchart, Fett i. Tr.	Kuh 52%
1036 ca. 1,6 kg	Labart	Tierisch
	Laktosefrei	Nein
	Info Pasteurisiert	

PROVOLONE ROHMILCH



Pasta Filata Käse aus Kuhrohnmilch, 6 Monate gereift, heller elastischer Teig, leicht pikant im Geschmack, hergestellt in der Lombardei. Gerne stellen wir Ihnen leihweise einen Schneidebock zur Verfügung!

Art.-Nr.	Milchart, Fett i. Tr.	Kuh 54%
1141 ca. 30,0 kg	Labart	Tierisch
	Laktosefrei	Ja
	Info Rohmilch	

SCAMORZA AFFUMICATA

Warm oder kalt ein Genuß!



Schnittkäse aus past. Kuhmilch, junger Pasta-Filata Käse mit **angenehmem Raucharoma**, Scamorza wird über naturbelassenem Buchenholz geräuchert.

Art.-Nr.	Milchart, Fett i. Tr.	Kuh 42%
1028 Schale 6 x 200 g	Labart	Tierisch
	Laktosefrei	Nein
	Info Pasteurisiert	

CAPRIZ SCHÜTTLER

Käsezubereitung, 6 Monate gereift, mit den typischen Schüttelbrotgewürzen: **Kümmel, Fenchel, Anis und Koriander** affiniert, elfenbeinfarbener Teig, köstliche Kombination aus dem würzigen Teig und den harmonisch abgestimmten Gewürzen.



Art.-Nr.	Milchart, Fett i. Tr.	Kuh 50%
1286 ca. 6,0 kg	Labart	Tierisch
12861 ca. 3,0 kg	Laktosefrei	Ja
	Info Pasteurisiert	

FONTINA



Schnittkäse aus Kuhrohnmilch. Im Gebiet Aostatal hergestellt u. in Felsengrotten, bei hoher Luftfeuchte min. 3 M. gereift. Edelwürziger Geschmack, auch hervorragend zum Schmelzen in der Küche geeignet.

Art.-Nr.	Milchart, Fett i. Tr.	Kuh 45%
1759 ca. 9,0 kg	Labart	Tierisch
17591 ca. 4,5 kg	Laktosefrei	Nein
17592 ca. 2,25 kg	Info Rohmilchkäse	

TALEGGIO



Halbfester Schnittkäse aus past. Kuhmilch, 25–50 Tage gereift bei hoher Luftfeuchtigkeit, strohgelbe Rinde mit leichter grau-grüner Edelschimmelbildung, kompakter Käseteig mit **hefig-würzigem Geschmack**.



FONTAL



Schnittkäse aus der Lombardei, mild-würzig mit buttrigem Teig.

Art.-Nr.	Milchart, Fett i. Tr.	Kuh 50%
13462 ca. 3,0 kg	Labart	Tierisch
	Laktosefrei	Nein
	Info Pasteurisiert	



Art.-Nr.	Milchart, Fett i. Tr.	Kuh 48%
1038 ca. 2,2 kg	Labart	Tierisch
	Laktosefrei	Nein
	Info Pasteurisiert	

STILFSER WÜRZIG BURGEIS



Schnittkäse aus pasteurisierter Kuhmilch, min. 2–3 Monate gereift, vereinzelte erbsengroße Lochung, *fein schmelzend, herzhaft würzig.*

Art.-Nr.	Milchart, Fett i.Tr.	Kuh 50%
1634 ca. 8,0 kg	Labart	Tierisch
16341 ca. 4,0 kg	Laktosefrei	Ja
16342 ca. 2,0 kg	Info	Pasteurisiert

SÜDTIROLER PUSTERTALER BERGKÄSE



Schnittkäse aus past. Kuhmilch, min. 2 Monate gereift, erbsengroße Lochung, feiner Teig, delikates Aroma.

Art.-Nr.	Milchart, Fett i.Tr.	Kuh 50%
1085 ca. 9,0 kg	Labart	Tierisch
10851 ca. 4,5 kg	Laktosefrei	Ja
10852 ca. 2,25 kg	Info	Pasteurisiert

SÜDTIROLER DOLOMITENKÖNIG



Schnittkäse aus past. Kuhmilch, Südtiroler Spezialität, mild-aromatischer, leicht nussiger Geschmack.

Art.-Nr.	Milchart, Fett i.Tr.	Kuh 45%
1931 ca. 8,0 kg	Labart	Tierisch
19311 ca. 4,0 kg	Laktosefrei	Ja
19312 ca. 2,0 kg	Info	Pasteurisiert

SÜDTIROLER BERGBAUERNKÄSE



Schnittkäse aus past. Kuhmilch, min. 2 Monate gereift, feine Bruchlochung, geschmeidiger Teig, feinwürziger Aroma.

Art.-Nr.	Milchart, Fett i.Tr.	Kuh 45%
1227 ca. 9,0 kg	Labart	Tierisch
12271 ca. 4,5 kg	Laktosefrei	Ja
12272 ca. 2,25 kg	Info	Pasteurisiert

SÜDTIROLER VINSCHGER



Schnittkäse aus past. Kuhmilch, min. 2–3 Monate gereift, unregelmäßige erbsengroße Lochung, aromatisch-feinwürziger Geschmack.

Art.-Nr.	Milchart, Fett i.Tr.	Kuh 50%
1564 ca. 9,0 kg	Labart	Tierisch
15641 ca. 4,5 kg	Laktosefrei	Ja
15642 ca. 2,25 kg	Info	Pasteurisiert

PECORINO OLIVEN, PEPERONI & RUCCOLA

Schnittkäsezubereitung aus pasteurisierter Schafmilch, 20 Tage im Korb gereift, fantasievolle Aromenkombination durch Zugabe von *grünen Oliven, frischem Rucola und Peperoncino* in den Käseteig, frischer aromatischer Geschmack.



Art.-Nr.	Milchart, Fett i.Tr.	Schaf 41%
1563 ca. 800 g	Labart	Tierisch
	Laktosefrei	Nein
	Info	Pasteurisiert



PECORINO MIT SCHWARZEM PFEFFER



Hartkäse aus Schafmilch, 8 Monate gereift, brüchiger, blättriger Teig, gerieben ideal als Würzkäse, salzig-pikant. Aus Sardinien.

Art.-Nr.	Milchart, Fett i.Tr.	Schaf 51%
1481 ca. 2,0 kg	Labart	Tierisch
	Laktosefrei	Ja
	Info	Pasteurisiert

PECORINO SARDO



Hartkäse aus past. Schafmilch, min. 5 Monate gereift, körniger Käseteig, aromatischer Geschmack.

Art.-Nr.	Milchart, Fett i.Tr.	Schaf 54%
1034 ca. 2,5 kg	Labart	Tierisch
	Laktosefrei	Ja
	Info	Pasteurisiert

PECORINO TRÜFFEL „MOLITERNO“

Hartkäsezubereitung aus pasteurisierter Schafmilch, min. 4 Monate gereift, körniger Käseteig, edelwürziger Geschmack mit feinem *Trüffelaroma.*



Art.-Nr.	Milchart, Fett i.Tr.	Schaf 45%
1035 ca. 5,0 kg	Labart	Tierisch
10351 ca. 2,5 kg	Laktosefrei	Ja
	Info	Pasteurisiert

CRABU ZIEGENKÄSE



Hartkäse aus Ziegenmilch, Reifezeit 3 Monate, rustikale braune Rinde mit Olivenöl gepflegt. Heller körniger Teig, würzig feines Ziegenmilcharoma, hergestellt in Sardinien.

Art.-Nr.	Milchart, Fett i.Tr.	Ziege 50%
6993 ca. 3,0 kg	Labart	Tierisch
	Laktosefrei	Ja
	Info	Pasteurisiert



GORGONZOLA ZUM LÖFFELN



Weichkäse aus Kuhmilch, Gorgonzola Typ Milano, **extra cremig und ohne Rinde zum Löffeln**. Verpackung mit wiederverschließbarer Abdeckhaube. Ein erlesen köstlicher Genuss aus der Lombardei.

Art.-Nr.	Milchart, Fett i. Tr.	Kuh 48%
6752	ca. 6,0 kg Labart	Tierisch
	Laktosefrei	Nein
	Info	Pasteurisiert

GORGONZOLA DOLCE



Halbfester Schnittkäse aus past. Kuhmilch, intensive Blauschimmelkulturen, milde Variante, kompakter cremiger Teig, angenehmer Blauschimmelgeschmack.

Art.-Nr.	Milchart, Fett i. Tr.	Kuh 48%
1020	ca. 1,5 kg Labart	Tierisch
	Laktosefrei	Nein
	Info	Pasteurisiert

MOZZARELLA BUFFALO EIMER



Pasta Filata Käse aus past. Büffelmilch, locker elastischer Teig, aromatisch-milchfrisch im Geschmack.

Art.-Nr.	Milchart, Fett i. Tr.	Büffel 52%
1339	2,0 kg Labart	-
	Laktosefrei	Ja
	Info	Pasteurisiert

MOZZARELLA BUFFALO



Pasta Filata Käse aus past. Büffelmilch, locker elastischer Teig, aromatisch-milchfrisch im Geschmack.

Art.-Nr.	Milchart, Fett i. Tr.	Büffel 52%
1295	125 g Labart	-
	Laktosefrei	Ja
	Info	Pasteurisiert



GORGONZOLA GOLD



Weichkäse aus Kuhmilch, min. 50 Tage gereift, strohweißer, besonders cremiger Teig, mit feinen Blauschimmeladern durchzogen, zart-süßlich im Geschmack.

Art.-Nr.	Milchart, Fett i. Tr.	Kuh 48%
1179	ca. 1,5 kg Labart	Tierisch
	Laktosefrei	Nein
	Info	Pasteurisiert

PON GORGONZOLA MIT MASCARPONE



Sahnige Käsekomposition aus feinem Gorgonzola und frischem Mascarpone geschichtet.

Art.-Nr.	Milchart, Fett i. Tr.	Kuh 70%
1021	ca. 1,2 kg Labart	Tierisch
	Laktosefrei	Nein
	Info	Pasteurisiert

PAGLIETTA



Weichkäse aus past. Kuhmilch, Rinde mit weißem Edelschimmel, geschmeidiger Teig, sehr mild im Geschmack.

Art.-Nr.	Milchart, Fett i. Tr.	Kuh 58%
1027	ca. 450 g Labart	Tierisch
	Laktosefrei	Nein
	Info	Pasteurisiert

BURRATINA



Käsezubereitung aus Mozzarella und Sahne aus Kuhmilch, Mozzarellateigfladen von Hand m. Sahne u. Mozzarellastückchen gefüllt, frisch u. sahnig im Geschmack. Eine Top-Spezialität aus Apulien.

Art.-Nr.	Milchart, Fett i. Tr.	Kuh 53%
6758	6 x 120 g Labart	Lab austauschstoff
	Laktosefrei	Nein
	Info	Pasteurisiert

PESTO FRESCO ZUR VERARBEITUNG



Aromatische italienische Pestosauce, ideal als Zugabe für Pastagerichte.

Art.-Nr.		
1852		1,0 kg



CRAVANZINA



Weichkäse aus past. Kuh- und Schafmilch, mit Weißschimmelrinde, traditionell auf Strohmatte gereift, mit zunehmender Reifung cremiger.

Art.-Nr.		Kuh, Schaf 57%
1491	10 x ca. 230 g Labart	Tierisch
	Laktosefrei	Nein
	Info	Pasteurisiert

LA TUR

Harmonie aus drei Milchsorten!



Weichkäse aus past. Kuh-, Schaf- und Ziegenmilch, zarte Weißschimmelhaut, **leicht körnige Konsistenz**, frisches Aroma, **sahnig milchsauerlich** im Geschmack, eine Spezialität aus dem Piemont.

Art.-Nr.		Kuh, Schaf, Ziege 56%
1492	6 x ca. 230 g Labart	Tierisch
	Laktosefrei	Nein
	Info	Pasteurisiert



MILCHHOF STERZING
ALPENJOGHURT



Der Milchhof Sterzing ist genossenschaftlich organisiert und wird von rund **600 Bergbauern** geführt. Die Genossenschaft ist der Joghurtspezialist Italiens und blickt auf eine **130 jährige Tradition** zurück. Nur mit einem einzigartigen Rohstoff lässt sich herausragende Qualität herstellen. **Ein Premium-Joghurt aus Südtirol!**



NATUR

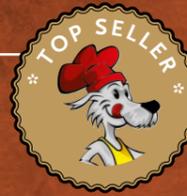
WALDFRUCHT

ZITRONE

Frischer Alpenjoghurt aus dem Glas. Aus **frischer Alpenmilch** hergestellt, **cremig im Geschmack und einzigartig in der Frische**. Ein Joghurt aus dem Herzen Südtirols, das nach Urlaub schmeckt.

SORTE	10 X 150 G
Kaffee	2646
Erdbeer	2647
Honig-Melisse	2648
Waldfrucht	2649
Zitrone	2650
Natur	2651
Magermilch	2652

MILCHHOF STERZING
VOLLMILCH JOGHURT



STRACCIATELLA



KIRSCH



MÜSLI

SORTE	10 X (2 X 125 G)
Stracciatella	2656
Kirsche	2657
Müsli	2658
Heidelbeere	2659
Erdbeere	2627
Banane	2625
Vanille	2628
Kokos	2629
Zitrone	2624
Aprikose	2626



MILCHHOF STERZING
CREMALPI JOGHURT



AMARENA SAUERKIRSCH



HONIG-WALNUSS



TORRONE

Alle Joghurts vom Milchhof Sterzing werden aus bester Südtiroler Bergmilch hergestellt. **Natürliche Zutaten, herrlich frisch und nicht zu süß im Geschmack!**

SORTE	10 X (2 X 125 G)
Honig-Walnuss	2653
Torrone	2654
Amarena Sauerkirsch	2655



MILCHHOF STERZING
BIO VOLLMILCH JOGHURT



ERDBEERE



NATUR



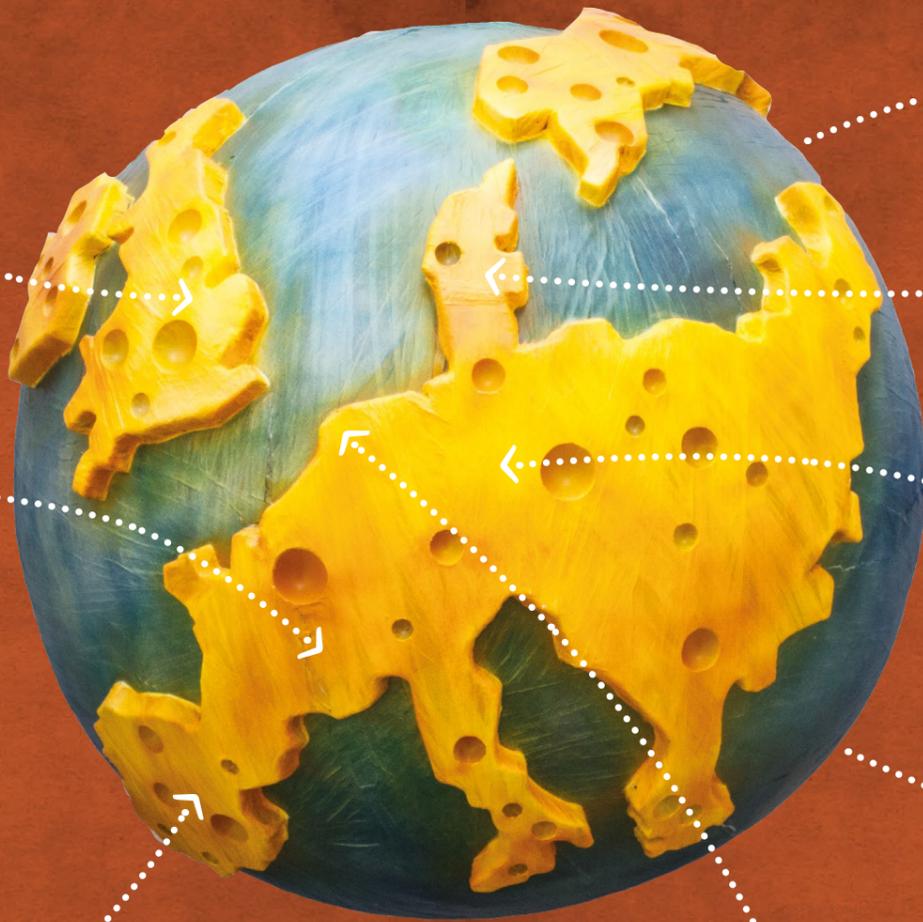
BIRNE

SORTE	20 X 125 G
Aprikose	2630
Banane	2631
Erdbeere	2632
Natur	2633
Birne	2634



Herrlich natürlich und **nicht zu süß!**

Europa



CHEDDAR
ENGLAND Art.Nr. 1303



NORWEGEN
JARLSBERG Art.Nr. 1724



DÄNEMARK
CASTELLO Art.Nr. 1190



FRANKREICH
BONBEL Art.Nr. 1155



DEUTSCHLAND
BAVARIA BLU Art.Nr. 1100



DÄNEMARK
GRÄDDOST Art.Nr. 1072



FRANKREICH
TORTENBRIE Art.Nr. 1131



FRANKREICH
RUSTIQUE NATUR Art.Nr. 1767



DEUTSCHLAND
BONIFAZ Art.Nr. 1177



GRIECHENLAND
SCHAFSKÄSE Art.Nr. 1834



FRANKREICH
VALBRESO Art.Nr. 1156



NIEDERLANDE
LEERDAMMER Art.Nr. 1004



DEUTSCHLAND
CAMBOZOLA TORTE Art.Nr. 1107



SPANIEN
DON BERNARDO Art.Nr. 1080



BELGIEN
NAZARETH Art.Nr. 1278



DEUTSCHLAND
GRÜNLÄNDER Art.Nr. 1198



SPANIEN
SCHAFKÄSE IM ROSMARINMANTEL Art.Nr. 1090



»Als Fachgroßhändler bieten wir Ihnen eine **breite Auswahl an Spezialitäten** aus weiteren europäischen Ländern!«



...selbstverständlich auch das ganze **Klassikersortiment für Ihre Käsetheke!**

ODENWÄLDER KÄSEKELLER

KÄSFÜSS

Die Knabberei aus dem
Odenwälder Käsekeller!



Gebäck

Feines Gebäck mit verschiedenen Käse-
sorten und Gewürzen. **Der Knabberspaß
zu einem schönen Abend!**



GOUDA



KRÄUTER



EMMENTALER UND
ZWIEBELN



ORIG. ITALIENISCHER
HARTKÄSE

BEZEICHNUNG	KARTON 10 X 100 G
Käsfüss mit Gouda	1577
Käsfüss mit Emmentaler und Zwiebeln	1553
Käsfüss mit Tomaten und Kümmel	1597
Käsfüss mit orig. ital. Hartkäse	1555
Käsfüss mit Kräuter	1181



KÄSEGEBÄCK



QUICHE BAGUETTE



GOUDA-KRONE



PARMIGIANO REGGIANO



SCHNITTLAUCH-ZWIEBEL



GREYERZER

ART.-NR.	BEZEICHNUNG	EINHEIT
1057	Käsegebäck Sesam & Gouda	Karton 10 x 125 g
1151	Käsegebäck Greyerzer	Karton 10 x 125 g
1162	Käsegebäck Schnittlauch & Zwiebel	Karton 10 x 125 g
1163	Käsegebäck Quiche Baguette	Karton 10 x 125 g
1268	Käsegebäck getrocknete Tomaten	Karton 10 x 125 g
1377	Käsegebäck Goudakrone	Karton 10 x 125 g
1401	Käsegebäck Cheddarkrone	Karton 10 x 125 g
1402	Käsegebäck Ziegenkäsekronen	Karton 10 x 125 g
1149	Käsegebäck Parmigiano Reggiano	Karton 8 x 65 g



SPANISCHES KNUSPERBROT

Das knusprige Vergnügen
aus dem Süden!



ZIMT-ZITRONE



MANDEL



OLIVENÖL



ORANGE



ROSMARIN



Handgemachte Fladen aus Sevilla. Die Fladen haben eine leicht bräunliche und karamellisierte Farbe. Die besondere, blätterteigähnliche Textur entsteht in **regionaltypischer und althergebrachter Handarbeit**.

ART.-NR.	BEZEICHNUNG	EINHEIT
5101	Olivenöl	Karton 10 x 180 g
5102	Zimt-Zitrone	Karton 10 x 180 g
5103	Orange	Karton 10 x 180 g
5104	Rosmarin	Karton 10 x 180 g
5105	Mandel	Karton 10 x 180 g



ITALIENISCHE GRISSINI



GRISSINI MIT OLIVEN



GRISSINI MIT SESAM



GRISSINI MIT ROSMARIN

ART.-NR.	BEZEICHNUNG	EINHEIT
6711	Grissini mit Oliven	Karton 10 x 200 g
6712	Grissini mit Sesam	Karton 10 x 200 g
6713	Grissini mit Rosmarin	Karton 10 x 200 g

ÖSTERREICHISCHE KÄSETALER & SCHÜTTELBROT



KÄSETALER ORIGINAL



KÄSETALER
NATUR/KÜMMEL



SCHÜTTELBROT
AUS SÜDTIROL

ART.-NR.	BEZEICHNUNG	EINHEIT
1077	Käsetaler Natur	Karton 12 x 150 g
1078	Käsetaler Kümmel	Karton 12 x 150 g
1007	Schüttelbrot aus Südtirol	Karton 12 x 200 g
1980	Käsetaler in Stapelverpackung (30% Käseanteil im Teig)	Karton 10 x 80 g



BOSKA
HOLLAND
Zubehör

BOSKA
DOPPELGRIFFMESSER 380 MM KUNSTSTOFF WIEGEMESSER



Art.-Nr. 6947

BOSKA
WEICHKÄSEMESSER 210 MM



Art.-Nr.	Farbe
6954	schwarz
6955	blau
6956	rot
6957	weiß

BOSKA
BRIEMESSER 140 MM



Art.-Nr.	Farbe
6951	blau
6952	rot
6953	weiß

BOSKA
ALLESSCHNEIDER 140 MM



Art.-Nr.	Sorte
6948	blau
6949	rot
6950	weiß

BOSKA
WEICHKÄSEMESSER 300 MM



Art.-Nr. 6946

KÄSEPAPIER



Art.-Nr. 1173

FRISCHHALTEFOLIE 30 CM X 300 M



Art.-Nr. 1229



Natürlich bieten wir Ihnen auch das passende Zubehör!



BOSKA
ABDECKHAUBE KUNSTSTOFF FÜR KÄSEREIBE



Art.-Nr. 6945

BOSKA
ROQUEFORTBÜGEL 240 MM



Art.-Nr. 6944

BOSKA
KÄSE-O-MAAT AUS KUNSTSTOFF



Art.-Nr. 6940

BOSKA
KÄSEPLATTE KUNSTSTOFF



Art.-Nr. 6942

BOSKA
KÄSEREIBE AUS MARMOR



Art.-Nr. 6943

BOSKA
PROBIERTELLER HOLZ MIT KÄSEGLOCKE



Art.-Nr. 6941

Index

ARTIKEL	SEITE
A	
Afrika-Drops mit Frischkäse	20
Allgäuer Emmentaler Riegelstück	36
Allgäuer Emmentaler	36
Alm-Ohí Käse	35
Amore Di Chianti	9
Apfel-Käse	17
Appenzeller Edel-würzig	48
Appenzeller extra-würzig	48
Appenzeller mild-würzig	48
Aprikose Bio Vollmilch Joghurt	73
Aprikosenkäse	8
Au Bouchon	57
B	
Baldauf Alpkäse	37
Baldauf Rosentraum	37
Baldauf Wildblumenkäse	37
Baldauf Zitronenpfefferkäse	37
Banane Bio Vollmilch Joghurt	73
Banane Vollmilch Joghurt	73
Bärlauch Frischkäsezubereitung	26
Bärlauch Käse Rohmilch	11
Bärlauch-Brietorte	24
Bärlauchkäse	10
Baskerious Schafskäse	54
Bauerngouda	61
Bauernstolz kuhmilch	63
Bauernstolz Ziegenmilch	63
Bavaria Blu	75
Bergsee-Käse	30
Bio Brie »Hildegard von bingen«	43
Bio Brie Marille	43
Bio Bühleraler Dorfkäse	39
Bio Butterkäschtle	39
Bio Gambinus Torte	43
Bio Gepfeffertes Ärschle	38
Bio Heumilch-Brie	32
Bio Imberger Bauernkäse	39
Bio Kräuterbrie Torte	43
Bio Kurkuh	43
Bio Pfefferbrie	43
Bio Schwäbischer Rahmkäse	39
Bio Schwäbischer Trollinger	39
Bio Gewölbekeller Käse Keilstück	34
Bio Gewölbekeller Käse m. grünem Pfeffer Stangenform	34
Bio Gewölbekeller Käse Stangenform	34
Bio Schlemmerkäse Kräuter m. intens. Walnussgeschmack	30
Birne Bio Vollmilch Joghurt	73
Birnenkäse	8
Bleu d'Auvergne	59
Blüten-käse	16
Bonbel	74
Bonifaz	75
Brebis Argental	60
Bregenzer Käsestraße Bauernkäse	42
Bregenzer Käsestraße Bauernkäse	42
Bregenzer Käsestraße Bergkäse	42
Bregenzer Käsestraße Hofkäse	42
Bregenzer Käsestraße Räckkäse	42
Brie de Meaux Dongé	55
Brie Marie Harel	55
Bruschetta-Käse	15
Buché d'Affinois	55
Burratina	71
Butterkäse Störtebecker	38
C	
Calvados Camembert	57
Cambozola Torte	75
Camembert Bertrand	57
Capriz Schüttler	67
Castello	75

Cheddar	74
Chevre D'Argental	60
Coburger Butterkäse Rolle	37
Coburger Comtesse	37
Coeur Gourmand Figue - Ziegenfrischkäse m. Feigen	60
Comté 24 Monate	54
Comté 7 Monate	54
Cones Assortis	60
Coulommiers St. Simeon	56
Crabu Ziegenkäse	69
Cravanzina	70
Cremeux de Bourgogne	56
Cremoulin	57
Cru Des Alpes	49
D	
Délice de Bourgogne	56
Der scharfe Maxx	52
Dijon Senf Käse Rohmilch	11
Dijon Senf Käse	10
Dolaner	63
Don Bernardo 6 Monate	74
Dornfelder Winzerkäse	17
Drachenkäse	9
E	
Ebbelwoikäse	8
Elsässer m. Speck & Frühlingzwiebeln Frischkäsezubereitung	26
Elsässer Winzerkäse	58
Emmentaler Aggenstein	36
Emmentaler Block	49
Epoisses Berthaut	59
Epoisses Coupe AOC	59
Erdbeer Alpenjoghurt	72
Erdbeere Bio Vollmilch Joghurt	73
Erdbeere Vollmilch Joghurt	73
Espresso Käse	14
F	
Feige Frischkäsezubereitung	26
Feigen-Brietorte	24
Feigenkäse	8
Felsengereifter Emmentaler Keilstück	49
Feuervogel	12
Fontal	67
Fontina	67
Fougerus	55
Fourme d'Ambert	59
Französische Butter	60
Fribourger Vacherin Classic	52
Fribourger Vacherin Rustic	52
Fromager d'Affinois	55
G	
Getrocknete Tomaten	20
Gewitterkäse	48
Glückspilz Käse	50
Gorgonzola Dolce	70
Gorgonzola Gold	70
Gorgonzola zum Löffeln	70
Gouda Jung	61
Gouda Kreuzkümmel	61
Gouda mittelalt	61
Gouda Naopli mit ital. Gewürzen	63
Gräddost	74
Gran Biraghi	66
Gran Cremé	55
Grana Padano	66
Greizerzer Filetstück	49
Grissini mit Oliven	79
Grissini mit Rosmarin	79
Grissini mit Sesam	79
Grüne & schwarze Oliven ungefüllt	20
Grüne Oliven mit Frischkäse	20
Grüne Oliven ungefüllt	20
Grüne Pfefferonis mit Frischkäse	20
Grüne Pfefferonis ungefüllt	20
Grüne Soße Frischkäsezubereitung	26
Grünkohl-Spinat-Torte	12
Grünländer	74
Gurken mit Frischkäse	20

H	
Handkäse lose korb + rolle	38
Heidelbeere Vollmilch Joghurt	73
Heidiland-Käse delikat-würzig	28
Heidiland-Käse mild aromatisch	28
Helvetikuss	50
Herbert Excentrique	62
Hexenkäse	17
Himbeer Käse Rohmilch	10
Himbeer Senf Käse	10
Höhlenemmentaler Filetstück	49
Höhlengereifter Greizerzer Schwarz	49
Höhlengreyzer Weltmeister	49
Holunder-käse	15
Holzhofer käse rezent	52
Honig Alpenjoghurt	72
Honig-Walnuss Cremalpi-Joghurt	72
Hornkuh-Käse	52
J	
Jakobs-Käse	49
Jarlsberg	74
Jonge Meiden	62
Jule's Bauernkäse Bärlauch	39
Jule's Bauernkäse Bockshornklee	39
Jule's Bauernkäse Grüner Pfeffer	39
Jule's Bauernkäse Kümmel	39
Jurabergkäse	33
K	
Kaffee Alpenjoghurt	72
Kartoffelheld	50
Käse-Duo	12
Käsegebäck Cheddar-Krone	77
Käsegebäck getrocknete Tomaten	77
Käsegebäck Goudakrone	77
Käsegebäck Greizerzer	77
Käsegebäck Parmigiano Reggiano	77
Käsegebäck Quiche Baguette	77
Käsegebäck Schnittlauch & Zwiebel	77
Käsegebäck Sesam & Gouda	77
Käsegebäck Ziegenkäsekrone	77
Käsetaler Kümmel	79
Käsetaler Natur	79
Käsetaler Original / Gewürze	79
Käsfüss mit Emmentaler und Zwiebeln	76
Käsfüss mit Gouda	76
Käsfüss mit Kräutern	76
Käsfüss mit orig. ital. Hartkäse	76
Käsfüss mit Tomaten und Kümmel	76
Kathis Kürbiskacker	63
Kathis Sommersprossenkäse	63
Kellerkäse	16
Kesselkäs	25
Kirsch Vollmilch Joghurt	73
Kokos Vollmilch Joghurt	73
Königsbrie Bärlauch	22
Königsbrie Pfefferoni	22
Königsbrie Pilz-Trüffel	22
Königsbrie Senf-Honig	22
Kräuter Feinschmecker-Röllchen	32
Kräuter Käse Rohmilch	11
Kräuter-Bengel	11
Kräuterkäse	10
Kraxler-käse	31
Kristallbergkäse	29
Kuh-bergkäse	31
Küsten-Tilsiter	38
L	
L'Ortolan	58
La Baguette	56
La Tur	70
Lachs Frischkäsezubereitung	26
Lachs-Brietorte	24
Landana 1000 Tage-Käse	63
Landana Chili Sambal	64
Landana Kümmel	64
Landana Organic Old	62
Landana Organic	62
Landana Pikant	62
Landana Ziegenkäse Rosso	64
Le Maréchal	53
Le Montagnard	57
Le Pié d'Angloys	57

Leerdammer	75
Lord Wolf	35
M	
Machelle Ananas	65
Machelle Apfelsine-Zitrone	65
Machelle Cranberry	65
Machelle Tropische Früchte	65
Magermilch Alpenjoghurt	72
Mandel Knusperbrot	78
Meerettich-Preiselbeere Frischkäsezubereitung	26
Mont Vully	50
Morbier Rohmilch	54
Mozzarella Buffalo Eimer	71
Mozzarella Buffalo	71
Müller Thurgau Rezent	50
Münster AOP	58
Müsli Vollmilch Joghurt	73
N	
Natur Alpenjoghurt	72
Natur Bio Vollmilch Joghurt	73
Nazareth Light	75
No. 1	31
Nordsee-Käse	38
Nussecke	15
O	
Oliven Frischkäsezubereitung	26
Olivenöl Knusperbrot	78
Orange Knusperbrot	78
Out of Africa Frischkäsezubereitung	26
Out of Afrika-Brietorte	24
P	
Paglietta	70
Paprika Feinschmecker-Röllchen	32
Parmigiano Reggiano	66
Parrano	61
Pecorino mit schwarzem Pfeffer	69
Pecorino Oliven, Peperoni & Rucicola	69
Pecorino Sardo	69
Pecorino Trüffel „Moliterno“	69
Pera Blu	23
Pesto Freso zur Verarbeitung	71
Pesto Frischkäsezubereitung	26
Pesto Kaas grün	64
Pesto Kaas rot	64
Petit Basque	58
Peyrigoux	57
Pfeffer Feinschmecker-Röllchen	32
Pfefferbursche	16
Pfefferoni Frischkäsezubereitung	26
Picandou	60
Pon Gorgonzola mit mascarpone	70
Porree Frischkäsezubereitung	26
Porree-Brietorte	24
Prestige de Bourgogne	56
Prima Donna Fino	62
Prima Donna Maturo	62
Provolone Rohmilch	66
Provolone	66
Q	
Queso De Luna	32
Queso De Toro	9
R	
Raclette Mazot Eckig	52
Radischen Frischkäsezubereitung	26
Rauch-Pflaumen-Käse	8
Reblochon	58
Regina Blu	37
Rochebaron	59
Roquefort AOP	59
Roquefort Pappilon schwarz	59
Rosmarin Knusperbrot	78
Roter Teufel	48
Roucoulois	58
Rucksackkäse	18
Rustique natur Torte	75
S	
Saint André	55
Saint Jacques Salbei	56
T	
Taleggio	67
Tartufo - Bauerngouda mit Trüffeln	61
Tete de Moine	52
Till Eulenspiegel-Käse	32
Tilsiter	38
Tiroler Sennkäse	44
Toggenburger Chueli	53
Tomme de Savoie	54
Torrone Cremalpi-Joghurt	72
Tortenbrie	75
Trappe Ehourgnac	59
Trentingrana	66
V	
Valbreso	74
Vanille Vollmilch Joghurt	73
Vollmilchschokolade mit Kokosnuss-Frischkäse Frischkäsepralinen	27
Vollmilchschokolade mit Lebkuchen Zimt-Frischkäse Frischkäsepralinen	27
Vorarberg Milch Alpenbergkäse	45
Vorarberg Milch Bergkäse Keil	45
Vorarberg Milch Braukäse	45
Vorarberg Milch Klosteraler	45
Vorarberg Milch Montforter	45
Vorarberg Milch Mostkäse	45
Vorarberg Milch RacletteStange Chili	46
Vorarberg Milch RacletteStange Natur	46
Vorarberg Milch RacletteStange Pfeffer	46
Vorarberg Milch Rotweinkäse	45
Vorarberg Milch Safrankäse	46
W	
Waldfrucht Alpenjoghurt	72
Waldmeister Käse aus dem Toggenburg	50
Weichkäse Renomme	57
Weißer Schokolade mit Erdbeer-Frischkäse Frischkäsepralinen	27
Weißer Schokolade mit Mango-Frischkäse Frischkäsepralinen	27
Weißer Schokolade mit Waldfee-Frischkäse Frischkäsepralinen	27
Wiesenzauber	50
Wolfdammer	33
Z	
Zartbitter mit Limetten-Frischkäse Frischkäsepralinen	27
Zartbitterschokolade Espresso Amaretto-Frischkäse Frischkäsepralinen	27
Zartbitterschokolade mit Cherry Pepper Chili-Frischkäse Frischkäsepralinen	27
Zartbitterschokolade mit Marzipan-Frischkäse Frischkäsepralinen	27

ralinen	27
Zartbitterschokolade mit Pfefferminz-Frischkäse Frischkäsepralinen	27
Ziegenbrie mit Bockshornklee	65
Ziegenbutterkäse	64
Ziegencamembert Blüten	40
Ziegencamembert Feige	40
Ziegencamembert Frühling (Bärlauch)	41
Ziegencamembert Herbst (Steinpilz)	41
Ziegencamembert mit Kräuterhaube	40
Ziegencamembert Orange	40
Ziegencamembert Sommer (Basilikum)	41
Ziegencamembert Stracciatella	40
Ziegencamembert Winter (Trüffel)	41
Ziegencamembert	40
Ziegenfrischkäse mit Papaya	60
Ziegenfrischkäserolle	65
Ziegengouda Knoblauch/Brennessel	64
Ziegengouda Koriander/Bockshornklee	64
Ziegengouda Natur	64
Ziegenkäse Rustico	65
Ziegenkäserolle	60
Ziegenkopf Brie	40
Ziegenmünster	40
Ziegenröllchen Pfeffer	46
Ziegenröllchen Wildkräuter	46
Ziegenzauber Bärlauch	19
Ziegenzauber Bockshornklee & Koriander	19
Ziegenzauber Cranberry Orange	19
Ziegenzauber Lavendel	19
Zillertaler Holunderkäse	44
Zimt-Zitrone Knusperbrot	78
Zitrone Alpenjoghurt	72
Zitrone Vollmilch Joghurt	73

DER KÄSE-WOLF
Firma Klaus Wolf

Reinhard-Müller-Ring 1a
64853 Otzberg-Lengfeld
Tel: 06162-9148680 oder
06162-9148681
Fax: 06162-9195313
verkauf@kaese-wolf.de
www.kaese-wolf.de



Konzept & Design: www.360VIER.de

Veranstaltungen beim Käse-Wolf

Voranmeldung erforderlich

Gruppenanmeldungen empfohlen

Käse & Wein-Abend

Chill & Cheese



Kulinarisches Abenteuer mit Unterhaltung. Käse & Wein ist verbunden mit Unterhaltung, Romantik und Gemütlichkeit. Wir bieten Ihnen einen interessanten Abend rund um Käse & Wein ...mit Geschichten, Besonderheiten und Traditionen. In einem 4-Gänge Menü servieren wir Ihnen regionale, raffinierte sowie internationale Käsespezialitäten mit entsprechender Weinbegleitung.

Bei Flammkuchen, Käsetellern und saisonalen Spezialitäten den Abend genießen. Ideal für Sie alleine, zu zweit oder mit Freunden. Mit musikalischer Unterhaltung.

Heisser Raclette-Abend

...und andere Käsespezialitäten



das „Erlebnis in der Genießerwelt“
Wir bieten Ihnen bis zu 10 verschiedene „heiße Käse“.
Verbringen Sie den Abend zu zweit oder mit Freunden.
Raclette-Geräte befinden sich direkt am Tisch. Wir bieten Ihnen die unterschiedlichsten Kombinationsmöglichkeiten für Ihren Käsegenuss an.

- zu Zweit oder mit Freunden
- mit Feuershow

- ein tolles Erlebnis
- jeden letzten Mittwoch im Monat ab 18 Uhr

IHR ANSPRECHPARTNER:

DER KÄSE-WOLF »KÄSE-EVENTS«

—
REINHARD-MÜLLER-RING 1A
64853 OTZBERG-LENGFELD
TEL: 06162-9148680
VERKAUF@KAESE-WOLF.DE
WWW.KAESE-WOLF.DE

