



# BÄRLAUCH - SAISON

## - DER WÜRZIGE GESCHMACK DES FRÜHLINGS -

### 01.04.2019 BIS 30.04.2019

Art.No. 0968 **VB**

**Küssnachter Bärlauch** 50% Fett i. Tr.  
Lb. à ca. 4,5kg

*Schweizer Hartkäse aus Kuhmilch.*

*Rohmilch. Reifung 3 Monate. Gehaltvolles, kräftiges Aroma, mit Bärlauch verfeinert. Während der Lagerung erhält der Käse eine besondere Pflege mit Apfelwein. Lactosefrei.*



Art.No. 4844

**Bärlauchkäse** 50% Fett i. Tr.  
Lb. à ca. 6kg



Art.No. 4730

**Bärlauchkäse** 1/2 Lb. 50% Fett i. Tr.  
1/2 Lb. à ca. 3kg



*Deutscher Schnittkäse aus Kuhmilch. Mindestens 8 Wochen gereift.*

*Nach 6 Wochen Reifezeit und einer intensiven Pflege bereichert dieser Bärlauchkäse aus Heumilch mit seinem pikant-würzigen Geschmack jede deftige Brotzeit und jedes Käsebuffet. Die Käsemasse werden frische Bärlauchblätter beigegeben. Lactosefrei. Glutenfrei.*

Art.No. 1480 **VB**

**Bärlauchbrie Heumilch** 50% Fett i. Tr.  
2 Lb. à ca. 1,1kg im Karton

*Österreichischer Weichkäse aus Kuhmilch. Mindestens 10 Tage gereift.*

*Der zartgelbe Teig ist mit frischen Bärlauchkräutern verfeinert. Dadurch wird dieser Weichkäse aus Heumilch zu einer unverwechselbar frischen Käsecreation. Angenehmes Edelschimmelaroma, leicht nach Bärlauch. Mild-aromatisch. Lactosefrei und Glutenfrei.*



Art.No. 3558 **VB**

**Brie Bärlauch-Creme** 63% Fett i. Tr.  
Torte à 1,5kg egalisiert

*Deutsche Käsekomposition aus Kuhmilch. Weichkäse gefüllt mit*

*Bärlauchcreme. Cremiger, weicher Teig. Angenehm leichter Geruch nach Käse und Bärlauch. Herzhafter Geschmack nach Brie und Bärlauch (frisch geerntet).*



*Deutsche Frischkäsezubereitung aus Kuhmilch.*

*Cremig, weich. Angenehm frischer Geruch nach Bärlauch. Hervorragend geeignet als Brotbelag, als Beilage zu gegrilltem Fleisch und Folienkartoffeln.*

Art.No. 6509 **VB**

**Bärlauch-Creme** 150g 70% Fett i. Tr.  
6 Stück im Karton



Art.No. 3559 **VB**

**Bärlauch-Creme** 70% Fett i. Tr.  
Schale à 1kg egalisiert



### Deutscher Schnittkäse aus Kuhmilch.

Hergestellt aus tagesfrischer Heumilch. **70 Tage gereift.**

Dem Käseteig werden feinste Bärlauchkräuter zugegeben. Während der Reifung werden die Käse zusätzlich mit einem Kräutersud behandelt, was Ihnen den würzig-pikanten Geschmack verleiht. **Lactosefrei. Glutenfrei.**



Art.No. 1468

**Bärlauch-Frühling** 50% Fett i. Tr.  
Lb. à ca. 6kg

Art.No. 4386 **VB**  
**Landana Ziege**

**Bärlauch** 50% Fett i. Tr.  
Lb. à ca. 4kg



Art.No. 5745 **VB**

**Brie gefüllt  
mit Bärlauch** 60% Fett i. Tr.  
Lb. à ca. 1,2kg



*Holländischer Schnittkäse aus Ziegenmilch.  
**6-8 Wochen gereift.** Bärlauch ist eine  
altbekannte Gewürz- und Heilpflanze. Mit  
seiner feinen Knoblauchnote verleiht er dem  
Landana Ziege das unverwechselbare Aroma.  
**Lactosefrei. Glutenfrei.***

*Österreichische Käsezubereitung aus Kuhmilch.  
**2 - 3 Wochen gereift.**  
„Unser Brie“ wird von Hand und mit viel Liebe mit  
saisonalen Füllungen und feinen Zutaten veredelt.  
Durch die gehackten Bärlauchblätter entfaltet die  
Frischkäsecreme ihr volles Aroma und erhält einen  
fein-würzigen Geschmack, der wunderbar mit dem  
milden Brie harmoniert.*

Art.No. 9970

**Bärlauchkäse Schaf** 45% Fett i. Tr.  
2 Lb. à ca. 1kg im Karton



*Österreichischer Schnittkäse aus Schafmilch.  
Der Käseteig dieses geschmackvollen  
Schnittkäses aus pasteurisierter Schafmilch wird  
mit Bärlauch verfeinert. Harmonisch mild, zart  
säuerlich im Geschmack.*



**!!! DIE VIelfALT DES "BÄRLAUCHANGEBOTES" BEDINGT DIE VORBESTELLUNG DER VERSCHIEDENEN ARTIKEL !!!**