



Ausgewählte Spezialitäten für das Weihnachtsgeschäft



Art.No. 7381

Rustica di Bufala 49% Fett i. Tr.

Italienischer Schnittkäse aus Büffelmilch

Geschmack: dezent-würzig, leicht süßlich im Abgang typisch nach Büffel. Durch die Reifung entstehen kleine Rillen auf der Oberfläche, welche mit einer weißlichen, natürlichen Rindenflora überzogen sind.

2 Lb. à ca. 2kg im Karton

Art.No. 7383

Castagnaccio 45% Fett i. Tr.

Italienischer Schnittkäse aus Kuhmilch

Der Castagnaccio (ital "der Kastanienkuchen") ist ein außergewöhnlicher Käse mit sehr geschmeidiger Textur, der mit Kastanienpüree und Kastanienmehl verfeinert ist. Porzellanweißer Teig. Die braune Rinde ist mit Kastanienmehl bestreut. Harmonische Mischung eines würzigen Käses und der Süße der Kastanien.

Lb. à ca. 3kg



Art.No. 7378

Blu di Pecora 45% Fett i. Tr.

Italienischer Halbfester Schnittkäse aus Schafmilch

Italienischer Edelpilzkäse aus Schafmilch. Zylindrische Form. Rötlich braune Rinde. Geschmeidiger, wenig feuchter Teig mit dem typischen Schafgeschmack, jedoch viel zarter und weniger salzig als sein entfernter Verwandter, der Roquefort. Feiner und gleichzeitig intensiver Geschmack. Süße Weine wie z.B. ein Muskateller oder ein Passito-Likörwein unterstreichen wunderbar seine Eigenschaften.

Lb. à ca. 3kg

Art.No. 7382

Palfuoco 1/8 53% Fett i. Tr.

Italienischer Halbfester Schnittkäse aus Kuhmilch

Eine besondere Kreation aus dem besten DOP Gorgonzola und den roten Chilischoten aus Calabrien. Der ausgeprägte, würzige Geschmack des 90 Tage gereiften Gorgonzola erhält durch die im Teig hinzugefügten kleine Chilistückchen, den gewissen „Pfiff“. Die Schärfe harmonisiert wunderbar mit seiner schmelzender Struktur.

4 x 1/8 Lb. à ca. 1,5kg im Karton



Ausgewählte Spezialitäten für das Weihnachtsgeschäft



Neuheiten aus der italienischen Provinz Bergamo in der Lombardei.

Höchste Qualität verbunden mit den ältesten Traditionen der Region: dies ist die Charakteristik der typischen Produkte aus der Provinz Bergamo.

Seit Beginn des letzten Jahrhunderts produziert die Familie Paleni Bergkäse.

Auch heute setzt sich die Produktion von typischen Käsesorten der Bergamo Täler nach alter Tradition fort.



Art.No. 0784

Toma Monte Corna 51% Fett i. Tr.

Italienischer Schnittkäse aus Kuhmilch

Mindestens 45 Tage gereift. Seinen Namen verdankt er der „Corna die Colognola“, am Fuß des Berges Ballerino im Cavallina Tal. Kleiner runder Laib mit einem Durchmesser von ca. 21cm und einer Höhe von 8cm, ausschließlich mit frischer Milch aus den Berggebieten. Sein Markenzeichen ist die Brandmarke auf seine braune Rinde. Reichhaltig und cremig im Geschmack, sehr aromatisch. Elastischer Teig mit unzähligen kleinen Löchern. 2 Lb. à ca. 3,7kg im Karton

Art.No. 0780

Il Riccio 51% Fett i. Tr.

Italienischer Schnittkäse aus Kuhmilch

30 bis 90 Tage gereift. Kleiner Schnittkäse von etwa 12 cm Durchmesser. „Der Igel“ wird ausschließlich mit der reichhaltigen Bergmilch produziert. Strohgelber Teig. Elastische bis feste Konsistenz. Milder Geschmack nach fruchtiger Süße. Rinde weiß mit leichter Schimmelbildung. Angenehmer Duft von Moschus. 6 Lb. à ca. 0,5kg im Karton



Art.No. 0785

Casaccia 60% Fett i. Tr.

Italienischer Schnittkäse aus Kuhmilch

Mindestens 45 Tage gereift. Die Besonderheit dieses Schnittkäses sind seine quadratische Form und die konkaven Seiten. Ausschließlich mit Milch aus den Berggebieten des Cavallina Tals produziert. Dünne, orange Rinde mit weißem bis grauem Schimmelüberzug. Weißlicher, geschmeidiger Teig mit wenigen unregelmäßigen Löchern. Delikates Aroma. Mild bis süßer Geschmack, mit dem zunehmenden Alter angenehm aromatisch. 4 Lb. à ca. 2kg im Karton

Art.No. 0786

Molognetto 51% Fett i. Tr.

Italienischer Schnittkäse aus Kuhmilch

Mindestens 45 Tage gereift. Durch seine originelle dreieckige Form, ist dieser Schnittkäse aus ausgewählter Bergmilch ein Blickfang in jeder Käsetheke. Dünne braun-weiß bestäubte Rinde. Weißlicher, glatter Teig mit wenigen unregelmäßigen Löchern. Süß, butteriges Aroma. Mit zunehmendem Alter leicht scharfe Note. 4 Lb. à ca. 2kg im Karton



Ausgewählte Spezialitäten für das Weihnachtsgeschäft



Art.No. 0782

La Cavallina 53% Fett i. Tr.

Italienischer Schnittkäse aus Kuhmilch

Mindestens 45 Tage gereift. Kleiner Bergkäse von etwa 12 cm Durchmesser. Sein Ursprung führt auf alte Zeiten zurück. In den alten Texten wird er als „exquisiter Käse“ erwähnt. Heute wird er von der Familie Paleni nach traditioneller Rezeptur produziert. Delikates Aroma. Jung ist er süß und mild mit leichtem Grasduft. Bei zunehmendem Alter schmeckt er kräftiger und nussig. Rinde braun-grau mit Brandmarke.
10 Lb. à ca. 0,5kg im Karton

Art.No. 0795

Quadrello 60% Fett i. Tr.

Italienischer Halbfester Schnittkäse aus Kuhmilch

30 bis 90 Tage gereift. Aus ausgewählter Bergmilch hergestellt. Die quadratischen Laibe werden mit einer unverkennbaren Brandmarke versehen. Die gelb-graue Rinde ist dünn und etwas uneben mit leichten Aromen von vergorenen Früchten. Geschmeidiger Teig. Sehr fein im Geschmack.
2 Lb. à ca. 4,2kg im Karton



Art.No. 5831

Burrata in Foglia 250g 60% Fett i. Tr.

Italienischer Filata Käse aus Kuhmilch

In den Apulien hergestellt.

Eine echte Spezialität zu einem Zopf gewickelt, mit frischem Rahm angereichert und in Schalotten ähnlichen Blättern eingepackt. Eine attraktive und elegante Weise diesen Käse darzustellen. Ideal auf geröstetem Weißbrot oder einfach über die Pasta geschmolzen - ein volles Geschmackserlebnis.
6 Stück im Karton

Art.No. 5832

Burratina 2x125g 60% Fett i. Tr.

Italienischer Käse in Lake aus Kuhmilch

In den Puglien hergestellt.

Eine echte Spezialität hergestellt mit frischem Filata Käse mit einer Füllung aus Sahne und Filata Käsestückchen.
6 Stück im Karton



**HINWEIS
RLZ 6 TAGE !!**

Art.No. 5827

Lo Scavato 45% Fett i. Tr.

Italienischer Hartkäse aus Schafmilch

Ein kleiner, runder Pecorino.

Eine originelle Darstellung eines Pecorino, der Käse ist ausgehöhlt (scavato), dass die Rinde eine Schale bildet. Dieselbe ist mit gebrochene Pecorino Stückchen, Mandeln und Walnüssen gefüllt. Eine sehr gute und praktische Idee für den Aperitif.
6 Lb. à ca. 0,33kg im Karton



Ausgewählte Spezialitäten für das Weihnachtsgeschäft



Art.No. 2334

Fourme d'Ambert Cantorel 125g 50% Fett i. Tr.

Französischer Halbfester Schnittkäse aus Kuhmilch

Mindestens 4 Wochen gereift.

Diese Spezialität kommt aus dem vulkanischen Zentralmassiv (Auvergne) im Herzen Frankreichs. Sie zählt zu den 5 AOC- Käsen aus dieser Region. Es handelt sich um eine Edelpilzkäsespezialität. Cremig und mildaromatisch im Geschmack.

12 Stück im Karton

Art.No. 2303

Roquefort Heritage 52% Fett i. Tr.

Französischer Halbfester Schnittkäse aus Schafmilch

"Rockfor eritasch"

Mindestens 3 Monate gereift. *Ausschließlich hergestellt in der Gemeinde Roquefort-sur-Soulzon. Die Höhlen von Roquefort befinden sich im Felsen unter dem Plateau von Combalou. Die feuchte Luft dringt durch lange Felsenrisse, die "Fleurines", ins Berginnen ein.*

4 Lb. à ca. 1,4kg im Karton



Art.No. 5107

Tome Pere Antoine 45% Fett i. Tr.

Französischer Halbfester Schnittkäse aus Kuhmilch

Mindestens 4 Monate gereift.

Französischer halbfester Schnittkäse mit Queller (auch Meeresspargel oder Salicorn genannt, ein wertvolles Wildgemüse) aus den Salzsümpfen des Pays Saulnois (Lothringen) und mit Weißwein gereift. Diese Tome wird im Kloster de Vergaville in Lothringen hergestellt. Zarter, gelb-oranger Teig. Mildes Aroma, sehr feiner Geschmack.

Lb. à ca. 5,2kg

Art.No. 9562

Mimolette Beffroi extra vieille Or "Boule de Noel" 40% Fett i. Tr.

Französischer Hartkäse aus Kuhmilch

22 Monate gereift. *Die extra lange Reifung verleiht dieser Spezialität einen delikaten und nussigen Geschmack.*

Trockener, bröckeliger Teig. Naturrinde.

2 Lb. à ca. 3,5kg im Karton



Art.No. 2141

Duo de Brie Truffes 60% Fett i. Tr.

Französische Käsekomposition aus Kuhmilch

"düo bri trüf"

Der Brie wird halbiert. In die Mitte wird eine Schicht aus Frischkäse und Trüffeln aufgelegt. Zum Ende des Reifeprozess hat der Brie dann einen feinen Trüffelgeschmack.

2 Lb. à ca. 1,3kg im Karton

Ausgewählte Spezialitäten für das Weihnachtsgeschäft



Art.No. 5070
Olivade Foie Gras 100g 45% Fett i. Tr.

Art.No. 5071
Olivade Trüffel 100g 45% Fett i. Tr.
je 12 Stück im Karton



Französische Frischkäsezubereitung aus Ziegenmilch
Französische Ziegenfrischkäsezubereitung aus dem
Perigord gefüllt *Entenstopfleber und Feigen bzw.*
mit schwarzen Trüffelstückchen.



Art.No. 9470
Fin Briard Truffes 310g 45% Fett i. Tr.
Französische Weichkäsezubereitung aus Kuhmilch
"fäng briar trüf"

Nach 4 Wochen Reifung wird der Käse horizontal geteilt und mit einer
Mischung aus *Creme Fraiche, Mascarpone und Perigord Trüffeln (2%)*
gefüllt. Der Käse *reift dann 2 Wochen weiter* bevor man diese Spezialität
verzehren kann. Die Trüffel verleihen dem Käse ein ganz besonderes Aroma.
Den Käse auspacken und in seinen Schachtelboden legen. Die Rinde mit einem
Messer kreuzförmig einritzen und dann in den Backofen 15-20 Minuten bei 200°.
4 Stück im Karton



Art.No. 4224
Fin Briard Grand Marnier 310g 50% Fett i. Tr.
Französische Weichkäsezubereitung aus Kuhmilch
"fäng briar grang marnje"
6 Wochen gereift. Handwerklich hergestellt im Herzen der Region Brie.
Der Fin Briard wird mit *Creme Fraiche (AOC) und Mascarpone* gefüllt
und mit *Grand Marnier Likör* verfeinert. Süß-säuerlicher Geschmack.
4 Stück im Karton



Art.No. 2101
Brillat Savarin Affine Trüffeln 200g 72% Fett i. Tr.
6 Stück im Karton

Art.No. 2102
Brillat Savarin Affine Trüffeln 500g 72% Fett i. Tr.
3 Stück im Karton



Französische Weichkäsezubereitung aus Kuhmilch
Gereifter Brillat Savarin aus dem Burgund, handgeschöpft mit schwarzen Trüffeln
gefüllt. Eine gelungene Mischung der bekanntesten Spezialitäten Frankreichs.
Der Trüffelgeschmack zieht wunderbar in den Teig ein, so dass der Käse ein herrlich
aromatisches Aroma bekommt.

Ausgewählte Spezialitäten für das Weihnachtsgeschäft



Art.No. 5108

Pechegos 350g 45% Fett i. Tr.

Französischer Weichkäse aus Ziegenmilch

Eine Spezialität aus Südwest-Frankreich.

*Péhegos, genannt nach der Hochebene auf dem die Ziegen weiden, wird handwerklich produziert. Weichkäse aus **Ziegenrohmilch** in Fichtenholzrinde umwickelt. Mit seiner cremigen Konsistenz ähnelt er dem Mont d'Or auf dessen Rezept er basiert. Milder Ziegengeschmack aber sehr aromatisch mit subtilen Waldnoten geprägt durch die Reifung im Holzring.*

6 Stück im Karton

Art.No. 2576

Coulommier Donge 450g 45% Fett i. Tr.

*Französischer Weichkäse aus Kuhmilch. **Rohmilch.***

6 bis 7 Wochen gereift.

Handgeschöpft. Während des Reifeprozesses entwickelt sich auf seiner weißen Schimmelrinde eine rötliche Pigmentierung. Geschmeidiger Teig, kräftiger Geschmack.

6 Stück im Karton



Art.No. 2573

Brie Meaux 3/4 gereift 45% Fett i. Tr.

*Französischer Weichkäse aus Kuhmilch. **Rohmilch.***

"bri dö mo"

***6-8 Wochen gereift.** Kompakter Teig, gleichmäßig in der Konsistenz, strohgelb. Weiße, samtartige Rinde, wenn der Käse sehr reif ist, färben sich Oberfläche und Rand rötlich.*

Lb. à ca. 3kg

Art.No. 5089

Rocher du Pic Asche 115g 45% Fett i. Tr.

Französischer Weichkäse aus Ziegenmilch

Kleine handgeformte Ziegenweichkäse aus Rohmilch mit Asche bedeckt, im Südwesten Frankreichs hergestellt.

Frischer, zarter Ziegenmilchgeschmack.

6 Stück im Karton



Art.No. 5113

Langres Champenois Korb 180g 50% Fett i. Tr.

Französischer Weichkäse aus Kuhmilch

*Mit gewaschener Rinde aus der Champagne. Der Käse reift **mindestens 2 Wochen** (laut AOC Verordnung) in feuchten Kellern und wird 2 Mal wöchentlich mit gesalzenem Wasser abgewaschen. Die Reifung wird traditionell durch Begießen mit Marc de Champagne oder Champagner beendet. Das Besondere an diesem Käse ist die "Mulde" in der Mitte. Die Vertiefung entsteht deshalb, weil der Käse nicht gewendet wird. Hier präsentiert er sich im schmuckvollen Körbchen. Vollmundig und kräftig im Geschmack.*

8 Stück im Karton

Ausgewählte Spezialitäten für das Weihnachtsgeschäft



Art.No. 5091

Echauguettes Berthaut 2x60g 53% Fett i. Tr.

Französischer Weichkäse aus Kuhmilch

"Echauguettes" ist ein kleiner Wachturm, der einst auf den bürgerlichen Häusern im Burgund angebracht war. Während der **3 wöchigen Reifung** werden die Käse mit Marc de Bourgogne (Tresterbrand aus dem Burgund) gewaschen. Durch das kraftvolle Aroma mit prägnanter Alkoholnote nennt man ihn auch der "kleine Epoisses".

6 Stück im Karton

Art.No. 9069

Crottin Noel Coque 80g 45% Fett i. Tr.

Französischer Weichkäse aus Ziegenmilch

Einzelverpackte Ziegenweichkäse mit mildem Paprika umhüllt und weihnachtlich dekoriert.

12 Stück im Karton



Art.No. 9067

St. Saveur des Basques 48% Fett i. Tr.

Französischer Weichkäse aus Schafmilch

Eine Spezialität aus dem Baskenland.

Weichkäse aus Schafvollmilch.

Sehr geschmeidige Textur. Milder Schafgeschmack.

8 Lb. à ca. 0,5kg im Karton



Französischer Weichkäse aus Kuhmilch

Mit gewaschener Rinde.

Ein kleines Schmuckstück aus dem Elsass.

In dekorativer Holzschachtel verpackt.



Art.No. 5086

Saveur Vosges

Gewürztraminer 125g 45% Fett i. Tr.

Mit Marc de Gerwürz affiniert.

12 Stück im Karton



Art.No. 5087

Saveur Vosges

Natur 125g 45% Fett i. Tr.

12 Stück im Karton



Art.No. 9035

Saveur Vosges

Bier de Noel 125g 45% Fett i. Tr.

Mit Bière de Noel (Weihnachtsbier) affiniert.

12 Stück im Karton

Art.No. 9061

Saveur Vosges

Mirabelle 125g 45% Fett i. Tr.

Mit Mirabellenschnaps affiniert.

12 Stück im Karton



Art.No. 9059

Saveur Vosges

Kirsch 125g 45% Fett i. Tr.

Mit Kirschwasser affiniert.

12 Stück im Karton

Ausgewählte Spezialitäten für das Weihnachtsgeschäft



Art.No. 2023

Delice Pommard Pain Epice 100g 72% Fett i. Tr.

Französischer Weichkäse aus Kuhmilch

Weichkäsespezialität "triple Creme" aus dem Burgund, handgeschöpft und mit Lebkuchen-Bröseln aus Dijon bestreut. Cremiger Käse mit fein-würzigem Lebkuchengeschmack.

6 Stück im Karton

Französische Fruchtaufstriche

Eine wahre Köstlichkeit.



Art.No. 5096

Douceur Coing/Thymian/Rosmarin 50g

Fruchtaufstrich aus Quitten, Thymian und Rosmarin. Die feine Süße der Quitte und der Duft des Thymians und des Rosmarins bilden eine ideale Begleitung zu Roquefort oder andere Blauschimmelkäsen, sowie halbfesten Ziegenkäse.

6 Stück im Karton

Art.No. 5093

Douceur Cerise Noire 50g

Fruchtaufstrich mit schwarzen Kirschen hergestellt.

Die milde Süße der schwarzen Kirsche vereinigt sich perfekt mit der feinen Textur der gereiften Schafkäse, insbesondere aus den Pyrenäen und aus Spanien.

6 Stück im Karton

Art.No. 5099

Douceur Myrtilles 50g

Fruchtaufstrich aus Heidelbeeren und bunten Pfefferkörnern. Eine Verbindung von Bergaromen, die hervorragend zu Hartkäse wie Comté, Beaufort, Gruyère, Tomme de Savoie oder gereiftem Schafkäse passt.

6 Stück im Karton

Art.No. 5098

Douceur Figue/Miel 50g

Eine fruchtige Verführung aus Feigen und Honig. Dieser Fruchtaufstrich verleiht frischen oder gereiften Ziegenkäse, Ricotta, sowie Blauschimmelkäse eine unvergleichbare Milde.

6 Stück im Karton

Art.No. 5100

Douceur Pommel/Noix 50g

Fruchtaufstrich aus einer edlen Apfelsorte aus dem Calvados mit Walnüssen. Passt hervorragend zu Camembert und anderen Weichkäse-Sorten mit Weißschimmel. (z.B. Brie, Coulommiers, Fougere usw.)

6 Stück im Karton



Art.No. 5106

Sirop de Liege 80g

Der "Freund" aller Käse.

Streichartige Fruchtpaste (Birnen, Äpfel, Datteln, Pflaumen).

Passt besonders zu kräftigen Käsesorten, vor allem zu Blauschimmelkäse. Die Zugaben von "Sirop de Liège" gibt Marinaden, Saucen und Vinaigrette eine runde und fruchtige Note.

12 Stück im Karton



Ausgewählte Spezialitäten für das Weihnachtsgeschäft



Englischer Schnittkäse aus Kuhmilch
Circa 11 Wochen gereift.

Bekannt als der "König der Käse" hat der Blue Stilton eine lange Tradition und genießt den Status einer geschützten Ursprungsbezeichnung (PDO="protected designation of Origin"). Es gibt nur 6 Molkereien, die lizenziert sind, Stilton herzustellen.

Gleichmäßige blaue Marmorierung mit gut sichtbaren blauen bis bräunlichen Adern in einem cremig weißen Teig sind die Merkmale des Blue Stilton. Je nach Reifestadium schmeckt Stilton mild bis kräftig oder leicht säuerlich bis pikant.

Der Blue Stilton eignet sich auch perfekt zum Kochen.

Der kräftig, leicht pikante Geschmack eingehüllt in eine seidige Textur macht den Stilton zu einer idealen Begleitung zu Süßweinen wie z.B. einem Portwein, Sauternes, Muscat, Sherry oder zu vollmundigen, kräftigen Rotweinen wie Shiraz.

Hier präsentiert sich der Blue Stilton als "Miniature" oder in einem, für die Festtage dekorativen, Keramiktopf mit Portwein oder Cider Brandy (Apfelbrandy).

Zusätzlich zum PDO Logo



, trägt jeder "echte Stilton" dieses Siegel:



Art.No. 5160

Blue Stilton Portwein Jar 200g 50% Fett i. Tr.
Mit Portwein verfeinert.
6 Stück im Karton



Art.No. 5162

Blue Stilton Brandy Jar 200g 50% Fett i. Tr.
Mit Brandy verfeinert.
6 Stück im Karton



Art.No. 5171

Blue Stilton Wax 225g 50% Fett i. Tr.
12 Stück im Karton



Art.No. 8802

Blue Stilton Keramik 200g 50% Fett i. Tr.
6 Stück im Karton



Art.No. 5159

Shropshire Whisky Jar 200g 50% Fett i. Tr.
Englischer Blauschimmelkäse genannt nach der Grafschaft "Shropshire". Eigentlich wurde der Käse im schottischen Inverness nach dem Stilton Rezept entwickelt. Das Ergebnis ist ein herrlicher Kontrast zwischen einem cremigen orangefarbenen Teig (durch die Zugabe von Annatto) und einer blauen Marmorierung. Pikanter Geschmack, weinähnliche Säurenoten von Orangen und Zitronen mit süßlichem Abgang.
6 Stück im Karton



Ausgewählte Spezialitäten für das Weihnachtsgeschäft



Tarta de los Quesos (Traditioneller Spanischer Käsekuchen)

Weich, frisch, schmackhaft, mit authentischem Geschmack ist der Käsekuchen ein spanisches Kulddessert.

*Neben den bekannten kleinen mediterranen und vorwiegend gesunden Köstlichkeiten, die sogenannten Tapas, darf der traditionelle spanische Käsekuchen in keiner Tapas Bar fehlen. Ein Dessert aus Käse mit süßem Geschmack, ein Lebensgefühl!
¡ Que delicioso !*

Art.No. 6936

Tarta de los Quesos Natur 180g
12 Stück im Karton



Art.No. 6937

Tarta de los Quesos Schokostück 180g
12 Stück im Karton



Art.No. 6934

Tarta de los Quesos Natur 750g
2 Stück im Karton



Serviervorschlag :

Mit Orangenmarmelade oder anderen Fruchtaufstrichen überziehen oder einfach mit frischem Obst servieren.



Art.No. 6764

Valdeon 50% Fett i. Tr.

Spanischer Schnittkäse aus Kuhmilch

60 Tage gereift.

Diese Spezialität hat Ihren Ursprung im Valdeon-Tal, ein tiefer tektonischer Schacht, der in den südlichen Gebirgsausläufern der Picos de Europa versteckt ist, in der Provinz Leon, umgeben von beeindruckenden Bergpässen und nur sehr schwer zugänglich. Geschmack: leicht säuerlich und salzig.

2 Lb. à ca. 2,3kg im Karton

Art.No. 6794

Feigen Mandel Brot 8x20g 50% Fett i. Tr.

Auf Spanisch "Pan de Higo" genannt.

Die Geschichte der Feige geht sehr weit zurück. Feigen waren sehr früh ein wichtiger Bestandteil der Ernährung in vielen südlichen Ländern. Getrocknet stellten Feigen die wohl wichtigsten Wintervorräte der Landbevölkerung dar. Sie wurden wie Brot verwendet. Passend zu kräftigen, würzigen Käsen.

21 Stück im Karton



Ausgewählte Spezialitäten für das Weihnachtsgeschäft



Österreichischer Hartkäse aus Kuhmilch
Reifezeit: 12 Monate.

Dieser Käse wird aus naturbelassener, silofreier Rohmilch (Heumilch) im gesamten Walsertal von Sennern erzeugt. Ein herzhafter Hartkäse mit vereinzelt kirschkernegroßer Lochung. Gelblicher Teig, rotbraune Rinde. Geschmack: Anfangs mild aromatisch bis er zwischen Zunge und Gaumen seinen salzig-herben Charakter entwickelt. Lactosefrei.

Art.No. 5672
Walserstolz 48% Fett i. Tr.
Lb. à ca. 30kg



Art.No. 5673
Walserstolz 48% Fett i. Tr.
2 Keile à ca. 3,5kg im Karton



Art.No. 3587
Brie Trüffelcreme 60% Fett i. Tr.
Deutsche Käsekomposition aus Kuhmilch
Weichkäse gefüllt mit Trüffelcreme aus Frischkäse, Sahne, schwarzem Trüffel, Trüffelaroma und Schnittlauch.
Torte à 1,5kg egalisiert



Art.No. 3656
Preiselbeer Torte 60% Fett i. Tr.
Deutsche Käsekomposition aus Kuhmilch
Weichkäse gefüllt mit einer Preiselbeer-Frischkäse-Creme.
Torte à ca. 1,4kg



!!! ES GELTEN UNSERE BEKANNTEN VERKAUFS- UND LIEFERUNGSBEDINGUNGEN !!!

Carl Fr. Scheer GmbH & Co. KG - Industriegebiet Sand I - 77731 Willstätt/Sand - Telefon 07852/42 0 Telefax 07852/42265 Mail: info@kaesescheer.de