

# Produktübersicht



Käsegruppe / Sorte

Sonstige Besonderheiten

Geschmack

Fettgehalt



Verpackung

Gewicht ca.





Käsereimilch

Mindesthaltbarkeit






## BIO - Grill- und Pfannenkäse

	Pfandkäs - Gastro	Zubereitungsmöglichkeiten siehe Produktmappe	neutraler, aber dennoch etwas milchiger Geschmack mit geringer Salznote	mind. 50% Fett i. Tr.	Laib vakuumiert	1 KG	pasteurisierte Kuhmilch	56 Tage ab Verpackung
	Pfandkäs - Endverbraucher 1: Natur 2: Bella Italia 3: Mexiko Chili	Zubereitungsmöglichkeiten siehe Produktmappe	neutraler, aber dennoch etwas milchiger Geschmack mit geringer Salznote Bella Italia (Tomate/Basilikum) Mexiko Chili (leicht scharf)	mind. 50% Fett i. Tr.	Stück vakuumiert	250 Gramm	pasteurisierte Kuhmilch	56 Tage ab Verpackung




## BIO - Hartkäse

	Gliontaler	Emmentaler-Art	angenehmer, milder und leicht nussiger Geschmack	mind. 50% Fett i. Tr.	1/8 Laib	3 KG	rohe Kuhmilch	42 Tage ab Verpackung
	Alter Bergkäse	mind. 6 Monate gereift	sehr kräftiger, würziger und leicht prickelnder Geschmack	mind. 50% Fett i. Tr.	1/8 Laib	3,5 KG	rohe Kuhmilch	42 Tage ab Verpackung
	Junger Bergkäse	mind. 3 Monate gereift	mild-würziger, aromatischer und geschmeidiger Geschmack	mind. 50% Fett i. Tr.	1/8 Laib	3,5 KG	rohe Kuhmilch	42 Tage ab Verpackung
	Alter Herrmannsdorfer	Parmesan-Art	sehr prickelnder, kristalliger und würziger Geschmack	mind. 50% Fett i. Tr.	1/8 Laib	3 KG	rohe Kuhmilch	42 Tage ab Verpackung
	Blauer Hubertus	Edelpilzkäse	würziger, herber und deftiger Geschmack mit kristallisierten Edelschimmeleinschlüssen	mind. 50% Fett i. Tr.	1/4 Laib	0,8 KG	rohe Kuhmilch	42 Tage ab Verpackung



**BIO - Schnittkäse**

	Gewürzradl	Tomate, Basilikum, Oregano	angenehm-würzige, mediterrane Note mit aromatischer Rotschmiere	mind. 50% Fett i. Tr.	Stück	1,5 KG	rohe Kuhmilch	42 Tage ab Verpackung
	Bauernradl		aromatischer, leicht würziger Geschmack	mind. 50% Fett i. Tr.	Stück	1,5 KG	rohe Kuhmilch	42 Tage ab Verpackung
	Pestokäse	Knoblauch, Basilikum	intensiver, aromatischer Geschmack nach Basilikum mit leichter Knoblauchnote	mind. 50% Fett i. Tr.	1/8 Laib	3,0 KG	rohe Kuhmilch	42 Tage ab Verpackung
	Chilikäse	Tilsiter-Art	herzhafte Note, mit intensivem, leicht scharfem Geschmack nach Chili	mind. 50% Fett i. Tr.	Laib	3,0 KG	rohe Kuhmilch	42 Tage ab Verpackung
	Tilsiter		herzhafter, würziger und ansprechender Geschmack	mind. 50% Fett i. Tr.	Laib	3,0 KG	rohe Kuhmilch	42 Tage ab Verpackung
	Raclette-Käse / Dorfkäse		sehr würziger, aromatischer und intensiver Geschmack mit spezieller, hauseigener Schmiere	mind. 50% Fett i. Tr.	1/2 Laib	4 KG	rohe Kuhmilch	42 Tage ab Verpackung

**BIO - Weichkäse**

	Brie (Camembert)		cremiger, milchig-feiner und weicher Geschmack	mind. 50% Fett i. Tr.	Stück	0,4 KG	rohe Kuhmilch	42 Tage ab Verpackung
	Pfeffer-Brie (Camembert)		milchiger, milder Geschmack mit Pfeffernote und leichtem Käse-Kern	mind. 50% Fett i. Tr.	Stück	2,0 KG	rohe Kuhmilch	42 Tage ab Verpackung
	Burgkäse	Romadur	sehr aromatischer, cremiger, intensiver und herzhafter Rotschmier-Geschmack	mind. 50% Fett i. Tr.	Stück	1,1 KG	rohe Kuhmilch	42 Tage ab Verpackung

**BIO - Ziegenkäse**

	Weißer Ziegenbummerl		sehr milder, angenehmer und reiner Geschmack	mind. 50% Fett i. Tr.	Stück	0,5 KG	rohe Ziegenmilch	42 Tage ab Verpackung
	Roter Ziegenbummerl	Schwarzkümmel	milder, leicht würziger und angenehmer Geschmack mit leicht rauchiger Schwarzkümmel-Note	mind. 50% Fett i. Tr.	Stück	0,5 KG	rohe Ziegenmilch	42 Tage ab Verpackung
	Ziegenprinz	Tilsiter-Art	milder und feiner Geschmack mit würziger, geschmierten Rinde	mind. 50% Fett i. Tr.	Laib	3,3 KG	rohe Ziegenmilch	42 Tage ab Verpackung