

# Produktübersicht



Mindesthaltbarkeit

Käsegruppe / Sorte

Sonstige Besonderheiten

Fettgehalt

Verpackungsvariante

Gewicht ca.

Käsereimilch

## BIO - Grill- und Pfannenkäse (Heumilch g.t.S)

	Pfandlkas - Gastro	Zubereitungsmöglichkeiten siehe Produktmappe	mind. 50% Fett i. Tr.	Laib vakuumiert	1 KG	pasteurisierte Kuhmilch (Heumilch g.t.S)	56 Tage ab Verpackung
	Pfandlkas - Endverbraucher 1: Natur 2: Bella Italia 3: Mexiko Chili	Zubereitungsmöglichkeiten siehe Produktmappe	mind. 50% Fett i. Tr.	Stück vakuumiert	ca. 250 Gramm	pasteurisierte Kuhmilch (Heumilch g.t.S)	56 Tage ab Verpackung

## BIO - Hartkäse (Heumilch g.t.S.)

	Glontaler	Emmentaler-Art	mind. 50% Fett i. Tr.	1/8 Laib	3 KG	rohe Kuhmilch (Heumilch g.t.S)	42 Tage ab Verpackung
	Alter Bergkäse	mind. 6 Monate gereift	mind. 50% Fett i. Tr.	1/8 Laib	3,5 KG	rohe Kuhmilch (Heumilch g.t.S)	42 Tage ab Verpackung
	Junger Bergkäse	mind. 3 Monate gereift	mind. 50% Fett i. Tr.	1/8 Laib	3,5 KG	rohe Kuhmilch (Heumilch g.t.S)	42 Tage ab Verpackung
	Alter Herrmannsdorfer	Parmesan-Art	mind. 50% Fett i. Tr.	1/8 Laib	3 KG	rohe Kuhmilch (Heumilch g.t.S)	42 Tage ab Verpackung

Käsegruppe / Sorte	Sonstige Besonderheiten	Fettgehalt	Verpackungsvariante	Gewicht ca.	Käsereimilch	Mindesthaltbarkeit	
	Blauer Hubertus	Edelpilzkäse	mind. 50% Fett i. Tr.	1/4 Laib	0,8 KG	rohe Kuhmilch (Heumilch g.t.S)	42 Tage ab Verpackung
<b>BIO - Schnittkäse (Heumilch g.t.S)</b>							
	Gewürzradl	Tomate, Basilikum, Oregano	mind. 50% Fett i. Tr.	Stück / Torte	1,5 KG	rohe Kuhmilch (Heumilch g.t.S)	42 Tage ab Verpackung
	Bauernradl		mind. 50% Fett i. Tr.	Stück / Torte	1,5 KG	rohe Kuhmilch (Heumilch g.t.S)	42 Tage ab Verpackung
	Pestokäse	Knoblauch, Basilikum	mind. 50% Fett i. Tr.	1/4 Laib	1,5 KG	rohe Kuhmilch (Heumilch g.t.S)	42 Tage ab Verpackung
	Bockshornklee-Käse	Bockshornklee	mind. 50% Fett i. Tr.	1/4 Laib	1,5 KG	rohe Kuhmilch (Heumilch g.t.S)	42 Tage ab Verpackung
	Chilikäse		mind. 50% Fett i. Tr.	1/4 Laib	1,5 KG	rohe Kuhmilch (Heumilch g.t.S)	42 Tage ab Verpackung
	Tilsiter		mind. 50% Fett i. Tr.	Laib	3,0 KG	rohe Kuhmilch (Heumilch g.t.S)	42 Tage ab Verpackung

Käsegruppe / Sorte	Sonstige Besonderheiten	Fettgehalt	Verpackungsvariante	Gewicht ca.	Käsereimilch	Mindesthaltbarkeit	
	Raclette-Käse / Dorfkäse		mind. 50% Fett i. Tr.	1/2 Laib	4 KG	rohe Kuhmilch (Heumilch g.t.S)	42 Tage ab Verpackung

**BIO - Weichkäse (Heumilch g.t.S)**

	Brie (Camembert)		mind. 50% Fett i. Tr.	Stück / Torte	0,4 KG	rohe Kuhmilch (Heumilch g.t.S)	42 Tage ab Verpackung
	Pfeffer-Brie (Camembert)		mind. 50% Fett i. Tr.	Stück / Torte	2,0 KG	rohe Kuhmilch (Heumilch g.t.S)	42 Tage ab Verpackung
	Rot-Weißer Pangrazius	Ovale Form Art franz. cremiger Weichkäse	mind. 50% Fett i. Tr.	Stück	0,260 KG	rohe Kuhmilch (Heumilch g.t.S)	42 Tage ab Verpackung
	Burgkäse	Romadur	mind. 50% Fett i. Tr.	Stück	1,1 KG	rohe Kuhmilch (Heumilch g.t.S)	42 Tage ab Verpackung

**BIO - Ziegenkäse**

	Weißer Ziegenbommel		mind. 50% Fett i. Tr.	Stück / Torte	0,5 KG	rohe Ziegenmilch	42 Tage ab Verpackung
	Roter Ziegenbommel	Schwarzkümmel	mind. 50% Fett i. Tr.	Stück / Torte	0,5 KG	rohe Ziegenmilch	42 Tage ab Verpackung

Käsegruppe / Sorte	Sonstige Besonderheiten	Fettgehalt	Verpackungsvariante	Gewicht ca.	Käsereimilch	Mindesthaltbarkeit
Ziegenprinz	Tilsiter-Art	mind. 50% Fett i. Tr.	Laib	3,3 KG	rohe Ziegenmilch	42 Tage ab Verpackung