

INHALTSVERZEICHNIS

Willkommen | Das sind wir

Dein Berg Bauer | Ablauf Bestellannahme, Lieferung, etc.

Symbolerklärung

Produkte

Weißer Palette

Milch & Buttermilch	1
Rahm & Kaffeerahm	5
Joghurt & Fruchtjoghurt	9
Topfen	19
Sauerrahm & Creme Fraiche	21
Drinks	23
Butter	25

Gelbe Palette

Frischkäse	31
Weichkäse	41
Französische Käsespezialitäten	49
Schnittkäse	61
Hartkäse	77
Blauschimmelkäse	85
Sauermilchkäse	87
Käsepakete	89
Kleinstücke	93
Reib & Schmelzkäse	97
Käsesaucen	99

Fleisch- und Wurstwaren

Speck, Schinken & Boxeln	101
Wurstwaren	107

Stichwortverzeichnis

Unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen sowie Hinweise zum Datenschutz finden Sie unter: www.bergbauer.at/datenschutz/ sowie www.bergbauer.at/agbs/.





WILLKOMMEN BEI BERG BAUER ECHT. REGIONAL.

Berg Bauer: der Gourmet aus den Alpen. Ehrliche, regionale und g'schmackige Produkte – dafür stehen wir. Wir arbeiten gemeinsam mit kleinen Sennereien und landwirtschaftlichen Betrieben an immer neuen und innovativen Produkten und bewahren gleichzeitig traditionelle Rezepturen. Im Mittelpunkt steht dabei immer der Genuss unserer Kunden.

DAS SIND WIR

Die Berg Bauer Familie besteht mittlerweile aus vielen engagierten Mitarbeitern, Produzenten, Kunden und Partnern, welche unsere Vision von regionalen Lebensmitteln mit uns zusammen leben.

DIE FAMILIE HIRNER

Berg Bauer ist ein Familienunternehmen, das nun in zweiter Generation geführt wird. Zur Familie gehören Geschäftsführer Martin Hirner jun., seine Frau Sara sowie der Gründer des Unternehmens Martin Hirner sen. und seine Frau Andrea.



DEIN BERG BAUER

Die Idee von Berg Bauer ist es, die vielen kleinen Sennereien und landwirtschaftlichen Betriebe unseres Landes zu erhalten. Dies geschieht durch professionelle Unterstützung in der Produktentwicklung und Vermarktung. So werden traditionelle Rezepturen erhalten und über Generationen weitergegeben.

DEIN BERG BAUER



BESTELLANNAHME

Montag bis Freitag von 08:00 bis 12:00 Uhr

☎ +43 (0)5332 760 16

✉ info@bergbauer.at

Lieferung jeweils am darauffolgenden Tag

Ihre Bestell- und Liefertage werden mit dem Außendienst vereinbart!

- Individuelle und kompetente Beratung am Telefon oder persönlich
- Exklusive Sortimentszusammenstellung (Frühstück, Abendbuffet etc.)
- Auslieferung mit eigenem Fuhrpark
- Regionaler Familienbetrieb

ECHT. EINLEUCHTEND.



unsere Berg Bauer – Produkte ECHT. REGIONAL.



Heumilch

zertifizierte Heumilch-Produkte



Bio-Artikel

AT-BIO-301

regelmäßige Prüfungen durch die Austria Bio Garantie



Bewusst Tirol

„gewachsen und veredelt“ in Tirol

nähere Infos: <https://www.qualitaet.tirol/projekte/bewusst-tirol>



Laktosefrei

von Natur aus bzw. durch die lange Reifezeit laktosefrei <0,1g Laktose pro 100g



Vorbestellartikel

wir bitten um Vorbestellung. Vorlaufzeit erfährst du vom Verkauf



Saisonartikel

nur saisonal verfügbar



aus Kuhmilch



aus Schafmilch



aus Ziegenmilch



aus Büffelmilch



aus Schweinefleisch



aus Rindfleisch



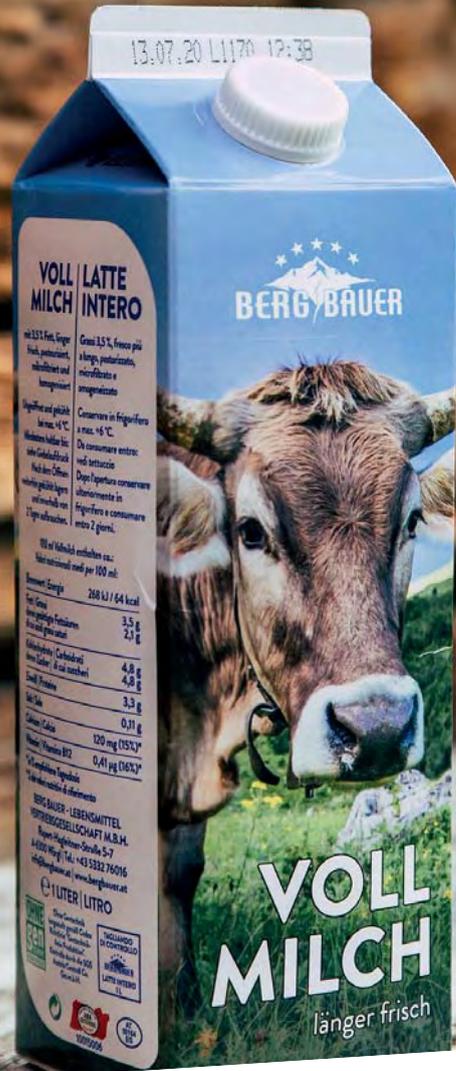
aus Hirschfleisch

SYMBOL- ERKLÄRUNG



WEISSE PALETTE





MILCH & BUTTERMILCH



MILCH & BUTTERMILCH

8130 BB VOLLMILCH



Eigenschaften: durch besonders schonende Mikrofiltrierung, jedoch ohne Hoherhitzung ist die Milch länger haltbar und die wertvollen Nährstoffe bleiben auf natürliche Art erhalten

Milchbehandlung: mikrofiltriert

Verwendung: zum direkten Verzehr, diverse Kaffeezubereitungen



Fettgehalt	Gewicht	VE	Geschmack
3,5 %	1 L Pkg.	12/#	rein, natürlich frisch

9310 BB PREMIUM VOLLMILCH



Eigenschaften: vollreiner Geschmack

Milchbehandlung: pasteurisiert, hoherhitzt

Verwendung: zum direkten Verzehr, für Großküchen



Fettgehalt	Gewicht	VE	Geschmack
3,5 %	10 L EM	1/#	rein, natürlich frisch

109 PINZ VOLLMILCH



Eigenschaften: hochwertiges Naturprodukt aus dem Pinzgau mit vielen wertvollen Inhaltsstoffen wie z.B. Calcium, Vitamin A, D und E

Milchbehandlung: pasteurisiert

Verwendung: zum direkten Verzehr



Fettgehalt	Gewicht	VE	Geschmack
3,5 %	0,5 L Pkg.	12/#	pur, frisch

150 BIO H-ZIEGENMILCH



Eigenschaften: flüssig, für Allergiker geeignet, ohne Kühlung mehrere Monate haltbar, besonders gut verträglich

Milchbehandlung: ultrahoherhitzt

Verwendung: zum direkten Verzehr



Fettgehalt	Gewicht	VE	Geschmack
3,0 %	1 L Pkg.	12/#	leicht süßlich, Ziegenaroma



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Bewusst Tirol



Heumilch



Saisonartikel



Bio-Artikel
AT-BIO-301

2310 SENNELAR VOLLMILCH



Eigenschaften: vollreiner Geschmack
Milchbehandlung: pasteurisiert, hochoerhitzt
Verwendung: zum direkten Verzehr,
für Großküchen



Fettgehalt	Gewicht	VE	Geschmack
3,5 %	10 L EM	1/#	pur, frisch

2650 H-MILCH



Eigenschaften: vollreiner Geschmack, länger haltbar
Milchbehandlung: ultrahochoerhitzt
Verwendung: zum direkten Verzehr, als Vorrat



Fettgehalt	Gewicht	VE	Geschmack
3,5 %	1 L Pkg.	12/#	pur, frisch

2892 BESSER BIO BUTTERMILCH



Eigenschaften: vollreiner Geschmack, dickflüssig
bis sämig
Milchbehandlung: pasteurisiert
Verwendung: zum direkten Verzehr



Fettgehalt	Gewicht	VE	Geschmack
1,0 %	0,5 L Pkg.	12/#	rein, säuerlich, aromatisch

2893 BESSER BIO BUTTERMILCH



Eigenschaften: vollreiner Geschmack, dickflüssig
bis sämig
Milchbehandlung: pasteurisiert
Verwendung: zum direkten Verzehr



Fettgehalt	Gewicht	VE	Geschmack
1,0 %	5 L EM	1/#	rein, säuerlich, aromatisch



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Bewusst Tirol



Heumilch



Saisonartikel



Bio-Artikel
AT-BIO-301

2906 BESSER BIO VOLLMILCH ESL

Eigenschaften: flüssig, länger haltbar
Milchbehandlung: hocherhitzt, homogenisiert
Verwendung: zum direkten Verzehr



Fettgehalt	Gewicht	VE	Geschmack
3,5 %	1 L Pkg.	12/#	rein, aromatisch

2920 BESSER BIO VOLLMILCH ESL

Eigenschaften: flüssig, länger haltbar
Milchbehandlung: hocherhitzt, homogenisiert
Verwendung: zum direkten Verzehr, für Großküchen



Fettgehalt	Gewicht	VE	Geschmack
3,5 %	10 L EM	1/#	rein, aromatisch

610 BUTTERMILCH

Eigenschaften: dickflüssig bis sämig
Milchbehandlung: pasteurisiert
Verwendung: zum direkten Verzehr



Fettgehalt	Gewicht	VE	Geschmack
1,0 %	0,5 L Pkg.	12/#	rein säuerlich, aromatisch

611 BUTTERMILCH

Eigenschaften: dickflüssig bis sämig
Milchbehandlung: pasteurisiert
Verwendung: zum direkten Verzehr



Fettgehalt	Gewicht	VE	Geschmack
1,0 %	5 L EM	1/#	rein säuerlich, aromatisch



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Bewusst Tirol



Heumilch



Saisonartikel



Bio-Artikel
AT-BIO-301

81102 BUTTERMILCH



Eigenschaften: dickflüssig bis sämig
Milchbehandlung: pasteurisiert
Verwendung: zum direkten Verzehr



Fettgehalt	Gewicht	VE	Geschmack
1,0 %	0,5 L Pkg.	10/#	aromatisch, säuerlich

897 BIO ZIEGENFRISCHMILCH



Eigenschaften: flüssig, arteigen
Milchbehandlung: pasteurisiert
Verwendung: Frühstück, als Getränk zwischendurch



Fettgehalt	Gewicht	VE	Geschmack
2,8 %	0,5 L Fl.	6/#	typischer Ziegengeschmack



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Bewusst Tirol



Heumilch



Saisonartikel



Bio-Artikel
AT-BIO-301



RAHM & KAFFEERAHME



RAHM & KAFFEERAHM

8210 BB SCHLAGRAHM



Eigenschaften: durch die schonende Herstellung bleiben die wohlschmeckenden Aromen erhalten, besonders gut aufzuschlagen

Milchbehandlung: pasteurisiert

Verwendung: Suppen, Saucen, Desserts und Torten



Fettgehalt	Gewicht	VE	Geschmack
36 %	1 L Pkg.	12/#	rein, feiner Obersgeschmack

9414 BB PREMIUM SCHLAGOBERS



Eigenschaften: durch die schonende Herstellung bleiben die wohlschmeckenden Aromen erhalten, besonders gut aufzuschlagen

Milchbehandlung: pasteurisiert

Verwendung: Suppen, Saucen, Desserts und Torten



Fettgehalt	Gewicht	VE	Geschmack
36 %	5 L EM	1/#	rein, feiner Obersgeschmack

2414 SMP ESL-SCHLAGOBERS



Eigenschaften: dieser Rahm wird aus wertvoller Milch von artgerecht gehaltenen Kühen hergestellt, frischer Rahmgenuss, besonders wohlschmeckend

Milchbehandlung: pasteurisiert

Verwendung: Suppen, Saucen, Desserts und Torten



Fettgehalt	Gewicht	VE	Geschmack
32 %	5 L EM	1/#	rein, feiner Obersgeschmack

2927 BESSER BIO SCHLAGOBERS



Eigenschaften: flüssig-sämig

Milchbehandlung: pasteurisiert

Verwendung: Suppen, Saucen, Desserts und Torten



Fettgehalt	Gewicht	VE	Geschmack
32 %	5 L EM	1/#	rein, feiner Obersgeschmack



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Produkt



Bewusst Tirol



Heumilch



Saisonartikel



Bio-Artikel
AT-BIO-301

401 PINZ SCHLAGOBERS



Eigenschaften: flüssig-sämig, praktischer Schraubverschluss
Milchbehandlung: pasteurisiert
Verwendung: Suppen, Saucen, Desserts und Torten



Fettgehalt	Gewicht	VE	Geschmack
36 %	250 g Fl.	12/#	rein, feiner Obersgeschmack

70052 EMMI H-KAFFEEOBERS



Eigenschaften: 100 Stk./Karton veredelt den Kaffee und lässt dem Aroma freie Entfaltung
Milchbehandlung: ultrahoherhitzt
Verwendung: wird zum Kaffee gereicht



Fettgehalt	Gewicht	VE	Geschmack
15 %	100 Portionen à 8 g	1/#	milchig-sahnig

70070 EMMI KAFFEEOBERS



Eigenschaften: **Abnahme nur in ganzen Einheiten!** verleiht Kaffee und Tee ein cremiges Aroma
Milchbehandlung: pasteurisiert, wärmebehandelt
Verwendung: wird zu Kaffee und Tee gereicht



Fettgehalt	Gewicht	VE	Geschmack
10 %	487 ml Fl.	12/#	milchig-sahnig

70113 SMP H-KAFFEEOBERS



Eigenschaften: verfeinert jeden Kaffee und eignet sich auch besonders gut zum Aufschäumen
Milchbehandlung: ultrahoherhitzt, homogenisiert
Verwendung: für Kaffee, zum Aufschäumen



Fettgehalt	Gewicht	VE	Geschmack
10 %	1 L Pkg.	12/#	rein, leicht, süßlich, rahmig



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Bewusst Tirol



Heumilch



Saisonartikel



Bio-Artikel
AT-BIO-301

70172 TM H-KAFFEEOBERS



Eigenschaften: 200 Stk./Karton
die praktischen Kaffeobers sind
aufgrund ihrer langen Haltbarkeit für
die Gastronomie bestens geeignet

Milchbehandlung: ultrahocherhitzt

Verwendung: für Kaffee



Fettgehalt	Gewicht	VE	Geschmack
15 %	200 Portionen à 10 g	1/#	sahnig

8209 SMP SCHLAGOBERS

Eigenschaften: flüssig-sämig

Milchbehandlung: hochehitzt

Verwendung: Suppen, Saucen, Desserts und Torten



Fettgehalt	Gewicht	VE	Geschmack
32 %	1 L Pkg.	12/#	rein, feiner Obersgeschmack



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Bewusst Tirol



Heumilch



Saisonartikel



Bio-Artikel
AT-BIO-301





JOGHURT & FRUCHTJOGHURT



JOGHURT & FRUCHTJOGHURT

1202 BB FRUCHTJOGHURT WALDBEER



Eigenschaften: extra cremig gerührt mit vollem Fruchtgeschmack, ohne chemische Konservierungsmittel, besonders frisch im Geschmack und leicht verdaulich, im praktischen, wiederverwertbaren Eimer

Milchbehandlung: pasteurisiert

Verwendung: Müsli, Frühstück, Zwischenmahlzeit



Fettgehalt	Gewicht	VE	Geschmack
3,2 %	750 g EM	3/#	frisch, Waldbeergeschmack

1210 BB VANILLEJOGHURT MULTIPHILUS+



Eigenschaften: extra cremig gerührt, Multiphilus mit 5 verschiedenen probiotischen Stämmen, ohne chemische Konservierungsmittel, besonders frisch im Geschmack und leicht verdaulich, im praktischen, wiederverwertbaren Eimer

Milchbehandlung: pasteurisiert

Verwendung: Müsli, Frühstück, Zwischenmahlzeit



Fettgehalt	Gewicht	VE	Geschmack
3,2 %	750 g EM	3/#	frisch, Vanillegeschmack

630 BB NATURJOGHURT GERÜHRT



Eigenschaften: extra cremig gerührt, ohne chemische Konservierungsmittel, besonders frisch im Geschmack und leicht verdaulich, im praktischen, wiederverwertbaren Eimer

Milchbehandlung: pasteurisiert

Verwendung: Müsli, Frühstück, Zwischenmahlzeit



Fettgehalt	Gewicht	VE	Geschmack
3,6 %	750 g EM	3/#	frisch

815 BB TIROLER NATURJOGHURT



Eigenschaften: cremig gerührt, kein Pfand!

Milchbehandlung: pasteurisiert

Verwendung: Müsli, Frühstück, Zwischenmahlzeit



Fettgehalt	Gewicht	VE	Geschmack
3,6 %	130 g Gl.	10/#	frisch



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Produkt



Bewusst Tirol



Heumilch



Saisonartikel



Bio-Artikel
AT-BIO-301

816 BB TIROLER FRUCHTJOGHURT VANILLE



Eigenschaften: cremig gerührt, kein Pfand!
Milchbehandlung: pasteurisiert
Verwendung: Müsli, Frühstück, Zwischenmahlzeit



VB



Fettgehalt	Gewicht	VE	Geschmack
3,2 %	130 g Gl.	10/#	frisch, Vanillegeschmack

817 BB TIROLER FRUCHTJOGHURT KIRSCH



Eigenschaften: cremig gerührt, kein Pfand!
Milchbehandlung: pasteurisiert
Verwendung: Müsli, Frühstück, Zwischenmahlzeit



VB



Fettgehalt	Gewicht	VE	Geschmack
3,2 %	130 g Gl.	10/#	frisch, Kirschgeschmack

818 BB TIROLER FRUCHTJOGHURT MOCCA



Eigenschaften: cremig gerührt, kein Pfand!
Milchbehandlung: pasteurisiert
Verwendung: Müsli, Frühstück, Zwischenmahlzeit



VB



Fettgehalt	Gewicht	VE	Geschmack
3,2 %	130 g Gl.	10/#	frisch, Moccageschmack

868 BB TIROLER SCHAFMILCHJOGHURT NATUR



Eigenschaften: aus Tiroler Schafsheumilch, cremig gerührt, kein Pfand!
Milchbehandlung: pasteurisiert
Verwendung: Müsli, Frühstück, Zwischenmahlzeit



VB



Fettgehalt	Gewicht	VE	Geschmack
4,5 %	130 g Gl.	10/#	frisch, arttyp. Geschmack



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Bewusst Tirol



Heumilch



Saisonartikel



Bio-Artikel
AT-BIO-301

869 BB TIROLER SCHAFMILCHJOGHURT VANILLE



Eigenschaften: aus Tiroler Schafsheumilch, cremig gerührt, kein Pfand!
 Milchbehandlung: pasteurisiert
 Verwendung: Müsli, Frühstück, Zwischenmahlzeit



VB



Fettgehalt	Gewicht	VE	Geschmack
4,5 %	130 g Gl.	10/#	frisch, arttyp. Vanillegeschmack

873 BB TIROLER SCHAFMILCHJOGHURT KIRSCH



Eigenschaften: aus Tiroler Schafsheumilch, cremig gerührt, kein Pfand!
 Milchbehandlung: pasteurisiert
 Verwendung: Müsli, Frühstück, Zwischenmahlzeit



VB



Fettgehalt	Gewicht	VE	Geschmack
4,5 %	130 g Gl.	10/#	frisch, arttyp. Kirschgeschmack

884 BB TIROLER SCHAFMILCHJOGHURT MOCCA



Eigenschaften: aus Tiroler Schafsheumilch, cremig gerührt, kein Pfand!
 Milchbehandlung: pasteurisiert
 Verwendung: Müsli, Frühstück, Zwischenmahlzeit



VB



Fettgehalt	Gewicht	VE	Geschmack
4,5 %	130 g Gl.	10/#	frisch, arttyp. Moccageschmack

9350 BB PREMIUM NATURJOGHURT GERÜHRT

Eigenschaften: cremig, ohne chemische Konservierungsstoffe, leicht verdaulich
 Milchbehandlung: pasteurisiert
 Verwendung: Müsli, Frühstück, Buffet



Fettgehalt	Gewicht	VE	Geschmack
3,6 %	10 kg EM	1/#	frisch, aromatisch



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Produkt



Bewusst Tirol



Heumilch



Saisonartikel



Bio-Artikel
AT-BIO-301

9351 BB PREMIUM NATURJOGHURT GERÜHRT



Eigenschaften: cremig, ohne chemische Konservierungsstoffe, leicht verdaulich
 Milchbehandlung: pasteurisiert
 Verwendung: Müsli, Frühstück, Buffet



Fettgehalt	Gewicht	VE	Geschmack
3,6 %	5 kg EM	1/#	frisch, aromatisch

1401 TIROLER DIÄT FRUCHTJOGHURT ERDBEER



Eigenschaften: cremig-sämig, fruchttypische Farbe, zuckerreduziert
 Milchbehandlung: pasteurisiert
 Verwendung: Müsli, Frühstück, Snack für zwischendurch



Fettgehalt	Gewicht	VE	Geschmack
3,1 %	100 g Be.	10/#	mild säuerlich, Erdbeergeschmack

1402 TIROLER DIÄT FRUCHTJOGHURT VANILLE



Eigenschaften: cremig-sämig, fruchttypische Farbe, zuckerreduziert
 Milchbehandlung: pasteurisiert
 Verwendung: Müsli, Frühstück, Snack für zwischendurch



Fettgehalt	Gewicht	VE	Geschmack
3,1 %	100 g Be.	10/#	mild säuerlich, Vanillegeschmack

1403 TIROLER DIÄT FRUCHTJOGHURT PFIRSICH MELBA



Eigenschaften: cremig-sämig, fruchttypische Farbe, zuckerreduziert
 Milchbehandlung: pasteurisiert
 Verwendung: Müsli, Frühstück, Snack für zwischendurch



Fettgehalt	Gewicht	VE	Geschmack
3,1 %	100 g Be.	10/#	mild säuerlich, Fruchtgeschmack



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Bewusst Tirol



Heumilch



Saisonartikel



Bio-Artikel
AT-BIO-301

2350 SENNELAR NATURJOGHURT GERÜHRT



Eigenschaften: cremig gerührt
Milchbehandlung: pasteurisiert
Verwendung: Müsli, Frühstück, Salatdressing,
ideal für Großverbraucher

Fettgehalt	Gewicht	VE	Geschmack
3,5 %	10 kg EM	1/#	leicht säuerlich



2351 SENNELAR NATURJOGHURT GERÜHRT



Eigenschaften: cremig gerührt
Milchbehandlung: pasteurisiert
Verwendung: Müsli, Frühstück, Salatdressing,
ideal für Großverbraucher

Fettgehalt	Gewicht	VE	Geschmack
3,5 %	5 kg EM	1/#	leicht säuerlich



2359 SENNELAR FRUCHTJOGHURT ERDBEER



Eigenschaften: cremig gerührt, fruchttypische Farbe
Milchbehandlung: pasteurisiert
Verwendung: Müsli, Frühstück

Fettgehalt	Gewicht	VE	Geschmack
3,2 %	5 kg EM	1/#	leicht säuerlich, Erdbeergeschmack



2360 SENNELAR FRUCHTJOGHURT PFIRSICH-MARILLE



Eigenschaften: cremig gerührt, fruchttypische Farbe
Milchbehandlung: pasteurisiert
Verwendung: Müsli, Frühstück

Fettgehalt	Gewicht	VE	Geschmack
3,2 %	5 kg EM	1/#	leicht säuerlich, Marillengeschmack



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Produkt



Bewusst Tirol



Heumilch



Saisonartikel



Bio-Artikel
AT-BIO-301

2361 SENNELAR FRUCHTJOGHURT HEIDELBEER



Eigenschaften: cremig gerührt, fruchttypische Farbe
Milchbehandlung: pasteurisiert
Verwendung: Müsli, Frühstück



Fettgehalt	Gewicht	VE	Geschmack
3,2 %	5 kg EM	1/#	leicht säuerlich, Heidelbeergeschmack

2891 BESSER BIO NATURJOGHURT



Eigenschaften: cremig gerührt,
keine Molkeabscheidung
Milchbehandlung: pasteurisiert
Verwendung: Müsli, Frühstück



Fettgehalt	Gewicht	VE	Geschmack
3,6 %	5 kg EM	1/#	leicht säuerlich, aromatisch

2992 BESSER BIO FRUCHTJOGHURT ERDBEER



Eigenschaften: dickflüssig-sämig,
keine Molkeabscheidung,
fruchttypische Farbe
Milchbehandlung: pasteurisiert
Verwendung: Müsli, Frühstück



Fettgehalt	Gewicht	VE	Geschmack
3,6 %	5 kg EM	1/#	leicht säuerlich, Erdbeergeschmack

2993 BESSER BIO FRUCHTJOGHURT MARILLE



Eigenschaften: dickflüssig-sämig,
keine Molkeabscheidung,
fruchttypische Farbe
Milchbehandlung: pasteurisiert
Verwendung: Müsli, Frühstück



Fettgehalt	Gewicht	VE	Geschmack
3,6 %	5 kg EM	1/#	leicht säuerlich, Marillengeschmack



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Bewusst Tirol



Heumilch



Saisonartikel



Bio-Artikel
AT-BIO-301

2994 BESSER BIO FRUCHTJOGHURT VANILLE

Eigenschaften: dickflüssig-sämig,
keine Molkeabscheidung,
fruchttypische Farbe

Milchbehandlung: pasteurisiert

Verwendung: Müsli, Frühstück



Fettgehalt	Gewicht	VE	Geschmack
3,6 %	5 kg EM	1/#	leicht säuerlich, Vanillegeschmack

2997 BESSER BIO FRUCHTJOGHURT HEIDELBEER

Eigenschaften: dickflüssig-sämig,
keine Molkeabscheidung,
fruchttypische Farbe

Milchbehandlung: pasteurisiert

Verwendung: Müsli, Frühstück



Fettgehalt	Gewicht	VE	Geschmack
3,6 %	5 kg EM	1/#	leicht säuerlich, Heidelbeergeschmack

72104 ZILLERTALER MARILLENJOGHURT



Eigenschaften: Tiroler Produkt, cremig,
mit Fruchtstückchen

Milchbehandlung: pasteurisiert

Verwendung: Frühstück, für den Hunger zwischendurch



Fettgehalt	Gewicht	VE	Geschmack
3,5 %	180 g Be.	10/#	süß-säuerlich, Marillengeschmack

72105 ZILLERTALER PREISELBEERJOGHURT



Eigenschaften: Tiroler Produkt, cremig,
mit Fruchtstückchen

Milchbehandlung: pasteurisiert

Verwendung: Frühstück, für den Hunger zwischendurch



Fettgehalt	Gewicht	VE	Geschmack
3,5 %	180 g Be.	10/#	süß-säuerlich, Preiselbeergeschmack



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Produkt



Bewusst Tirol



Heumilch



Saisonartikel



Bio-Artikel
AT-BIO-301

81135 LÄNDLE NATURJOGHURT GERÜHRT



Eigenschaften: cremig gerührt, frisch und naturbelassen im Geschmack, für moderne und gesunde Ernährung
Milchbehandlung: pasteurisiert
Verwendung: Frühstück, für den Hunger zwischendurch



Fettgehalt	Gewicht	VE	Geschmack
1%	180 g Be.	10/#	mild säuerlich

81152 LÄNDLE JOGHURT STICHFEST



Eigenschaften: stichfest, frisch und naturbelassen im Geschmack, für moderne und gesunde Ernährung
Milchbehandlung: pasteurisiert
Verwendung: Frühstück, für den Hunger zwischendurch



Fettgehalt	Gewicht	VE	Geschmack
3,6%	180 g Be.	10/#	aromatisch, säuerlich

81153 LÄNDLE JOGHURT STICHFEST



Eigenschaften: stichfest, frisch und naturbelassen im Geschmack, für moderne und gesunde Ernährung
Milchbehandlung: pasteurisiert
Verwendung: Frühstück, für den Hunger zwischendurch



Fettgehalt	Gewicht	VE	Geschmack
3,6%	250 g Be.	10/#	aromatisch, säuerlich



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Bewusst Tirol



Heumilch



Saisonartikel



Bio-Artikel
AT-BIO-301

FRUJO



VB

Eigenschaften: cremig; Abnahme nur in ganzen Einheiten!
 Milchbehandlung: pasteurisiert
 Verwendung: Frühstück, für den Hunger zwischendurch

Fettgehalt	Gewicht	VE	Geschmack
3,2 %	180 g Be.	10 Stk./#	aromatisch, fruchtig
81301	Abnahme:	20 Stk./#	

81301 FRUJO GEMISCHT
 (ERDBEERE/KIRSCHEN/VANILLE/
 KOKOS-SCHOKO/PFIRSICH-HIMBEER)

81303 FRUJO HEIDELBEERE

81304 FRUJO ERDBEERE

81305 FRUJO KIRSCHEN

81306 FRUJO BANANE

81307 FRUJO KAFFEE

81308 FRUJO HASELNUSS

81309 FRUJO VOLLKORNMÜSLI

81310 FRUJO WALDBEEREN

81311 FRUJO HIMBEERE

81312 FRUJO PFIRSICH-HIMBEERE

81313 FRUJO ORANGE-ANANAS

81314 FRUJO KOKOS-SCHOKO

81315 FRUJO VANILLE



8351 LÄNDLE NATURJOGHURT GERÜHRT



Eigenschaften: cremig gerührt, für moderne und gesunde Ernährung, ohne Konservierungsmittel
 Milchbehandlung: pasteurisiert
 Verwendung: Müsli, Frühstück

Fettgehalt	Gewicht	VE	Geschmack
3,6 %	5 LEM	1/#	aromatisch, säuerlich



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Bewusst Tirol



Heumilch



Saisonartikel



Bio-Artikel
 AT-BIO-301

874 SCHAFMILCHJOGHURT NATUR



Eigenschaften: aus Tiroler Schafsheumilch, cremig-glatt
 Milchbehandlung: pasteurisiert
 Verwendung: Müsli, Frühstück, Zwischenmahlzeit



Fettgehalt	Gewicht	VE	Geschmack
4,5 %	3 kg EM	1/#	frisch, arttyp. Geschmack

900 BIO ZIEGENJOGHURT NATUR

Eigenschaften: cremig, sahnig
 Milchbehandlung: pasteurisiert
 Verwendung: Frühstück, Zwischenmahlzeit



Fettgehalt	Gewicht	VE	Geschmack
2,8 %	3 kg EM	1/#	mild, arttypischer Geschmack

9356 PREMIUM PFIRSICH-MARACUJA JOGHURT

Eigenschaften: cremig, ohne chemische Konservierungsstoffe, extra große Fruchtstücke
 Milchbehandlung: pasteurisiert
 Verwendung: Müsli, Frühstück, Buffet



Fettgehalt	Gewicht	VE	Geschmack
3,5 %	5 kg EM	1/#	aromatisch, Fruchtgeschmack

9357 PREMIUM WALDBEER JOGURT

Eigenschaften: cremig, ohne chemische Konservierungsstoffe, extra große Fruchtstücke
 Milchbehandlung: pasteurisiert
 Verwendung: Müsli, Frühstück, Buffet



Fettgehalt	Gewicht	VE	Geschmack
3,5 %	5 kg EM	1/#	aromatisch, Waldbeergeschmack



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Produkt



Bewusst Tirol



Heumilch



Saisonartikel



Bio-Artikel
AT-BIO-301



TOPFEN



TOPFEN

9980 BB PREMIUM SPEISETOPFEN



Eigenschaften: Topfen mit vollem Geschmack, gleichmäßig weich bis zart geschmeidig, streichfähig bis leicht krümelig
 Milchbehandlung: pasteurisiert
 Verwendung: zum Backen und Kochen



F.i.T.	Gewicht	VE	Geschmack
20 %	5 kg EM	1/#	aromatisch, mild-säuerlich

2946 BESSER BIO TOPFEN



Eigenschaften: gleichmäßig weich bis geschmeidig, streichfähig bis leicht krümelig
 Milchbehandlung: pasteurisiert
 Verwendung: Frühstück, Dessert, zum Kochen, Aufstriche



F.i.T.	Gewicht	VE	Geschmack
20 %	5 kg EM	1/#	aromatisch, mild-säuerlich

3345 BESSER BIO TOPFEN



Eigenschaften: gleichmäßig weich bis geschmeidig, streichfähig bis leicht krümelig
 Milchbehandlung: pasteurisiert
 Verwendung: Frühstück, Dessert, zum Kochen, Aufstriche



F.i.T.	Gewicht	VE	Geschmack
20 %	250 g Be.	6/#	aromatisch, mild-säuerlich

82003 LÄNDLE MAGERTOPFEN



Eigenschaften: streichfähig, kalorienarm, leicht verdaulich, Herstellung nach Schulenburgverfahren
 Milchbehandlung: pasteurisiert
 Labart: tierisches Lab
 Verwendung: Frühstück, Dessert, zum Kochen, Aufstriche



F.i.T.	Gewicht	VE	Geschmack
0,2 %	250 g Be.	2 kg/#	leicht säuerlich



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Bewusst Tirol



Heumilch



Saisonartikel



Bio-Artikel
AT-BIO-301

82013 LÄNDLE SPEISETOPFEN



Eigenschaften: streichfähig, kalorienarm, leicht verdaulich, Herstellung nach Schulenburgverfahren
 Milchbehandlung: pasteurisiert
 Labart: tierisches Lab
 Verwendung: Frühstück, Dessert, zum Kochen, Aufstriche



F.i.T.	Gewicht	VE	Geschmack
20 %	250 g Be.	2 kg/#	leicht säuerlich

8980 LÄNDLE SPEISETOPFEN FEIN



Eigenschaften: streichfähig, kalorienarm, leicht verdaulich, Herstellung nach Schulenburgverfahren
 Milchbehandlung: pasteurisiert
 Labart: tierisches Lab
 Verwendung: Frühstück, Dessert, zum Kochen, Aufstriche



F.i.T.	Gewicht	VE	Geschmack
20 %	5 kg EM	1/#	leicht säuerlich

9964 BRÖSELTOPFEN



Eigenschaften: Tiroler Produkt, weiß, krümelige Konsistenz
 Milchbehandlung: pasteurisiert
 Labart: kein Lab
 Verwendung: zum Backen, zB. Zillertaler Krapfen, Kasnudeln, Schlutzkrapfen, Topfnockerl, Topfenstrudel, Topfenknödel etc.



F.i.T.	Gewicht	VE	Geschmack
2 %	ca. 2 kg Btl.	1/#	säuerlich



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Bewusst Tirol



Heumilch



Saisonartikel



Bio-Artikel
AT-BIO-301



SAUERRAHM & CREME FRAICHE



SAUERRAHM & CREME FRAICHE

9445 BB PREMIUM SAUERRAHM



Eigenschaften: cremig, leicht verdaulich
 Milchbehandlung: pasteurisierter Rahm
 Verwendung: Ideal für Saucen und Dressings



Fettgehalt	Gewicht	VE	Geschmack
15 %	5 kg EM	1/#	frisch

2445 SENNELAR SAUERRAHM



Eigenschaften: cremig
 Milchbehandlung: pasteurisierter Rahm
 Verwendung: Aufstriche, Dessert, zum Kochen



Fettgehalt	Gewicht	VE	Geschmack
15 %	5 kg EM	1/#	sauer, vollmundig

2890 BESSER BIO SAUERRAHM



Eigenschaften: keine Molkeabscheidung, stichfest
 Milchbehandlung: pasteurisiert
 Verwendung: zum Kochen, für Saucen



Fettgehalt	Gewicht	VE	Geschmack
15 %	5 kg EM	1/#	rein, aromatisch, nicht zu sauer

7178 CREME FRAICHE



Eigenschaften: cremig
 Milchbehandlung: pasteurisierter Sauerrahm
 Verwendung: Basis für Aufstriche und Saucen



Fettgehalt	Gewicht	VE	Geschmack
32 %	500 g Be.	6/#	mild aromatisch, leicht säuerlich



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Bewusst Tirol



Heumilch



Saisonartikel



Bio-Artikel
 AT-BIO-301

81061 LÄNDLE SAUERRAHM



Eigenschaften: stichfest
Milchbehandlung: pasteurisiert
Verwendung: ideal zum Kochen



Fettgehalt	Gewicht	VE	Geschmack
15 %	250 g Be.	10/#	säuerlich, sahnig, frisch

81070 LÄNDLE CREME FRAICHE



Eigenschaften: cremig, leicht gesalzen
Milchbehandlung: pasteurisiert
Verwendung: für die feine Küche



Fettgehalt	Gewicht	VE	Geschmack
32 %	125 g Be.	10/#	leicht säuerlich, mild salzig



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Bewusst Tirol



Heumilch



Saisonartikel



Bio-Artikel
AT-BIO-301



DRINKS



DRINKS

2621 FRUCHTMOLKE ORANGE-MARACUJA



Eigenschaften: Orange-Maracuja-Geschmack
Abgabe nur in ganzen Einheiten!
 Milchbehandlung: Fruchtmolke, pasteurisiert
 Verwendung: Frühstück, als Getränk zwischendurch



Fettgehalt	Gewicht	VE	Geschmack
0,1%	1 L Pkg.	12/#	Orange-Maracuja-Geschmack

70285 ALEX, DER PIRATENDRINK



Eigenschaften: Schokomilch, frischer Kakaogeruch, vollmundig
Abgabe nur in ganzen Einheiten!
 Milchbehandlung: ultrahocherhitzt, homogenisiert
 Verwendung: Getränk



Fettgehalt	Gewicht	VE	Geschmack
1,5%	250 ml Pkg.	12/#	süßlich, frischer Kakao-Geschmack

70802 FRUCHTMOLKE MANGO



Eigenschaften: Mango-Geschmack
Abgabe nur in ganzen Einheiten!
 Milchbehandlung: Fruchtmolke, pasteurisiert
 Verwendung: Frühstück, als Getränk zwischendurch



Fettgehalt	Gewicht	VE	Geschmack
0,1%	500 ml Pkg.	12/#	Mango-Geschmack

70812 FRUCHTMOLKE MARACUJA



Eigenschaften: Maracuja-Geschmack
Abgabe nur in ganzen Einheiten!
 Milchbehandlung: Fruchtmolke, pasteurisiert
 Verwendung: Frühstück, als Getränk zwischendurch



Fettgehalt	Gewicht	VE	Geschmack
0,1%	500 ml Pkg.	12/#	Maracuja-Geschmack



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Bewusst Tirol



Heumilch



Saisonartikel



Bio-Artikel
 AT-BIO-301

81611 TRINKJOGHURT ERDBEER

Eigenschaften: trinkfertig
Abgabe nur in ganzen Einheiten!

Milchbehandlung: pasteurisiert

Verwendung: fruchtiger Trinkgenuss für zwischendurch



Fettgehalt	Gewicht	VE	Geschmack
1%	500 g Pkg.	8/#	Erdbeer-Geschmack

81612 TRINKJOGHURT PFIRSICH-MARACUJA

Eigenschaften: trinkfertig
Abgabe nur in ganzen Einheiten!

Milchbehandlung: pasteurisiert

Verwendung: fruchtiger Trinkgenuss für zwischendurch



Fettgehalt	Gewicht	VE	Geschmack
1%	500 g Pkg.	8/#	Pfirsich-Maracuja-Geschmack

81614 TRINKJOGHURT BANANE

Eigenschaften: trinkfertig
Abgabe nur in ganzen Einheiten!

Milchbehandlung: pasteurisiert

Verwendung: fruchtiger Trinkgenuss für zwischendurch



Fettgehalt	Gewicht	VE	Geschmack
1%	500 g Pkg.	8/#	Bananen-Geschmack



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Bewusst Tirol



Heumilch



Saisonartikel



Bio-Artikel
AT-BIO-301



BUTTER



BUTTER

3115 BB SAHNE-BUTTER (SÜSSRAHM)



Eigenschaften: Süßrahmbutter, streichfähig
 Milchbehandlung: pasteurisierter Rahm
 Verwendung: Frühstück, Jause, zum Kochen und Backen



Fettgehalt	Gewicht	VE	Geschmack
82 %	250 g Bl.	2,50 kg/#	leicht süßlich, feiner Obersgeschmack

105 TIROLER BERGBUTTER GESALZEN



Eigenschaften: buttrig, cremig, aus Heumilch
 Milchbehandlung: pasteurisierter Rahm
 Verwendung: Buffet, Jause, als Brotaufstrich



Fettgehalt	Gewicht	VE	Geschmack
82 %	250 g Bl.	1/#	buttrig, salzig

110 EDELWEISSBUTTER



Eigenschaften: fassgeschlagene Butter mit Edelweiß-Motiv, gut streichbar, Tiroler Naturprodukt, von Hand gemodelt



Milchbehandlung: pasteurisierter Sauerrahm
 Verwendung: Frühstück, Jause, Buffet



Fettgehalt	Gewicht	VE	Geschmack
82 %	e 500 g Bl.	1/#	leicht säuerlich, mild-aromatisch

1885 MODLBUTTER „QUALITÄT TIROL“



Eigenschaften: geschlossen, gut streichbar, Tiroler Naturprodukt



Milchbehandlung: pasteurisierter Sauerrahm
 Verwendung: Frühstück, Jause, Buffet



Fettgehalt	Gewicht	VE	Geschmack
82 %	200 g Stk.	8/#	leicht säuerlich, mild-aromatisch



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Bewusst Tirol



Heumilch



Saisonartikel



Bio-Artikel
 AT-BIO-301

2167 BIO SAUERRAHMBUTTER



Eigenschaften: Tiroler Produkt, gut streichbar, händisch geformt
 Milchbehandlung: Rohmilchrahm
 Verwendung: kochen, backen, als Brotaufstrich



Fettgehalt	Gewicht	VE	Geschmack
82 %	250 g Bl.	1/#	mild, säuerlich-aromatisch

2168 BIO SAUERRAHMBUTTER



Eigenschaften: Tiroler Produkt, gut streichbar, händisch geformt
 Milchbehandlung: Rohmilchrahm
 Verwendung: kochen, backen, als Brotaufstrich



Fettgehalt	Gewicht	VE	Geschmack
82 %	1 kg Bl.	1/#	mild, säuerlich-aromatisch

2169 BIO BUTTERSCHMALZ



Eigenschaften: Tiroler Produkt, naturbelassenes Butterfett
 Milchbehandlung: dauerhocherhitzt
 Verwendung: backen, kochen, frittieren, braten



Fettgehalt	Gewicht	VE	Geschmack
99 %	5 kg EM	1/#	cremig

3111 TIROLER SENNEREIBUTTER



Eigenschaften: geschlossen, gut streichbar, wird im Zillertal nach alter Tradition im Fass geschlagen, vereinzelt auftretende Wassertropfchen sind ein Hinweis auf besondere Frische und natürliche Herstellung
 Milchbehandlung: pasteurisierter Sauerrahm
 Verwendung: Frühstück, Jause, Buffet



Fettgehalt	Gewicht	VE	Geschmack
82 %	5 kg Bl.	1/#	leicht säuerlich, mild-aromatisch



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Bewusst Tirol



Heumilch



Saisonartikel



Bio-Artikel
AT-BIO-301

3112 ÖSTERREICHISCHE TEEBUTTER



Eigenschaften: Süßrahmbutter, streichfähig
 Milchbehandlung: pasteurisierter Rahm
 Verwendung: praktisch für das Kochen und Backen in großen Mengen

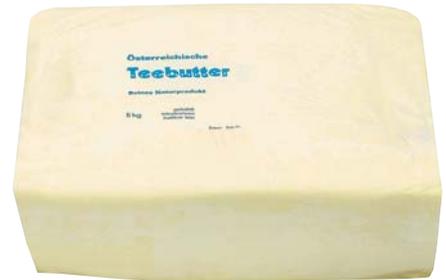


Fettgehalt	Gewicht	VE	Geschmack
82 %	5 kg Bl.	1/#	leicht süßlich, feiner Obersgeschmack

3113 SALZBURGMILCH BUTTERBLOCK



Eigenschaften: geschlossen, gut streichbar
 Milchbehandlung: pasteurisierter Rahm
 Verwendung: Frühstück, Buffet, zum Kochen und Backen



Fettgehalt	Gewicht	VE	Geschmack
82 %	5 kg Bl.	1/#	feiner Obersgeschmack

3114 TIROLER SENNEREIBUTTER



Eigenschaften: geschlossen, streichfähig, wird im Zillertal nach alter Tradition im Fass geschlagen, vereinzelt auftretende Wassertropfchen sind ein Hinweis auf besondere Frische und natürliche Herstellung
 Milchbehandlung: pasteurisierter Sauerrahm
 Verwendung: Frühstück, Buffet



Fettgehalt	Gewicht	VE	Geschmack
82 %	1 kg Bl.	1/#	leicht säuerlich, mild-aromatisch

4163 BESSER BIO SÜSSRAHMBUTTER



Eigenschaften: geschlossen, gut streichbar
 Milchbehandlung: pasteurisierter Rahm
 Verwendung: kochen, backen, als Brotaufstrich



Fettgehalt	Gewicht	VE	Geschmack
82 %	250 g Bl.	2,50 kg/#	feiner Obersgeschmack



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Produkt



Bewusst Tirol



Heumilch



Saisonartikel



Bio-Artikel
 AT-BIO-301

71031 LÄNDLE SÜSSRAHMBUTTER

Eigenschaften: schnittfest, aromatisch
Milchbehandlung: pasteurisierter Rahm
Verwendung: Frühstück, Jause, zum Kochen
und Backen



Fettgehalt	Gewicht	VE	Geschmack
82 %	e 125 g Bl.	2,50 kg/#	leicht süßlich, feiner Obersgeschmack

71069 TIROLER ALPENBUTTER



Eigenschaften: schnittfest, aromatisch
Milchbehandlung: pasteurisierter Rahm
Verwendung: Frühstück, Jause



Fettgehalt	Gewicht	VE	Geschmack
82 %	100 Portionen à 20 g	2 kg/#	buttrig

71083 TIROLER ALPENBUTTER



Eigenschaften: schnittfest, aromatisch
Milchbehandlung: pasteurisierter Rahm
Verwendung: Frühstück, Jause, Buffet



Fettgehalt	Gewicht	VE	Geschmack
82 %	200 Portionen à 10 g	2 kg/#	buttrig

71157 SRD BUTTERSCHMALZ

Eigenschaften: Butterfett
Verwendung: backen, kochen, frittieren, braten



Fettgehalt	Gewicht	VE	Geschmack
99 %	2,50 kg EM 1/#		typischer Buttergeschmack



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Bewusst Tirol



Heumilch



Saisonartikel



Bio-Artikel
AT-BIO-301

74179 BECEL DIÄTMARGARINE

Eigenschaften: Herstellung aus Sonnenblumen- und
Leinöl, für Veganer geeignet

Verwendung: Buffet, Frühstück



Fettgehalt	Gewicht	VE	Geschmack
60 %	200 Stk. à 10 g	2 kg/#	cremig



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Bewusst Tirol



Heumilch



Saisonartikel



Bio-Artikel
AT-BIO-301





GELBE PALETTE





FRISCHKÄSE



FRISCHKÄSE

7600 BB LIEBESKAS



Eigenschaften: cremig-fein, mit Ingwer und Aprikosen verfeinert, von Hand gekäst
 Milchbehandlung: pasteurisiert
 Labart: tierisches Lab
 Verwendung: Frühstück, Buffet, Käseteller



F.i.T.	Gewicht	Abtropfgew.	VE	Reifezeit	Geschmack
50 %	e 175 g Stk.	-	1/#	k. A.	säuerlich/außen fruchtig-süß

7780 BB BLÜTENZAUBER



Eigenschaften: cremig-feine Ziegenfrischkäserolle, mit Honig und Almbüthen veredelt, von Hand gekäst
 Milchbehandlung: pasteurisiert
 Labart: Mikrolab
 Verwendung: Frühstück, Buffet, Käseteller



F.i.T.	Gewicht	Abtropfgew.	VE	Reifezeit	Geschmack
45 %	e 100 g Ro.	-	1/#	k. A.	säuerlich/außen fruchtig-süß

7781 BB ZIEGENCRANBERRY



Eigenschaften: cremig-feine Ziegenfrischkäserolle, mit Cranberries veredelt, von Hand gekäst
 Milchbehandlung: pasteurisiert
 Labart: Mikrolab
 Verwendung: Frühstück, Buffet, Käseteller



F.i.T.	Gewicht	Abtropfgew.	VE	Reifezeit	Geschmack
45 %	e 140 g Ro.	-	1/#	k. A.	säuerlich/außen fruchtig

7783 BB TRÜFFELROLLE



Eigenschaften: cremig-feine Ziegenfrischkäserolle mit feinem Trüffel veredelt, von Hand gekäst
 Milchbehandlung: pasteurisiert
 Labart: Mikrolab
 Verwendung: Frühstück, Buffet, Käseteller



F.i.T.	Gewicht	Abtropfgew.	VE	Reifezeit	Geschmack
45 %	e 105 g Ro.	-	1/#	k. A.	innen säuerlich - pikant



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Bewusst Tirol



Heumilch



Saisonartikel



Bio-Artikel
AT-BIO-301

7784 BB SCHARFE ZIEGE MIT TOMATENFLOCKEN



Eigenschaften: cremig-feine Ziegenfrischkäserolle mit Tomatenflocken und Chili verfeinert, von Hand gekäst
Milchbehandlung: pasteurisiert
Labart: Mikrolab
Verwendung: Frühstück, Buffet, Käseteller



F.i.T.	Gewicht	Abtropfgew.	VE	Reifezeit	Geschmack
45 %	e 100 g Ro.	-	1/#	k. A.	säuerlich/fruchtig-scharf

7900 BB BIO DIE ERFRISCHENDE ZIEGE MIT SCHNITTLAUCH



Eigenschaften: Ziegenfrischkäserolle aus 100% reiner BIO Ziegenmilch, mit Schnittlauch ummantelt
Milchbehandlung: pasteurisiert
Verwendung: Frühstück, Buffet, Käseteller



F.i.T.	Gewicht	Abtropfgew.	VE	Reifezeit	Geschmack
45 %	e 100 g Ro.	-	6/#	k. A.	mild, fein säuerlich - frisch

7901 BB BIO DIE HERZHAFTEN ZIEGE MIT KÜRBISKERNEN



Eigenschaften: Ziegenfrischkäserolle aus 100% reiner BIO Ziegenmilch, mit Kürbiskernen ummantelt
Milchbehandlung: pasteurisiert
Verwendung: Frühstück, Buffet, Käseteller



F.i.T.	Gewicht	Abtropfgew.	VE	Reifezeit	Geschmack
45 %	e 100 g Ro.	-	6/#	k. A.	mild, fein säuerlich - nussig

7902 BB BIO DIE FRUCHTIGE ZIEGE MIT ROSA PFEFFER



Eigenschaften: Ziegenfrischkäserolle aus 100% reiner BIO Ziegenmilch, mit rosa Pfeffer ummantelt
Milchbehandlung: pasteurisiert
Verwendung: Frühstück, Buffet, Käseteller



F.i.T.	Gewicht	Abtropfgew.	VE	Reifezeit	Geschmack
45 %	e 100 g Ro.	-	6/#	k. A.	fein säuerlich/fruchtig-scharf



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Bewusst Tirol



Heumilch



Saisonartikel



Bio-Artikel
AT-BIO-301

7903 BB BIO DIE SCHARFE ZIEGE MIT CHILI

Eigenschaften: Ziegenfrischkäserolle aus 100% reiner BIO Ziegenmilch, mit Chili ummantelt

Milchbehandlung: pasteurisiert

Verwendung: Frühstück, Buffet, Käseteller



F.i.T.	Gewicht	Abtropfgew.	VE	Reifezeit	Geschmack
45 %	e 100 g Ro.	-	6/#	k. A.	fein säuerlich - leicht scharf

7904 BB BIO DIE BLUMIGE ZIEGE MIT ALMBLUMEN

Eigenschaften: Ziegenfrischkäserolle aus 100% reiner BIO Ziegenmilch, mit Almb Blumen ummantelt

Milchbehandlung: pasteurisiert

Verwendung: Frühstück, Buffet, Käseteller



F.i.T.	Gewicht	Abtropfgew.	VE	Reifezeit	Geschmack
45 %	e 100 g Ro.	-	6/#	k. A.	mild, fein säuerlich - blumig

7905 BB BIO DIE AROMATISCHE ZIEGE MIT MEDITERRANEN KRÄUTERN

Eigenschaften: Ziegenfrischkäserolle aus 100% reiner BIO Ziegenmilch, mit mediterranen Kräutern ummantelt

Milchbehandlung: pasteurisiert

Verwendung: Frühstück, Buffet, Käseteller



F.i.T.	Gewicht	Abtropfgew.	VE	Reifezeit	Geschmack
45 %	e 100 g Ro.	-	6/#	k. A.	fein säuerlich - aromatisch

7911 BB BIO ZIEGENKÄSEBÄLLCHEN IN ÖL MIT KRÄUTERN

Eigenschaften: Ziegenkäseballchen, eingelegt in Öl, mit Kräutern verfeinert

Milchbehandlung: pasteurisiert

Verwendung: Buffet, für Salate, für Vorspeisen und warme Speisen



F.i.T.	Gewicht	Abtropfgew.	VE	Reifezeit	Geschmack
67 %	e 580 g EM	400 g	6/#	k. A.	mild-fein, Kräuteraroma



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Bewusst Tirol



Heumilch



Saisonartikel



Bio-Artikel
AT-BIO-301

7912 BB BIO ZIEGENKÄSEBÄLLCHEN IN ÖL MIT KÜRBISKERNEN

Eigenschaften: Ziegenkäseballchen, eingelegt in Öl, mit Kürbiskernen verfeinert
 Milchbehandlung: pasteurisiert
 Verwendung: Buffet, für Salate, für Vorspeisen und warme Speisen



F.i.T.	Gewicht	Abtropfgew.	VE	Reifezeit	Geschmack
67 %	e 580 g EM	400 g	6/#	k. A.	mild-fein, Kürbiskernaroma

7913 BB BIO ZIEGENKÄSEBÄLLCHEN IN ÖL MIT CHILI

Eigenschaften: Ziegenkäseballchen, eingelegt in Öl, mit Chili verfeinert
 Milchbehandlung: pasteurisiert
 Verwendung: Buffet, für Salate, für Vorspeisen und warme Speisen



F.i.T.	Gewicht	Abtropfgew.	VE	Reifezeit	Geschmack
67 %	e 580 g EM	400 g	6/#	k. A.	leichte Schärfe, Chiliaroma

882 BB SCHAFFRISCHKÄSE NATUR



Eigenschaften: aus Tiroler Schafsheumilch, cremig-weich, geschmeidig
 Milchbehandlung: thermisiert
 Labart: tierisches Lab
 Verwendung: Frühstück, Salate, Aufstriche



F.i.T.	Gewicht	Abtropfgew.	VE	Reifezeit	Geschmack
45 %	e 1 kg EM	-	1/#	k. A.	leicht säuerlich, aromatisch

2966 BESSER BIO FRISCHKÄSE NATUR

Eigenschaften: homogen, streichfähig
 Milchbehandlung: wärmebehandelt
 Verwendung: Frühstück, Buffet



F.i.T.	Gewicht	Abtropfgew.	VE	Reifezeit	Geschmack
70 %	e 2 kg EM	-	1/#	k. A.	aromatisch, mild-säuerlich



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Bewusst Tirol



Heumilch



Saisonartikel



Bio-Artikel
AT-BIO-301

6839 SMP FRISCHKÄSE KRÄUTER



Eigenschaften: homogen, streichfähig,
mit Kräutern verfeinert
Milchbehandlung: wärmebehandelt
Verwendung: Frühstück, Buffet



F.i.T.	Gewicht	Abtropfgew.	VE	Reifezeit	Geschmack
70 %	e 1 kg EM	-	3/#	k. A.	aromatisch, mild-säuerlich

70581 GALBANI BÜFFELMOZZARELLA



Eigenschaften: leicht elastisch, fasrig, leicht schmelzend,
in Salzlake verpackt
Rinde: dünne, weiße Rinde
Milchbehandlung: pasteurisierte Büffelmilch
Verwendung: für Salate, zum Kochen und Überbacken



F.i.T.	Gewicht	Abtropfgew.	VE	Reifezeit	Geschmack
52 %	e 235 g Btl.	125 g	8/#	k. A.	leicht säuerlich bis süß

71070 GALBANI MASCARPONE



Eigenschaften: cremig-weich
Milchbehandlung: pasteurisiert
Verwendung: für kalte und warme Speisen, Saucen,
Desserts



F.i.T.	Gewicht	Abtropfgew.	VE	Reifezeit	Geschmack
80 %	e 500 g Be.	-	8/#	k. A.	frisch, fein, sahnig-mild

71252 BLD BALKANKÄSE GEWÜRFELT



Eigenschaften: geschmeidig, schnittfähig,
Kuhmilchkäse in Salzlake
Milchbehandlung: pasteurisiert
Labart: Mikrolab
Verwendung: Buffet, Frühstück



F.i.T.	Gewicht	Abtropfgew.	VE	Reifezeit	Geschmack
45 %	e 3 kg EM	1,8 kg	1/#	k. A.	mild, fein säuerlich, würzig



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Bewusst Tirol



Heumilch



Saisonartikel



Bio-Artikel
AT-BIO-301

71290 MEVGAL - ORIGINAL GRIECH. FETA

Eigenschaften: weich, mit Löchern,
traditionelle Herstellung

Milchbehandlung: pasteurisierte Schaf- und Ziegenmilch

Labart: Mikrolab

Verwendung: Salate, zum Kochen



F.i.T.	Gewicht	Abtropfgew.	VE	Reifezeit	Geschmack
45 %	e 200 g Pkg.	-	12/#	k. A.	salzig und leicht säuerlich

71291 MEVGAL - ORIGINAL GRIECH. FETA

Eigenschaften: weich, mit Löchern,
traditionelle Herstellung

Milchbehandlung: pasteurisierte Schaf- und Ziegenmilch

Labart: Mikrolab

Verwendung: Salate, zum Kochen



F.i.T.	Gewicht	Abtropfgew.	VE	Reifezeit	Geschmack
45 %	e 1 kg Pkg.	-	6/#	k. A.	salzig und leicht säuerlich

71634 BLD LAND-FRISCHKÄSE

Eigenschaften: streichfähig, glatt,
im praktischen Becher

Milchbehandlung: pasteurisiert

Labart: Mikrolab

Verwendung: Jause, Aufstriche



F.i.T.	Gewicht	Abtropfgew.	VE	Reifezeit	Geschmack
70 %	e 1,50 kg Be.	-	2/#	k. A.	leicht säuerlich, frisch

7236 ZIEGENRÖLLCHEN WILDKRÄUTER

Eigenschaften: 5 x 100 g Röllchen,
fein-cremige Frischkäserolle,
mit Wildkräutern verfeinert

Milchbehandlung: pasteurisiert

Labart: Mikrolab

Verwendung: Frühstück, Buffet, Jause



F.i.T.	Gewicht	Abtropfgew.	VE	Reifezeit	Geschmack
45 %	e 500 g	5 Ro. à 100 g	4/#	k. A.	mild, Ziegen-Kräuteraroma



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Bewusst Tirol



Heumilch



Saisonartikel



Bio-Artikel
AT-BIO-301

73221 SABELLI BURRATA



Eigenschaften: Hülle aus Brühkäse, schnittfest außen, innen cremig, befüllt mit Sahnecreme und Mozzarellastückchen, bauchige Form

Milchbehandlung: pasteurisiert

Labart: tierisches Lab

Verwendung: Käseteller, als Zwischenmahlzeit, diverse Vorspeisen, zum Kochen



F.i.T.	Gewicht	Abtropfgew.	VE	Reifezeit	Geschmack
48 %	e 270 g Be.	125 g	8/#	k. A.	süßer Milchgeschmack

73540 SRD ROLLINO KRÄUTER



Eigenschaften: Rouladenform, schnittfähiger, glatt-cremiger Frischkäse, mit Kräutern bestreut

Milchbehandlung: pasteurisiert

Verwendung: Brotaufstrich, Buffet, Frühstück, Zwischenmahlzeit



F.i.T.	Gewicht	Abtropfgew.	VE	Reifezeit	Geschmack
65 %	e 750 g Ro.	-	1/#	k. A.	rein, mild salzig, arttypisch

73558 LANDFRISCHKÄSE NATUR LEICHT



Eigenschaften: rahmig-körnige Struktur, weich-zart, geschmeidiges Korn

Milchbehandlung: pasteurisiert

Labart: Mikrolab

Verwendung: für leichte Gerichte und Süßspeisen, optimal für Großverbraucher



F.i.T.	Gewicht	Abtropfgew.	VE	Reifezeit	Geschmack
10 %	e 5 kg EM	-	1/#	k. A.	mild, salzig

73570 LANDFRISCHKÄSE NATUR



Eigenschaften: rahmig-körnige Struktur, weich-zart, geschmeidiges Korn

Milchbehandlung: pasteurisiert

Labart: Mikrolab

Verwendung: für leichte Gerichte und Süßspeisen



F.i.T.	Gewicht	Abtropfgew.	VE	Reifezeit	Geschmack
10 %	e 200 g Be.	-	6/#	k. A.	mild, salzig



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Bewusst Tirol



Heumilch



Saisonartikel



Bio-Artikel
AT-BIO-301

74789 BLD MOZZARELLA GOURMINI



Eigenschaften: kugelförmig, glatt
5 g Bällchen im 2 kg Eimer
Milchbehandlung: pasteurisiert
Labart: Mikrolab
Verwendung: Buffet, Vorspeise, Fingerfood



F.i.T.	Gewicht	Abtropfgew.	VE	Reifezeit	Geschmack
45 %	e 2 kg EM	1 kg	1/#	k. A.	frisch, mild, zart, milchartig

75200 GALBANI RICOTTA



Eigenschaften: weicher, jedoch schnittfester Frischkäse
Milchbehandlung: pasteurisiert
Verwendung: für italienische Gerichte und Süßspeisen



F.i.T.	Gewicht	Abtropfgew.	VE	Reifezeit	Geschmack
40 %	e 1,50 kg EM	-	4/#	k. A.	süß bis leicht säuerlich

75533 SRD ROLLINO KRÄUTER MINI



Eigenschaften: Rouladenform, schnittfähiger,
glatt-cremiger Frischkäse, mit Kräutern
bestreut
Milchbehandlung: pasteurisiert
Verwendung: Brotaufstrich, Buffet, Frühstück,
Zwischenmahlzeit



F.i.T.	Gewicht	Abtropfgew.	VE	Reifezeit	Geschmack
65 %	e 125 g Ro.	-	6/#	k. A.	rein, mild salzig, artypisch

76601 BLD MOZZARELLA STANGE



Eigenschaften: schnittfest, ohne Lochung
Milchbehandlung: pasteurisiert
Labart: Mikrolab
Verwendung: der Alleskönner



F.i.T.	Gewicht	Abtropfgew.	VE	Reifezeit	Geschmack
45 %	e 1 kg Stg.	-	8/#	k. A.	frisch, angenehm, mild



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Bewusst Tirol



Heumilch



Saisonartikel



Bio-Artikel
AT-BIO-301

76618 BLD MOZZARELLA KUGEL



Eigenschaften: schnittfest, ohne Lochung
 Milchbehandlung: pasteurisiert
 Labart: Mikrolab
 Verwendung: der Alleskönner



F.i.T.	Gewicht	Abtropfgew.	VE	Reifezeit	Geschmack
45 %	e 220 g Btl.	125 g	10/#	k. A.	frisch, angenehm, mild

848 SCHAFFRISCHKÄSE EINGELEG



Eigenschaften: aus Tiroler Schafsheumilch, cremig-weich, geschmeidig, glatt, mit leichter Bruchlochung, mit Kräutern verfeinert
 Milchbehandlung: thermisiert
 Labart: tierisches Lab
 Verwendung: Frühstück, Buffet, Salate



F.i.T.	Gewicht	Abtropfgew.	VE	Reifezeit	Geschmack
45 %	e 1500g Be.	750 g	1/#	k. A.	leicht säuerlich - arttypisch

867 SCHAFFRISCHKÄSE EINGELEG



Eigenschaften: aus Tiroler Schafsheumilch, cremig-weich, geschmeidig, glatt, mit leichter Bruchlochung, mit Kräutern verfeinert
 Milchbehandlung: thermisiert
 Labart: tierisches Lab
 Verwendung: Frühstück, Buffet, Salate



F.i.T.	Gewicht	Abtropfgew.	VE	Reifezeit	Geschmack
45 %	e 300 g Gl.	150 g	1/#	k. A.	leicht säuerlich - arttypisch

875 SCHAFFRISCHKÄSE NATUR IN SALZLAKE



Eigenschaften: samtig-weicher Frischkäse aus reiner Tiroler Schafsheumilch, von Hand gekäst, für Kuhmilch-Allergiker geeignet
 Milchbehandlung: thermisiert
 Labart: tierisches Lab
 Verwendung: Frühstück, Buffet, Salate



F.i.T.	Gewicht	Abtropfgew.	VE	Reifezeit	Geschmack
45 %	ca. 1 kg Bl. vak.	-	1/#	k. A.	vollmundig, leicht säuerlich



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Bewusst Tirol



Heumilch



Saisonartikel



Bio-Artikel
 AT-BIO-301

876 SCHAFFRISCHKÄSE MIT KRÄUTERN IN SALZLAKE



Eigenschaften: samtig-weicher Frischkäse aus reiner Tiroler Schafsheumilch, von Hand gekäst, für Kuhmilch-Allergiker geeignet, mit Kräutern veredelt

Milchbehandlung: thermisiert

Labart: tierisches Lab

Verwendung: Frühstück, Buffet, Salate



F.i.T.	Gewicht	Abtropfgew.	VE	Reifezeit	Geschmack
45 %	ca. 1 kg Bl. vak.	-	1/#	k. A.	vollmundig, Kräuteraroma

898 BIO ZIEGENFRISCHKÄSE NATUR

Eigenschaften: händisch geschnittener Frischkäseblock

Milchbehandlung: pasteurisiert

Verwendung: Aufstriche, Dessert



F.i.T.	Gewicht	Abtropfgew.	VE	Reifezeit	Geschmack
45 %	e 1 kg vak.	-	1/#	k. A.	mild, fein säuerlich, arttypisch

899 BIO ZIEGENFRISCHKÄSE GEWÜRZT

Eigenschaften: händisch geschnittener Frischkäseblock mit Kräutern verfeinert

Milchbehandlung: pasteurisiert

Verwendung: Aufstriche, Dessert



F.i.T.	Gewicht	Abtropfgew.	VE	Reifezeit	Geschmack
45 %	e 1 kg vak.	-	1/#	k. A.	mild, feines Kräuteraroma

9916 KÄSEMACHER KÄSE-PEPPERSWEET

Eigenschaften: Kirschaprika mit Frischkäse gefüllt, eingelegt in Rapsöl

Milchbehandlung: pasteurisiert

Labart: Mikrolab

Verwendung: Frühstück, Buffet, Zwischenmahlzeit



F.i.T.	Gewicht	Abtropfgew.	VE	Reifezeit	Geschmack
45 %	e 1300 g EM	800 g	1/#	k. A.	pikant



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Bewusst Tirol



Heumilch



Saisonartikel



Bio-Artikel
AT-BIO-301



WEICKÄSE



WEICHKÄSE

7782 BB TRÜFFELGOLD



Eigenschaften: weicher Kuhmilchkäse mit Trüffelhonig und -stücken verfeinert, von Hand gekäst
 Rinde: gewaschen
 Milchbehandlung: pasteurisiert
 Labart: Mikrolab
 Verwendung: Frühstück, Buffet, Käseteller



F.i.T.	Gewicht	Abtropfgew.	VE	Reifezeit	Geschmack
50 %	e 210 g Stk.	-	1/#	2 Wochen	säuerlich/feines Trüffelaroma

845 BB BIO TIROLER ZIEGENCAMEMBERT NATUR



Eigenschaften: Tiroler Produkt, aus Heumilch, weich-cremig
 Rinde: weißer Schimmelrasen
 Milchbehandlung: thermisiert
 Labart: tierisches Lab
 Verwendung: Käseplatte, Frühstück, Buffet, Jause



F.i.T.	Gewicht	VE	Reifezeit	Geschmack
45 %	e 100 g Lb.	10/#	14 Tage	mild, typischer Ziegencharakter

846 BB BIO TIROLER ZIEGENCAMEMBERT MIT HOLZKOHLE



Eigenschaften: Tiroler Produkt, aus Heumilch, weich-cremig
 Rinde: weißer Schimmelrasen mit Holzkohle veredelt
 Milchbehandlung: thermisiert
 Labart: tierisches Lab
 Verwendung: Käseplatte, Frühstück, Buffet, Jause



F.i.T.	Gewicht	VE	Reifezeit	Geschmack
45 %	e 100 g Lb.	10/#	14 Tage	mild, typischer Ziegencharakter

847 BB BIO TIROLER ZIEGENCAMEMBERT MIT MEDITERRANEN KRÄUTERN



Eigenschaften: Tiroler Produkt, aus Heumilch, weich, cremig
 Rinde: weißer Schimmelrasen mit mediterranen Kräutern veredelt
 Milchbehandlung: thermisiert
 Labart: tierisches Lab
 Verwendung: Käseplatte, Frühstück, Buffet, Jause



F.i.T.	Gewicht	VE	Reifezeit	Geschmack
45 %	e 100 g Lb.	10/#	14 Tage	mild, typ. Ziegencharakter, Kräuteraroma



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Bewusst Tirol



Heumilch



Saisonartikel



Bio-Artikel
AT-BIO-301

851 BB TIROLER ZIEGENCAMEMBERT



Eigenschaften: Tiroler Produkt aus Ziegenheumilch, weichschnittig, vereinzelt Bruchlöcher
 Rinde: cremefarbener, geschlossener Edelschimmelrasen
 Milchbehandlung: pasteurisiert
 Labart: tierisches Lab
 Verwendung: Käseplatte, Frühstück, Buffet, Jause



F.i.T.	Gewicht	VE	Reifezeit	Geschmack
45 %	ca. 200 g Lb.	8/#	8-14 Tage	mild, säuerlich, leicht pikant

9621 BB CAMEMBERT PISTAZIE-WALNUSS

Eigenschaften: weich-cremig, mit Walnüssen und Pistazien verfeinert
 Rinde: bedeckt mit weißem Edelschimmel
 Milchbehandlung: pasteurisiert
 Labart: Mikrolab
 Verwendung: Käseplatte, Frühstück, Buffet, Jause



F.i.T.	Gewicht	VE	Reifezeit	Geschmack
45 %	e 125 g Lb.	6/#	10 Tage	mild, feines Pilzaroma, nussig

9628 BB CAMEMBERT NATUR

Eigenschaften: weich-cremig, handgekäst
 Rinde: bedeckt mit weißem Edelschimmel
 Milchbehandlung: pasteurisiert
 Labart: Mikrolab
 Verwendung: Käseplatte, Frühstück, Buffet, Jause



F.i.T.	Gewicht	VE	Reifezeit	Geschmack
45 %	e 125 g Lb.	6/#	10 Tage	mild, feines Pilzaroma

9629 BB HOTEL-KASL CAMEMBERT PISTAZIE-WALNUSS

Eigenschaften: weich-cremig, mit Walnüssen und Pistazien verfeinert
 Rinde: bedeckt mit weißem Edelschimmel
 Milchbehandlung: pasteurisiert
 Labart: Mikrolab
 Verwendung: als Gastgeschenk, Buffet
 Information: mit eigenem, kundenspezifischem Etikett versehen



F.i.T.	Gewicht	VE	Reifezeit	Geschmack
45 %	e 125 g Lb.	6/#	10 Tage	mild, feines Pilzaroma, nussig



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Bewusst Tirol



Heumilch



Saisonartikel



Bio-Artikel
AT-BIO-301

9631 BB CAMEMBERT MIT WEISSWEIN



Eigenschaften: weich-cremig, würzig, leichtes Weinaroma
Rinde: bedeckt mit weißem Edelschimmel, reif erhält er eine rötliche Färbung
Milchbehandlung: pasteurisiert
Labart: Mikrolab
Verwendung: Käseplatte, Frühstück, Buffet, Jause

F.i.T.	Gewicht	VE	Reifezeit	Geschmack
45 %	e 125 g Lb.	6/#	10 Tage	würzig, feines Pilz- und Weinaroma



9632 BB CAMEMBERT MIT ROTWEIN



Eigenschaften: weich-cremig, würzig, leichtes Weinaroma
Rinde: bedeckt mit weißem Edelschimmel, reif erhält er eine bläuliche Färbung
Milchbehandlung: pasteurisiert
Labart: Mikrolab
Verwendung: Käseplatte, Frühstück, Buffet, Jause

F.i.T.	Gewicht	VE	Reifezeit	Geschmack
45 %	e 125 g Lb.	6/#	10 Tage	würzig, feines Pilz- und Weinaroma



9634 BB KÜRBISBRIE



Eigenschaften: weich-cremig, mit Kürbiskernen verfeinert
Rinde: bedeckt mit weißem Edelschimmel
Milchbehandlung: pasteurisiert
Labart: Mikrolab
Verwendung: Käseplatte, Frühstück, Buffet, Jause

F.i.T.	Gewicht	VE	Reifezeit	Geschmack
50 %	ca. 1,1 kg Lb.	2/#	14-21 Tage	mild, feines Kürbiskernaroma



9635 BB WALNUSSBRIE



Eigenschaften: weich-cremig, mit Walnüssen verfeinert
Rinde: bedeckt mit weißem Edelschimmel
Milchbehandlung: pasteurisiert
Labart: Mikrolab
Verwendung: Käseplatte, Frühstück, Buffet, Jause

F.i.T.	Gewicht	VE	Reifezeit	Geschmack
50 %	ca. 1,1 kg Lb.	2/#	14-21 Tage	mild, feines Walnussaroma



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Produkt



Bewusst Tirol



Heumilch



Saisonartikel



Bio-Artikel
AT-BIO-301

9637 BB ALPENKAISER



Eigenschaften: weich, cremig
 Rinde: bedeckt mit weißem Edelschimmel, mit Rotkultur behandelt, reif erhält er eine rötliche Färbung
 Milchbehandlung: pasteurisiert
 Labart: Mikrolab
 Verwendung: Käseplatte, Frühstück, Buffet, Jause



F.i.T.	Gewicht	VE	Reifezeit	Geschmack
50 %	ca. 330 g Lb.	4/#	10 Tage	würzig, feines Pilzaroma

9644 BB ALPENKAISER



Eigenschaften: weich, cremig
 Rinde: bedeckt mit weißem Edelschimmel, mit Rotkultur behandelt, reif erhält er eine rötliche Färbung
 Milchbehandlung: pasteurisiert
 Labart: Mikrolab
 Verwendung: Käseplatte, Frühstück, Buffet, Jause



F.i.T.	Gewicht	VE	Reifezeit	Geschmack
50 %	ca. 1,1 kg Lb.	2/#	10 Tage	würzig, feines Pilzaroma

111 ROTHOLZER SCHAFCAMEMBERT



Eigenschaften: Tiroler Produkt aus Schafsheumilch, weichschnittig, geschmeidig, vereinzelt Bruch- oder Gärlochung, von Hand gekäst
 Rinde: cremefarbener, geschlossener Edelschimmelrasen
 Milchbehandlung: pasteurisiert
 Labart: tierisches Lab



F.i.T.	Gewicht	VE	Reifezeit	Geschmack
45 %	ca. 200 g Lb.	8/#	7-10 Tage	mild bis leicht pikant, Schafcharakter

6326 BIO BRIE KOLSASS



Eigenschaften: Tiroler Produkt, aus Heumilch, schnittfester, schmelzender Teig, mit zunehmendem Reifegrad auch leicht fließend
 Rinde: cremefarbener, geschlossener Edelschimmelrasen
 Milchbehandlung: thermisiert
 Labart: tierisches Lab
 Verwendung: Käseplatte, Frühstück, Buffet, Jause



F.i.T.	Gewicht	VE	Reifezeit	Geschmack
50 %	ca. 1 kg Lb.	2/#	7-10 Tage	mild-säuerlich



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Bewusst Tirol



Heumilch



Saisonartikel



Bio-Artikel
AT-BIO-301

6327 BIO TIROLER KORBKÄSE



Eigenschaften: Tiroler Produkt, aus Heumilch, schnittfester, schmelzender Teig, mit zunehmendem Reifegrad auch leicht fließend
 Rinde: geschlossen, mit Weißschimmel bedeckt
 Milchbehandlung: thermisiert
 Labart: tierisches Lab
 Verwendung: Käseplatte, Frühstück, Buffet, Jause



F.i.T.	Gewicht	VE	Reifezeit	Geschmack
50 %	ca. 1 kg Lb.	1/#	k. A.	mild-säuerlich

6328 BIO RAHMBRIE

Eigenschaften: weich, cremig
 Rinde: bedeckt mit weißem Edelschimmel
 Milchbehandlung: pasteurisiert
 Labart: Mikrolab
 Verwendung: Käseplatte, Frühstück, Buffet, Jause



F.i.T.	Gewicht	VE	Reifezeit	Geschmack
50 %	ca. 1,1 kg Lb.	2/#	14-21 Tage	mild, feines Pilzaroma

6332 BIO TIROLER KORBKÄSE MIT SALBEI



Eigenschaften: Tiroler Produkt, aus Heumilch, schnittfester, schmelzend cremiger Teig
 Rinde: geschlossen, mit Weißschimmel und Salbei bedeckt
 Milchbehandlung: thermisiert
 Labart: tierisches Lab
 Verwendung: Käseplatte, Frühstück, Buffet, Jause



F.i.T.	Gewicht	VE	Reifezeit	Geschmack
50 %	ca. 1 kg Lb.	1/#	7-10 Tage	mild-säuerlich, zarter Salbeigeschmack

70735 LAT BRI TALEGGIO

Eigenschaften: cremig-zart, weich, erinnert an Rosinen, Nüsse und Zitronen
 Rinde: dünne, weißlich bis strohgelbe Rinde, mit zunehmender Reife grauer, natürlicher Schimmel
 Milchbehandlung: pasteurisiert
 Labart: tierisches Lab
 Verwendung: Käseplatte, Frühstück, Buffet, Jause



F.i.T.	Gewicht	VE	Reifezeit	Geschmack
48 %	ca. 2 kg Bl.	1/#	k. A.	würzig



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Bewusst Tirol



Heumilch



Saisonartikel



Bio-Artikel
AT-BIO-301

73358 ST. SEVERIN

Eigenschaften: Weichkäse mit Rotkultur, weichschnittig
 Rinde: geschlossen, gelbbraun, trockene bis leicht klebrige Schmiere
 Milchbehandlung: pasteurisiert
 Labart: tierisches Lab
 Verwendung: Käseplatte, Frühstück, Buffet, Jause



F.i.T.	Gewicht	VE	Reifezeit	Geschmack
55 %	ca. 1,3 kg Lb.	1/#	k. A.	fein säuerlich bis würzig-pikant

73390 DOLCE BIANCA

Eigenschaften: cremig-weich, jedoch schnittfeste Konsistenz, geschmeidig, mit blaugrünem Edelschimmel durchzogen
 Rinde: geschlossener weißer Edelschimmelrasen
 Milchbehandlung: pasteurisiert
 Labart: tierisches Lab
 Verwendung: Käseplatte, Frühstück, Buffet, Jause



F.i.T.	Gewicht	VE	Reifezeit	Geschmack
65 %	ca. 1,2 kg Rg.	1/#	k. A.	rahmig mild bis pikant

75537 SÜDSTEIRISCHER WEINKÄSE

Eigenschaften: zart-geschmeidig, vereinzelt leichte Bruchlochung, mit Zweigeltgeläger eingerieben
 Rinde: fast schwarze Rinde mit zartem Milchsimmelanflug
 Milchbehandlung: pasteurisiert
 Labart: tierisches Lab
 Verwendung: Käseplatte, Frühstück, Buffet, Jause



F.i.T.	Gewicht	VE	Reifezeit	Geschmack
65 %	ca. 1,3 kg Lb.	1/#	14 Tage	fruchtig, leicht säuerlich

9633 BERGGOLD 1886

Eigenschaften: weich-cremig, mit Weißschimmel- und Rotkulturen versetzt, handgekäst
 Rinde: bedeckt mit weißem Edelschimmel, reif erhält er eine rötliche Färbung
 Milchbehandlung: pasteurisiert
 Labart: Mikrolab
 Verwendung: Käseplatte, Frühstück, Buffet, Jause



F.i.T.	Gewicht	VE	Reifezeit	Geschmack
50 %	e 125 g Lb.	6/#	10 Tage	mild-würzig, feines Pilzaroma



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Produkt



Bewusst Tirol



Heumilch



Saisonartikel

Bio-Artikel
AT-BIO-301

9636 PISTAZIENBRIE

Eigenschaften: weich-cremig, mit Pistazien verfeinert
Rinde: bedeckt mit weißem Edelschimmel
Milchbehandlung: pasteurisiert
Labart: Mikrolab
Verwendung: Käseplatte, Frühstück, Buffet, Jause



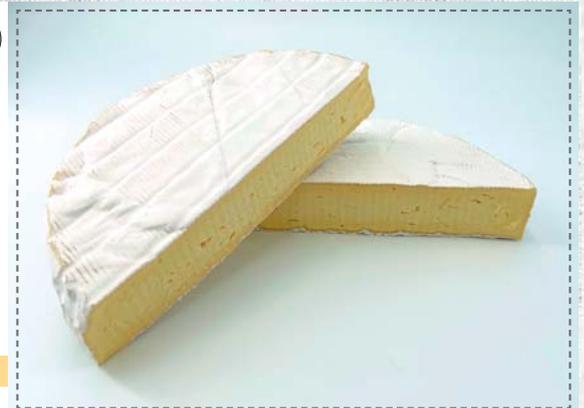
SA



F.i.T.	Gewicht	VE	Reifezeit	Geschmack
50 %	ca. 1,1 kg Lb.	2/#	14-21 Tage	mild, feines Pistazienaroma

9638 ÖSTERREICHISCHER BRIE

Eigenschaften: weich, cremig
Rinde: bedeckt mit weißem Edelschimmel
Milchbehandlung: pasteurisiert
Labart: Mikrolab
Verwendung: Käseplatte, Frühstück, Buffet, Jause



F.i.T.	Gewicht	VE	Reifezeit	Geschmack
50 %	ca. 1,1 kg Lb.	2/#	14-21 Tage	würzig, feines Pilzaroma

9639 BÄRLAUCHBRIE

Eigenschaften: weich-cremig, mit Bärlauch verfeinert
Rinde: bedeckt mit weißem Edelschimmel
Milchbehandlung: pasteurisiert
Labart: Mikrolab
Verwendung: Käseplatte, Frühstück, Buffet, Jause



SA



F.i.T.	Gewicht	VE	Reifezeit	Geschmack
50 %	ca. 1,1 kg Lb.	2/#	14-21 Tage	mild, feines Bärlaucharoma

9641 ÖSTERR. TRÜFFELCAMEMBERT

Eigenschaften: weich-cremig, bedeckt mit weißem Edelschimmel, mit schwarzem Trüffel (0,5%) verfeinert
Rinde: bedeckt mit weißem Edelschimmel
Milchbehandlung: pasteurisiert
Labart: Mikrolab
Verwendung: Käseplatte, Frühstück, Buffet, Jause



F.i.T.	Gewicht	VE	Reifezeit	Geschmack
50 %	e 125 g Lb.	6/#	10 Tage	mild-fein, intensiver Trüffelgeschmack



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Bewusst Tirol



Heumilch



Saisonartikel



Bio-Artikel
AT-BIO-301

9649 KRÄUTERBRIE

Eigenschaften: weich-cremig, mit Kräutern verfeinert
Rinde: bedeckt mit weißem Edelschimmel
Milchbehandlung: pasteurisiert
Labart: Mikrolab
Verwendung: Käseplatte, Frühstück, Buffet, Jause



SA



F.i.T.	Gewicht	VE	Reifezeit	Geschmack
50 %	ca. 1,1 kg Lb.	2/#	14-21 Tage	mild, feines Kräuteraroma



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Bewusst Tirol



Heumilch



Saisonartikel



Bio-Artikel
AT-BIO-301



FRANZÖSISCHE KÄSESPEZIALITÄTEN



FRANZÖSISCHE SPEZIALITÄTEN

FRISCHKÄSE

703614 BRILLAT SAVARIN FRAIS AUX TRUFFES



Eigenschaften: sehr cremig, frisch, handgeschöpft, aus Frischkäse und Crème Fraiche hergestellt, mit Kräutern und Trüffel verfeinert
 Milchbehandlung: pasteurisiert
 Labart: tierisches Lab
 Verwendung: Frühstück, Aufstriche, zum Kochen



F.i.T.	Gewicht	Abtropfgew.	VE	Reifezeit	Geschmack
72 %	e 110 g Stk.	-	6/#	1 Tag	mild-fein

71251 BUCHE CHÈVRE MON SIRE COQUE



Eigenschaften: cremig-frisch
 Milchbehandlung: pasteurisiert
 Labart: Mikrolab
 Verwendung: Basis für Aufstriche, zum Verfeinern, für Saucen



F.i.T.	Gewicht	Abtropfgew.	VE	Reifezeit	Geschmack
45 %	e 1 kg Ro.	-	1/#	k. A.	mild, leicht säuerlich

72477 PETIT BRILLAT NATURE



Eigenschaften: cremig-sahnig
 Milchbehandlung: pasteurisiert
 Labart: tierisches Lab
 Verwendung: Käsegerichte, Frühstück



F.i.T.	Gewicht	Abtropfgew.	VE	Reifezeit	Geschmack
72 %	e 200 g Lb.	-	6/#	k. A.	mild-säuerlich

73789 BUCHETTE BLANCHE CHÈVRE



Eigenschaften: weich, handgekäst
 Milchbehandlung: pasteurisiert
 Labart: tierisches Lab
 Verwendung: Frühstück, Aufstriche, zum Kochen



F.i.T.	Gewicht	Abtropfgew.	VE	Reifezeit	Geschmack
45 %	e 100 g Ro.	-	6/#	k. A.	fein-säuerlich, Ziegenaroma



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Bewusst Tirol



Heumilch



Saisonartikel



Bio-Artikel
AT-BIO-301

73790 BUCHETTE CENDRÉE/ASCHE CHÈVRE



Eigenschaften: weich, handgekäst, in Asche gewälzt
 Milchbehandlung: pasteurisiert
 Labart: tierisches Lab
 Verwendung: Frühstück, Aufstriche, zum Kochen



F.i.T.	Gewicht	Abtropfgew.	VE	Reifezeit	Geschmack
45 %	e 100 g Ro.	-	6/#	k. A.	fein-säuerlich, Ziegenaroma

73984 BUCHE CHÈVRE VACHE MELUSINE



Eigenschaften: Frischkäserolle aus Kuh- und Ziegenmilch, mit weißer bis brauner Schimmelrinde
 Milchbehandlung: pasteurisiert
 Labart: Mikrolab
 Verwendung: Frühstück, für Aufstriche, zum Kochen/ Braten



F.i.T.	Gewicht	Abtropfgew.	VE	Reifezeit	Geschmack
45 %	e 850 g Ro.	-	1/#	9 Tage	mild-würzig, frisch

76126 BRILLAT „LA TRADITION“ FRAIS



Eigenschaften: handgeschöpft, geschmeidig, frisch
 Milchbehandlung: pasteurisiert
 Labart: tierisches Lab
 Verwendung: Frühstück, Aufstriche, zum Kochen



F.i.T.	Gewicht	Abtropfgew.	VE	Reifezeit	Geschmack
72 %	ca. 500 g Lb.	-	3/#	1 Woche	mild-säuerlich

76504 PICANDOU FRAIS



Eigenschaften: Frischkäse-Taler
 Milchbehandlung: mikrofiltriert
 Labart: tierisches Lab
 Verwendung: Käsegerichte, Frühstück



F.i.T.	Gewicht	Abtropfgew.	VE	Reifezeit	Geschmack
45 %	12 Stk. à 40 g	-	4/#	k. A.	mild-aromatisch, delikat



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Bewusst Tirol



Heumilch



Saisonartikel



Bio-Artikel
AT-BIO-301

FRANZÖSISCHE SPEZIALITÄTEN

WEICHKÄSE

702157 ST. NECTAIRE FERMIER BOITE BOIS



Eigenschaften: durch die Reifung im Käsekeller auf echtem Stroh erhält der Weichkäse einen besonderen, feinen Geschmack

Rinde: grau-schwarze Rinde

Milchbehandlung: Rohmilch

Labart: tierisches Lab

Verwendung: Käseplatte, Jause, Frühstück



F.i.T.	Gewicht	VE	Reifezeit	Geschmack
50 %	ca. 1,70 kg Lb.	1/#	1 Monat	fein

70331 PAVÉ D'AFFINOIS KRÄUTER



Eigenschaften: cremig-weiche Struktur, veredelt mit Knoblauch und feinen Kräutern

Rinde: bedeckt mit weißem Edelschimmel

Milchbehandlung: pasteurisiert

Labart: Mikrolab

Verwendung: Käseplatte, Jause, Frühstück



F.i.T.	Gewicht	VE	Reifezeit	Geschmack
60 %	e 150 g Stk.	8/#	9 Tage	frisch, feines Kräuteraroma

704121 VIGNERON MARC GEWÜRZTRAMINER



Eigenschaften: mit Gewürztraminer gewaschen und verfeinert

Rinde: weicher, elfenbeinfarbiger Teig

Milchbehandlung: pasteurisiert

Labart: tierisches Lab

Verwendung: Käseplatte, Jause, Frühstück



F.i.T.	Gewicht	VE	Reifezeit	Geschmack
50 %	e 200 g Lb.	4/#	2 Wochen	kräftig-aromatisch

70517 PAVÉ D'AFFINOIS CRÉMEUX



Eigenschaften: cremig-weiche Struktur

Rinde: bedeckt mit weißem Edelschimmel

Milchbehandlung: pasteurisiert

Labart: Mikrolab

Verwendung: Käseplatte, Jause, Frühstück



F.i.T.	Gewicht	VE	Reifezeit	Geschmack
60 %	e 150 g Stk.	8/#	9 Tage	fein-frischer Geschmack



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Bewusst Tirol



Heumilch



Saisonartikel



Bio-Artikel
AT-BIO-301

70549 FLORETTE

Eigenschaften: cremig, geschmeidig
Rinde: weiße Schimmelrinde
Milchbehandlung: pasteurisiert
Labart: Mikrolab
Verwendung: Käseplatte, Buffet



F.i.T.	Gewicht	VE	Reifezeit	Geschmack
45 %	e 125 g Stk.	8/#	2 Wochen	mild, arttypischer Geschmack

705802 PETIT CAMEMBERT AFFINE CALVADOS

Eigenschaften: Weichkäse, mit Calvados Normand AOP verfeinert
Rinde: weiße Schimmelrinde, in Paniermehl gerollt
Milchbehandlung: mikrofiltriert
Labart: tierisches Lab
Verwendung: Käseplatte, Jause, Frühstück



F.i.T.	Gewicht	VE	Reifezeit	Geschmack
45 %	e 150 g Stk.	8/#	4 Wochen	kräftig-streng

706100 COEUR DE NEUFCHÂTEL NU

Eigenschaften: geschmeidig-cremig, Herzform
Rinde: weiße, trockene und samtige Schimmelrinde
Milchbehandlung: Rohmilch
Labart: tierisches Lab
Verwendung: Käseplatte, Jause, Frühstück



F.i.T.	Gewicht	VE	Reifezeit	Geschmack
45 %	e 200 g Stk.	3/#	10 Tage	mild-würzig

707076 PETIT BREBIS D'ARGENTAL

Eigenschaften: sehr cremig, fein
Rinde: weiße Schimmelrinde
Milchbehandlung: pasteurisiert
Labart: tierisches Lab
Verwendung: Käseplatte, Buffet



F.i.T.	Gewicht	VE	Reifezeit	Geschmack
52 %	e 150 g Lb.	8/#	10 Tage	cremig, feines Schafaroma



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Bewusst Tirol



Heumilch



Saisonartikel



Bio-Artikel
AT-BIO-301

707485 PETIT CAMEMBERT AU COGNAC

Eigenschaften: mit Cognac gewaschen und mit Paniermehl bedeckt
 Rinde: mit Edelschimmel überzogen
 Milchbehandlung: pasteurisiert
 Labart: k. A.
 Verwendung: Käseplatte, Buffet



F.i.T.	Gewicht	VE	Reifezeit:	Geschmack
45 %	e 150 g Stk.	6/#	1 Monat	kräftig

707495 CAMEMBERT AU CHAMPAGNE

Eigenschaften: cremiger Weichkäse aus Calvados, während der Reifung wird er mit Champagner gewaschen
 Rinde: mit Edelschimmel überzogen
 Milchbehandlung: pasteurisiert
 Labart: Mikrolab
 Verwendung: Käseplatte, Jause, Frühstück



F.i.T.	Gewicht	VE	Reifezeit	Geschmack
45 %	e 240 g Stk.	6/#	1 Monat	cremig, leichtes Champagneraroma

71117 CAMEMBERT CHÈVRE

Eigenschaften: cremig-weich, kleine Bruchlöcher
 Rinde: mit Edelschimmel überzogen
 Milchbehandlung: pasteurisiert
 Labart: Mikrolab
 Verwendung: Käseplatte, Buffet



F.i.T.	Gewicht	VE	Reifezeit	Geschmack
45 %	e 180 g Lb.	12 /#	k. A.	gschmackig, arttypischer Geschmack

71576 PAVÉ D'AFFINOIS TRÜFFEL

Eigenschaften: cremig-weiche Struktur, veredelt mit feinsten schwarzen Périgordtrüffeln
 Rinde: bedeckt mit weißem Edelschimmel
 Milchbehandlung: pasteurisiert
 Labart: Mikrolab
 Verwendung: Käseplatte, Jause, Frühstück



F.i.T.	Gewicht	VE	Reifezeit	Geschmack
60 %	e 150 g Stk.	8/#	9 Tage	frisch, feines Trüffelaroma



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Bewusst Tirol



Heumilch



Saisonartikel



Bio-Artikel
AT-BIO-301

72052 ST. ALBRAY

Eigenschaften: cremig, Blütenform
 Rinde: mit Edelschimmel überzogen,
 leicht speckiger Teig
 Milchbehandlung: pasteurisiert
 Labart: Mikrolab
 Verwendung: Käseplatte, Jause, Frühstück



F.i.T.	Gewicht	VE	Reifezeit	Geschmack
50 %	e 500 g Blüte	6/#	k. A.	mild bis würzig

72053 CHAUMES

Eigenschaften: weich, zart schmelzend
 Rinde: weiche Rinde, typisch rote Farbe durch
 spezielle Mikroorganismenflora
 Milchbehandlung: pasteurisiert
 Labart: Mikrolab
 Verwendung: Käseplatte, Jause, Frühstück



F.i.T.	Gewicht	VE	Reifezeit	Geschmack
50 %	e 500 g Torte	6/#	4 Wochen	würzig

7206 TOUR DE MARZE BRIE

Eigenschaften: cremig-fein
 Rinde: weiße Schimmelrinde, bei längerer
 Reifezeit kleine rote Flecken
 Milchbehandlung: pasteurisiert
 Labart: Mikrolab
 Verwendung: Käseplatte, Jause, Frühstück



F.i.T.	Gewicht	VE	Reifezeit	Geschmack
60 %	e 1kg Lb.	2/#	2 Wochen	cremig-fein

72148 FROMAGER CLARINES

Eigenschaften: cremig-fein, dekorative Holzschachtel
 Rinde: durch die regelmäßige Waschung
 im Salzwasser erhält er seine rötlich-
 braune Rinde
 Milchbehandlung: pasteurisiert
 Labart: tierisches Lab
 Verwendung: zum Schmelzen im Backofen geeignet,
 Käseplatte, Käsegerichte



F.i.T.	Gewicht	VE	Reifezeit	Geschmack
50 %	e 250 g Lb.	6/#	2 Wochen	fein-würzig



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Bewusst Tirol



Heumilch



Saisonartikel

Bio-Artikel
AT-BIO-301

7225 TOUR DE MARZE BRIE



Eigenschaften: cremig-fein
Rinde: weiße Schimmelrinde, bei längerer Reifezeit kleine rote Flecken
Milchbehandlung: pasteurisiert
Labart: Mikrolab
Verwendung: Käseplatte, Jause, Frühstück



F.i.T.	Gewicht	VE	Reifezeit	Geschmack
60 %	ca. 3 kg Lb.	1/#	6-8 Wochen	cremig-fein

7242 LE MERLEMONT



Eigenschaften: cremig
Rinde: weiße Schimmelrinde, mit Rotkultur behandelt
Milchbehandlung: pasteurisiert
Labart: Mikrolab
Verwendung: Käseplatte, Jause, Frühstück



F.i.T.	Gewicht	VE	Reifezeit	Geschmack
55 %	ca. 1,4 kg Lb.	2/#	8 Wochen	mild-aromatisch

7245 PAVE VAL DE SAONE



Eigenschaften: cremig-weiche Struktur, Camembert-ähnlich
Rinde: bedeckt mit weißem Edelschimmel
Milchbehandlung: pasteurisiert
Labart: Mikrolab
Verwendung: Käseplatte, Jause, Frühstück



F.i.T.	Gewicht	VE	Reifezeit	Geschmack
50 %	ca. 1 kg Stg.	4/#	k. A.	milchig, angenehme Süße

7246 LE MERLEMONT



Eigenschaften: cremig
Rinde: weiße Schimmelrinde, mit Rotkultur behandelt
Milchbehandlung: pasteurisiert
Labart: Mikrolab
Verwendung: Käseplatte, Jause, Frühstück



F.i.T.	Gewicht	VE	Reifezeit	Geschmack
55 %	e 230 g Lb.	12/#	6-8 Wochen	mild-aromatisch



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Bewusst Tirol



Heumilch



Saisonartikel



Bio-Artikel
AT-BIO-301

7247 CAMEMBERT VAL DE SAÔNE



Eigenschaften: cremig-weich
Rinde: weiße Schimmelrinde
Milchbehandlung: pasteurisiert
Labart: Mikrolab
Verwendung: Käseplatte, Buffet



F.i.T.	Gewicht	VE	Reifezeit	Geschmack
45 %	e 240 g Lb.	12/#	6-8 Wochen	fein, cremig

7248 COULOMMIERS VAL DE SAONE



Eigenschaften: cremig-weich, zarte Nussnote, kann kleine Löcher aufweisen
Rinde: weiße Schimmelrinde
Milchbehandlung: pasteurisiert
Labart: Mikrolab
Verwendung: Käseplatte, Jause, Frühstück



F.i.T.	Gewicht	VE	Reifezeit	Geschmack
50 %	e 340 g Lb.	6/#	6-8 Wochen	mild-sahnig, leicht säuerlich

725689 COURONNE TOURAINE CENDRÉE AFF NU



Eigenschaften: Ringform mit Loch in der Mitte, leichter Geruch nach Ziege
Rinde: Rinde mit Asche bestäubt
Milchbehandlung: Rohmilch
Labart: tierisches Lab
Verwendung: Käseplatte, Buffet



F.i.T.	Gewicht	VE	Reifezeit	Geschmack
45 %	e 170 g Ring	6/#	8 Tage	zart-fein

730153 LE ROSE



Eigenschaften: weich, mit gemischter Flora und Le Rose
Champagner veredelt
Rinde: mit Edelschimmel überzogen
Milchbehandlung: pasteurisiert
Labart: tierisches Lab
Verwendung: Käseplatte, Buffet



F.i.T.	Gewicht	VE	Reifezeit:	Geschmack
50 %	e 180 g Stk.	6/#	3 Wochen	fruchtig



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Bewusst Tirol



Heumilch



Saisonartikel



Bio-Artikel
AT-BIO-301

730364 TOMME SAUVAGE EXCELLENCE



Eigenschaften: die Kombination aus Basilikum und rosa Pfeffer machen den Ziegenweiskäse so einzigartig

Rinde: Kräutermantel

Milchbehandlung: pasteurisiert

Labart: tierisches Lab

Verwendung: Käseplatte, Buffet



F.i.T.	Gewicht	VE	Reifezeit	Geschmack
45 %	ca. 800 g Lb.	1/#	4 Wochen	intensiv

730376 MOELLEUX DU REVARD BIO



Eigenschaften: während der Reifung mit Fichtenholz umspannt, dadurch erhält er eine leichte Holznote, halb feste, cremige Konsistenz

Rinde: gewaschen

Milchbehandlung: Rohmilch

Labart: tierisches Lab

Verwendung: Käseplatte, Jause, Frühstück



F.i.T.	Gewicht	VE	Reifezeit	Geschmack
50 %	ca. 1,50 kg Lb.	1/#	5 Wochen	cremig-kraftig, leichte Holznote

730477 DELICE EXCELLENCE



Eigenschaften: weich, leicht schmelzend, nach 10 Tagen Kellerreifung wird der Reifungsprozess in einer Holzschachtel fortgesetzt

Rinde: Edelschimmelrinde

Milchbehandlung: pasteurisiert

Labart: tierisches Lab

Verwendung: Käseplatte, Jause, Frühstück



F.i.T.	Gewicht	VE	Reifezeit	Geschmack
72 %	ca. 1,70 kg Lb.	1/#	10 Tage	buttrig-mild

74021 MUNSTER AOC LA TRADITION



Eigenschaften: buttrig-weiße Konsistenz

Rinde: durch das häufige Bürsten erhält er die gelblich-orange bis braune Farbe

Milchbehandlung: Rohmilch

Labart: tierisches Lab

Verwendung: Käseplatte, Jause, Frühstück



F.i.T.	Gewicht	VE	Reifezeit	Geschmack
50 %	e 200 g Lb.	12/#	2 Wochen	cremig-weich



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Bewusst Tirol



Heumilch



Saisonartikel



Bio-Artikel
AT-BIO-301

74151 MONT D'OR AOC LA TRADITION



Eigenschaften: cremig, nach der Reifung wird er aus der Form genommen und mit einem Fichten-Ring umbunden; verfügbar von September bis April
Rinde: gewaschen
Milchbehandlung: Rohmilch
Labart: tierisches Lab
Verwendung: Käseplatte, Buffet



F.i.T.	Gewicht	VE	Reifezeit	Geschmack
50 %	e 360 g Lb.	6/#	3 Wochen	cremig-weich

75030 PONT L'ÉVÊQUE AOC TRADITION



Eigenschaften: eckige Form, gelbe und rote Flecken sind Qualitätsmerkmale
Rinde: gewaschene Edelschimmelrinde
Milchbehandlung: pasteurisiert
Labart: tierisches Lab
Verwendung: Käseplatte, Buffet



F.i.T.	Gewicht	VE	Reifezeit	Geschmack
45 %	e 350 g Stk.	4/#	3-4 Wochen	mild bis pikant je nach Reifegrad

76007 PETIT FOUGERUS



Eigenschaften: brieähnlich, leichte Würze des Farnblattes
Rinde: weiße Schimmelrinde mit Farnblattverzierung
Milchbehandlung: pasteurisiert
Labart: tierisches Lab
Verwendung: Käseplatte, Buffet



F.i.T.	Gewicht	VE	Reifezeit	Geschmack
45 %	e 250 g Lb.	8/#	4 Wochen	zart-mild

76021 REBLOCHON DE SAVOIE AOC



Eigenschaften: cremig, geschmeidig
Rinde: gewaschene Rinde
Milchbehandlung: Rohmilch
Labart: tierisches Lab
Verwendung: Käseplatte, Buffet



F.i.T.	Gewicht	VE	Reifezeit	Geschmack
50 %	ca. 500 g Lb.	6/#	3 Wochen	vollmundig-buttrig



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Bewusst Tirol



Heumilch



Saisonartikel

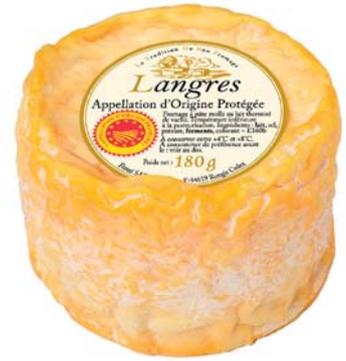


Bio-Artikel
AT-BIO-301

76023 LANGRES AOC PETIT TRADITION



Eigenschaften: Käse wird während der Reifezeit nicht gewendet - dadurch entsteht eine Mulde in der Mitte des Käses
 Rinde: mit Marc de Champagne gewaschen
 Milchbehandlung: thermisiert
 Labart: tierisches Lab
 Verwendung: Käseplatte, Buffet



F.i.T.	Gewicht	VE	Reifezeit	Geschmack
50 %	e 180 g Lb.	8/#	2 Wochen	vollmundig-kraftig

76132 BRIE DE MEAUX AOC LA TRADITION



Eigenschaften weist kleine rote Flecken auf, handgeschöpft
 Rinde: weiße Schimmelrinde
 Milchbehandlung: Rohmilch
 Labart: tierisches Lab
 Verwendung: Käseplatte, Buffet



F.i.T.	Gewicht	VE	Reifezeit	Geschmack
45 %	ca. 2,80 kg Lb.	1/#	7 Wochen	gschmackig

76671 LIVAROT AOC AFFINEUR



Eigenschaften: weich, mit Salzwasser gewaschen und mit Schilfgrashalmen umwickelt
 Rinde: gewaschene Rinde
 Milchbehandlung: Rohmilch
 Labart: tierisches Lab
 Verwendung: Käseplatte, Buffet



F.i.T.	Gewicht	VE	Reifezeit	Geschmack
40 %	e 270 g Lb.	6/#	3 Wochen	pikant

76955 ÉPOISSES AOC LA TRADITION



Eigenschaften: weich, aromatisch
 Rinde: mit Burgunderschnaps (Marc de Bourgogne) gewaschen
 Milchbehandlung: pasteurisiert
 Labart: tierisches Lab
 Verwendung: Käseplatte, Buffet



F.i.T.	Gewicht	VE	Reifezeit	Geschmack
50 %	e 250 g Lb.	6/#	5 Wochen	kräftig



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Bewusst Tirol



Heumilch



Saisonartikel



Bio-Artikel
AT-BIO-301

FRANZÖSISCHE SPEZIALITÄTEN

SCHNITTKÄSE

72527 MORBIER COQUE



Eigenschaften: halbfester Schnittkäse, Pflanzkohle-
schicht in der Mitte des Käses
Rinde: Naturrinde zum Verzehr geeignet
Milchbehandlung: Rohmilch
Labart: tierisches Lab
Verwendung: Käseplatte, Käsegerichte, Buffet



F.i.T.	Gewicht	VE	Reifezeit	Geschmack
50 %	ca. 240 g Zw.	16/#	7 Wochen	vollaromatischer Geschmack

76004 TOMME DE SAVOIE LA TRADITION



Eigenschaften: gelbe und rote Flecken sind Qualitäts-
merkmale, gut schneidbar
Rinde: Naturrinde zum Verzehr geeignet
Milchbehandlung: Rohmilch
Labart: tierisches Lab
Verwendung: Käseplatte, Käsegerichte, Buffet



F.i.T.	Gewicht	VE	Reifezeit	Geschmack
48 %	ca. 1,70 kg Lb.	3/#	8 Wochen	würzig-kraftig, zarter Nussgeschmack



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Bewusst Tirol



Heumilch



Saisonartikel



Bio-Artikel
AT-BIO-301



BERG BAUER

SCHNITTKÄSE



SCHNITTKÄSE STANGEN

5510 BB ZILLERTALER GIPFELSTÜRMER



Eigenschaften: Tiroler Produkt, feste Konsistenz, gut zu schneiden, einige Rundlöcher
 Rinde: glatt, gelbbrot bis rotbraun, mit Rot-schmiere gereift
 Milchbehandlung: pasteurisiert
 Labart: Mikrolab
 Verwendung: Käseplatte, Frühstück, Buffet, Jause



F.i.T.	Gewicht	VE	Reifezeit	Geschmack
45 %	ca. 2,5 kg Stg.	4/#	3 Monate	herzhaft-gschmackig

5511 BB TIROLER JAUS'NKAS



Eigenschaften: Tiroler Produkt, geschmeidige, jedoch schnittfeste Konsistenz, einige Rundlöcher
 Rinde: glatt
 Milchbehandlung: pasteurisiert
 Labart: Mikrolab
 Verwendung: Käseplatte, Frühstück, Buffet, Jause, Toastkäse



F.i.T.	Gewicht	VE	Reifezeit	Geschmack
45 %	ca. 2,5 kg Stg.	4/#	3 Monate	aromatisch, mild-fein

5515 BB ZILLERTALER BAUERNGOLD



Eigenschaften: Tiroler Produkt, schnittfest, geschmeidig, über Buchenholz und Wacholder geräuchert
 Rinde: trockene, glatte, braun-goldig geräucherte Rinde
 Milchbehandlung: pasteurisiert
 Labart: Mikrolab
 Verwendung: Käseplatte, Frühst., Buffet, Jause, Toastkäse



F.i.T.	Gewicht	VE	Reifezeit	Geschmack
45 %	ca. 2,5 kg Stg.	4/#	2 Monate	mild-fein, leichtes Raucharoma

5518 BB ZILLERTALER RACLETTE



Eigenschaften: Tiroler Produkt, weichschnittig, geschmeidig, zart-schmelzend
 Rinde: glatt, gelbbrot bis rotbraun, mit Rot-schmiere gereift
 Milchbehandlung: pasteurisiert
 Labart: Mikrolab
 Verwendung: Käseplatte, Frühstück, Buffet, Jause, Raclette



F.i.T.	Gewicht	VE	Reifezeit	Geschmack
45 %	ca. 2,5 kg Stg.	4/#	3 Monate	herzhaft-gschmackig



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Bewusst Tirol



Heumilch



Saisonartikel



Bio-Artikel
AT-BIO-301

5521 BB FESTTAGSKÄSE



Eigenschaften: Tiroler Produkt, weichschnittig, geschmeidig, schmelzend
 Rinde: glatt, gelbrot bis rotbraun, mit Rot- schmiere gereift
 Milchbehandlung: pasteurisiert
 Labart: Mikrolab
 Verwendung: Käseplatte, Frühstück, Buffet, Jause



F.i.T.	Gewicht	VE	Reifezeit	Geschmack
45 %	ca. 2,5 kg Stg.	4/#	2 Monate	herzhaft-gschmackig

5523 BB OBERLÄNDER FELSAFESCHT



Eigenschaften: Tiroler Produkt, weichschnittig, geschmeidig, schmelzend
 Rinde: glatt, gelbrote bis rotbraune Rotschmiere
 Milchbehandlung: pasteurisiert
 Labart: Mikrolab
 Verwendung: Käseplatte, Frühstück, Buffet, Jause



F.i.T.	Gewicht	VE	Reifezeit	Geschmack
45 %	ca. 2,5 kg Stg.	4/#	2 Monate	herzhaft-gschmackig

5556 BB ORIG. PINZGAUER BIERKÄSE

Eigenschaften: schnittfest, geschmeidig, Schlitzlöcher bis gerstenkorngroße Bruchlochung
 Rinde: mit Salzwasser und Rotkultur behandelt, hellorange bis braune Oberfläche
 Milchbehandlung: pasteurisiert
 Labart: Mikrolab
 Verwendung: Jause, für Kasnockn, Kaspressknödel



F.i.T.	Gewicht	VE	Reifezeit	Geschmack
15 %	ca. 3,8 kg Bl.	2/#	7 Wochen	würzig, kräftiges Rotkulturaroma

5557 BB ORIG. PINZGAUER BIERKÄSE GEPFEFFERT

Eigenschaften: schnittfest, geschmeidig, Schlitzlöcher bis gerstenkorngroße Bruchlochung
 Rinde: mit Salzwasser und Rotkultur behandelt, hellorange bis braune Oberfläche, gepfeffert
 Milchbehandlung: pasteurisiert
 Labart: Mikrolab
 Verwendung: Jause, für Kasnockn, Kaspressknödel



F.i.T.	Gewicht	VE	Reifezeit	Geschmack
15 %	ca. 3,8 kg Bl.	2/#	7 Wochen	herzhaft-pikant, leichte Pfeffernote



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Bewusst Tirol



Heumilch



Saisonartikel



Bio-Artikel
AT-BIO-301

5692 BB TIROLER TRÜFFELKÄSE



Eigenschaften: geschmeidig, ein besonderer Schnittkäse aus dem Tiroler Alpbachtal, mit echtem Sommertrüffel veredelt
 Rinde: der Käse reift ohne Rinde
 Milchbehandlung: pasteurisiert
 Labart: tierisches Lab
 Verwendung: Käseplatte, Frühstück, Buffet, Jause



F.i.T.	Gewicht	VE	Reifezeit	Geschmack
50 %	ca. 3 kg Stg.	3/#	2 Monate	mild-fein, mit Trüffelgeschmack

5507 SRD HOLLÄNDER

Eigenschaften: geschmeidige, jedoch schnittfeste Konsistenz, nach Holländer-Art
 Rinde: schwache Rindenbildung
 Milchbehandlung: pasteurisiert
 Labart: Mikrolab
 Verwendung: Käseplatte, Frühstück, Buffet, Jause



F.i.T.	Gewicht	VE	Reifezeit	Geschmack
35 %	ca. 3 kg Stg.	4/#	3 Wochen	rein und mild, nicht säuerlich

5531 BIO ZILLERTALER FESTTAGSKÄSE



Eigenschaften: Tiroler Produkt, weichschnittig, geschmeidig, schmelzend, einige Rundlöcher, vereinzelt Schlitzlochung
 Rinde: glatt, gelbrot bis rotbraun, mit Rot-schmiere gereift
 Milchbehandlung: pasteurisiert
 Labart: Mikrolab
 Verwendung: Käseplatte, Frühstück, Buffet, Jause



F.i.T.	Gewicht	VE	Reifezeit	Geschmack
45 %	ca. 2,5 kg Stg.	4/#	3 Monate	herzhaft-gschmackig

5555 ALMSENNER BIERKÄSE

Eigenschaften: schnittfest, geschmeidig, Schlitzlöcher bis gerstenkorngroße Bruchlochung
 Rinde: mit Salzwasser und Rotkultur behandelt, angetrocknete hellorange bis braune Oberfläche
 Milchbehandlung: pasteurisiert
 Labart: Mikrolab
 Verwendung: Jause, für Kasnockn, Kaspressknödel



F.i.T.	Gewicht	VE	Reifezeit	Geschmack
15 %	ca. 2 kg Bl.	4/#	6 Wochen	würzig, kräftiges Rotkulturaroma



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Bewusst Tirol



Heumilch



Saisonartikel



Bio-Artikel
AT-BIO-301

5618 ALMSENNER GOUDA

Eigenschaften: glatt, schnittfest, geschmeidig
 Rinde: weißliche bis gelbe Oberfläche, schwache Rindenbildung möglich
 Milchbehandlung: pasteurisiert
 Labart: Mikrolab
 Verwendung: Käseplatte, Frühstück, Buffet, Jause



F.i.T.	Gewicht	VE	Reifezeit	Geschmack
45 %	ca. 2,5 kg Stg.	3/#	k. A.	mild-fein

70471 SMP ALMKÖNIG

Eigenschaften: zart, geschmeidig, vorwiegend runde Großkirschlochung
 Rinde: rindenlos
 Milchbehandlung: pasteurisiert
 Labart: Mikrolab
 Verwendung: Käseplatte, Frühstück, Buffet, Jause



F.i.T.	Gewicht	VE	Reifezeit	Geschmack
45 %	ca. 2,8 kg Stg.	2/#	5 Wochen	aromatisch, mild, leicht süßlich

72791 BLD EDAMER

Eigenschaften: geschmeidig, vereinzelt runde oder ovale Lochung
 Rinde: rindenlos, elfenbeinfarbig bis goldgelb, matt glänzend
 Milchbehandlung: pasteurisiert
 Labart: Mikrolab
 Verwendung: Käseplatte, Frühstück, Buffet, Jause



F.i.T.	Gewicht	VE	Reifezeit	Geschmack
40 %	ca. 2,5 kg Stg.	4/#	5 Wochen	mild-fein

72850 BLD GOUDA

Eigenschaften: geschmeidiger Teig, schnittfähig
 Rinde: keine Rinde, trocken, glatt
 Milchbehandlung: pasteurisiert
 Labart: Mikrolab
 Verwendung: Frühstück, Käsesaucen, zum Überbacken



F.i.T.	Gewicht	VE	Reifezeit	Geschmack
48 %	ca. 2,5 kg Stg.	4/#	5 Wochen	mild-fein



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Bewusst Tirol



Heumilch



Saisonartikel



Bio-Artikel
AT-BIO-301

72951 SRD TRAUNGOLD

Eigenschaften: schnittfest, geschmeidig, mit Bruchlochung
Rinde: foliengereift, rindenlos
Milchbehandlung: pasteurisiert
Labart: Mikrolab
Verwendung: Käseplatte, Frühstück, Buffet, Jause



F.i.T.	Gewicht	VE	Reifezeit	Geschmack
45 %	ca. 2,5 kg Stg.	4/#	6 Wochen	leicht süßlich, mild

72989 BERGTILSITER



Eigenschaften: Tiroler Produkt, schnittfest, geschmeidig, unregelmäßige Bruchlöcher
Rinde: gewaschen
Milchbehandlung: pasteurisiert
Labart: Mikrolab
Verwendung: Käseplatte, Frühstück, Buffet, Jause



F.i.T.	Gewicht	VE	Reifezeit	Geschmack
35 %	ca. 3 kg Stg.	2/#	6-8 Wochen	typisch würzig-kraftig

73020 SRD JEROME

Eigenschaften: weichschnittig, geschmeidig, reichliche Bruchlochung
Rinde: gelbe bis rotbraune Oberflächenreifung
Milchbehandlung: pasteurisiert
Labart: Mikrolab
Verwendung: Käseplatte, Frühstück, Buffet, Jause



F.i.T.	Gewicht	VE	Reifezeit	Geschmack
45 %	ca. 1 kg Bl.	2/#	4 Wochen	leicht würzig, kräftig

73040 SRD GRIESKIRCHNER BUTTERKÄSE

Eigenschaften: weichschnittig, elastisch, goldgelber Teig, gute Schmelzeigenschaft
Rinde: glatt, gelb paraffiniert
Milchbehandlung: pasteurisiert
Labart: Mikrolab
Verwendung: Käseplatte, Frühstück, Buffet, Jause



F.i.T.	Gewicht	VE	Reifezeit	Geschmack
45 %	ca. 1,7 kg Stg.	2/#	3 Wochen	mild



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Produkt



Bewusst Tirol



Heumilch



Saisonartikel



Bio-Artikel
AT-BIO-301

73064 SRD BERGBARON

Eigenschaften: halbfest, unregelmäßige große Lochung, Propionsäuregärung-Reifung (bildet Löcher)
Rinde: rindenlos mit leicht gewölbten Plattflächen
Milchbehandlung: pasteurisiert
Labart: Mikrolab
Verwendung: Käseplatte, Frühstück, Buffet, Jause



F.i.T.	Gewicht	VE	Reifezeit	Geschmack
45 %	ca. 5 kg Bl.	3/#	6 Wochen	mild

75140 TM KAISER MAX



Eigenschaften: zart-geschmeidig, vereinzelt erbsen-große Lochung
Rinde: hellgelbe bis mattgelbe Rinde, fallweise mit dünner angetrockneter Schmiere
Milchbehandlung: pasteurisiert
Labart: Mikrolab
Verwendung: Käseplatte, Frühstück, Buffet, Jause



F.i.T.	Gewicht	VE	Reifezeit	Geschmack
55 %	ca. 2,5 kg Bl.	1/#	5 Wochen	aromatisch bis pikant, typische Würze

77716 BLD TILSITER

Eigenschaften: geschmeidig, schlitzartige Lochung
Rinde: keine Rinde, trocken, glatt
Milchbehandlung: pasteurisiert
Labart: Mikrolab
Verwendung: Käseplatte, Frühstück, Buffet, Jause



F.i.T.	Gewicht	VE	Reifezeit	Geschmack
45 %	ca. 2,5 kg Stg.	4/#	6 Wochen	aromatisch bis pikant, würzig



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Bewusst Tirol



Heumilch



Saisonartikel



Bio-Artikel
AT-BIO-301

SCHNITTKÄSE LAIB

5438 BB PFEFFERKÄSE AUS HEUMILCH



Eigenschaften: Tiroler Produkt, geschmeidig, weichschnittig, bunte Pfefferkörner im Teig, vereinzelt Bruchlöcher
 Rinde: glatt, gelbrote bis rotbraune Rotschmiere
 Milchbehandlung: pasteurisiert
 Labart: Mikrolab
 Verwendung: Käseplatte, Frühstück, Buffet, Jause



F.i.T.	Gewicht	VE	Reifezeit	Geschmack
50 %	ca. 2,4 kg Hlb.	2/#	2-3 Monate	würzig-pikant, Pfeffergeschmack

5439 BB SIEBENZEITENKÄSE AUS HEUMILCH



Eigenschaften: Tiroler Produkt, geschmeidig, weichschnittig, mit Bockshornkleesamen verfeinert, vereinzelt Bruchlöcher
 Rinde: glatt, gelbrote bis rotbraune Rotschmiere
 Milchbehandlung: pasteurisiert
 Labart: Mikrolab
 Verwendung: Käseplatte, Frühstück, Buffet, Jause



F.i.T.	Gewicht	VE	Reifezeit	Geschmack
50 %	ca. 2,4 kg Hlb.	2/#	2-3 Monate	würzig-nussig

5450 BB ROSAMUNDE



Eigenschaften: Tiroler Produkt, feiner Schnittkäse aus Bergmilch hergestellt, spärliche Lochung mit rosa Pfeffer und Almbüten veredelt
 Rinde: glatt, gelbrote bis rotbraune Rotschmiere
 Milchbehandlung: pasteurisiert
 Labart: Mikrolab
 Verwendung: Käseplatte, Frühstück, Buffet, Jause



F.i.T.	Gewicht	VE	Reifezeit	Geschmack
50 %	ca. 2,4 kg Hlb.	2/#	3 Monate	fruchtig-gschmackig

5460 BB ALPKRÄUTERKÄSE



Eigenschaften: Tiroler Produkt, zart, geschmeidig, Erbs- bis Kirschlochung
 Rinde: griffeste, bräunliche, rissfreie Rinde, rotgeschmiert, mit Heublumen veredelt
 Milchbehandlung: pasteurisiert
 Labart: Mikrolab
 Verwendung: Käseplatte, Frühstück, Buffet, Jause



F.i.T.	Gewicht	VE	Reifezeit	Geschmack
50 %	ca. 2,4 kg Hlb.	2/#	3 Monate	kräftig-aromatisch, Heublumenaroma



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Produkt



Bewusst Tirol



Heumilch



Saisonartikel



Bio-Artikel
AT-BIO-301

5502 BB SENNKÄSE

Eigenschaften: elfenbeinfarben, geschmeidig, schnittfest, mit vereinzelter Erbslochung
 Rinde: hellbraune Naturrinde, Rotschmier-einsatz
 Milchbehandlung: pasteurisiert
 Labart: Mikrolab
 Verwendung: Käseplatte, Frühstück, Buffet, Jause



F.i.T.	Gewicht	VE	Reifezeit	Geschmack
50 %	ca. 3,3 kg Hlb.	4/#	2 Monate	mild-aromatisch, leicht würzig

5526 BB ORIG. BAUERNKÄSE RAHMIG

Eigenschaften: geschmeidig, schnittfest, typische Schlitzlochung
 Rinde: hellbraune Naturrinde, mit Rotschmiere behandelt
 Milchbehandlung: pasteurisiert
 Labart: Mikrolab
 Verwendung: Käseplatte, Frühstück, Buffet, Jause



F.i.T.	Gewicht	VE	Reifezeit	Geschmack
50 %	ca. 4,5 kg Lb.	1/#	2 Monate	mild, leicht würzig bis pikant

5527 BB TIROLER KOMPANIEKÄSE



Eigenschaften: Tiroler Produkt, vollmundig, sahnig, mit zunehmender Reifestufe pikant, Schlitzlöcher bis Gerstenkorngröße
 Rinde: glatt, mit Rotschmiere gereift
 Milchbehandlung: pasteurisiert
 Labart: tierisches Lab
 Verwendung: Käseplatte, Frühstück, Buffet, Jause



F.i.T.	Gewicht	VE	Reifezeit	Geschmack
50 %	ca. 4,5 kg Lb.	1/#	3 Monate	vollmundig, zart schmelzend

5528 BB TIROLER KOMPANIEKÄSE



Eigenschaften: Tiroler Produkt, vollmundig, sahnig, mit zunehmender Reifestufe pikant, Schlitzlöcher bis Gerstenkorngröße
 Rinde: glatt, mit Rotschmiere gereift
 Milchbehandlung: pasteurisiert
 Labart: Mikrolab
 Verwendung: Käseplatte, Frühstück, Buffet, Jause



F.i.T.	Gewicht	VE	Reifezeit	Geschmack
50 %	ca. 2,4 kg Hlb.	2/#	3 Monate	vollmundig, zart schmelzend



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Bewusst Tirol



Heumilch



Saisonartikel



Bio-Artikel
AT-BIO-301

5536 BB TIROLER BERGFUEHR MIT CHILI



Eigenschaften: Tiroler Produkt, schnittfähig, geschmeidig, gleichmäßig verteilte Chiliflocken, reichliche Schlitzlochung



Rinde: geschlossene und angetrocknete Oberfläche, mit Rotschmiere behandelt

Milchbehandlung: pasteurisiert

Labart: tierisches Lab

Verwendung: Käseplatte, Frühstück, Buffet, Jause



F.i.T.	Gewicht	VE	Reifezeit	Geschmack
50 %	ca. 4,5 kg Lb.	1/#	3 Monate	herb-säuerlich, leichte Chilischärfe

5695 BB TIROLER BÄRLAUCHKAS



Eigenschaften: Tiroler Produkt, schnittfähig, geschmeidig, gleichmäßig verteilter Bärlauch, reichliche Schlitzlochung



Rinde: angetrocknete, geschlossene Oberfläche, mit Rotschmiere behandelt

Milchbehandlung: pasteurisiert

Labart: tierisches Lab

Verwendung: Käseplatte, Frühstück, Buffet, Jause



F.i.T.	Gewicht	VE	Reifezeit	Geschmack
50 %	ca. 4,5 kg Lb.	1/#	3 Monate	herb-säuerlich, leichte Bärlauchwürze

5710 BB ALPKRÄUTERKÄSE



Eigenschaften: Tiroler Produkt, zart, geschmeidig, Erbs- bis Kirschlochung



Rinde: grifffeste, bräunliche, rissfreie Rinde, rotgeschmiert, mit Heublumen veredelt

Milchbehandlung: pasteurisiert

Labart: Mikrolab

Verwendung: Käseplatte, Frühstück, Buffet, Jause



F.i.T.	Gewicht	VE	Reifezeit	Geschmack
50 %	ca. 1,2 kg 1/4 Lb.	4/#	3 Monate	kräftig, aromatisch, Heublumenaroma

5751 BB FELSENKELLER SENNERKAS



Eigenschaften: Tiroler Produkt, cremig, zartschmelzend einzelne erbsengroße Löcher, im Felsenkeller gereift



Rinde: Naturrinde

Milchbehandlung: thermisiert

Labart: tierisches Lab

Verwendung: Käseplatte, Frühstück, Buffet, Jause



F.i.T.	Gewicht	VE	Reifezeit	Geschmack
50 %	ca. 2 kg Hlb.	2/#	4 Monate	fein-aromatisch



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Produkt



Bewusst Tirol



Heumilch



Saisonartikel



Bio-Artikel
AT-BIO-301

5752 BB BIO FELSENKELLER PFEFFERKAS



Eigenschaften: Tiroler Produkt, geschmeidig, einzelne, erbsengroße Löcher, im Felsenkeller gereift



Rinde: Naturrinde
Milchbehandlung: thermisiert
Labart: tierisches Lab
Verwendung: Käseplatte, Frühstück, Buffet, Jause



F.i.T.	Gewicht	VE	Reifezeit	Geschmack
55 %	ca. 2 kg Hlb.	2/#	4 Monate	fein-rahmig, pfeffrig

5753 BB FELSENKELLER SALZKRÄUTERKAS



Eigenschaften: Tiroler Produkt, herzhafter Schnittkäse, einzelne erbsengroße Löcher, im Felsenkeller gereift



Rinde: Naturrinde, veredelte Schmierreifung mit Mineralsalz und Kräutern
Milchbehandlung: thermisiert
Labart: tierisches Lab
Verwendung: Käseplatte, Frühstück, Buffet, Jause



F.i.T.	Gewicht	VE	Reifezeit	Geschmack
45 %	ca. 2 kg Hlb.	2/#	6 Monate	herzhaft-würzig, voll-aromatisch

5754 BB BIO FELSENKELLER SIEBENZEITENKAS



Eigenschaften: Tiroler Produkt, weichschnittig, einzelne, erbsengroße Löcher, im Felsenkeller gereift, mit Bockshornklee-samen verfeinert



Rinde: Naturrinde
Milchbehandlung: thermisiert
Labart: tierisches Lab
Verwendung: Käseplatte, Frühstück, Buffet, Jause



F.i.T.	Gewicht	VE	Reifezeit	Geschmack
55 %	ca. 2 kg Hlb.	2/#	4 Monate	fein-rahmig, nussig

5755 BB BIO FELSENKELLER MILCHRAHMKAS



Eigenschaften: Tiroler Produkt, fein-rahmig, einzelne erbsengroße Löcher, im Felsenkeller gereift



Rinde: Naturrinde
Milchbehandlung: thermisiert
Labart: tierisches Lab
Verwendung: Käseplatte, Frühstück, Buffet, Jause



F.i.T.	Gewicht	VE	Reifezeit	Geschmack
55 %	ca. 2 kg Hlb.	2/#	4 Monate	fein-rahmig, mild bis pikant



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Bewusst Tirol



Heumilch



Saisonartikel



Bio-Artikel
AT-BIO-301

5800 BB SENNERKÄSE

Eigenschaften: schnittfest, geschmeidig, vereinzelt erbsengroße Rundlochung, zart-schmelzend
 Rinde: glatt, rotgeschmiert
 Milchbehandlung: pasteurisiert
 Labart: Mikrolab
 Verwendung: Käseplatte, Frühstück, Buffet, Jause



F.i.T.	Gewicht	VE	Reifezeit	Geschmack
50 %	ca. 1,7 kg Hlb.	2/#	3 Monate	fein-würzig

5808 BB SENNERKÄSE

Eigenschaften: schnittfest, geschmeidig, vereinzelt erbsengroße Rundlochung, zart-schmelzend
 Rinde: glatt, rotgeschmiert
 Milchbehandlung: pasteurisiert
 Labart: Mikrolab
 Verwendung: Käseplatte, Frühstück, Buffet, Jause



F.i.T.	Gewicht	VE	Reifezeit	Geschmack
50 %	ca. 850 g 1/4 Lb.	4/#	3 Monate	fein-würzig

5809 BB WEINBAUERNKÄSE

Eigenschaften: geschmeidig, schnittfest, wird mit kräftigem Rotwein gewaschen/gepflegt, vereinzelt erbsengroße Rundlochung
 Rinde: weinrote bis dunkelbraune, trockene Naturrinde
 Milchbehandlung: pasteurisiert
 Labart: Mikrolab
 Verwendung: Käseplatte, Frühstück, Buffet, Jause



F.i.T.	Gewicht	VE	Reifezeit	Geschmack
50 %	ca. 850 g 1/4 Lb.	4/#	4 Monate	fein-würzig

5810 BB WEINBAUERNKÄSE

Eigenschaften: geschmeidig, schnittfest, wird mit kräftigem Rotwein gewaschen/gepflegt, vereinzelt erbsengroße Rundlochung
 Rinde: weinrote bis dunkelbraune, trockene Naturrinde
 Milchbehandlung: pasteurisiert
 Labart: Mikrolab
 Verwendung: Käseplatte, Frühstück, Buffet, Jause



F.i.T.	Gewicht	VE	Reifezeit	Geschmack
50 %	ca. 1,7 kg Hlb.	2/#	4 Monate	fein-würzig



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Bewusst Tirol



Heumilch



Saisonartikel



Bio-Artikel
AT-BIO-301

850 BB TIROLER EDELZIEGE



Eigenschaften: aus Tiroler Ziegenheumilch, weichschnittig, zartgeschmeidig, wenig Rundlöcher von Linsen- bis Erbsengröße
 Rinde: rissfreie Oberfläche mit Schmiere
 Milchbehandlung: pasteurisiert
 Labart: tierisches Lab
 Verwendung: Käseplatte, Frühstück, Buffet, Jause



F.i.T.	Gewicht	VE	Reifezeit	Geschmack
45 %	ca. 2 kg Lb.	1/#	2 Monate	mild bis pikant, Ziegencharakter

883 BB WINDAUER GEBIRGSSCHAF



Eigenschaften: aus Tiroler Schafsheumilch, geschmeidig, schnittfest, Schlitzlochung
 Rinde: hellgelbe bis rot-bräunliche Rinde
 Milchbehandlung: thermisiert
 Labart: tierisches Lab
 Verwendung: Käseplatte, Frühstück, Buffet, Jause



F.i.T.	Gewicht	VE	Reifezeit	Geschmack
45 %	ca. 1,5 kg Lb.	1/#	2 Monate	aromatisch-vollmundig, leicht herb

5549 ALMSENNER BIERKÄSE



Eigenschaften: schnittfest, geschmeidig, Schlitzlöcher bis Gerstenkorngröße, Bruchlochung
 Rinde: angetrocknete hellorange bis braune Oberfläche, mit Salzwasser und Rotkultur behandelt
 Milchbehandlung: pasteurisiert
 Labart: Mikrolab
 Verwendung: Jause, für Kasnockn, Kaspressknödel



F.i.T.	Gewicht	VE	Reifezeit	Geschmack
15 %	ca. 2 kg Lb.	1/#	6 Wochen	würzig-kraftig

6113 ZIEGENMARIE



Eigenschaften: fest, jedoch schneidfähig
 Rinde: mit braunem Gravur-Coating überzogen, nicht zum Verzehr geeignet
 Milchbehandlung: pasteurisiert
 Labart: Mikrolab
 Verwendung: Käseplatte, Frühstück, Buffet, Jause



F.i.T.	Gewicht	VE	Reifezeit	Geschmack
50 %	ca. 2 kg Hlb.	2/#	3 Monate	lieblich, leicht süßlich, Ziegenaroma



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Bewusst Tirol



Heumilch



Saisonartikel



Bio-Artikel
AT-BIO-301

6119 PESTOKÄSE

Eigenschaften: Kräuterschnittkäse mit feinem Basilikum-Pesto veredelt, grüner Teig, besonders geschmeidig, schnittfest

Rinde: dunkle Rinde mit Gravur beschriftet, nicht zum Verzehr geeignet

Milchbehandlung: pasteurisiert

Labart: Mikrolab

Verwendung: Käseplatte, Frühstück, Buffet, Jause



F.i.T.	Gewicht	VE	Reifezeit	Geschmack
50 %	ca. 2 kg Hlb.	2/#	4 Monate	feines Kräuteraroma

6120 CHILIKÄSE

Eigenschaften: oranger Teig, mit Chili verfeinert, besonders geschmeidig, schnittfest

Rinde: dunkle Rinde mit Gravur beschriftet, nicht zum Verzehr geeignet

Milchbehandlung: pasteurisiert

Labart: Mikrolab

Verwendung: Käseplatte, Frühstück, Buffet, Jause



F.i.T.	Gewicht	VE	Reifezeit	Geschmack
50 %	ca. 2 kg Hlb.	2/#	4 Monate	feurig-scharf

70156 GALBANI BEL PAESE

Eigenschaften: geschmeidig, halbfest, weich, elastisch

Rinde: weiß bis strohgelb, Rinde nicht zum Verzehr geeignet

Milchbehandlung: pasteurisiert

Labart: tierisches Lab

Verwendung: Käseplatte, Frühstück, Buffet, Jause, zum Überbacken, für Pizza



F.i.T.	Gewicht	VE	Reifezeit	Geschmack
50 %	ca. 2,5 kg Lb.	2/#	6-8 Wochen	Butteraroma, frisch, süß-zart

72920 MONDSEER

Eigenschaften: halbfester Schnittkäse, weich, geschmeidig, schnittfest, reichlich mittelgroße Bruchlochung

Rinde: hellgelbe Rinde, rotschmierbehandelt

Milchbehandlung: pasteurisiert

Labart: Mikrolab

Verwendung: Käseplatte, Frühstück, Buffet, Kasnockn, Käsesalate, zum Überbacken



F.i.T.	Gewicht	VE	Reifezeit	Geschmack
45 %	ca. 1 kg Lb.	2/#	1 Monat	mild-würzig



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Bewusst Tirol



Heumilch



Saisonartikel



Bio-Artikel
AT-BIO-301

73258 ORIG. VLBG. RÄSSKÄSE

Eigenschaften: schnittfest, vereinzelt unregelmäßige Rundlochung
Rinde: trockene, leicht bräunliche Naturrinde, rotschmierbehandelt
Milchbehandlung: pasteurisiert
Labart: Mikrolab
Verwendung: Käseplatte, Frühstück, Buffet, Jause diverse Käsegerichte



F.i.T.	Gewicht	VE	Reifezeit	Geschmack
45 %	ca. 3 kg Lb.	1/#	5 Monate	pikant-würzig

73267 LÄNDLE RÄSSKÄSE NASS

Eigenschaften: schnittfest, der Käse wird in eine Salzlake eingeschlagen, unregelmäßige Rundlochung
Rinde: weiße bis gelbliche Schmiere, speckige, feuchte Oberfläche
Milchbehandlung: pasteurisiert
Labart: Mikrolab
Verwendung: Käseplatte, Buffet, Jause, Käsegerichte



F.i.T.	Gewicht	VE	Reifezeit	Geschmack
35 %	ca. 3,8 kg Lb.	1/#	8 Monate	würzig-scharf

74640 SCAMORZA GERÄUCHERT

Eigenschaften: glatte, leicht löchrige Oberfläche
Rinde: geräucherte Oberfläche
Milchbehandlung: pasteurisiert
Labart: tierisches Lab
Verwendung: Käseplatte, zum Überbacken



F.i.T.	Gewicht	VE	Reifezeit	Geschmack
45 %	e 250 g Stk.	8/#	4 Tage	leichter Rauchgeschmack

7509 WALDVIERTLER SELCHKÄSE

Eigenschaften: geschmeidig, schnittfest, Käse wird über Buchenholz mild geräuchert
Rinde: geräucherte Rinde
Milchbehandlung: pasteurisiert
Labart: tierisches Lab
Verwendung: Käseplatte, Frühstück, Buffet, Jause



F.i.T.	Gewicht	VE	Reifezeit	Geschmack
45 %	ca. 1 kg Lb.	2/#	5 Monate	arttypisch, leichtes Raucharoma



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Bewusst Tirol



Heumilch



Saisonartikel



Bio-Artikel
AT-BIO-301

7788 WALDVIERTLER KÜRBISKÄSE



Eigenschaften: geschmeidig, schnittfest, mit Kürbisstückchen verfeinert
 Rinde: keine Rinde
 Milchbehandlung: pasteurisiert
 Labart: tierisches Lab
 Verwendung: Käseplatte, Frühstück, Buffet, Jause



F.i.T.	Gewicht	VE	Reifezeit	Geschmack
45 %	ca. 1 kg Lb.	2/#	3 Monate	gschmackig, nussig

853 ROTHOLZER GEBIRGSSCHAF



Eigenschaften: Tiroler Produkt aus Schafsheumilch, weichschnittig, reichlich Bruchlochung, milder Rotschmiercharakter
 Rinde: rissfreie Oberfläche
 Milchbehandlung: pasteurisiert
 Labart: tierisches Lab
 Verwendung: Käseplatte, Frühstück, Buffet, Jause



F.i.T.	Gewicht	VE	Reifezeit	Geschmack
50 %	ca. 2,5 kg Lb.	1/#	2 Monate	dezentes Schafaroma



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Bewusst Tirol



Heumilch



Saisonartikel



Bio-Artikel
AT-BIO-301





HARTKÄSE



HARTKÄSE STANGEN

5512 BB ZILLERTALER EMMENTALER



Eigenschaften: Tiroler Produkt, geschmeidig, regelmäßige Großkirschlochung
 Rinde: griffest, gelb bis bräunlich, trockene, rissfreie Rinde
 Milchbehandlung: Rohmilch
 Labart: Mikrolab
 Verwendung: Käseplatte, Frühstück, Buffet, Jause



F.i.T.	Gewicht	VE	Reifezeit	Geschmack
45 %	ca. 2,5 kg Stg.	4/#	6 Monate	nussig, leicht süßlich

5540 BB HALLO ÖTZI



Eigenschaften: Tiroler Produkt, sehr gut zu schneiden, nach Öztaler Original-Rezept sorgfältig von Hand gekäst und gepflegt, je nach Reifegrad mild bis würzig
 Rinde: griffeste, gelbe bis bräunliche Rinde
 Milchbehandlung: Rohmilch
 Labart: Mikrolab
 Verwendung: Käseplatte, Frühstück, Buffet, Jause



F.i.T.	Gewicht	VE	Reifezeit	Geschmack
45 %	ca. 3 kg Bl.	2/#	4-6 Monate	kräftig-aromatisch

5622 BB HOCHFÜGENER BERGKÄSE



Eigenschaften: Tiroler Produkt, sehr gut zu schneiden, je nach Reifegrad mild bis würzig, sorgfältig von Hand gekäst und gepflegt
 Rinde: griffeste, gelbe bis bräunliche Rinde
 Milchbehandlung: Rohmilch
 Labart: Mikrolab
 Verwendung: Käseplatte, Frühstück, Buffet, Jause



F.i.T.	Gewicht	VE	Reifezeit	Geschmack
45 %	ca. 2,2 kg Stg.	4/#	4-6 Monate	kräftig-aromatisch

6329 BIO BERGKÄSE



Eigenschaften: Tiroler Produkt, zart, geschmeidig, spärliche, reine Erbslochung
 Rinde: griffeste, gelbe bis bräunliche Rinde
 Milchbehandlung: Rohmilch
 Labart: Mikrolab
 Verwendung: Käseplatte, Frühstück, Buffet, Jause



F.i.T.	Gewicht	VE	Reifezeit	Geschmack
45 %	ca. 2,2 kg Stg.	4/#	4-6 Monate	mild-aromatisch bis leicht pikant



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Produkt



Bewusst Tirol



Heumilch



Saisonartikel



Bio-Artikel
AT-BIO-301

6334 BIO EMMENTALER RESERVE



Eigenschaften: Tiroler Produkt, geschmeidig, gleichmäßig verteilte runde Großkirsch-
lochung



Rinde: rissfreie Rinde, nicht zum Verzehr
geeignet

Milchbehandlung: pasteurisiert

Labart: tierisches Lab

Verwendung: Käseplatte, Frühstück, Buffet, Jause



F.i.T.	Gewicht	VE	Reifezeit	Geschmack
45 %	ca. 2,5 kg Bl.	1/#	12 Monate	mild, leicht süßlich, nusskernartig

73052 HOCHFÜGENER BERGKÄSE IN SCHEIBEN



Eigenschaften: Tiroler Bergkäse, praktisch in Scheiben
geschnitten und aufgefächert



Rinde: grifffeste, gelbe bis bräunliche Rinde

Milchbehandlung: Rohmilch

Labart: Mikrolab

Verwendung: Käseplatte, Frühstück, Buffet, Jause



F.i.T.	Gewicht	VE	Reifezeit	Geschmack
45 %	e 1 kg	4/#	6 Monate	kräftig-aromatisch



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Bewusst Tirol



Heumilch



Saisonartikel



Bio-Artikel
AT-BIO-301

HARTKÄSE LAIB

5474 BB DER SCHWARZE TIROLER



Eigenschaften: Tiroler Produkt, würzig-kraftiger Almkäse, geschmeidig, spärliche Erbslochung mit natürlicher Holzasche veredelt,



Rinde: schwarze, rissfreie Rinde, zum Verzehr geeignet

Milchbehandlung: Rohmilch

Labart: Mikrolab

Verwendung: Käseplatte, Frühstück, Buffet, Jause



F.i.T.	Gewicht	VE	Reifezeit	Geschmack
50 %	ca. 3 kg Hlb.	2/#	5 Monate	würzig-kraftig, herzhaft

5619 BB ZILLERTALER ALMKÄSE



Eigenschaften: Tiroler Produkt, je nach Reifegrad mild bis pikant, vereinzelt erbsengroße Lochung



Rinde: griffste, gelbe bis bräunliche Rinde

Milchbehandlung: Rohmilch

Labart: Mikrolab

Verwendung: Käseplatte, Frühstück, Buffet, Jause



F.i.T.	Gewicht	VE	Reifezeit	Geschmack
50 %	ca. 3 kg Hlb.	2/#	4-6 Monate	kräftig-aromatisch

5620 BB HOCHFÜGENER BERGKÄSE



Eigenschaften: Tiroler Bergkäse



Rinde: griffste, gelbe bis bräunliche Rinde

Milchbehandlung: Rohmilch

Labart: Mikrolab

Verwendung: Käseplatte, Frühstück, Buffet, Jause
Information: auch als Halblab erhältlich



F.i.T.	Gewicht	VE	Reifezeit	Geschmack
45 %	ca. 32 kg Lb.	1/#	6 Monate	kräftig-aromatisch

5701 BB HEUMILCHBERGKÄSE



Eigenschaften: Tiroler Bergkäse, sorgfältig von Hand gekäst und gepflegt



Rinde: griffste, bräunliche, rissfreie Rinde

Milchbehandlung: Rohmilch

Labart: Mikrolab

Verwendung: Käseplatte, Frühstück, Buffet, Jause



F.i.T.	Gewicht	VE	Reifezeit	Geschmack
50 %	ca. 3 kg Hlb.	2/#	6 Monate	kräftig-aromatisch



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Produkt



Bewusst Tirol



Heumilch



Saisonartikel



Bio-Artikel
AT-BIO-301

5709 BB HEUMILCHBERGKÄSE



Eigenschaften: Tiroler Bergkäse, zart, geschmeidig, reine Erbs- bis Kirschlochung
 Rinde: grifffeste, bräunliche, rissfreie Rinde
 Milchbehandlung: Rohmilch
 Labart: Mikrolab
 Verwendung: Käseplatte, Frühstück, Buffet, Jause



F.i.T.	Gewicht	VE	Reifezeit	Geschmack
55 %	ca. 1,5 kg 1/4 Lb.	4/#	6 Monate	kräftig-aromatisch

5712 BB GOURMET BERGKÄSE



Eigenschaften: kräftiger Tiroler Bergkäse, aus Heumilch, geschmeidig, Salzkristallbildung
 Rinde: dunkle, trockene und geschlossene Naturrinde
 Milchbehandlung: Rohmilch
 Labart: tierisches Lab
 Verwendung: Käseplatte, Frühstück, Buffet, Jause



F.i.T.	Gewicht	VE	Reifezeit	Geschmack
50 %	ca. 2 kg Zw.	4/#	12 Monate	kräftig-aromatisch

5756 BB FELSENKELLER BERGKRISTALL



Eigenschaften: Tiroler Produkt, herzhafter Bergkäse, im Tiroler Felsenkeller gereift, einzigartiger Geschmack
 Rinde: Naturrinde, Schmierreifung unter Verwendung von Steinsalz
 Milchbehandlung: Rohmilch
 Labart: tierisches Lab
 Verwendung: Käseplatte, Jause, Frühstück



F.i.T.	Gewicht	VE	Reifezeit	Geschmack
45 %	ca. 2 kg Zw.	8/#	9 Monate	kräftig

6333 BB BIO BERGKÄSE



Eigenschaften: Tiroler Produkt, zart-geschmeidig, vereinzelt Löcher
 Rinde: trockene, gelbe bis bräunliche, rissfreie Rinde, Rotkultur Oberfläche
 Milchbehandlung: Rohmilch
 Labart: tierisches Lab
 Verwendung: Käseplatte, Frühstück, Buffet, Jause



F.i.T.	Gewicht	VE	Reifezeit	Geschmack
50 %	ca. 2 kg Zw.	1/#	24 Monate	kräftig-aromatisch



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Bewusst Tirol



Heumilch



Saisonartikel



Bio-Artikel
AT-BIO-301

5280 PARATINO

Eigenschaften: leicht mürbe Konsistenz, parmesanartig
 Rinde: gelbliche, sehr harte Rinde, Weidekornmuster, Rinde nicht zum Verzehr geeignet
 Milchbehandlung: pasteurisiert
 Labart: tierisches Lab
 Verwendung: zum Reiben/Hobeln auf Nudelgerichte, aus dem Laib brechen als Snack



F.i.T.	Gewicht	VE	Reifezeit	Geschmack
40 %	ca. 2 kg Lb.	4/#	2-3 Monate	leicht säuerlich, pikant

5621 FÜGENER BERGKÄSE



Eigenschaften: Tiroler Produkt, fest, spärliche Erbsenlochung
 Rinde: grifffeste, gelbe bis bräunliche Rinde
 Milchbehandlung: Rohmilch
 Labart: Mikrolab
 Verwendung: Käseplatte, Frühstück, Buffet, Jause



F.i.T.	Gewicht	VE	Reifezeit	Geschmack
45 %	ca. 1,8 kg Zw.	5/#	3-4 Monate	kräftig-aromatisch

5627 FÜGENER BERGKÄSE



Eigenschaften: Tiroler Produkt, fest, spärliche Erbsenlochung
 Rinde: grifffeste, gelbe bis bräunliche Rinde
 Milchbehandlung: Rohmilch
 Labart: Mikrolab
 Verwendung: Käseplatte, Frühstück, Buffet, Jause



F.i.T.	Gewicht	VE	Reifezeit	Geschmack
45 %	ca. 1,8 kg Zw.	5/#	6 Monate	kräftig-aromatisch, würzig

6114 ZIEGENPETER

Eigenschaften: fest, jedoch schneidfähig, dunkelgelber Teig mit Salzkristallen
 Rinde: mit braunem Gravur-Coating überzogen, nicht zum Verzehr geeignet
 Milchbehandlung: pasteurisiert
 Labart: Mikrolab
 Verwendung: Käseplatte, Frühstück, Buffet, Jause



F.i.T.	Gewicht	VE	Reifezeit	Geschmack
50 %	ca. 2 kg Hlb.	2/#	8 Monate	würzig, angenehmer Ziegencharakter



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Bewusst Tirol



Heumilch



Saisonartikel



Bio-Artikel
AT-BIO-301

70114 PECORINO „GAMAS“



Eigenschaften: kompakt, fester Teig
 Rinde: dünne, weiße oder strohfarbene Rinde
 Milchbehandlung: pasteurisiert
 Labart: tierisches Lab
 Verwendung: Käseplatte, Frühstück, Buffet, Jause



F.i.T.	Gewicht	VE	Reifezeit	Geschmack
43 %	ca. 2,8 kg Lb.	2/#	5 Monate	aromatisch-süß

70132 APSA PECORINO NERO DI FATT



Eigenschaften: schnittfest, geschmeidig, sardische Spezialität
 Rinde: schwarze Rinde, mit Olivenöl und Asche behandelt
 Milchbehandlung: pasteurisiert
 Labart: tierisches Lab
 Verwendung: Käseplatte, Frühstück, Buffet, Jause



F.i.T.	Gewicht	VE	Reifezeit	Geschmack
56 %	ca. 2,5 kg Lb.	2/#	1 Monat	mild bis pikant-würzig

70440 GRAN BIRAGHI



Eigenschaften: fest, gleichmäßige Struktur, parmesanartig
 Rinde: gelblich, hart
 Milchbehandlung: thermisiert
 Labart: tierisches Lab
 Verwendung: Jause, Käseplatte, zum Hobeln/Reiben



F.i.T.	Gewicht	VE	Reifezeit	Geschmack
32 %	e 1 kg Zw.	8/#	12 Monate	kräftig-aromatisch

70777 TÊTE DE MOINE AOC



Eigenschaften: fest, durch Schaben entfaltet er sein würziges Aroma
 Rinde: bräunlich, fest
 Milchbehandlung: Rohmilch
 Labart: tierisches Lab
 Verwendung: Jause, Käseplatte, zum Hobeln/Reiben (mit einer Girolle)



F.i.T.	Gewicht	VE	Reifezeit	Geschmack
51 %	ca. 900 g Lb.	1/#	3-4 Monate	würzig-rassig



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Bewusst Tirol



Heumilch



Saisonartikel



Bio-Artikel
AT-BIO-301

73306 KREUZKÄSE

Eigenschaften: dunkelgelber Teig mit Salzkristallen, fest, geschmeidig, karamellartig
Rinde: nicht zum Verzehr geeignet
Milchbehandlung: pasteurisiert
Labart: Mikrolab
Verwendung: für diverse Nudelgerichte, gebrochen zu einem Glas Wein, Buffet, Käseplatte



F.i.T.	Gewicht	VE	Reifezeit	Geschmack
50 %	ca. 6 kg Lb.	1/#	10-12 Monate	kräftig, mit leicht süßlicher Note

73307 ALTKÄSE

Eigenschaften: dunkelgelber Teig mit Salzkristallen, fest, geschmeidig, karamellartig
Rinde: nicht zum Verzehr geeignet
Milchbehandlung: pasteurisiert
Labart: Mikrolab
Verwendung: für diverse Nudelgerichte, gebrochen zu einem Glas Wein, Buffet, Käseplatte



F.i.T.	Gewicht	VE	Reifezeit	Geschmack
50 %	ca. 1,5 kg 1/4 Lb.	4/#	10-12 Monate	kräftig, mit leicht süßlicher Note

76550 TRENTINGRANA SCARL

Eigenschaften: hart, noch schneidbar, typischer Parmesan
Rinde: gelbliche, sehr harte Rinde
Milchbehandlung: Heu-Rohmilch
Labart: tierisches Lab
Verwendung: zum Reiben, Käseplatte, Snack



F.i.T.	Gewicht	VE	Reifezeit	Geschmack
32 %	ca. 1 kg Zw.	10/#	24 Monate	würzig

76555 TRENTINGRANA GRAN RISERVA DOP-KÄSE

Eigenschaften: hart, noch schneidbar, typischer Parmesan, mit Salzkristallen
Rinde: gelbliche, sehr harte Rinde
Milchbehandlung: Heu-Rohmilch
Labart: tierisches Lab
Verwendung: zum Reiben, Käseplatte, Snack
Information: auch als Halblab (Semmelschnitt) erhältlich



F.i.T.	Gewicht	VE	Reifezeit	Geschmack
32 %	ca. 1 kg Zw.	10/#	30 Monate	sehr würzig



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Bewusst Tirol



Heumilch



Saisonartikel



Bio-Artikel
AT-BIO-301

76560 TRENTINGRANA SCARL

Eigenschaften: hart, noch schneidbar, typischer Parmesan, mit Salzkristallen
Rinde: gelbliche, sehr harte Rinde
Milchbehandlung: Heu-Rohmilch
Labart: tierisches Lab
Verwendung: zum Reiben, Käseplatte, Snack
Information: auch als Halblaib (Semmelschnitt) erhältlich



F.i.T.	Gewicht	VE	Reifezeit	Geschmack
32 %	ca. 30 kg Lb.	1/#	36 Monate	sehr würzig



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Bewusst Tirol



Heumilch



Saisonartikel



Bio-Artikel
AT-BIO-301



BLAUSCHIMMELKÄSE



BLAUSCHIMMELKÄSE

5750 BB BIO BLUE



Eigenschaften: Tiroler Produkt, mit gelber bis grün-blauen Schimmeladern durchzogen, schnittfest, Schlitzlochung



Rinde: Naturrinde
Milchbehandlung: thermisiert
Labart: tierisches Lab
Verwendung: Käseplatte, Jause, Käsegerichte



F.i.T.	Gewicht	VE	Reifezeit	Geschmack
50 %	ca. 1,75 kg Stg.	4/#	2 Monate	mild süßlich, pikant rein und vollmundig

6196 BB BLUE ROYAL

Eigenschaften: cremig fest, mit Blauschimmeladern durchzogen
Rinde: weiß-gräulich, mit weißem und gelb-rötlichem Schimmel bedeckt
Milchbehandlung: pasteurisiert
Labart: tierisches Lab
Verwendung: Käseplatte, Saucen, Aufstrich, Dressings



F.i.T.	Gewicht	VE	Reifezeit	Geschmack
50 %	ca. 2,2 kg Zyl.	1/#	1 Monat	ausgeprägt nussig-fruchtig

70186 GALBANI DOLCELATTE

Eigenschaften: weich-elastisch
Rinde: Rinde nicht zum Verzehr geeignet, rötlich-weiß-bis strohfarben, rauhe Oberfläche
Milchbehandlung: pasteurisiert
Labart: Mikrolab
Verwendung: Käseplatte, Saucen, zum Kochen und Überbacken



F.i.T.	Gewicht	VE	Reifezeit	Geschmack
63 %	ca. 1,5 kg Zw.	2/#	7 Wochen	süß, leicht scharf

7052 BLEU D'AUVERGNE

Eigenschaften: geschmeidig, weich, mit grün-blauen Schimmeladern durchzogen
Rinde: cremefarben
Milchbehandlung: pasteurisiert
Labart: tierisches Lab
Verwendung: Käseplatte, Saucen, Aufstrich, Dressings



F.i.T.	Gewicht	VE	Reifezeit	Geschmack
50 %	ca. 1,25 kg Hlb.	2/#	2 Monate	kräftig-würzig, nussartig



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Bewusst Tirol



Heumilch



Saisonartikel



Bio-Artikel
AT-BIO-301

70600 RAMINO KÄSETRAUM

Eigenschaften: cremig, vollmundig, Mascarpone mit Blauschimmelkäse verfeinert champignonartiger Geschmack
 Milchbehandlung: pasteurisiert
 Labart: Mikrolab
 Verwendung: Frühstück, Buffet



F.i.T.	Gewicht	VE	Reifezeit	Geschmack
70 %	150 g Be.	6/#	k. A.	würzig-kraftig

73435 ÖSTERKRON

Eigenschaften: weichschnittig, leicht krümelig, jedoch geschmeidig, edle Grünschimmeläderung
 Rinde: weiße, rissfreie Rinde mit Einstichstellen
 Milchbehandlung: pasteurisiert
 Labart: tierisches Lab
 Verwendung: Käseplatte, Aufstriche, Saucen, Dressings



F.i.T.	Gewicht	VE	Reifezeit	Geschmack
55 %	ca. 1,25 kg Hlb.	4/#	k. A.	würzig-pikant

75029 AFF. NACHFÜLLUNG PETIT

Eigenschaften: cremig, Edelschimmelkäse mit einer Beerenauslese affinert
 Rinde: keine Rinde
 Milchbehandlung: pasteurisiert
 Labart: tierisches Lab
 Verwendung: Käseplatte, Frühstück, Buffet, Jause



F.i.T.	Gewicht	VE	Reifezeit	Geschmack
55 %	150 g Stk.	3/#	k. A.	würzig-kraftig

77063 ROQUEFORT AOC PAPILLON

Eigenschaften: cremefarbiger Teig mit blauen Adern durchzogen, halbfest
 Milchbehandlung: Rohmilch
 Labart: tierisches Lab
 Verwendung: Käseplatte, Buffet, zum Kochen



F.i.T.	Gewicht	VE	Reifezeit	Geschmack
52 %	ca. 1,25 kg Hlb.	2/#	3 Monate	pikant, rahmig-kraftig



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Bewusst Tirol



Heumilch



Saisonartikel



Bio-Artikel
AT-BIO-301



SAUERMILCHKÄSE



SAUERMILCHKÄSE

9913 BB GRAUKÄSE



Eigenschaften: topfig bis speckig, kalorienarm, marmorierter Teig mit weißem Kern
 Rinde: keine Rinde
 Milchbehandlung: pasteurisiert
 Verwendung: mit Essig, Öl, Pfeffer und Zwiebel oder zu einem dunklen Bauernbutterbrot



F.i.T.	Gewicht	VE	Reifezeit	Geschmack
2 %	ca. 1,80 kg Bl.	12/#	2 Wochen	säuerlich, herb-würzig

5574 SCHOTTSPITZ GERÄUCHERT

Eigenschaften: feste bis leicht krümelige Konsistenz, wird im Räucherschrank ca. 10 Tage geräuchert
 Rinde: leicht rot bis bräunlich
 Milchbehandlung: pasteurisiert
 Verwendung: klassische Schottnocken und Schottsuppe, als Reibkäse verwendbar



F.i.T.	Gewicht	VE	Reifezeit	Geschmack
0 %	ca. 125 g Stk.	10/#	k. A.	würzig-aromatisch, Rauchgeschmack

71006 LIEB GRAUKÄSE



Eigenschaften: topfig bis speckig, kalorienarm, marmorierter Teig mit weißem Kern
 Rinde: keine Rinde
 Milchbehandlung: pasteurisiert
 Verwendung: mit Essig, Öl, Pfeffer und Zwiebel, zu einem dunklen Bauernbutterbrot



F.i.T.	Gewicht	VE	Reifezeit	Geschmack
2 %	ca. 2 kg Hlb.	1/#	2 Wochen	säuerlich, herb-würzig

9915 FÜGENER GRAUKÄSE MIT BLAUSCHIMMEL



Eigenschaften: grau-grün mit verlaufendem hellen Kern, topfig bis speckig, typisch eigener Reifungsgeruch
 Rinde: keine Rinde, grau-grüne Oberfläche
 Milchbehandlung: pasteurisiert
 Verwendung: Jause, für Kasnockn, Kaspresknödel



F.i.T.	Gewicht	VE	Reifezeit	Geschmack
<1 %	ca. 3 kg Lb.	1/#	4 Wochen	pikant, mild-säuerlich



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Produkt



Bewusst Tirol



Heumilch



Saisonartikel



Bio-Artikel
AT-BIO-301

9929 ZIEGERKUGELN



Eigenschaften: Tiroler Produkt, Hartkäse-ähnlich, zum Reiben geeignet, Lieferung im Käsebeutel, arteigener Geschmack,
 Milchbehandlung: pasteurisiert
 Verwendung: gehobelt über verschiedenen Gerichten



F.i.T.	Gewicht	VE	Reifezeit	Geschmack
2%	ca. 100 g Stk.	ca. 1 kg (10 Stk.)/#	3 Monate	kräftig

Vorbestellartikel

Laktosefrei

BERG BAUER
Produkt

Bewusst Tirol

Heumilch

Saisonartikel

Bio-Artikel
AT-BIO-301



KÄSEPAKETE



KÄSEPAKETE

4162 BB KLEINES WEICHKÄSEPAKET



Art. Nr.	Inhalt	F.i.T.	Gewicht	Stück
73790	Buchette Cendrée/Asche Chev.	45 %	e 100 g	1
9621	BB Camembert Pist. -Walnuss	45 %	e 125 g	1
9628	BB Camembert Natur	45 %	e 125 g	1
9631	BB Camembert mit Weißwein	45 %	e 125 g	1
9632	BB Camembert mit Rotwein	45 %	e 125 g	1
7242	Le Merlemont	55 %	ca. 1,40 kg	1
7247	Camembert Val de Saone	45 %	e 240 g	1
7206	Tour de Marze Brie	60 %	e 1 kg	1

F.i.T.	Sorten	Stück	Gesamtgewicht
45-60 %	8	8	ca. 3,20 kg Karton



4165 BB GROSSES WEICHKÄSEPAKET



Art. Nr.	Inhalt	F.i.T.	Gewicht	Stück
73790	Buchette Cendrée/Asche Chev.	45 %	e 100 g	2
9621	BB Camembert Pist. -Walnuss	45 %	e 125 g	2
9628	BB Camembert Natur	45 %	e 125 g	2
9631	BB Camembert mit Weißwein	45 %	e 125 g	1
9632	BB Camembert mit Rotwein	45 %	e 125 g	1
7242	Le Merlemont	55 %	ca. 1,40 kg	2
7247	Camembert Val de Saone	45 %	e 240 g	2
7206	Tour de Marze Brie	60 %	e 1 kg	2
7052	Bleu d'Auvergne	50 %	ca. 1,25 kg	1
7248	Coulommiers Val de Saone	50 %	e 340 g	2

F.i.T.	Sorten	Stück	Gesamtgewicht
45-60 %	10	17	ca. 8,20 kg Karton



4167 BB GOURMET WEICHKÄSEPAKET



Art. Nr.	Inhalt	F.i.T.	Gewicht	Stück
851	BB Tiroler Ziegencamembert	45 %	ca. 200 g	1
111	Rotholzer Schafcamembert	45 %	ca. 200 g	1
9635	BB Walnussbrie	50 %	ca. 1,10 kg	1
9637	BB Alpenkaiser	50 %	ca. 330 g	1
845	BB Bio Tir. Ziegencam./Natur	45 %	e 100 g	1
846	BB Bio Tir. Ziegencam./Holzkohle	45 %	e 100 g	1
847	BB Bio Tir. Ziegencam./Kräuter	45 %	e 100 g	1
9621	BB Camembert Pist. -Walnuss	45 %	e 125 g	2
9628	BB Camembert Natur	45 %	e 125 g	2
9631	BB Camembert mit Weißwein	45 %	e 125 g	2
9632	BB Camembert mit Rotwein	45 %	e 125 g	2

F.i.T.	Sorten	Stück	Gesamtgewicht
45-55 %	11	15	ca. 3,10 kg Karton



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Bewusst Tirol



Heumilch



Saisonartikel



Bio-Artikel
AT-BIO-301

4168 BB TIROLER GOURMET-SCHNITTKÄSESORTIMENT



Art. Nr.	Inhalt	F.i.T.	Gewicht	Stück
5530	BB Tir. Kompaniekäse	50%	ca. 250 g	1
5459	BB Alpkräuterkäse	50%	ca. 250 g	1
5614	BB Zillertaler Almkäse	50%	ca. 250 g	1
5535	BB Zillertaler Emmentaler	45%	ca. 400 g	1
5534	BB Zillertaler Bauerngold	45%	ca. 450 g	1
5808	BB Sennerkäse	50%	ca. 850 g	1
5809	BB Weinbauernkäse	50%	ca. 850 g	1
5709	BB Heumilchbergkäse	50%	ca. 1,5 kg	1

F.i.T.	Sorten	Stück	Gesamtgewicht
45-50 %	8	8	ca. 4,80 kg Karton



4171 BB „GRÜSSE AUS DEM KÄSEKELLER“



Art. Nr.	Inhalt	F.i.T.	Gewicht	Stück
9628	BB Camembert Natur	45%	e 125 g	1
9621	BB Camembert Pist.-Walnuss	45%	e 125 g	1
9631	BB Camembert mit Weißwein	45%	e 125 g	1
9632	BB Camembert mit Rotwein	45%	e 125 g	1
851	BB Tiroler Ziegencamembert	45%	ca. 200 g	1
5530	BB Tir. Kompaniekäse	50%	ca. 250 g	2
859	BB Blauhudler	45%	ca. 300 g	1
7243	BB Gratspitz-Kasl	50%	ca. 300 g	1
5459	BB Alpkräuterkäse	50%	ca. 250 g	1
9637	BB Alpenkaiser mit Rotkultur	50%	ca. 330 g	1
5614	BB Zillertaler Almkäse	50%	ca. 250 g	1
5535	BB Zillertaler Emmentaler	45%	ca. 400 g	1
858	Louick	45%	ca. 450 g	1
5534	BB Zillertaler Bauerngold	45%	ca. 450 g	1

F.i.T.	Sorten	Stück	Gesamtgewicht
45-55 %	14	15	ca. 3,90 kg Karton



4172 BB GROSSES SCHNITTKÄSEPAKET



Art. Nr.	Inhalt	F.i.T.	Gewicht	Stück
5622	BB Hochfügener Bergkäse	45%	ca. 2,50 kg	1
5512	BB Zillertaler Emmentaler	45%	ca. 2,50 kg	1
5510	BB Zillertaler Gipfelstürmer	45%	ca. 2,50 kg	1
5511	BB Tir. Jaus'nkas	45%	ca. 2,50 kg	1
5528	BB Tir. Kompaniekäse	50%	ca. 2,40 kg	1
5460	BB Alpkräuterkäse	50%	ca. 2,40 kg	1
5502	BB Sennkäse	50%	ca. 2,50 kg	1
5619	BB Zillertaler Almkäse	50%	ca. 3,00 kg	1

F.i.T.	Sorten	Stück	Gesamtgewicht
45-50 %	8	8	ca. 20,30 kg Karton



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Bewusst Tirol



Heumilch



Saisonartikel



Bio-Artikel
AT-BIO-301

4174 BB KLEINES SCHNITTKÄSEPAKET



Art. Nr.	Inhalt	F.i.T.	Gewicht	Stück
5627	Fügener Bergkäse würzig	45 %	ca. 1,80 kg	1
5511	BB Tir. Jaus'nkas	45 %	ca. 2,50 kg	1
5710	BB Alpkräuterkäse	50 %	ca. 1,25 kg	1
5528	BB Tir. Kompaniekäse	50 %	ca. 2,40 kg	1
5619	BB Zillertaler Almkäse	50 %	ca. 3 kg	1

F.i.T.	Sorten	Stück	Gesamtgewicht
45-50%	5	5	ca. 11,00 kg Karton



4175 BB TIROLER KÄSEPAKET



Art. Nr.	Inhalt	F.i.T.	Gewicht	Stück
9628	BB Camembert Natur	45 %	e 125 g	1
851	BB Tiroler Ziegencamembert	45 %	ca. 200 g	1
7243	BB Gratlspitz-Kasl	50 %	ca. 300 g	1
5621	Fügener Bergkäse	45 %	ca. 1,80 kg	1
5528	BB Tir. Kompaniekäse	55 %	ca. 2,40 kg	1
5502	BB Sennkäse	50 %	ca. 2,50 kg	1

F.i.T.	Sorten	Stück	Gesamtgewicht
45-55 %	6	6	ca. 7,30 kg Karton



4177 BB TIROLER REIFEBOX

aus hochwertigem Zirbenholz hergestellt, Grifflochung
Klappdeckel aus Plexiglas,
Boden mit schwarzer Steinplatte ausgelegt,
ohne Inhalt!

Format:

60 x 50 x 20 cm (b/l/h)



4200 BB TIROLER FELSENKELLERPAKET



Art. Nr.	Inhalt	F.i.T.	Gewicht	Stück
5751	BB FK Sennerkas 1/4 Lb.	50 %	ca. 1 kg	1
5752	BB Bio FK Pfefferkas 1/4 Lb.	55 %	ca. 1 kg	1
5753	BB FK Salzkraüterkas 1/4 Lb.	45 %	ca. 1 kg	1
5754	BB Bio FK Siebenzeitenkas 1/4 Lb.	55 %	ca. 1 kg	1

F.i.T.	Sorten	Stück	Gesamtgewicht
50-55 %	4	4	ca. 4,00 kg Karton



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Bewusst Tirol



Heumilch



Saisonartikel



Bio-Artikel
AT-BIO-301

4170 FRÜHSTÜCKSKÄSEPAKET



Art. Nr.	Inhalt	F.i.T.	Gewicht	Stück
5512	BB Zillertaler Emmentaler	45 %	ca. 2,50 kg	1
72850	BLD Gouda	45 %	ca. 2,50 kg	1
77716	BLD Tilsiter	45 %	ca. 2,50 kg	1

F.i.T.	Sorten	Stück	Gesamtgewicht
45 %	3	3	ca. 7,50 kg Karton



4178 WEICHKÄSEPAKET



Art. Nr.	Inhalt	F.i.T.	Gewicht	Stück
75533	SRD Rollino Kräuter Mini	65 %	e 125 g	1
73790	Buchette Cendrée/Asche Chev.	45 %	e 100 g	1
111	Rotholzer Schafcamembert	45 %	ca. 200 g	1
7206	Tour de Marze Brie	60 %	e 1 kg	1
7242	Le Merlemont	55 %	ca. 1,40 kg	1
7052	Bleu d'Auvergne	50 %	ca. 1,25 kg	1
75537	Südsteir. Weinkäse	65 %	ca. 1,30 kg	1

F.i.T.	Sorten	Stück	Gesamtgewicht
45-65 %	7	7	ca. 5,40 kg Karton



4184 KÄSEMISCHPAKET



Art. Nr.	Inhalt	F.i.T.	Gewicht	Stück
75533	SRD Rollino Kräuter Mini	65 %	e 125 g	1
9628	BB Camembert Natur	45 %	e 125 g	1
7206	Tour de Marze Brie	60 %	e 1 kg	1
7242	Le Merlemont	55 %	ca. 1,40 kg	1
6196	BB Blue Royal	50 %	ca. 2,20 kg	1
5621	Fügener Bergkäse	45 %	ca. 1,80 kg	1
6113	Ziegenmarie	50 %	ca. 2 kg	1
5512	BB Zillertaler Emmentaler	45 %	ca. 2,50 kg	1
5511	BB Tir. Jaus'nkas	45 %	ca. 2,50 kg	1

F.i.T.	Sorten	Stück	Gesamtgewicht
45-65 %	9	9	ca. 12,30 kg Karton



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Bewusst Tirol



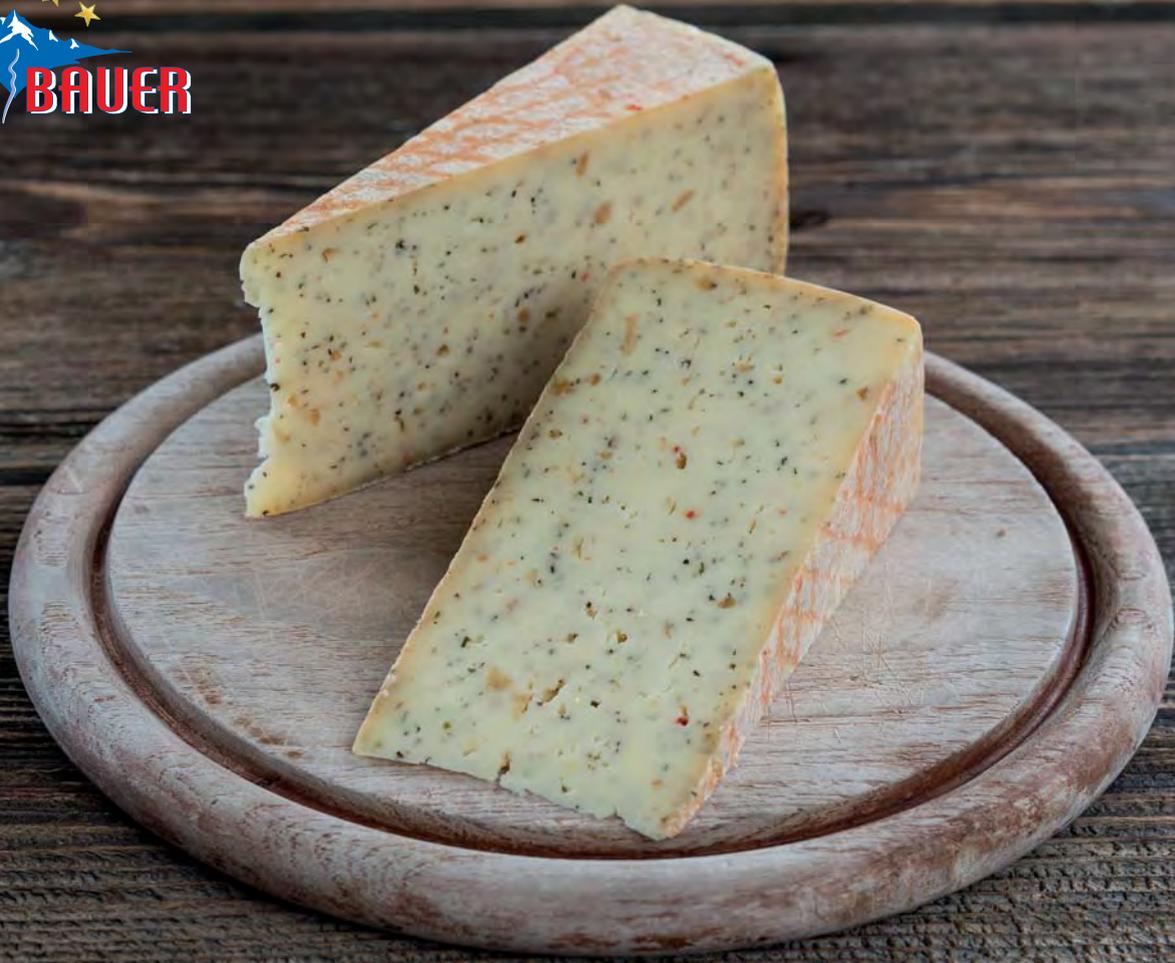
Heumilch



Saisonartikel



Bio-Artikel
AT-BIO-301



KLEINSTÜCKE



KLEINSTÜCKE

5459 BB ALPKRÄUTERKÄSE



Eigenschaften: Tiroler Produkt, zart, geschmeidig, Erbs- bis Kirschlochung
 Rinde: grifffeste, bräunliche, rissfreie Rinde, rotgeschmiert, mit Heublumen veredelt
 Milchbehandlung: pasteurisiert
 Labart: Mikrolab
 Verwendung: Käseplatte, Frühstück, Buffet, Jause



F.i.T.	Gewicht	VE	Reifezeit	Geschmack
50 %	ca. 250 g Zw.	20/#	3 Monate	kräftig-aromatisch, Heublumenaroma

5530 BB TIROLER KOMPANIEKÄSE



Eigenschaften: Tiroler Produkt, vollmundig, sahnig, leicht säuerlich, mit zunehmender Reifestufe pikant, Schlitzlöcher bis Gerstenkorngroße
 Rinde: glatt, mit Rotschmiere gereift
 Milchbehandlung: pasteurisiert
 Labart: Mikrolab
 Verwendung: Käseplatte, Frühstück, Buffet, Jause



F.i.T.	Gewicht	VE	Reifezeit	Geschmack
50 %	ca. 250 g Zw.	10/#	3 Monate	vollmundig, zart-schmelzend

5534 BB ZILLERTALER BAUERNGOLD



Eigenschaften: Tiroler Produkt, schnittfest, geschmeidig, über Buchenholz und Wacholder geräuchert
 Rinde: trockene, glatte, braun-goldig geräucherte Rinde
 Milchbehandlung: pasteurisiert
 Labart: Mikrolab
 Verwendung: Käseplatte, Frühst., Buffet, Jause, Toastkäse



F.i.T.	Gewicht	VE	Reifezeit	Geschmack
45 %	ca. 450 g Stg.	20/#	2 Monate	fein-mild, leichtes Raucharoma

5535 BB ZILLERTALER EMMENTALER



Eigenschaften: Tiroler Produkt, zart, geschmeidig, regelmäßige Großkirschlochung
 Rinde: reine, grifffeste, trockene, rissfreie Rinde
 Milchbehandlung: Rohmilch
 Labart: Mikrolab
 Verwendung: Käseplatte, Frühstück, Buffet, Jause



F.i.T.	Gewicht	VE	Reifezeit	Geschmack
45 %	ca. 400 g Stg.	20/#	6 Monate	nussig, leicht süßlich



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Produkt



Bewusst Tirol



Heumilch



Saisonartikel



Bio-Artikel
AT-BIO-301

5614 BB ZILLERTALER ALMKÄSE



Eigenschaften: Tiroler Produkt, je nach Reifegrad mild bis pikant, vereinzelt erbsengroße Lochung



Rinde: griffeste, gelbe bis bräunliche Rinde
Milchbehandlung: Rohmilch
Labart: Mikrolab
Verwendung: Käseplatte, Frühstück, Buffet, Jause



F.i.T.	Gewicht	VE	Reifezeit	Geschmack
50 %	ca. 250 g Zw.	20/#	4-6 Monate	kräftig-aromatisch

7243 BB GRATLSPITZ-KASL



Eigenschaften: Tiroler Produkt, schnittfest, geschmeidig, reichliche Schlitzlochung



Rinde: geschlossene Oberfläche, angetrocknet, rotschmierbehandelt
Milchbehandlung: pasteurisiert
Labart: tierisches Lab
Verwendung: Käseplatte, Frühstück, Buffet, Jause



F.i.T.	Gewicht	VE	Reifezeit	Geschmack
50 %	ca. 300 g Lb.	1/#	3 Wochen	leicht herb-säuerlich bis pikant

849 BB TIROLER EDELZIEGE



Eigenschaften: Tiroler Produkt aus Ziegenheumilch, zart, geschmeidig, weichschnittig, mit wenig Rundlöchern von Linsen- bis Erbsengröße

Rinde: rissfreie Oberfläche, gleichmäßig verteilte Schmiere, geschlossen

Milchbehandlung: pasteurisiert Labart: tierisches Lab
Verwendung: Käseplatte, Frühstück, Buffet, Jause



F.i.T.	Gewicht	VE	Reifezeit	Geschmack
45 %	ca. 300 g Zw.	1/#	2 Monate	mild, dezentes Ziegenaroma

5760 BERGKRISTALL



Eigenschaften: Tiroler Produkt, fest, einzelne erbsengroße Löcher, im Felsenkeller gereift

Rinde: Naturrinde, Schmierreifung unter Verwendung von Steinsalz

Milchbehandlung: Rohmilch
Labart: tierisches Lab
Verwendung: Käseplatte, Jause, Frühstück



F.i.T.	Gewicht	VE	Reifezeit	Geschmack
45 %	ca. 200 g Zw.	10/#	min. 9 Mon.	kräftig



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Bewusst Tirol



Heumilch



Saisonartikel



Bio-Artikel
AT-BIO-301

858 LOUICK



Eigenschaften: Tiroles Produkt aus Schafsheumilch, geschlossen, schnittfest, vereinzelt Bruch- bzw. Schlitzlochung
 Rinde: geschlossene bis leicht narbige, trockene Oberfläche, ohne Rindenbildung
 Milchbehandlung: pasteurisiert
 Labart: tierisches Lab
 Verwendung: Käseplatte, Frühstück, Buffet, Jause



F.i.T.	Gewicht	VE	Reifezeit	Geschmack
45 %	ca. 450 g Zw.	20/#	8 Wochen	mild-säuerlich, dezentes Schafaroma

859 BLAUHUDLER



Eigenschaften: Tiroles Produkt aus Heumilch, weich-schnittig, mit Blauschimmel gereift und mit Uhdler affinert, einige Rundlöcher
 Rinde: leicht narbige, rissfreie Oberfläche, bläulich-grüne Blauschimmelstellen
 Milchbehandlung: pasteurisiert
 Labart: tierisches Lab
 Verwendung: Käseplatte, Frühstück, Buffet, Jause



F.i.T.	Gewicht	VE	Reifezeit	Geschmack
45 %	ca. 300 g Zw.	20/#	4-6 Wochen	würzig-pikant

866 WINDAUER SCHAFKÄSE



Eigenschaften: aus Tiroles Schafsheumilch, geschmeidig, leichte Bruchöffnung
 Rinde: hellgelbe bis rot-bräunliche Rinde, Rotschmiercharakter
 Milchbehandlung: thermisiert
 Labart: tierisches Lab
 Verwendung: Käseplatte, Frühstück, Buffet, Jause



F.i.T.	Gewicht	VE	Reifezeit	Geschmack
45 %	ca. 300 g Lb.	1/#	4 Wochen	intensiv, vollmundig, leicht herbe Note



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Bewusst Tirol



Heumilch



Saisonartikel



Bio-Artikel
AT-BIO-301





REIB & SCHMELZKÄSE



REIB & SCHMELZKÄSE

5282 BERG BAUERS SPATZLKAS

Eigenschaften: Berg Bauer Spezial-Mischung, klumpt nicht, mattgelbe Farbe, kein Fett-Austritt
 Milchbehandlung: Rohmilch
 Labart: Mikrolab
 Verwendung: Käsespätzle, Pressknödel, zum Gratinieren



F.i.T.	Gewicht	VE	Reifezeit	Geschmack
50 %	e 1 kg Btl.	10/#	3 Monate	aromatisch-würzig

2364 BIO REIBKÄSE



Eigenschaften: Tiroler Produkt, Hartkäse, gerieben, zart-geschmeidig
 Milchbehandlung: Rohmilch
 Labart: tierisches Lab
 Verwendung: Käsespätzle, zum Gratinieren



F.i.T.	Gewicht	VE	Reifezeit	Geschmack
50 %	e 600 g Btl.	1/#	3 Monate	aromatisch, rein, leicht bis stark pikant

5281 BLD HARTKÄSE GERIEBEN

Eigenschaften: parmesanartig, zart-schmelzend
 Milchbehandlung: pasteurisiert
 Labart: Mikrolab
 Verwendung: frisch auf Pesto, zum Gratinieren



F.i.T.	Gewicht	VE	Reifezeit	Geschmack
40 %	e 1 kg Btl.	5/#	k. A.	aromatisch, pikant

70485 SENNELAR PIZZAKÄSEMISCHUNG

Eigenschaften: verschiedene Käsesorten, tagesfrisch gerieben
 Milchbehandlung: pasteurisiert
 Labart: Mikrolab
 Verwendung: Pizza



F.i.T.	Gewicht	VE	Reifezeit	Geschmack
45%	5 kg EM	1/#	5 Wochen	mild aromatisch bis würzig



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Bewusst Tirol



Heumilch



Saisonartikel



Bio-Artikel
AT-BIO-301

70745 EMILGRANA - GERIEBENER HARTKÄSE



Eigenschaften: fein geriebener Hartkäse in der praktischen Dose
Milchbehandlung: Rohmilch und pasteurisierte Milch
Labart: tierisches Lab/Mikrolab
Verwendung: zum Verfeinern, für italienische Gerichte



F.i.T.	Gewicht	VE	Reifezeit	Geschmack
32%	e 500 g Do.	12/#	k. A.	vollmundig, würzig

72936 ALMA FRÜHSTÜCKSECKERL



Eigenschaften: cremig-streichbar
1 Portion = 20 g
1 Dose à 6 x 160 g
Verwendung: Frühstück



Fettgehalt	Inhalt	VE	Geschmack
55 %	48 Port./Dose	1/#	mild-fein

73395 LÄNDLE SPÄTZLEKÄS



Eigenschaften: geriebener Käse, keine Klumpen
Milchbehandlung: pasteurisiert
Labart: tierisches Lab/Mikrolab
Verwendung: für Käsegerichte wie Spätzle, Pressknödel



F.i.T.	Gewicht	VE	Reifezeit	Geschmack
35-50 %	e 1 kg Btl.	10/#	k. A.	würzig

79006 ALMA GASTRO-SPEZIALKARTON



Eigenschaften: cremig-streichbar
1 Portion = 20 g
1 Überkarton = 224 Portionen
Verwendung: Frühstück



Fettgehalt	Inhalt	VE	Geschmack
55 %	224 Port. à 20 g	1/#	mild-fein



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Bewusst Tirol



Heumilch



Saisonartikel



Bio-Artikel
AT-BIO-301



KÄSESAUCEN



KÄSESAUCEN

76506 BB TIROLER FRUCHTSENF TRAUBE-CHILI



Eigenschaften: Tiroler Produkt
traubig-fruchtig mit leichter Chili-Note

Verwendung: Buffet, Käseteller



Gewicht	VE	Geschmack
e 125 ml Gl.	1/#	traubig-fruchtig, leichte Chili-Note

76507 BB TIROLER FRUCHTSENF HEIDELBEEREN MILD



Eigenschaften: Tiroler Produkt
fruchtig milder Heidelbeer-Geschmack

Verwendung: Buffet, Käseteller



Gewicht	VE	Geschmack
e 125 ml Gl.	1/#	fruchtig-mild, Heidelbeer-Geschmack

76508 BB TIROLER FRUCHTSENF HIMBEER-CHILI



Eigenschaften: Tiroler Produkt
fruchtiger Himbeer-Geschmack
mit leichter Chili Note

Verwendung: Buffet, Käseteller



Gewicht	VE	Geschmack
e 125 ml Gl.	1/#	fruchtig, leichte Chili-Note

76509 BB TIROLER FRUCHTSENF EXOTIK



Eigenschaften: Tiroler Produkt;
fruchtiger, exotischer Geschmack

Verwendung: Buffet, Käseteller



Gewicht	VE	Geschmack
e 125 ml Gl.	1/#	fruchtig-exotisch



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Produkt



Bewusst Tirol



Heumilch



Saisonartikel



Bio-Artikel
AT-BIO-301

76500 VANINI FEIGENSENFSAUCE



Eigenschaften: Feinkostsauce aus pürierten, kandierte Feigen mit Senfgeschmack

Verwendung: Buffet, Käseteller



Gewicht	VE	Geschmack
e 200 ml Gl.	8/#	feiner Feigen-Senfgeschmack

76501 VANINI APRIKOSENSENFSAUCE



Eigenschaften: Feinkostsauce aus pürierten, kandierte Aprikosen mit Senfgeschmack

Verwendung: Buffet, Käseteller



Gewicht	VE	Geschmack
e 200 ml Gl.	8/#	feiner Aprikosen-Senfgeschmack

76503 VANINI ROTE FEIGE SENFSAUCE



Eigenschaften: Feinkostsauce aus pürierten, kandierte roten Feigen mit Senfgeschmack

Verwendung: Buffet, Käseteller



Gewicht	VE	Geschmack
e 200 ml Gl.	8/#	feiner rote Feigen-Senfgeschmack



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Bewusst Tirol



Heumilch



Saisonartikel



Bio-Artikel
AT-BIO-301



FLEISCH - &
WURSTWAREN



SPECK, SCHINKEN & BOXELN



SPECK, SCHINKEN & BOXELN

4305 BB OSTERSCHINKEN OHNE SCHWARTE



Eigenschaften: in Salz und Gewürzen eingelegt und umgerötet, über Buchenholz doppelt geräuchert. Dieser Schinken wurde früher in Tirol traditionell zu Ostern (Osterweihe) aufgetischt

Verwendung: zum kalten und warmen Genuss



Gewicht	VE	Geschmack
ca. 2,50 kg Stk. vak.	1/#	aromatisch

4306 BB TIROLER BERGBAUERNSCHINKEN



Eigenschaften: bestes Schweinefleisch, mit erlesenen Gewürzen eingelegt und über Buchenholz heiß geräuchert

Verwendung: Jause, auch warm mit diversen Saucen und Salaten (in Alufolie im Backofen erhitzen)



Gewicht	VE	Geschmack
ca. 2,50 kg Stk. vak.	6/#	mild-fein, saftig

4308 BB BAUERNKARREE MIT KÜMMEL



Eigenschaften: fein gewürztes Schweinekarree, mit geschrotetem Kümmel ummantelt

Verwendung: für kalte Platten, zur Jause



Gewicht	VE	Geschmack
ca. 1,60 kg Stk. vak.	12/#	mild-saftig, mit feinem Kümmelaroma

4310 BB OSTERROLLSCHINKEN (SCHOPF)



Eigenschaften: magerer Schweinsschinken der geräuchert und gekocht wird, handgeknüpft

Verwendung: zum Kochen, schmeckt hervorragend mit Sauerkraut



Gewicht	VE	Geschmack
ca. 1 kg Stk. vak.	1/#	fein-mild, mild gewürzt



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Bewusst Tirol



Heumilch



Saisonartikel



Bio-Artikel
AT-BIO-301

4311 BB OSTERROLLSCHINKEN (KARREE)



SA

Eigenschaften: magerer Schweinsschinken der geräuchert und gekocht wird, handgeknüpft

Verwendung: zum Kochen, schmeckt hervorragend mit Sauerkraut



Gewicht	VE	Geschmack
ca. 1 kg Stk. vak.	1/#	fein-mild, mild gewürzt

4312 BB ALPENPROSCIUTTO MIT BERGBLUMEN



Eigenschaften: Schinkenspeck aus Südtirol, luftgetrocknet, wird mit einer Bergblumenmischung von Südtiroler Bergwiesen verfeinert

Verwendung: Wurst- und Speckplatte, Buffet, Jause



Gewicht	VE	Geschmack
ca. 400 g Stk. vak.	10/#	fein-würzig, Bergblumenaroma

4313 BB PFEFFERSPITZ



VB

Eigenschaften: Schweinefilet mit geriebenen Pfeffer ummantelt

Verwendung: für kalte Platten, zur Jause



Gewicht	VE	Geschmack
ca. 0,50 kg Stk. vak.	1/#	fein-würzig, pfeffrig

4314 BB KRÄUTERSPITZ



VB

Eigenschaften: Schweinefilet mit geriebenem Kräutern ummantelt

Verwendung: für kalte Platten, zur Jause



Gewicht	VE	Geschmack
ca. 0,50 kg Stk. vak.	1/#	feiner Kräutergeschmack



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Bewusst Tirol



Heumilch



Saisonartikel



Bio-Artikel
AT-BIO-301

4508 BB BOXELN

Eigenschaften: im Naturdarm über Buchenholz mild geräuchert, luftgetrocknet

Verwendung: Jause, Proviant beim Wandern, kalte Platten



Gewicht	VE	Geschmack
ca. 800 g Pkg.	5 P./#	fein-würzig

4510 BB HIRSCHBOXELN

Eigenschaften: Rohwurst aus Hirschfleisch, sowie auch Schweinefleisch

Verwendung: als Jause zwischendurch, als Proviant beim Wandern



Gewicht	VE	Geschmack
ca. 900 g Pkg.	5 P./#	milder Wildgeschmack

4517 BB KRÄUTERMAX

Eigenschaften: Rohwurst im Kräutermantel, im Naturdarm über Buchenholz mild geräuchert, luftgetrocknet

Verwendung: als Jause zwischendurch, als Proviant beim Wandern



Gewicht	VE	Geschmack
5 x ca. 120 g P.	5 P./#	Kräutergeschmack

4518 BB SCHARFER TIROLER

Eigenschaften: Rohwurst im Chilimantel, im Naturdarm über Buchenholz mild geräuchert, luftgetrocknet

Verwendung: als Jause zwischendurch, als Proviant beim Wandern



Gewicht	VE	Geschmack
5 x ca. 120 g P.	5 P./#	Chiligeschmack



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Bewusst Tirol



Heumilch



Saisonartikel



Bio-Artikel
AT-BIO-301

4519 BB PFEFFERSEPP

Eigenschaften: Rohwurst im Pfeffermantel, im Naturdarm über Buchenholz mild geräuchert, luftgetrocknet

Verwendung: als Jause zwischendurch, als Proviant beim Wandern



Gewicht	VE	Geschmack
5 x ca. 120 g P.	5 P./#	Pfeffergeschmack

4520 BB KNOBLAUCHHIAS

Eigenschaften: Rohwurst im Knoblauchmantel, im Naturdarm über Buchenholz mild geräuchert, luftgetrocknet

Verwendung: als Jause zwischendurch, als Proviant beim Wandern



Gewicht	VE	Geschmack
5 x ca. 120 g P.	5 P./#	Knoblauchgeschmack

4700 BB CHEF-SPECK MIT SCHWARTE

Eigenschaften: kaltgeräucherter Karreespeck, luftgetrocknet, nach altem Familienrezept mit frischem Knoblauch, edlen Gewürzen und Wacholder über Buchenholz mild geräuchert, Tiroler Spezialität

Verwendung: als Jause, Brotbelag, kalte Platten



Gewicht	VE	Geschmack
ca. 1,30 kg Stk. vak.	1/#	aromatisch-rauchig

4701 BB KARREESPECK MIT SCHWARTE

Eigenschaften: nach alt traditioneller Tiroler Bauernart hergestellt, rauchig, leichte Knoblauch- und Wacholdernote, über Buchenholz mild angeräuchert und luftgetrocknet, keine Pressung, mit Schwarze

Verwendung: als Jause, Brotbelag, kalte Platten



Gewicht	VE	Geschmack
ca. 1,70 kg Stk. vak.	1/#	aromatisch-rauchig



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Bewusst Tirol



Heumilch



Saisonartikel



Bio-Artikel
AT-BIO-301

4702 BB BAUCHSPECK MIT SCHWARTE



Eigenschaften: in Salz und Gewürzen eingelegt und umgerötet, über Buchenholz kaltgeräuchert, mit Schwarte

Verwendung: zum Kochen

Gewicht	VE	Geschmack
ca. 1,50 kg Stk. vak.	1/#	aromatisch-rauchig



4707 BB KARREESPECK OHNE SCHWARTE



Eigenschaften: nach alt traditioneller Tiroler Bauernart hergestellt, rauchig, leichte Knoblauch- und Walcholdernote, über Buchenholz mild angeräuchert und luftgetrocknet, keine Pressung, ohne Schwarte

Verwendung: als Jause, Brotbelag, kalte Platten

Gewicht	VE	Geschmack
ca. 1,50 kg Stk. vak.	1/#	aromatisch-rauchig



4709 BB TIROLER KARREESPECK



Eigenschaften: nach alt traditioneller Tiroler Bauernart hergestellt, rauchig, leichte Knoblauch- und Wacholdernote, über Buchenholz mild angeräuchert und luftgetrocknet, keine Pressung

Verwendung: zum Kochen

Gewicht	VE	Geschmack
ca. 300 g Stk. vak.	10/#	aromatisch-rauchig



4602 SCHLÖGL SCHINKENSPECK MIT SCHWARTE



Eigenschaften: das Fleisch wird trocken mit Pökelsalz und typischen Gewürzen gepökelt, kaltgeräuchert und getrocknet, mit Schwarte

Verwendung: als Jause, Brotbelag, kalte Platten

Gewicht	VE	Geschmack
ca. 1,20 kg Stk. vak.	1/#	aromatisch



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Bewusst Tirol



Heumilch



Saisonartikel



Bio-Artikel
AT-BIO-301

**4603 SCHLÖGL SCHINKENSPECK
OHNE SCHWARTE**



Eigenschaften: das Fleisch wird trocken mit Pökelsalz und typischen Gewürzen gepökelt, kalt geräuchert und getrocknet, ohne Schwarte

Verwendung: als Jause, Brotbelag, kalte Platten



Gewicht	VE	Geschmack
ca. 1,30 kg Stk. vak.	1/#	aromatisch

VB Vorbestellartikel Laktosefrei BERG BAUER Produkt Bewusst Tirol HEUMILCH SA Saisonartikel BIOARTIKEL AT-BIO-301



WURSTWAREN



WURSTWAREN

4123 BB BURENWURST



Eigenschaften: leicht über Buchenholz geräucherte Brühwurst, im Wasser erhitzt, gebraten oder gegrillt

Verwendung: als Zwischenmahlzeit, schmeckt hervorragend zu Sauerkraut oder einfach mit Senf, Kren und Bauernbrot



Gewicht	VE	Geschmack
ca. 1,60 kg vak.	10 Stk./#	würzig-pikant

4506 BB LANDJÄGER



Eigenschaften: schnittfeste Brühwurst aus Rind- und Schweinefleisch, leicht geräuchert, typische eckige Form

Verwendung: als Jause, Brotbelag oder Einlage in verschiedenen Eintöpfen



Gewicht	VE	Geschmack
ca. 0,90 kg vak.	10 P./#	würzig

10280 LEBERAUFSTRICH



Eigenschaften: cremig, portionsfertig, Leberaufstrich aus Schweinefleisch, Schweineleber, Speck, Schwarten und Zwiebel
60 Stk. im Karton, 24 g/Stk.

Verwendung: Frühstück, für die Jause zwischendurch



Gewicht	VE	Geschmack
60 Stk. à 24 g	1/#	herzhafter bis kräftiger Lebergeschmack

4000 OSL FLEISCHKÄSE



Eigenschaften: Brühwurst in charakteristischer, eckiger Form; Bezeichnung als Käse leitet sich von der Form der Laibe ab, kompakte Form

Verwendung: als Zwischenmahlzeit, gebraten oder paniert, im Brötchen



Gewicht	VE	Geschmack
ca. 2 kg Stk. vak.	1/#	herzhaft-würzig



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Bewusst Tirol



Heumilch



Saisonartikel



Bio-Artikel
AT-BIO-301

4001 OSL EXTRAWURST



Eigenschaften: sehr beliebte österreichische Brühwurstsorte, aus Rind- und Schweinefleisch unter Beigabe von Speck, Knoblauch und Gewürzen hergestellt, kompakte Form

Verwendung: Brotbelag, für Wurstsalat, kalte Platten



Gewicht	VE	Geschmack
ca. 1,40 kg Stk. vak. - 1/2 Stg. 1/#		herzhaft-mild

4002 OSL PIKANTWURST



Eigenschaften: rosafarbene Brühwurst, aus Rind- und Schweinefleisch, mit Paprika und Essiggurken verfeinert

Verwendung: Brotbelag, für Wurstsalat, kalte Platten



Gewicht	VE	Geschmack
ca. 1,40 kg Stk. vak. - 1/2 Stg. 1/#		pikant

4004 SCHLÖGL 3ER SORTIMENT



Inhalt: Extra-, Aufschnitt- und Wienerwurst

Verwendung: Brotbelag, für Wurstsalat, kalte Platten



Gesamtgewicht	VE	Geschmack
ca. 4,50 kg vak.	3 x 1/2 Stg.	mild bis würzig

4013 OSL LYONERWURST



Eigenschaften: Brühwurst aus Rind- und Schweinefleisch, feine Konsistenz

Verwendung: Brotbelag, für Wurstsalat, kalte Platten



Gewicht	VE	Geschmack
ca. 1,50 kg Stk. vak. - 1/2 Stg. 1/#		fein-mild



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Bewusst Tirol



Heumilch



Saisonartikel



Bio-Artikel
AT-BIO-301

4020 OSL KRAKAUER



Eigenschaften: geräucherte Wurst, vorwiegend Schweinefleisch sowie Rindfleisch und Speck, mit feiner bis mittelgrober Konsistenz, feine Gewürze

Verwendung: als Brotbelag, Wurstsalat, für Eintöpfe als Zugabe, kalte Platten

Gewicht	VE	Geschmack
ca. 1,40 kg Stk. vak. - 1/2 Stg. 1/#		würzig-fein



4102 OSL FRANKFURTER



Eigenschaften: Brühwurst aus Schweinefleisch, wird im erhitzten Wasser erwärmt

Verwendung: als Zwischenmahlzeit, schmeckt besonders mit Senf, Meerrettich und Brotbeilage

Gewicht	VE	Geschmack
ca. 1,20 kg vak.	10 P./#	würzig-fein



4103 OSL KÄSEKRAINER



Eigenschaften: leicht geräucherte Brühwurst, 10-20% Käse-Anteil (zB. Emmentaler). Käsekraier können gekocht, gebraten oder gegrillt werden

Verwendung: als Zwischenmahlzeit, schmeckt besonders mit Senf, Meerrettich und Brotbeilage

Gewicht	VE	Geschmack
ca. 1,60 kg vak.	10 P./#	würzig-pikant



4104 OSL FRISCHE WÜRSTEL



Eigenschaften: diese werden erst kurz vor dem Verzehr durch brühen, braten oder grillen gegart

Verwendung: als Zwischenmahlzeit, schmeckt besonders mit Senf, Meerrettich und Brotbeilage

Gewicht	VE	Geschmack
ca. 1,50 kg vak.	10 P./#	würzig-fein



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Produkt



Bewusst Tirol



Heumilch



Saisonartikel



Bio-Artikel
AT-BIO-301

4105 OSL DEBREZINER



Eigenschaften: beliebte, leicht geräucherte Brühwurst aus Rind- und Schweinefleisch, mit feinem Paprikagewürz verfeinert

Verwendung: als Zwischenmahlzeit, schmeckt besonders mit Senf, Meerrettich und Brotbeilage, Einlage für Eintöpfe



Gewicht	VE	Geschmack
ca. 1,30 kg vak.	10 P./#	würzig-pikant

4108 SCHLÖGL BERNER WÜRSTL



Eigenschaften: österreichische Spezialität, Frankfurter Würste werden mit Käsestreifen gefüllt und mit Räucherspeck ummantelt

Verwendung: als Zwischenmahlzeit, zum Braten, schmeckt besonders mit Senf, Meerrettich und Brotbeilage, als Einlage für Eintöpfe



Gewicht	VE	Geschmack
ca. 1 kg vak.	10 Stk./#	würzig-pikant

4112 OSL ST. JOHANNER



Eigenschaften: typisch längere Form, geräucherte Schweinswürstel, fein gewürzt

Verwendung: als Zwischenmahlzeit, schmeckt besonders mit Senf, Meerrettich und Brotbeilage



Gewicht	VE	Geschmack
ca. 1,70 kg vak.	10 P./#	würzig-pikant

4122 OSL WEISSWURST



Eigenschaften: Brühwurst aus Kalbfleisch, Schweinerückenspeck und Gewürzen; wird mit üblichem Kochsalz gesalzen, dadurch erhält sie seine weiße Farbe, wird im heißen Wasser erhitzt

Verwendung: als Zwischenmahlzeit, wird mit süßem Senf oder Hausmachersenf sowie einer Breze oder Semmel serviert



Gewicht	VE	Geschmack
ca. 1,80 kg vak.	10 P./#	fein-würzig



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Bewusst Tirol



Heumilch



Saisonartikel



Bio-Artikel
AT-BIO-301

4203 OSL WIENERWURST



Eigenschaften: aus Rind- und Schweinefleisch sowie Speck und Gewürzen, über Buchenholz geräuchert

Verwendung: Die Wiener wird in der Regel dünn aufgeschnitten und kalt genossen

Gewicht	VE	Geschmack
ca. 1,20 kg Stk. vak. - 1/2 Stg. 1/#		fein-würzig



4204 OSL KASWURST



Eigenschaften: pikant gewürzte, gegarte und geräucherte großkalibrige Wurstspezialität, mit Käsestücken (zB. Emmentaler, Bergkäse) verfeinert

Verwendung: als Brotbelag, für kalte Platten

Gewicht	VE	Geschmack
ca. 1,20 kg Stk. vak. - 1/2 Stg. 1/#		würzig-pikant



4205 SCHLÖGL LEBERSTREICHWURST FEIN



Eigenschaften: streichfähige Kochwurst aus Muskelfleisch, Speck, Leber und anderen Innereien

Verwendung: als Brotaufstrich

Gewicht	VE	Geschmack
ca. 1,20 kg Stg.	1/#	pikant



4206 SCHLÖGL LEBERSTREICHWURST GROB



Eigenschaften: etwas grobe, aber streichfähige Kochwurst aus Muskelfleisch, Speck, Leber und anderen Innereien

Verwendung: als Brotaufstrich

Gewicht	VE	Geschmack
ca. 1,20 kg Stg.	1/#	pikant



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Produkt



Bewusst Tirol



Heumilch



Saisonartikel



Bio-Artikel
AT-BIO-301

4212 OSL POLNISCHE



Eigenschaften: Rohwurst, die durch Pökeln, Salzen und/oder Räuchern und Trocknung haltbar gemacht wird. Die Würste werden aus Fleisch, Speck, Salz, Zucker, Salpeter und Gewürzen hergestellt

Verwendung: als Brotbelag, für kalte Platten



Gewicht	VE	Geschmack
ca. 1,20 kg Stk. vak. - 1/2 Stg. 1/#		würzig-pikant

4215 SCHLÖGL BRAUNSCHWEIGER



Eigenschaften: aus Schweine- und Rindfleisch sowie aus Speck und Nitritpökelsalz, mild geräuchert mit Gewürzen verfeinert, dünne Form

Verwendung: als Jause, Brotbelag oder Einlage in verschiedenen Eintöpfen



Gewicht	VE	Geschmack
ca. 1,50 kg Stk.	1/#	mild-pikant

4301 SCHLÖGL TOASTBLOCK



Eigenschaften: aus mildem Schweinefleisch, eckige Form

Verwendung: als Jause, als Brotbelag, zum Kochen, für Toast



Gewicht	VE	Geschmack
ca. 2,50 kg 1/2 Bl.	1/#	fein-mild



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Bewusst Tirol



Heumilch



Saisonartikel



Bio-Artikel
AT-BIO-301

STICHWÖRTERVERZEICHNIS

Artikelnr.	Bezeichnung	Seite		
A				
4004.....	3er Wurstsortiment Schlögl, ca. 4,5 kg vak.....	Rind/Schwein	108	
75029.....	Aff. Nachfüllung petit, 150 g Stk.	Kuh	86	
70285.....	ALEX, der Piratendrink, 250 ml Pkg.	Kuh	23	
72936.....	Alma Frühstückseckerl, 48 Port./Dose.....	Kuh	98	
79006.....	Alma Gastro-Spezialkarton, 224 Port. à 20 g	Kuh	98	
5614.....	Almkäse, Zillertaler (BB), ca. 250 g Zw.....	Kuh	94	
5619.....	Almkäse, Zillertaler (BB), ca. 3 kg Hlb.....	Kuh	79	
70471.....	Almkönig SMP, ca. 2,8 kg Stg.	Kuh	64	
5555.....	Almsenner Bierkäse, ca. 2 kg Bl.....	Kuh	63	
5549.....	Almsenner Bierkäse, ca. 2 kg Lb.....	Kuh	72	
5618.....	Almsenner Gouda, ca. 2,5 kg Stg.....	Kuh	64	
71083.....	Alpenbutter, Tiroler, 10 g/2 kg.....	Kuh	28	
71069.....	Alpenbutter, Tiroler, 20 g/2 kg.....	Kuh	28	
9644.....	Alpenkaiser (BB), ca. 1,1 kg Lb.....	Kuh	44	
9637.....	Alpenkaiser (BB), ca. 330 g Lb.....	Kuh	43	
4312.....	Alpenprosciutto mit Bergbl. (BB), ca. 400 g Stk. vak.....	Schwein	102	
5710.....	Alpkräuterkäse (BB), ca. 1,2 kg 1/4 Lb.....	Kuh	69	
5460.....	Alpkräuterkäse (BB), ca. 2,4 kg Hlb.....	Kuh	67	
5459.....	Alpkräuterkäse (BB), ca. 250 g Zw.....	Kuh	93	
73307.....	Altkäse, ca. 1,5 kg 1/4 Lb.....	Kuh	83	
70132.....	Apsa Pecorino Nero di Fatt, ca. 2,5 kg Lb.....	Schaf	8	
B				
71252.....	Balkankäse gewürfelt BLD, e 3 kg EM.....	Kuh	35	
9639.....	Bärlauchbrie, ca. 1,1 kg Lb.....	Kuh	
5695.....	Bärlauchkas (BB), Tiroler, ca. 4 kg Lb.....	Kuh	69	
4702.....	Bauchspeck mit Schwarte (BB), ca. 1,5 kg Stk. vak.....	Schwein	105	
5515.....	Bauerngold, Zillertaler (BB), ca. 2,5 kg Stg.....	Kuh	61	
5534.....	Bauerngold, Zillertaler (BB), ca. 450 g Stg.....	Kuh	93	
4308.....	Bauernkarree mit Kümmel (BB), ca. 1,6 kg Stk. vak.....	Schwein	101	
74179.....	Becel, Diätmargarine, 200 Port. à 10 g.....	Kuh	29	
70156.....	Bel Paese, Galbani ca. 2,5 kg Lb.....	Kuh	73	
73064.....	Bergbaron SRD, ca 5 kg Bl.....	Kuh	66	
4306.....	Bergbauernschinken (BB), Tiroler, ca. 2,5 kg Stk. vak.....	Schwein	101	
105.....	Bergbutter gesalzen, Tiroler, 250 g Bl.....	Kuh	25	
5536.....	Bergfeuer mit Chili (BB), Tiroler, ca. 4,5 kg Lb.....	Kuh	69	
9633.....	Berggold 1886, e 125 g Lb.....	Kuh	46	
6333.....	Bergkäse Bio (BB), ca. 2 kg Zw.....	Kuh	80	
6329.....	Bergkäse Bio, ca. 2,2 kg Stg.....	Kuh	77	
5621.....	Bergkäse, Fügen, ca. 1,8 kg Zw., 3-4 Monate.....	Kuh	81	
5627.....	Bergkäse, Fügen, ca. 1,8 kg Zw., 6 Monate.....	Kuh	81	
5756.....	Bergkristall Felsenkeller (BB), ca. 2 kg Zw.....	Kuh	80	
5709.....	Bergkäse (BB), Heumilch, ca. 1,5 kg 1/4 Lb.....	Kuh	80	
5701.....	Bergkäse (BB), Heumilch, ca. 3 kg Hlb.....	Kuh	79	
5622.....	Bergkäse, Hochfügen, (BB), ca. 2,2 kg Stg.....	Kuh	77	
5620.....	Bergkäse, Hochfügen, (BB), ca. 32 kg Lb.....	Kuh	79	
73052.....	Bergkäse in Scheiben, Hochfügen, e 1 kg.....	Kuh	78	
5760.....	Bergkristall, ca. 200 g Zw.....	Kuh	94	
72989.....	Bergtilsiter, ca. 3 kg Stg.....	Kuh	65	
4108.....	Berner Würstl Schlögl, ca. 1 kg vak.....	Kuh/Rind/Schwein	110	
5750.....	Bio Blue (BB), ca. 1,75 kg Stg.....	Kuh	85	
859.....	Blauhudler, ca. 300 g Zw.....	Kuh	95	
7052.....	Bleu d'Auvergne, ca. 1,25 kg Hlb.....	Kuh	85	
6196.....	Blue Royal (BB), ca. 2,2 kg Zyl.....	Kuh	85	
4508.....	Boxeln (BB), ca. 800 g Pkg.....	Rind/Schwein	103	
4215.....	Braunschweiger Schlögl, ca. 1,5 kg Stk.....	Rind/Schwein	112	
76132.....	Brie de Meaux AOC La Tradition, ca. 2,8 kg Lb.....	Kuh	59	
6326.....	Brie Kolsass Bio, ca. 1 kg Lb.....	Kuh	44	
76126.....	Brillat "La Tradition" Frais, ca. 500 g Lb.....	Kuh	50	
703614.....	Brillat Savarin fraix aux Truffes, e 110 g Stk.....	Kuh	49	
9964.....	Bröseltopfen, ca. 2 kg Btl.....	Kuh	20	
71251.....	Buche Chèvre Mon Sire Coque, e 1 kg Ro.....	Ziege	49	
73984.....	Buche Chèvre Vache Melusine, e 850 g Ro.....	Kuh/Ziege	50	
73789.....	Buchette Blanche Chèvre, e 100 g Ro.....	Ziege	49	
73790.....	Buchette Cendrée/Asche Chèvre, e 100 g Ro.....	Ziege	50	
70581.....	Büffelmozzarella Galbani, e 235 g Btl.....	Büffel	35	
4123.....	Burenwurst (BB), ca. 1,6 kg vak.....	Rind/Schwein	107	
73221.....	Burrata Sabelli, e 270 g Be.....	Kuh	37	
3113.....	Butterblock Salzburgmilch, 5 kg Bl.....	Kuh	27	
2892.....	Buttermilch Besser Bio, 0,5 L Pkg.....	Kuh	2	
2893.....	Buttermilch Besser Bio, 5 L EM.....	Kuh	2	
610.....	Buttermilch, 0,5 L Pkg.....	Kuh	3	
81102.....	Buttermilch, 0,5 L Pkg.....	Kuh	4	
511.....	Buttermilch, 5 L EM.....	Kuh	3	
2169.....	Butterschmalz Bio, 5 kg EM.....	Kuh	26	
71157.....	Butterschmalz SRD, 2,5 kg EM.....	Kuh	28	
C, D, E				
707495.....	Camembert au Champagne, e 240 g Stk.....	Kuh	53	
71117.....	Camembert chèvre, e 180 g Lb.....	Ziege	53	
9632.....	Camembert mit Rotwein (BB), e 125 g Lb.....	Kuh	43	
9631.....	Camembert mit Weißwein (BB), e 125 g Lb.....	Kuh	43	
9628.....	Camembert Natur (BB), e 125 g Lb.....	Kuh	42	
9621.....	Camembert Pistazie-Walnuss (BB), e 125 g Lb.....	Kuh	42	
7247.....	Camembert Val de Saone, e 240 g Lb.....	Kuh	56	
72053.....	Chaumes, e 500 g Torte.....	Kuh	54	
4700.....	Chef-Speck mit Schwarte (BB), ca. 1,3 kg Stk. vak.....	Schwein	104	
6120.....	Chilikäse, ca. 2 kg Hlb.....	Kuh	73	
706100.....	Coeur de Neufchâtel Nu, e 200 g Stk.....	Kuh	52	
7248.....	Coulommiers Val de Saone, e 340 g Lb.....	Kuh	56	
725689.....	Couronne Touraine cendr aff nu, e 170 g Rg.....	Ziege	56	
81070.....	Creme Fraiche, Ländle, 125 g Be.....	Kuh	22	
71778.....	Creme Fraiche, Ländle, 500 g Be.....	Kuh	21	
4105.....	Debreziner Osl, ca. 1,3 kg vak.....	Rind/Schwein/Kuh	110	
730477.....	Delice Excellence, ca. 1,7 kg Lb.....	Kuh	57	
5474.....	Der schwarze Tiroler (BB), ca. 3 kg Hlb.....	Kuh	79	
73390.....	Dolce Bianca, ca. 1,2 kg Rg.....	Kuh	46	
70186.....	Dolcelatte Galbani, ca. 1,5 kg Zw.....	Kuh	85	
72791.....	Edamer BLD, ca. 2,5 kg Stg.....	Kuh	64	
110.....	Edelweissbutter, e 500 g Bl.....	Kuh	25	
850.....	Edelziege (BB), Tiroler, ca. 2 kg Lb.....	Ziege	72	
849.....	Edelziege (BB), Tiroler, ca. 300 g Zw.....	Ziege	94	
70745.....	Emilgrana - geriebener Hartkäse, e 500 g Do.....	Kuh	98	
5512.....	Emmentaler, Zillertaler (BB), ca. 2,5 kg Stg.....	Kuh	77	
5535.....	Emmentaler, Zillertaler (BB), ca. 400 g Stg.....	Kuh	93	
6334.....	Emmentaler Reserve Bio, ca. 2,5 kg Bl.....	Kuh	78	
76955.....	Époisses AOC La Tradition, e 250 g Lb.....	Kuh	59	
4001.....	Extrawurst Osl, ca. 1,4 kg Stk. vak.....	Rind/Schwein	108	
F				
5521.....	Festtagskäse (BB), ca. 2,5 kg Stg.....	Kuh	62	
5531.....	Festtagskäse, Zillertaler, Bio, ca. 2,5 kg Stg.....	Kuh	63	
71291.....	Feta Orig. griech. - Mevgal, e 1 kg Pkg.....	Schaff/Ziege	36	
71290.....	Feta Orig. griech. - Mevgal, e 200 g Pkg.....	Schaff/Ziege	36	
4000.....	Fleischkäse Osl, ca. 2 kg. Stk. vak.....	Rind/Schwein	107	
70549.....	Florette, e 125 g Stk.....	Ziege	52	
4102.....	Frankfurter, Osl, ca. 1,2 kg vak.....	Schwein	109	
4104.....	Frische Würstel Osl, ca. 1,5 kg vak.....	Schwein	109	
73540.....	Frischkäse - Rollino Kräuter SRD, e 750 g Ro.....	Kuh	37	
7913.....	Frischkäse - Ziegenkäsebällchen in Öl.....	Ziege	34	
7911.....	Frischkäse - Ziegenkäsebällchen in Öl.....	Ziege	34	
7912.....	Frischkäse - Ziegenkäsebällchen in Öl.....	Ziege	33	
6839.....	Frischkäse Kräuter SMP, 1 kg EM.....	Kuh	35	
2966.....	Frischkäse natur Besser Bio, 2 kg EM.....	Kuh	34	
75533.....	Frischkäse Rollino Kräuter Mini SRD, e 125 g Ro.....	Kuh	38	
7780.....	Frischkäserolle - Blütenzauber (BB), e 100 g Ro.....	Ziege	31	
7905.....	Frischkäserolle - Die Aromatische Ziege mit med. Kräutern.....	Ziege	33	
7904.....	Frischkäserolle - Die Blumige Ziege mit Altblumen.....	Ziege	33	
7900.....	Frischkäserolle - Die Erfrischende Ziege.....	Ziege	32	
7902.....	Frischkäserolle - Die Fruchtlige Ziege mit rosa Pfeffer.....	Ziege	32	
7901.....	Frischkäserolle - Die Herzhafte Ziege mit Kürbiskernen.....	Ziege	32	
7903.....	Frischkäserolle - Die Scharfe Ziege mit Chili Bio (BB),.....	Ziege	33	
7600.....	Frischkäserolle - Liebeskas (BB), e 175 g Ro.....	Kuh	31	
7784.....	Frischkäserolle - Scharfe Ziege mit Tomatenflocken (BB),.....	Ziege	32	
7783.....	Frischkäserolle - Trüffelrolle (BB), e 105 g Ro.....	Ziege	31	
7781.....	Frischkäserolle - Ziegencranberry (BB), e 140 g Ro.....	Ziege	31	
72148.....	Fromager Clarines, e 250 g Lb.....	Kuh	54	
2359.....	Fruchtjoghurt Erdbeer Sennelar, 5 kg EM.....	Kuh	13	
2361.....	Fruchtjoghurt Heidelbeer Sennelar, 5 kg EM.....	Kuh	14	

817.....	Fruchtjoghurt Kirsche (BB), Tiroler, 130 g Gl.....	Kuh.....	10	9 Sorten, 9 Stk., ca. 13,7 kg.....	Kuh/Ziege.....	92
818.....	Fruchtjoghurt Mocca (BB), Tiroler, 130 g Gl.....	Kuh.....	10	4174.....	Käsepaket - Kleines Schnittkäsepaket (BB),
2360.....	Fruchtjoghurt Pfirsich-Marille Sennelar, 5 kg EM.....	Kuh.....	13	5 Sorten, 5 Stk., ca. 11 kg.....	Kuh.....	91
1210.....	Fruchtjoghurt Vanille (BB), 750 g EM.....	Kuh.....	9	4162.....	Käsepaket - Kleines Weichkäsepaket (BB),
816.....	Fruchtjoghurt Vanille (BB), Tiroler, 130 g Gl.....	Kuh.....	10	8 Sorten, 8 Stk., ca. 3,2 kg.....	Kuh/Ziege.....	89
1202.....	Fruchtjoghurt Waldbeer (BB), 750 g EM.....	Kuh.....	9	4200.....	Käsepaket - Tiroler Felsenkellerpaket (BB),
2992.....	Fruchtjoghurt Erdbeere <i>Besser Bio</i> , 5 kg EM.....	Kuh.....	14	4 Sorten, 4 Stk., ca. 4 kg.....	Kuh.....	91
1401.....	Fruchtjoghurt Erdbeere, Tiroler, Diät, 100 g Be.....	Kuh.....	12	4168.....	Käsepaket - Tiroler Gourmet-Schnittkäsesortiment (BB),
2997.....	Fruchtjoghurt Heidelbeere <i>Besser Bio</i> , 5 kg EM.....	Kuh.....	15	8 Sorten, 8 Stk., ca. 4,8 kg.....	Kuh.....	90
2993.....	Fruchtjoghurt Marille <i>Besser Bio</i> , 5 kg EM.....	Kuh.....	14	4175.....	Käsepaket - Tiroler Käsepaket (BB),
1403.....	Fruchtjoghurt Pfirsich Melba, Tiroler, Diät, 100 g Be.....	Kuh.....	12	6 Sorten, 6 Stk., ca. 7,3 kg.....	Kuh/Ziege.....	92
2994.....	Fruchtjoghurt Vanille <i>Besser Bio</i> , 5 kg EM.....	Kuh.....	15	4167.....	Käsepaket - Gourmet Weichkäsepaket (BB),
1402.....	Fruchtjoghurt Vanille, Tiroler, Diät, 100 g Be.....	Kuh.....	12	11 Sorten, 15 Stk., ca. 3,1 kg.....	Kuh/Schaf/Ziege.....	89
70802.....	Fruchtmolke Mango, 500 ml Pkg.....	Kuh.....	23	4178.....	Käsepaket - Weichkäsepaket,
70812.....	Fruchtmolke Maracuja, 500 ml Pkg.....	Kuh.....	23	7 Sorten, 7 Stk., ca. 5,4 kg.....	Kuh/Schaf/Ziege.....	92
2621.....	Fruchtmolke Orange-Maracuja, 1 L Pkg.....	Kuh.....	23	9916.....	Käse-Peppersweet Käsemacher, e 1300 g EM.....	Kuh/Schaf.....	40
76509.....	Fruchtsenf Exotik (BB), Tiroler, e 125 ml Gl.....	99	4204.....	Kaswurst Osl, ca. 1,2 kg Stk. vak.....	Rind/Schwein/Kuh.....	111
76507.....	Fruchtsenf Heidelbeeren mild (BB), Tiroler, e 125 ml Gl.....	99	4520.....	Knoblauchhäs (BB), 5 x ca. 120 g P.....	Rind/Schwein.....	104
76508.....	Fruchtsenf Himbeer-Chili (BB), Tiroler, e 125 ml Gl.....	99	5528.....	Kompaniekäse (BB), Tiroler, ca. 2,4 kg Hlb.....	Kuh.....	68
76506.....	Fruchtsenf Traube-Chili (BB), Tiroler, e 125 ml Gl.....	99	5530.....	Kompaniekäse (BB), Tiroler, ca. 250 g Zw.....	Kuh.....	93
81306.....	Frujo Banane, 180 g Be.....	Kuh.....	17	5527.....	Kompaniekäse (BB), Tiroler, ca. 4,5 kg Lb.....	Kuh.....	68
81304.....	Frujo Erdbeere, 180 g Be.....	Kuh.....	17	6332.....	Korbkäse mit Salbei, Tiroler, <i>Bio</i> , ca. 1 kg Lb.....	Kuh.....	45
81301.....	Frujo gemischt, 5 Sorten, 180 g Be.....	Kuh.....	17	6327.....	Korbkäse, Tiroler, <i>Bio</i> , ca. 1 kg Lb.....	Kuh.....	45
81308.....	Frujo Haselnuss, 180 g Be.....	Kuh.....	17	4020.....	Krakauer Osl, ca. 1,4 kg vak.....	Rind/Schwein.....	109
81303.....	Frujo Heidelbeere, 180 g Be.....	Kuh.....	17	9634.....	Kräuterbrie, ca. 1,1 kg Lb.....	Kuh.....	47
81311.....	Frujo Himbeere, 180 g Be.....	Kuh.....	17	4517.....	Kräutermax (BB), 5 x ca. 120 g P.....	Rind/Schwein.....	103
81307.....	Frujo Kaffee, 180 g Be.....	Kuh.....	17	4314.....	Kräuterspitz (BB), ca. 0,5 kg Stk. vak.....	Schwein.....	102
81305.....	Frujo Kirsche, 180 g Be.....	Kuh.....	17	73306.....	Kreuzkäse, ca. 6 kg Lb.....	Kuh.....	83
81314.....	Frujo Kokos-Schoko, 180 g Be.....	Kuh.....	17	9634.....	Kürbisbrie (BB), ca. 1,1 kg Lb.....	Kuh.....	44
81313.....	Frujo Orange-Ananas, 180 g Be.....	Kuh.....	17	L, M, N			
81312.....	Frujo Pfirsich-Himbeere, 180 g Be.....	Kuh.....	17	71634.....	Land-Frischkäse BLD, 1,5 kg Be.....	Kuh.....	36
81315.....	Frujo Vanille, 180 g Be.....	Kuh.....	17	73558.....	Landfrischkäse Natur leicht, 5 kg EM.....	Kuh.....	37
81309.....	Frujo Vollkornmüsli, 180 g Be.....	Kuh.....	17	73570.....	Landfrischkäse Natur, 200 g Be.....	Kuh.....	37
81310.....	Frujo Waldbeeren, 180 g Be.....	Kuh.....	17	4506.....	Landjäger (BB), ca. 0,9 kg vak.....	Rind/Schwein.....	107
G, H, I, J				76023.....	Langres AOC petit Tradition, e 180 g Lb.....	Kuh.....	59
853.....	Gebirgsschaf Rotholz, ca. 2,5 kg Lb.....	Schaf.....	75	70735.....	Lat Bri Taleggio, 2 kg Bl.....	Kuh.....	45
5510.....	Gipfelstürmer, Zillertaler (BB), ca. 2,5 kg Stg.....	Kuh.....	61	7242.....	Le Merlemont, ca. 1,4 kg Lb.....	Kuh.....	55
72850.....	Gouda BLD, ca. 2,5 kg Stg.....	Kuh.....	64	7246.....	Le Merlemont, e 230 g Lb.....	Kuh.....	55
5712.....	Gourmet Bergkäse (BB), ca. 2 kg Zw.....	Kuh.....	80	730153.....	Le Rose, e 180 g Stk.....	Kuh.....	56
70440.....	Gran Biraghi, e 1 kg Zw.....	Kuh.....	82	10280.....	Leberaufstrich, 60 Stk. à 24 g.....	Rind/Schwein.....	107
7243.....	Gratlspitz-Kasl (BB), ca. 300 g Lb.....	Kuh.....	94	4205.....	Leberstreichwurst fein Schlögl, ca. 1,2 kg Stg.....	Rind/Schwein.....	111
9913.....	Graukäse (BB), ca. 1,8 kg Bl.....	Kuh.....	87	4206.....	Leberstreichwurst grob Schlögl, ca. 1,2 kg Stg.....	Rind/Schwein.....	111
9915.....	Graukäse m. Blauschimmel, Fügen, ca. 3 kg Lb.....	Kuh.....	87	76671.....	Livarot AOC Affineur, e 270 g Lb.....	Kuh.....	59
71006.....	Graukäse Lieb, ca. 2 kg Hlb.....	Kuh.....	87	858.....	Louick, ca. 450 g Zw.....	Schaf.....	95
73040.....	Grieskirchner Butterkäse SRD, ca. 1,7 kg Stg.....	Kuh.....	65	4013.....	Lyonerwurst Osl, ca. 1,5 kg Stk. vak.....	Rind/Schwein.....	108
5540.....	Hallo Ötzi (BB), ca. 3 kg Bl.....	Kuh.....	77	82003.....	Magertopfen, 250 g Be.....	Kuh.....	19
5281.....	Hartkäse gerieben BLD, e 1 kg Bl.....	Kuh.....	97	72104.....	Marillenjoghurt, Zillertaler, 180 g Be.....	Kuh.....	15
4510.....	Hirschboxeln (BB), ca. 900 g Pkg.....	Hirsch/Schwein.....	103	71070.....	Mascarpone Galbani, e 500 g Be.....	Kuh.....	35
70052.....	H-Kaffeeobers Emmi, 100 Port. à 8 g.....	Kuh.....	6	5755.....	Milchrahmkas Felsenkeller <i>Bio</i> (BB), ca. 2 kg Hlb.....	Kuh.....	70
70172.....	H-Kaffeeobers TM, 200 Port. à 10 g.....	Kuh.....	7	1885.....	Modlibutter "Qualität Tirol", 200 g Stk.....	Kuh.....	25
70113.....	H-Kaffeeobers SMP, 1 L Pkg.....	Kuh.....	6	730376.....	Moelleux du revard <i>Bio</i> , ca. 1,5 kg Lb.....	Kuh.....	57
2650.....	H-Milch, 1 L Pkg.....	Kuh.....	2	72920.....	Mondseer, ca 1 kg Lb.....	Kuh.....	73
5507.....	Holländer SRD, ca. 3 kg Stg.....	Kuh.....	63	74151.....	Mont d'Or AOC La Tradition, e 360 g Lb.....	Kuh.....	58
9629.....	Hotel-Kasl Camembert Pistazie-Walnuss (BB), e 125 g Lb.....	Kuh.....	42	72527.....	Morbier coque, ca. 240 g Zw.....	Kuh.....	60
150.....	H-Ziegenmilch <i>Bio</i> , 1 L Pkg.....	Ziege.....	1	76601.....	Mozzarella BLD, 1 kg Stg.....	Kuh.....	38
5511.....	Jaus'nkas (BB), Tiroler, ca. 2,5 kg Stg.....	Kuh.....	61	76618.....	Mozzarella BLD, e 220 g Bl.....	Kuh.....	39
73020.....	Jerome SRD, ca. 1 kg Bl.....	Kuh.....	65	74789.....	Mozzarella Gourmini BLD, e 2 kg EM.....	Kuh.....	38
9356.....	Joghurt Pfirsich-Maracuja Premium, 3 kg EM.....	Kuh.....	18	74021.....	Munster AOC La Tradition, e 200 g Lb.....	Kuh.....	57
81152.....	Joghurt stichfest, Ländle, 180 g Be.....	Kuh.....	16	815.....	Naturjoghurt (BB), Tiroler, 130 g Gl.....	Kuh.....	9
81153.....	Joghurt stichfest, Ländlem 250 g Be.....	Kuh.....	16	2891.....	Naturjoghurt <i>Besser Bio</i> , 5 kg EM.....	Kuh.....	14
9357.....	Joghurt Waldbeer Premium, 5 kg EM.....	Kuh.....	18	630.....	Naturjoghurt gerührt (BB), 750 g EM.....	Kuh.....	9
K				8351.....	Naturjoghurt gerührt Ländle, 5 L EM.....	Kuh.....	17
70070.....	Kaffeeobers Emmi, 487 ml Fl.....	Kuh.....	6	9350.....	Naturjoghurt gerührt Premium (BB), 10 kg EM.....	Kuh.....	11
75140.....	Kaiser Max TM, ca. 2,5 kg Bl.....	Kuh.....	66	9351.....	Naturjoghurt gerührt Premium (BB), 5 kg EM.....	Kuh.....	12
4701.....	Karreeseck mit Schwarte (BB), Tiroler,	2350.....	Naturjoghurt gerührt Sennelar, 10 kg EM.....	Kuh.....	13
.....	ca. 1,7 kg Stk. vak.....	Schwein.....	104	2351.....	Naturjoghurt gerührt Sennelar, 5 kg EM.....	Kuh.....	13
4707.....	Karreeseck ohne Schwarte (BB), Tiroler,	81135.....	Naturjoghurt gerührt, Ländle, 180 g Be.....	Kuh.....	16
.....	ca. 1,5 kg Stk. vak.....	Schwein.....	105	O			
4103.....	Käsekrainer Osl, ca. 1,6 kg vak.....	Rind/Schwein.....	109	5523.....	Oberländer Felsafescht (BB), ca. 2,5 kg Stg.....	Kuh.....	62
4170.....	Käsepaket - Frühstücks-Käsepaket,	5526.....	Orig. Bauernkäse rahmig (BB), ca. 4,5 kg Lb.....	Kuh.....	68
.....	3 Sorten, 3 Stk., ca. 7,5 kg.....	Kuh.....	91	5556.....	Orig. Pinzgauer Bierkäse (BB), ca. 3,8 kg Bl.....	Kuh.....	62
4172.....	Käsepaket - Grosses Schnittkäsepaket (BB),	5557.....	Orig. Pinzgauer Bierkäse gepfeffert (BB), ca. 3,8 kg Bl.....	Kuh.....	62
.....	8 Sorten, 8 Stk., ca. 20,3 kg.....	Kuh.....	90	73258.....	Original Vlb. Rässkäse, ca. 3 kg Lb.....	Kuh.....	74
4165.....	Käsepaket - Grosses Weichkäsepaket (BB),	73435.....	Österkron, ca. 1,25 kg Hlb.....	Kuh.....	86
.....	10 Sorten, 17 Stk., ca. 8,2 kg.....	Kuh/Ziege.....	89	3112.....	Österr. Teebutter, 5 kg Bl.....	Kuh.....	27
4171.....	Käsepaket - Grüße aus dem Käsekeller (BB),	9638.....	Österreichischer Brie, ca. 1,1 kg Lb.....	Kuh.....	47
.....	14 Sorten, 15 Stk., ca. 3,9 kg.....	Kuh/Schaf/Ziege.....	90	9641.....	Österreichischer Trüffelcamembert, e 125 g Lb.....	Kuh.....	47
4184.....	Käsepaket - Käsemischpaket,	4311.....	Osterrollschinken (Karree) (BB), ca. 1 kg Stk. vak.....	Schwein.....	102

4310.....	Osterröllschinken (Schopf) (BB), ca. 1 kg Stk. vak.....	Schwein	101
4305.....	Osterschinken ohne Schwarte (BB), ca. 2,5 kg Stk. vak. .	Schwein	101
P, Q, R			
5280.....	Paratino, ca. 2 kg Lb.....	Kuh	81
70517.....	Pavé d’Affinois Crèmeux, e 150 g Stk.....	Kuh	51
70331.....	Pavé d’Affinois Kräuter, e 150 g Stk.....	Kuh	51
71576.....	Pavé d’Affinois Trüffel, e 150 g Stk.....	Kuh	53
7245.....	Pave Val de Saone, ca. 1 kg Stg.....	Kuh	55
70114.....	Pecorino "GAMAS", ca. 2,8 kg Lb.....	Schaf	82
6119.....	Pestokäse, ca. 2 kg Hlb.....	Kuh	73
707076.....	Petit Brebis D’Argental, e 150 g Lb.....	Schaf	52
72477.....	Petit Brillat Nature, e 200 g Lb.....	Kuh	49
705802.....	Petit Camembert Affine Calvados, e 150 g Stk.....	Kuh	52
707485.....	Petit Camembert au Cognac, e 150 g Stk.....	Kuh	53
76007.....	Petit Fougerus, e 250 g Lb.....	Kuh	58
5752.....	Pfefferkas Felsenkeller <i>Bio</i> (BB), ca. 2 kg Hlb.....	Kuh	70
5438.....	Pfefferkäse aus Heumilch (BB), ca. 2,4 kg Hlb.....	Kuh	67
4519.....	Pfeffersepp (BB), 5 x ca. 120 g P.....	Rind/Schwein	104
4313.....	Pfefferspitz (BB), ca. 0,5 kg Stk. vak.....	Schwein	102
76504.....	Picandou Frais, 12 Stk. à 40 g.....	Ziege	50
4002.....	Pikantwurst Osl, ca. 1,4 kg Stk. vak.....	Rind/Schwein	108
9636.....	Pistazienbrie, ca. 1,1 kg Lb.....	Kuh	47
70485.....	Pizzakäsemischung Sennelar, 5 kg EM.....	Kuh	97
4212.....	Polnische Osl, ca. 1,2 kg Stk. vak.....	Rind/Schwein	112
75030.....	Pont L’Évêque AOC Tradition, e 350 g Stk.....	Kuh	58
72105.....	Preiselbeerjoghurt, Zillertaler, 180 g Be.....	Kuh	15
5518.....	Raclette, Zillertaler (BB), ca. 2,5 kg Stg.....	Kuh	61
6328.....	Rahmbrie <i>Bio</i> , ca. 1 kg Lb.....	Kuh	45
70600.....	Ramino Käsetraum, 150 g Be.....	Kuh	86
73267.....	Räbkäse naß Ländle, ca. 3,8 kg Lb.....	Kuh	74
76021.....	Reblochon de Savoie AOC, ca. 500 g Lb.....	Kuh	58
2364.....	Reibkäse <i>Bio</i> , e 600 g Btl.....	Kuh	97
4177.....	Reifebox (BB), Tiroler, 1 Stk.....		91
75200.....	Ricotta Galbani, 1,5 kg EM.....	Kuh	38
77063.....	Roquefort AOC Papillon, ca. 1,25 kg Hlb.....	Schaf	86
5450.....	Rosamunde (BB), ca. 2,4 kg Hlb.....	Kuh	67
S, T			
3115.....	Sahne-Butter (Süßrahm) (BB), 250 g Bl.....	Kuh	25
5753.....	Salzkräuterkas Felsenkeller (BB), ca. 2 kg Hlb.....	Kuh	70
2890.....	Sauerrahm <i>Besser Bio</i> , 5 kg EM.....	Kuh	21
9445.....	Sauerrahm Premium (BB), 5 kg EM.....	Kuh	21
2445.....	Sauerrahm Sennelar, 5 kg EM.....	Kuh	21
81061.....	Sauerrahm, Ländle, 250 g Be.....	Kuh	22
2168.....	Sauerrahmbutter <i>Bio</i> , 1 kg Bl.....	Kuh	26
2167.....	Sauerrahmbutter <i>Bio</i> , 250 g Bl.....	Kuh	26
74640.....	Scamorza geräuchert, e 250 g Stk.....	Kuh	74
111.....	Schafcamembert Rotholz, ca. 200 g Lb.....	Schaf	44
848.....	Schaffrischkäse eingelegt, e 1500 g Be.....	Schaf	39
867.....	Schaffrischkäse eingelegt, e 300 g Gl.....	Schaf	39
876.....	Schaffrischkäse mit Kräuter in Salzlake, ca. 1 kg vak.....	Schaf	40
882.....	Schaffrischkäse natur (BB), 1 kg EM.....	Schaf	34
875.....	Schaffrischkäse natur in Salzlake, ca. 1 kg vak.....	Schaf	39
873.....	Schafmilchjoghurt Kirsche (BB), Tiroler, 130 g Gl.....	Schaf	11
884.....	Schafmilchjoghurt Mocca (BB), Tiroler, 130 g Gl.....	Schaf	11
868.....	Schafmilchjoghurt natur (BB), Tiroler, 130 g Gl.....	Schaf	10
874.....	Schafmilchjoghurt natur, 3 kg EM.....	Schaf	18
869.....	Schafmilchjoghurt Vanille (BB), Tiroler, 130 g Gl.....	Schaf	11
4518.....	Scharfer Tiroler (BB), 5 x ca. 120 g P.....	Rind/Schwein	103
4602.....	Schinkenspeck m. Schwarte, Schögl, ca. 1,3 kg Stk. vak.....	Schwein	105
4603.....	Schinkenspeck o. Schwarte, Schögl, 1,3 kg Stk. vak.....	Schwein	106
2927.....	Schlagobers <i>Besser Bio</i> , 5 L EM.....	Kuh	5
2414.....	Schlagobers ESL SMP, 5 L EM.....	Kuh	5
401.....	Schlagobers Pinz, 250 g Fl.....	Kuh	6
9414.....	Schlagobers Premium (BB), 5 L EM.....	Kuh	5
8209.....	Schlagobers SMP, 1 L Pkg.....	Kuh	7
8210.....	Schlagrahm (BB), 1 L Pkg.....	Kuh	5
5574.....	Schottspitz geräuchert, ca. 125 g/Stk.....	Kuh	87
76501.....	Senfsauce Aprikosen, Vanini, e 200 ml Gl.....		100
76500.....	Senfsauce Feigen, Vanini, e 200 ml Gl.....		100
76503.....	Senfsauce Rote Feigen, Vanini, e 200 ml Gl.....		100
3114.....	Sennereibutter, Tiroler, 1 kg Bl.....	Kuh	27
3111.....	Sennereibutter, Tiroler, 5 kg Bl.....	Kuh	26
5751.....	Sennerkas Felsenkeller (BB), ca. 2 kg Hlb.....	Kuh	69
5800.....	Sennerkäse (BB), ca. 1,7 kg Hlb.....	Kuh	71
5808.....	Sennerkäse (BB), ca. 850 g Zw.....	Kuh	71
5502.....	Sennkäse (BB), ca. 3,3 kg Hlb.....	Kuh	68
5754.....	Siebenzeitenkas Felsenkeller <i>Bio</i> (BB), ca. 2 kg Hlb.....	Kuh	70
5439.....	Siebenzeitenkäse aus Heumilch (BB), ca. 2,4 kg Lb.....	Kuh	67
73395.....	Spätzlekäs Ländle, e 1 kg Btl.....	Kuh	98
5282.....	Spatzlkas (BB), e 1 kg Btl.....	Kuh	97
8980.....	Speisetopfen fein Ländle, 5 kg EM.....	Kuh	20
9980.....	Speisetopfen Premium (BB), 5 kg EM.....	Kuh	19
82013.....	Speisetopfen, 250 g Be.....	Kuh	20
72052.....	St. Albray, e 500 g Blüte.....	Kuh	54
4112.....	St. Johanner Osl, ca. 1,7 kg vak.....	Schwein	110
702157.....	St. Nectaire Fermier Boite Bois, ca. 1,7 kg Lb.....	Kuh	51
73358.....	St. Severin, ca. 1,3 kg Lb.....	Kuh	46
75537.....	Südsteirischer Weinkäse, ca. 1,3 kg Lb.....	Kuh	46
4163.....	Süßrahmbutter <i>Besser Bio</i> , 250 g Bl.....	Kuh	27
71031.....	Süßrahmbutter Ländle, e 125 g Bl.....	Kuh	28
70777.....	Tete de Moine AOC, ca. 900 g Lb.....	Kuh	82
77716.....	Tilsiter BLD, ca. 2,5 kg Stg.....	Kuh	66
4709.....	Tiroler Karreespeck (BB), ca. 300 g Stk.....	Schwein	105
4301.....	Toastblock Schögl, ca. 2,5 kg Bl.....	Schwein	112
76004.....	Tomme de Savoie la Tradition, ca. 1,7 kg Lb.....	Kuh	60
730364.....	Tomme Sauvage Excellence, ca. 800 g Lb.....	Ziege	57
3345.....	Topfen <i>Besser Bio</i> , 250 g Be.....	Kuh	19
2946.....	Topfen <i>Besser Bio</i> , 5 kg EM.....	Kuh	19
7225.....	Tour de Marze Brie, ca. 3 kg Lb.....	Kuh	55
7206.....	Tour de Marze Brie, e 1 kg Lb.....	Kuh	54
72951.....	Traungold SRD, ca. 2,5 kg Stg.....	Kuh	65
76555.....	Trentingrana Gran Riserva DOP-Käse, ca. 1 kg Zw. 30 Mon.....	Kuh	83
76550.....	Trentingrana Scarl, ca. 1 kg Zw. 24 Monate.....	Kuh	83
76560.....	Trentingrana Scarl, ca. 30 kg Lb. 36 Monate.....	Kuh	84
81614.....	Trinkjoghurt Banane, 500 g Pkg.....	Kuh	24
81611.....	Trinkjoghurt Erdbeer, 500 g Pkg.....	Kuh	24
81612.....	Trinkjoghurt Pfirsich-Maracuja, 500 g Pkg.....	Kuh	24
7782.....	Trüffelgold (BB), e 210 g Stk.....	Kuh	41
5694.....	Trüffelkäse (BB), Tiroler, ca. 3 kg Stg.....	Kuh	63
U, V, W			
704121.....	Vignerone Marc Gewürztraminer, e 200 g Lb.....	Kuh	51
8130.....	Vollmilch (BB), 1 L Pkg.....	Kuh	1
2906.....	Vollmilch ESL <i>Besser Bio</i> , 1 L Pkg.....	Kuh	3
2920.....	Vollmilch ESL <i>Besser Bio</i> , 10 L EM.....	Kuh	3
109.....	Vollmilch Pinz, 0,5 L Pkg.....	Kuh	1
9310.....	Vollmilch Premium (BB), 10 L EM.....	Kuh	1
2310.....	Vollmilch Sennelar, 10 L EM.....	Kuh	2
7788.....	Waldviertler Kürbiskäse, ca. 1 kg Lb.....	Schaf	75
7509.....	Waldviertler Selchkäse, ca. 1 kg Lb.....	Schaf	74
9635.....	Walnussbrie (BB), ca. 1,1 kg Lb.....	Kuh	43
5810.....	Weinbauernkäse (BB), ca. 1,7 kg Hlb.....	Kuh	71
5809.....	Weinbauernkäse (BB), ca. 850 g Zw.....	Kuh	71
4122.....	Weißwurst Osl, ca. 1,8 kg vak.....	Rind/Schwein	110
4203.....	Wienerwurst Osl, ca. 1,2 kg Stk. vak.....	Rind/Schwein	111
883.....	Windauer Gebirgsschaf (BB), ca. 1,5 kg Lb.....	Schaf	72
866.....	Windauer Schafkäse, ca. 300 g Lb.....	Schaf	95
X, Y, Z			
851.....	Ziegencamembert (BB), Tiroler, ca. 200 g Lb.....	Ziege	42
846.....	Ziegencamembert mit Holzkohle, Tiroler, <i>Bio</i> (BB), 100 g Lb.....	Ziege	41
847.....	Ziegencamembert mit mediterranen Kräutern, Tiroler, <i>Bio</i> (BB), 100 g Lb.....	Ziege	41
845.....	Ziegencamembert natur, Tiroler, <i>Bio</i> (BB), 100 g Lb.....	Ziege	41
899.....	Ziegenfrischkäse gewürzt <i>Bio</i> , 1 kg vak.....	Ziege	40
898.....	Ziegenfrischkäse Natur <i>Bio</i> , 1 kg vak.....	Ziege	40
897.....	Ziegenfrischmilch <i>Bio</i> , 0,5 L Fl.....	Ziege	4
900.....	Ziegenjoghurt natur <i>Bio</i> , 3 kg EM.....	Ziege	18
6113.....	Ziegenmarie, ca. 2 kg Hlb.....	Ziege	72
6114.....	Ziegenpeter, ca. 2 kg Hlb.....	Ziege	81
7236.....	Ziegenröllchen Wildkräuter, e 500 g.....	Ziege	36
9929.....	Ziegerkugeln, ca. 100 g/Stk.....	Kuh	88