

INHALTSVERZEICHNIS

Willkommen | Das sind wir

Dein Berg Bauer | Ablauf Bestellannahme, Lieferung, etc.

Symbolerklärung

Produkte

Weißer Palette

Milch & Buttermilch	1
Rahm & Kaffeerahm	5
Joghurt & Fruchtjoghurt	7
Topfen	15
Sauerrahm & Creme Fraiche	17
Drinks	19
Butter	21

Gelbe Palette

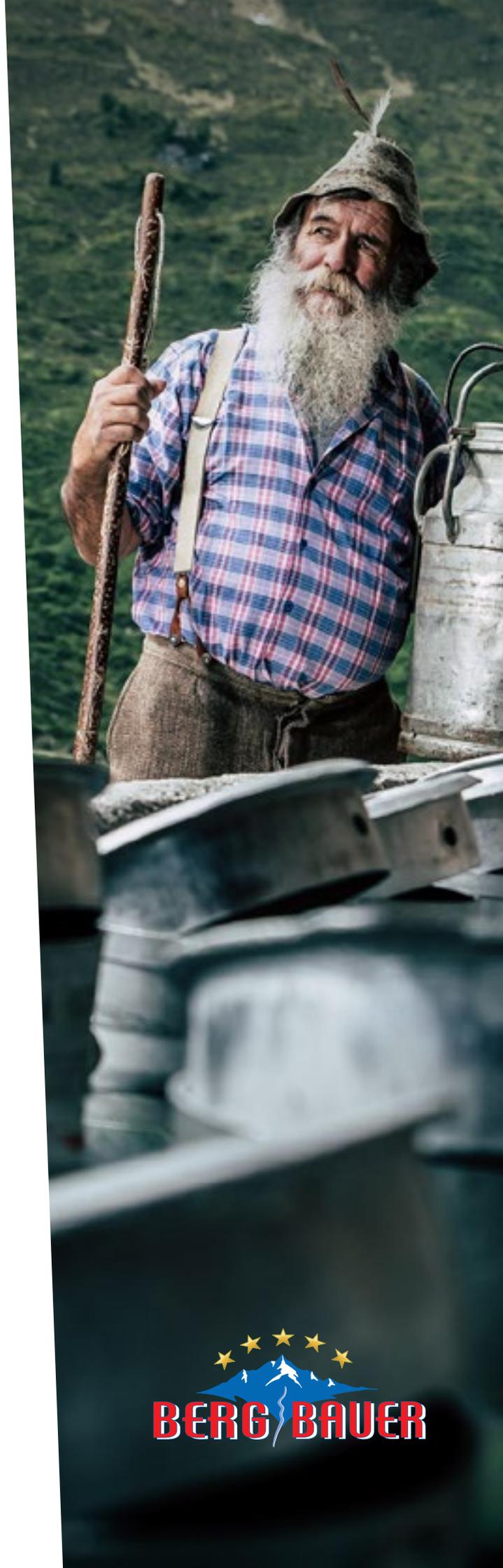
Frischkäse	25
Weichkäse	35
Französische Käsespezialitäten	43
Schnittkäse	53
Hartkäse	69
Blauschimmelkäse	77
Sauermilchkäse	79
Käsepakete	81
Käse- und Kleinstücke	85
Reib- und Schmelzkäse	89
Käsesauce	91

Fleisch- und Wurstwaren

Speck, Schinken & Boxeln	93
Wurstware	99

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.

WER WIR SIND

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

☎ 05332 760 16

✉ info@bergbauer.at

Lieferung jeweils am darauffolgenden Tag

Ihr Bestell- und Liefertage werden mit dem Außendienst vereinbart!

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

ECHT.EINLEUCHTEND



Produkt

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





MILCH & BUTTERMILCH



MILCH & BUTTERMILCH

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

2650 H-MILCH



Eigenschaften: vollreiner Geschmack, länger haltbar
 Milchbehandlung: ultrahocherhitzt
 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

8130 PM BERGBAUERN MILCH



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

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

9310 PM FRISCHE 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



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Produkt



Bewusst Tirol



Heumilch



Saisonartikel



Bio-Artikel
AT-BIO-301



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Bewusst Tirol



Heumilch



Saisonartikel



Bio-Artikel
AT-BIO-301

BERG BAUER Lebensmittel GmbH • Rupert-Hagleitner-Str. 5-7 • A-6300 Wörgl • Tel.: +43 5332 760 16 • info@bergbauer.at • www.bergbauer.at

Druckfehler vorbehalten.



**RAHM &
KAFFEE RAHM**



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

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

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

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



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Bewusst Tirol



Heumilch



Saisonartikel



Bio-Artikel
AT-BIO-301

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

70172 TM H-KAFFEEOBERS



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

9414 PM 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



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Bewusst Tirol



Heumilch



Saisonartikel



Bio-Artikel
AT-BIO-301



JOGHURT & FRUCHTJOGHURT



JOGHURT & FRUCHTJOGHURT

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

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

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

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



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Bewusst Tirol



Heumilch



Saisonartikel



Bio-Artikel
AT-BIO-301

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

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



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Bewusst Tirol



Heumilch



Saisonartikel



Bio-Artikel
AT-BIO-301

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

FRUJO



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 GEMISCHT (ERDBEERE/KIRSCH/VANILLE/KOKOS-SCHOKO/PFIRSICH-HIMBEER)

81303 HEIDELBEERE

81304 ERDBEERE

81305 KIRSCH

81307 KAFFEE

81308 HASELNUSS

81309 VOLLKORNMÜSLI

81310 WALDBEEREN

81311 HIMBEERE

81314 KOKOS-SCHOKO

81315 VANILLE



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Bewusst Tirol



Heumilch



Saisonartikel



Bio-Artikel
AT-BIO-301

815 TIROLER NATURJOGHURT



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



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

816 TIROLER FRUCHTJOGHURT VANILLE



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



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

817 TIROLER FRUCHTJOGHURT KIRSCH



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



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

818 TIROLER FRUCHTJOGHURT MOCCA



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



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



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Produkt



Bewusst Tirol



Heumilch



Saisonartikel



Bio-Artikel
AT-BIO-301

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 L EM	1/#	aromatisch, säuerlich

868 TIROLER SCHAFMILCHJOGHURT NATUR



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



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

869 TIROLER SCHAFMILCHJOGHURT VANILLE



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



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

873 TIROLER SCHAFMILCHJOGHURT KIRSCHKE



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



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



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

884 TIROLER SCHAFMILCHJOGHURT MOCCA



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



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

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

9350 PM 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



Bewusst Tirol



Heumilch



Saisonartikel



Bio-Artikel
AT-BIO-301

9351 PM 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

9355 PREMIUM FRUCHTJOGURT ERDBEER



Eigenschaften: cremig fruchtig, fruchttypische Farbe, keine Molkenabscheidung
Milchbehandlung: pasteurisiert
Verwendung: Müsli, Frühstück, Buffet



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

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



Bewusst Tirol



Heumilch



Saisonartikel



Bio-Artikel
AT-BIO-301



TOPFEN



TOPFEN

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 Schu-
lenburgverfahren
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

82013 LÄNDLE SPEISETOPFEN

Eigenschaften: streichfähig, kalorienarm, leicht
verdaulich, Herstellung nach Schu-
lenburgverfahren
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



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Bewusst Tirol



Heumilch



Saisonartikel



Bio-Artikel
AT-BIO-301

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, Topfenockerl, Topfenstrudel, Topfenknödel etc.



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

9980 PM 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



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Bewusst Tirol



Heumilch



Saisonartikel



Bio-Artikel
AT-BIO-301



**SAUERRAHM &
CREME FRAICHE**



SAUERRAHM & CREME FRAICHE

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

71778 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

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

9445 PM SAUERRAHM



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



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



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Bewusst Tirol



Heumilch



Saisonartikel



Bio-Artikel
AT-BIO-301



DRINKS



DRINKS

2621 FRUCHTMOLKE MARACUJA



Eigenschaften: 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

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

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



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Bewusst Tirol



Heumilch



Saisonartikel



Bio-Artikel
AT-BIO-301

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

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



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Produkt



Bewusst Tirol



Heumilch



Saisonartikel



Bio-Artikel
AT-BIO-301

3114 TIROLER SENNEREIBUTTER



Eigenschaften: geschlossen, streichfähig, wird im Zillertal nach alter Tradition im Fass geschlagen, vereinzelt auftretende Wassertröpfchen 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

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



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Produkt



Bewusst Tirol



Heumilch



Saisonartikel



Bio-Artikel
AT-BIO-301

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

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





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
72 %	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 HERZHAFT 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 Almblumen 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: Ziegenkäsebällchen, 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
45 %	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 ZIEGENKÄSEBALLCHEN 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
45 %	e 580 g EM	400 g	6/#	k. A.	mild-fein, Kürbiskernaroma

7913 BB BIO ZIEGENKÄSEBALLCHEN 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
45 %	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

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



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Bewusst Tirol



Heumilch



Saisonartikel



Bio-Artikel
AT-BIO-301

70581 GALBANI BÜFFELMOZZARELLA



Eigenschaften: leicht elastisch, faszig, 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

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



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Bewusst Tirol



Heumilch



Saisonartikel



Bio-Artikel
AT-BIO-301

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

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



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Bewusst Tirol



Heumilch



Saisonartikel



Bio-Artikel
AT-BIO-301

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

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



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Bewusst Tirol



Heumilch



Saisonartikel



Bio-Artikel
AT-BIO-301

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, arttypisch

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

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



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Bewusst Tirol



Heumilch



Saisonartikel



Bio-Artikel
AT-BIO-301

848 SCHAFFRISCHKÄSE EINGELEGT



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 EINGELEGT



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

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



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Produkt



Bewusst Tirol



Heumilch



Saisonartikel



Bio-Artikel
AT-BIO-301

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: Kirschpaprika 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



Produkt



Bewusst Tirol



Heumilch



Saisonartikel



Bio-Artikel
AT-BIO-301



WEICHKÄSE



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



Produkt



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 SCHAFKAMEMBERT



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



Produkt



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



Produkt



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



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



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: Mikrolob
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

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



Produkt



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



SA

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



SA

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



SA

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

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

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

730364 TOMME SAUVAGE EXCELLENCE



Eigenschaften: die Kombination aus Basilikum und rosa Pfeffer machen den Ziegenweickäse 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, halbfeste, 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



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Bewusst Tirol



Heumilch



Saisonartikel



Bio-Artikel
AT-BIO-301

730477 DELICE EXCELLENCE



SA

Eigenschaften: weich, leicht schmelzend,
nach 10 Tagen Kellerreifeung 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-weiche 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

74151 MONT D'OR AOC LA TRADITION



SA

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



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Bewusst Tirol



Heumilch



Saisonartikel



Bio-Artikel
AT-BIO-301

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

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

76084 COULOMMIERS LA TRADITION



Eigenschaften: Der Käse reift auf natürlichem Stroh und behält seine Strohunterlage auch in den Originalverpackungen
Rinde: weiße Schimmelrinde mit braune und rote Flecken (Qualitätsmerkmal)
Milchbehandlung: Rohmilch
Labart: tierisches Lab
Verwendung: Käseplatte, Buffet



F.i.T.	Gewicht	VE	Reifezeit	Geschmack
45 %	e 400 g Lb.	6/#	4 Wochen	kräftig



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Bewusst Tirol



Heumilch



Saisonartikel



Bio-Artikel
AT-BIO-301

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

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

FRANZÖSISCHE SPEZIALITÄTEN

SCHNITTKÄSE

76004 TOMME DE SAVOIE LA TRADITION



Eigenschaften: gelbe und rote Flecken sind Qualitätsmerkmale, 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-kräftig, zarter Nussgeschmack



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Produkt



Bewusst Tirol



Heumilch



Saisonartikel



Bio-Artikel
AT-BIO-301



SCHNITTKÄSE



SCHNITTKÄSE STANGEN

5506 BB TIROLER BURGERKÄSE



Eigenschaften: Tiroler Produkt; schnittfest, geschmeidig, mit Röstzwiebeln und Gewürzen verfeinert, herrlich zart schmelzend



Rinde: schwache Rindenbildung

Milchbehandlung: pasteurisiert

Labart: Mikrolab

Verwendung: für Burger und Toast



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

5510 BB ZILLERTALER GIPFELSTÜRMER



Eigenschaften: Tiroler Produkt, feste Konsistenz, gut zu schneiden, einige Rundlöcher glatt, gelbrot bis rotbraun, mit Rot-schmierung gereift



Rinde: glatt, gelbrot bis rotbraun, mit Rot-schmierung 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 BAUERGOLD



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



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Produkt



Bewusst Tirol



Heumilch



Saisonartikel



Bio-Artikel
AT-BIO-301

5518 BB ZILLERTALER RACLETTE



Eigenschaften: Tiroler Produkt, weichschnittig, geschmeidig, zart-schmelzend
Rinde: glatt, gelbrot 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



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



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Bewusst Tirol



Heumilch



Saisonartikel



Bio-Artikel
AT-BIO-301

5557 BB ORIG. PINZGAUER BIERKÄSE GEPFEFFERT



Eigenschaften: schnittfest, geschmeidig, Schlitzlöcher bis gerstenkorngröße 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

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

5503 ALMSENNER ALMTILSITER



Eigenschaften: schnittfest, geschmeidig
 Rinde: mit rotkultur behandelte rissfreie Oberfläche, rotbraune Naturrinde
 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	würzig-kraftig

5504 ALMSENNER EDAMER



Eigenschaften: glatt, schnittfest, geschmeidig
 Rinde: weißlich bis gelbe Oberfläche, foliengereift
 Milchbehandlung: pasteurisiert
 Labart: Mikrolab
 Verwendung: Käseplatte, Frühstück, Buffet, Jause



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



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Produkt



Bewusst Tirol



Heumilch



Saisonartikel



Bio-Artikel
AT-BIO-301

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

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



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Bewusst Tirol



Heumilch



Saisonartikel



Bio-Artikel
AT-BIO-301

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

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 TILSITER STANGL



Eigenschaften: Tiroler Produkt, schnittfest, zart schmelzend, geschmeidig, unregelmäßige Bruchlöcher
Rinde: rissfreie Oberfläche, gelb bis rotbraun, mit Rotkultur gepflegt
Milchbehandlung: pasteurisiert
Labart: Mikrolab
Verwendung: Käseplatte, Frühstück, Buffet, Jause



F.i.T.	Gewicht	VE	Reifezeit	Geschmack
50 %	ca. 2,5 kg Stg.	1/#	6 Wochen	würzig-g'schmackig, aromatisch



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Bewusst Tirol



Heumilch



Saisonartikel



Bio-Artikel
AT-BIO-301

73017 SRD SCHLOSSDAMER



Eigenschaften: schnittfest, geschmeidig, Rundlochung von Erbs- bis Kirschgröße
 Rinde: rindenlos, foliengereift mit leicht gewölbter Plattflächen
 Milchbehandlung: pasteurisiert
 Labart: Mikrolab
 Verwendung: Käseplatte, Frühstück, Buffet, Jause



F.i.T.	Gewicht	VE	Reifezeit	Geschmack
35 %	ca. 3 kg Stg.	2/#	6 Wochen	leicht süßlich, nussig

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. 0,9 kg Stg.	3/#	3 Wochen	mild

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



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Bewusst Tirol



Heumilch



Saisonartikel



Bio-Artikel
AT-BIO-301

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

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 Almbüthen 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



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Bewusst Tirol



Heumilch



Saisonartikel



Bio-Artikel
AT-BIO-301

5451 BB ZITRONENPEFFERKÄSE MIT ALMBLUMEN



Eigenschaften: Tiroler Produkt, feiner Schnittkäse aus Bergmilch hergestellt, spärliche Lochung mit Zitronenpfeffer und Almb Blüten veredelt

Rinde:

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, Zitronenpfefferaroma



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



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 Rotschmire 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



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Bewusst Tirol



Heumilch



Saisonartikel



Bio-Artikel
AT-BIO-301

5527 BB TIROLER KOMPANIEKÄSE



Eigenschaften: Tiroler Produkt, vollmundig, sahnig, mit zunehmender Reifestufe pikant, Schlitzlöcher bis Gerstenkorngröße



Rinde:

Milchbehandlung:

Labart:

Verwendung:

glatt, mit Rotschmiere gereift

pasteurisiert

tierisches Lab

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:

Milchbehandlung:

Labart:

Verwendung:

glatt, mit Rotschmiere gereift

pasteurisiert

Mikrolab

Käseplatte, Frühstück, Buffet, Jause



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

5536 BB TIROLER BERGFUEHR MIT CHILI



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



Rinde:

Milchbehandlung:

Labart:

Verwendung:

geschlossene und angetrocknete Oberfläche, mit Rotschmiere behandelt

pasteurisiert

tierisches Lab

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:

Milchbehandlung:

Labart:

Verwendung:

angetrocknete, geschlossene Oberfläche, mit Rotschmiere behandelt

pasteurisiert

tierisches Lab

Käseplatte, Frühstück, Buffet, Jause



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



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Produkt



Bewusst Tirol



Heumilch



Saisonartikel



Bio-Artikel
AT-BIO-301

5710 BB ALPKRÄUTERKÄSE



Eigenschaften: Tiroler Produkt, zart, geschmeidig, Erbs- bis Kirschlochung
 Rinde: grifffeste, bräunliche, rissfreie Rinde, rotgeschmiert, mit Heublumen veredelt
 Milchbehandlung: pasteurisiert
 Labart: Mikrolob
 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
 Rinde: einzelne erbsengroße Löcher, im Felsenkeller gereift
 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

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



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Bewusst Tirol



Heumilch



Saisonartikel



Bio-Artikel
AT-BIO-301

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 MILCHRAHKAS



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

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.	6/#	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



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Produkt



Bewusst Tirol



Heumilch



Saisonartikel



Bio-Artikel
AT-BIO-301

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.	6/#	4 Monate	fein-würzig

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



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Bewusst Tirol



Heumilch



Saisonartikel



Bio-Artikel
AT-BIO-301

5549 ALMSENNER BIERKÄSE



Eigenschaften: schnittfest, geschmeidig, Schlitzlöcher bis Gerstenkorngöße, 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 Hlb.	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



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



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Bewusst Tirol



Heumilch



Saisonartikel



Bio-Artikel
AT-BIO-301

6126 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. 4,5 kg Lb.	1/#	3 Monate	lieblich, leicht süßlich, Ziegenaroma

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

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



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Produkt



Bewusst Tirol



Heumilch



Saisonartikel

Bio-Artikel
AT-BIO-301

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	artypisch, leichtes Raucharoma

7788 WALDVIERTLER KÜRBISKÄSE

Eigenschaften: geschmeidig, schnittfest, mit Kürbistückchen 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



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Bewusst Tirol



Heumilch



Saisonartikel



Bio-Artikel
AT-BIO-301

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

5285 BB HOCHFÜGENER BERGKÄSE IN SCHEIBEN



Eigenschaften: Tiroler Produkt; grifffest, praktisch in Scheiben geschnitten und aufgefächert
 Rinde: 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/#	4-6 Monate	kräftig-aromatisch

5512 BB ZILLERTALER EMMENTALER



Eigenschaften: Tiroler Produkt, geschmeidig, regelmäßige Großkirschlochung
 Rinde: grifffest, 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 Ötztaler Original-Rezept sorgfältig von Hand gekäst und gepflegt, je nach Reifegrad mild bis würzig
 Rinde: grifffeste, 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: grifffeste, 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



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Produkt



Bewusst Tirol



Heumilch



Saisonartikel



Bio-Artikel
AT-BIO-301

819 BB TIROLER SCHAFBERGKÄSE

Eigenschaften: feiner Tiroler Bergkäse aus Schafheumilch, geschmeidig, schmackhaft
 Rinde: dunkle, trockene und geschlossene Naturrinde
 Milchbehandlung: thermisiert
 Labart: tierisches Lab
 Verwendung: Käseplatte, Frühstück, Buffet, Jause



F.i.T.	Gewicht	VE	Reifezeit	Geschmack
50 %	ca. 2 kg Bl.	1/#	4 Monate	kräftig-aromatisch

6329 BIO BERGKÄSE



Eigenschaften: Tiroler Produkt, zart, geschmeidig, spärliche, reine Erbslochung
 Rinde: grifffeste, 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

6334 BIO EMMENTALER RESERVE



Eigenschaften: Tiroler Produkt, geschmeidig, gleichmäßig verteilte runde Großkirschlochung
 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

HARTKÄSE LAIB

5474 BB DER SCHWARZE TIROLER



Eigenschaften: Tiroler Produkt, würzig-kraftiger Almkäse, geschmeidig, spärliche Erbslochung mit natürlicher Holzrasche 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-kräftig, herzhaft



Vorbestellartikel

Laktosefrei

Produkt

Bewusst Tirol

Heumilch

Saisonartikel

Bio-Artikel
AT-BIO-301

5619 BB ZILLERTALER ALMKÄSE



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



Rinde: grifffeste, 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: grifffeste, 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

5700 BB KW HEUMILCHBERGKÄSE

Eigenschaften: geschmeidig, ganz leicht mürbe, fallweise kleine weiße Kristalle
Rinde: mit Salzwasser und Rotkultur behandelte Naturrinde
Milchbehandlung: Rohmilch
Labart: Mikrolab
Verwendung: Käseplatte, Frühstück, Buffet, Jause



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

5701 BB HEUMILCHBERGKÄSE



Eigenschaften: Tiroler Bergkäse, sorgfältig von Hand gekäst und gepflegt



Rinde: grifffeste, 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: griffeste, 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, Weide-
korbmuster, 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 Erbs-
lochung
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 Erbs-
lochung
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



Produkt



Bewusst Tirol



Heumilch



Saisonartikel



Bio-Artikel
AT-BIO-301

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

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



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Produkt



Bewusst Tirol



Heumilch



Saisonartikel



Bio-Artikel
AT-BIO-301

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

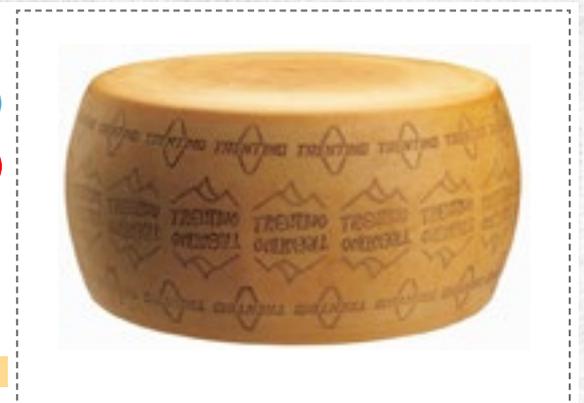
Eigenschaften: hart, noch schneidbar, typischer Parmesan, mit Salzkristallen
Rinde: gelbliche, sehr harte Rinde
Milchbehandlung: Heu-Rohmilch
Labart: tierisches Lab
Verwendung: zum Reiben, Käseplatte, Snack
Information: auch als Halblaub (Semmelschnitt) erhältlich



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

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 Halblaub (Semmelschnitt) erhältlich



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



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Produkt



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



Produkt



Bewusst Tirol



Heumilch



Saisonartikel



Bio-Artikel
AT-BIO-301

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 affiniert
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, Kaspressknödel



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

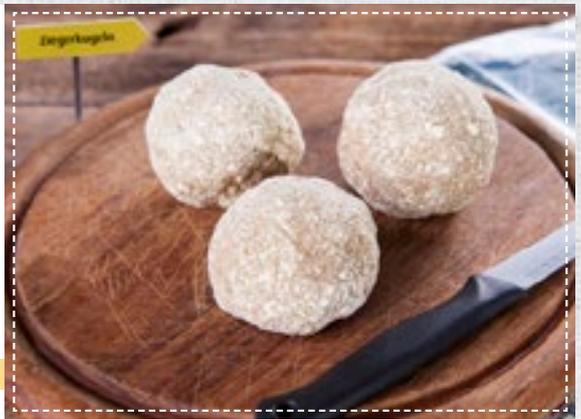


Bio-Artikel
AT-BIO-301

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



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
70331	Pavé d'Affinois Kräuter	60 %	e 150 g	1
9638	Österreichischer Brie	50 %	ca. 1,10 kg	1
9644	BB Alpenkaiser	50 %	ca. 1,10 kg	1

F.i.T.	Sorten	Stück	Gesamtgewicht
45-60 %	8	8	ca. 3,00 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
70331	Pavé d'Affinois Kräuter	60 %	e 150 g	2
70517	Pavé d'Affinois Crèmeux	60 %	e 150 g	2
9638	Österreichischer Brie	50 %	ca. 1,10 kg	2
9644	BB Alpenkaiser	50 %	ca. 1,10 kg	2
7052	Bleu d'Auvergne	50 %	ca. 1,25 kg	1

F.i.T.	Sorten	Stück	Gesamtgewicht
45-60 %	10	17	ca. 7,20 kg Karton



4167 BB GOURMET WEICHKÄSEPAKET



Art. Nr.	Inhalt	F.i.T.	Gewicht	Stück
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
851	BB Tiroler Ziegencamembert	45 %	ca. 200 g	1
111	Rotholzer Schafcamembert	45 %	ca. 200 g	1
9637	BB Alpenkaiser	50 %	ca. 330 g	1
9635	BB Walnussbrie	50 %	ca. 1,10 kg	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
45-50%	11	15	ca. 3,10 kg Karton



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Produkt



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
5443	BB Pfefferkäse	50%	e 250 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
45-50 %	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. 2,20 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. 3,30 kg	1
5619	BB Zillertaler Almkäse	50%	ca. 3,00 kg	1

F.i.T.	Sorten	Stück	Gesamtgewicht
45-50 %	8	8	ca. 20,80 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. 3,00 kg	1

F.i.T.	Sorten	Stück	Gesamtgewicht
45-50%	5	5	ca. 10,90 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
5443	BB Pfefferkäse	50 %	e 250 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. 3,30 kg	1

F.i.T.	Sorten	Stück	Gesamtgewicht
45-55 %	6	6	ca. 8,10 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. 1,00 kg	1
5752	BB Bio FK Pfefferkas 1/4 Lb.	55 %	ca. 1,00 kg	1
5753	BB FK Salzkrauterkas 1/4 Lb.	45 %	ca. 1,00 kg	1
5754	BB Bio FK Siebenzeitenkas 1/4 Lb.	55 %	ca. 1,00 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 ÖSTERR. FRÜHSTÜCKSKÄSEPAKET



Art. Nr.	Inhalt	F.i.T.	Gewicht	Stück
5512	BB Zillertaler Emmentaler	45 %	ca. 2,50 kg	1
5503	Almsenner Almtilsiter	45 %	ca. 2,80 kg	1
5618	Almsenner Gouda	45 %	ca. 2,50 kg	1

F.i.T.	Sorten	Stück	Gesamtgewicht
45 %	3	3	ca. 7,80 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
9638	Österreichischer Brie	50 %	ca. 1,10 kg	1
9644	BB Alpenkaiser	50 %	ca. 1,10 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. 5,20 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
9638	Österreichischer Brie	50 %	ca. 1,10 kg	1
9644	BB Alpenkaiser	50 %	ca. 1,10 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. 2,00 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. 13,50 kg Karton



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Bewusst Tirol



Heumilch



Saisonartikel



Bio-Artikel
AT-BIO-301

BERG BAUER Lebensmittel GmbH • Rupert-Hagleitner-Str. 5-7 • A-6300 Wörgl • Tel.: +43 5332 760 16 • info@bergbauer.at • www.bergbauer.at

Druckfehler vorbehalten.



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 Gerstenkorngröße
 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 BAUERGOLD



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



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

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

858 LOUICK



Eigenschaften: Tiroler 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



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Bewusst Tirol



Heumilch



Saisonartikel



Bio-Artikel
AT-BIO-301

859 BLAUHUDLER

Eigenschaften: Tiroler Produkt aus Heumilch, weich-schnittig, mit Blauschimmel gereift und mit Uhudler 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



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

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





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 Wachholdernote, 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 Wachholdernote, über Buchenholz mild angeräuchert und luftgetrocknet, keine Pressung

Verwendung: zum Kochen

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



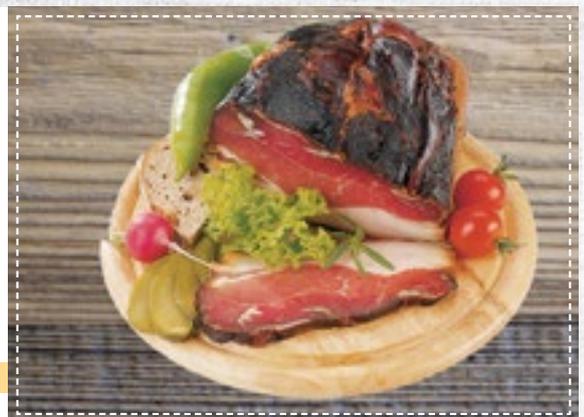
4602 SCHLÖGL SCHINKENSPECK MIT SCHWARTE



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



Produkt



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



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Bewusst Tirol



Heumilch



Saisonartikel



Bio-Artikel
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). Käsekrainger 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



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



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	100	
75029.....	Aff. Nachfüllung petit, 150 g Stk.	Kuh	78	
70285.....	ALEX, der Piratendrink, 250 ml Pkg.	Kuh	19	
72936.....	Alma Frühstückseckerl, 48 Port./Dose.....	Kuh	90	
79006.....	Alma Gastro-Spezialkarton, 224 Port. à 20 g	Kuh	90	
5619.....	Almkäse, Zillertaler (BB) ca. 3 kg Hlb.	Kuh	70	
5614.....	Almkäse, Zillertaler (BB), ca. 250 g Zw.	Kuh	86	
70471.....	Almkönig SMP, ca. 2,8 kg Stg.	Kuh	56	
5555.....	Almsenner Bierkäse, ca. 2 kg Bl.	Kuh	56	
5549.....	Almsenner Bierkäse, ca. 2 kg Lb.	Kuh	65	
5504.....	Almsenner Edamer, ca. 2,3 kg Stg.	Kuh	55	
5618.....	Almsenner Gouda, ca. 2,5 kg Stg.	Kuh	56	
5503.....	Almsenner Almtilsiter, ca. 2,8 kg Stg.	Kuh	55	
71083.....	Alpenbutter, Tiroler, 10 g/2 kg	Kuh	24	
71069.....	Alpenbutter, Tiroler, 20 g/2 kg	Kuh	23	
9644.....	Alpenkaiser (BB), ca. 1,1 kg Lb.	Kuh	38	
9637.....	Alpenkaiser (BB), ca. 330 g Lb.	Kuh	38	
4312.....	Alpenprosciutto mit Bergblumen (BB), ca. 400 g Stk. vak.	Schwein	94	
5710.....	Alpkräuterkäse (BB), ca. 1,2 kg 1/4 Lb.	Kuh	62	
5460.....	Alpkräuterkäse (BB), ca. 2,4 kg Hlb.	Kuh	60	
5459.....	Alpkräuterkäse (BB), ca. 250 g Zw.	Kuh	85	
73307.....	Altkäse, ca. 1,5 kg 1/4 Lb.	Kuh	75	
70132.....	Apsa Pecorino Nero di Fatt, ca. 2,5 kg Lb.	Schaf	74	
B				
71252.....	Balkankäse gewürfelt BLD, e 3 kg EM.....	Kuh	29	
9639.....	Bärlauchbrie. ca. 1,1 kg Lb.	Kuh	41	
5695.....	Bärlauchkas (BB), Tiroler, ca. 4 kg Lb.	Kuh	61	
4702.....	Bauchspeck mit Schwarte (BB), ca. 1,5 kg Stk. vak.....	Schwein	97	
5515.....	Bauerngold, Zillertaler (BB), ca. 2,5 kg Stg.	Kuh	53	
5534.....	Bauerngold, Zillertaler (BB), ca. 450 g Stg.	Kuh	85	
4308.....	Bauernkarree mit Kümmel (BB), ca. 1,6 kg Stk. vak.	Schwein	93	
5506.....	Burgerkäse Tiroler (BB), ca. 2,5 kg Stg.	Kuh	53	
74179.....	Becel Diätmargarine, 200 Stk. à 10 g	Kuh	24	
73064.....	Bergbaron SRD, ca 5 kg Bl.	Kuh	58	
4306.....	Bergbauernschinken (BB), Tiroler, ca. 2,5 kg Stk. vak.	Schwein	93	
5536.....	Bergfeuer mit Chili (BB), Tiroler, ca. 4,5 kg Lb.	Kuh	61	
9633.....	Berggold 1886, e 125 g Lb.	Kuh	40	
6333.....	Bergkäse Bio (BB), ca. 2 kg Zw.	Kuh	72	
6329.....	Bergkäse Bio, ca. 2,2 kg Stg.	Kuh	70	
5712.....	Bergkäse Gourmet (BB), ca. 2 kg Zw.	Kuh	72	
5621.....	Bergkäse, Fügener, ca. 1,8 kg Zw.	Kuh	73	
5627.....	Bergkäse, Fügener, würzig, ca. 1,8 kg Zw.	Kuh	73	
5756.....	Bergkristall Felsenkeller (BB), ca. 2 kg Zw.	Kuh	72	
5760.....	Bergkristall, ca. 200 g Zw.	Kuh	86	
4108.....	Berner Würstl Schlögl, ca. 1 kg vak.	Rind/Schwein	102	
5750.....	Bio Blue (BB), ca. 1,75 kg Stg.	Kuh	77	
859.....	Blauhudler, ca. 300 g Zw.	Kuh	87	
7052.....	Bleu d'Auvergne, ca. 1,25 kg Hlb.	Kuh	77	
6196.....	Blue Royal (BB), ca. 2,2 kg Zyl.	Kuh	77	
4508.....	Boxeln (BB), ca. 800 g Pkg.	Rind/Schwein	95	
4215.....	Braunschweiger Schlögl, ca. 1,5 kg Stk.	Rind/Schwein	104	
76132.....	Brie de Meaux AOC La Tradition, ca. 2,8 kg Lb.	Kuh	51	
6326.....	Brie Kolsass Bio, ca. 1 kg Lb.	Kuh	38	
76126.....	Brillat „La Tradition“ Frais, ca. 500 g Lb.	Kuh	44	
703614.....	Brillat Savarin frais aux Truffes, e 110 g Stk.	Kuh	43	
9964.....	Bröseltopfen, ca. 2 kg Btl.	Kuh	16	
71251.....	Buche Chèvre Mon Sire Coque, e 1 kg Ro.....	Kuh	43	
73984.....	Buche Chèvre Vache Melusine, e 850 g Ro.	Kuh/Ziege	44	
73789.....	Buchette Blanche Chèvre, e 100 g Ro.	Ziege	43	
73790.....	Buchette Cendrée/Asche Chèvre, e 100 g Ro.	Ziege	44	
70581.....	Büffelmozzarella Galbani, e 235 g Btl.	Büffel	29	
4123.....	Burenwurst (BB), ca. 1,6 kg vak.	Rind/Schwein	99	
73221.....	Burrata Sabelli, e 270 g Be.	Kuh	30	
2892.....	Buttermilch Besser Bio, 0,5 L Pkg.	Kuh	1	
2893.....	Buttermilch Besser Bio, 5 L EM	Kuh	1	
610.....	Buttermilch PM, 0,5 L Pkg.	Kuh	2	
81102.....	Buttermilch Ländle, 0,5 L Pkg.	Kuh	3	
611.....	Buttermilch, 5 L EM.....	Kuh	2	
2169.....	Butterschmalz Bio, 5 kg EM.....	Kuh	22	
71157.....	Butterschmalz SRD, 2,5 kg EM	Kuh	24	
C, D, E				
707495.....	Camembert au Champagne, e 240 g Stk.	Kuh	47	
71117.....	Camembert chèvre, e 180 g Lb.	Ziege	47	
9632.....	Camembert mit Rotwein (BB), e 125 g Lb.	Kuh	37	
9631.....	Camembert mit Weißwein (BB), e 125 g Lb.	Kuh	37	
9628.....	Camembert Natur (BB), e 125 g Lb.	Kuh	36	
9621.....	Camembert Pistazie-Walnuss (BB), e 125 g Lb.	Kuh	36	
4700.....	Chef-Speck mit Schwarte (BB), ca. 1,3 kg Stk. vak.	Schwein	96	
6120.....	Chilikäse, ca. 2 kg Hlb.	Kuh	65	
706100.....	Coeur de Neufchâtel Nu, e 200 g Stk.	Kuh	46	
76084.....	Coulommiers La Tradition, e 400 g Lb.	Kuh	50	
725689.....	Couronne Touraine cendr aff nu, e 170 g Rg.....	Ziege	48	
81070.....	Creme Fraiche, Ländle, 125 g Be.	Kuh	17	
71778.....	Creme Fraiche, Ländle, 500 g Be.	Kuh	17	
4105.....	Debreziner Osl, ca. 1,3 kg vak.	Rind/Schwein/Kuh	102	
730477.....	Delice Excellence, ca. 1,7 kg Lb.	Kuh	49	
5474.....	Der schwarze Tiroler (BB), ca. 3 kg Hlb.	Kuh	70	
73390.....	Dolce Bianca, ca. 1,2 kg Rg.....	Kuh	40	
70186.....	Dolcelatte Galbani, ca. 1,5 kg Zw.	Kuh	77	
72791.....	Edamer BLD, ca. 2,5 kg Stg.	Kuh	57	
110.....	Edelweissbutter, e 500 g Bl.	Kuh	21	
850.....	Edelziege (BB), Tiroler, ca. 2 kg Lb.	Ziege	64	
849.....	Edelziege (BB), Tiroler, ca. 300 g Zw.	Ziege	86	
70745.....	Emilgrana - geriebener Hartkäse, e 500 g Do.	Kuh	90	
6334.....	Emmentaler Reserve Bio, ca. 2,5 kg Bl.	Kuh	70	
5512.....	Emmentaler, Zillertaler (BB), ca. 2,5 kg Stg.	Kuh	69	
5535.....	Emmentaler, Zillertaler (BB), ca. 400 g Stg.	Kuh	85	
76955.....	Époisses AOC La Tradition, e 250 g Lb.	Kuh	51	
4001.....	Extrawurst Osl, ca. 1,4 kg Stk. vak.	Rind/Schwein	100	
F				
5521.....	Festtagskäse (BB), ca. 2,5 kg Stg.	Kuh	54	
5531.....	Festtagskäse, Zillertaler, Bio, ca. 2,5 kg Stg.....	Kuh	56	
71291.....	Feta Orig. griech. - Mevgal, e 1 kg Pkg.	Schaf/Ziege	30	
71290.....	Feta Orig. griech. - Mevgal, e 200 g Pkg.	Schaf/Ziege	29	
4000.....	Fleischkäse Osl, ca. 2 kg. Stk. vak.	Rind/Schwein	99	
70549.....	Florette, e 125 g Stk.	Ziege	46	
4102.....	Frankfurter, Osl, ca. 1,2 kg vak.	Schwein	101	
4104.....	Frische Würstel Osl, ca. 1,5 kg vak.	Schwein	101	
73540.....	Frischkäse - Rollino Kräuter SRD, e 750 g Ro.	Kuh	31	
7913.....	Frischkäse/Ziegenkäse./Öl/Chili Bio (BB), e 580 g EM	Ziege	28	
7911.....	Frischkäse/Ziegenkäse./ Öl/Kräutern Bio (BB), e 580 g EM	Ziege	27	
7912.....	Frischkäse/Ziegenkäse./Öl Kürbisk. Bio (BB), e 580 g EM ..	Ziege	28	
6839.....	Frischkäse Kräuter SMP, 1 kg EM.....	Kuh	28	
75533.....	Frischkäse Rollino Kräuter Mini SRD, e 125 g Ro.	Kuh	32	
7780.....	Frischkäserolle - Blütenzauber (BB), e 100 g Ro.	Ziege	25	
7905.....	Frischkäserolle - Die Arom. Ziege mit med. Kräutern Bio (BB), e 100 g Ro.	Ziege	27	
7904.....	Frischkäserolle - Die Blumige Ziege mit Almlumen Bio (BB), e 100 g Ro.	Ziege	27	
7900.....	Frischkäserolle - Die Erfrischende Ziege mit Schnittlauch Bio (BB), e 100 g Ro.	Ziege	26	
7902.....	Frischkäserolle - Die Fruchtige Ziege mit rosa Pfeffer Bio (BB), e 100 g Ro.	Ziege	26	
7901.....	Frischkäserolle - Die Herzhafte Ziege mit Kürbiskernen Bio (BB), e 100 g Ro.	Ziege	26	
7903.....	Frischkäserolle - Die Scharfe Ziege mit Chili Bio (BB), e 100 g Ro.	Ziege	27	
7600.....	Liebeskas (BB), e 175 g Ro.	Kuh	25	
7784.....	Frischkäserolle - Scharfe Ziege m.Tomatenf. (BB), e 100 g Ro.	Ziege	26	
7783.....	Frischkäserolle - Trüffelrolle (BB), e 105 g Ro.	Ziege	25	
7781.....	Frischkäserolle - Ziegencranberry (BB), e 140 g Ro.	Ziege	25	
72148.....	Fromager Clarines, e 250 g Lb.	Kuh	48	
1401.....	Fruchtjoghurt Erdbeer, Tiroler, Diät, 100 g Be.	Kuh	7	
2992.....	Fruchtjoghurt Erdbeere Besser Bio, 5 kg EM	Kuh	8	
2997.....	Fruchtjoghurt Heidelbeer Besser Bio, 5 kg EM	Kuh	9	
817.....	Fruchtjoghurt Kirsche, Tiroler, 130 g Gl.	Kuh	11	
2993.....	Fruchtjoghurt Marille Besser Bio, 5 kg EM	Kuh	8	
818.....	Fruchtjoghurt Mocca, Tiroler, 130 g Gl.	Kuh	11	
1403.....	Fruchtjoghurt Pfirsich Melba, Tiroler, Diät, 100 g Be.	Kuh	7	
2994.....	Fruchtjoghurt Vanille Besser Bio, 5 kg EM	Kuh	8	

816	Fruchtojoghurt Vanille, Tiroler, 130 g Gl.....	Kuh	11	5530.....	Kompaniekäse (BB), Tiroler, ca. 250 g Zw.....	Kuh	85
1402	Fruchtojoghurt Vanille, Tiroler, Diät, 100 g Be.....	Kuh	7	5527.....	Kompaniekäse (BB), Tiroler, ca. 4,5 kg Lb.....	Kuh	61
70802	Fruchtmolke Mango, 500 ml Pkg.....	Kuh	19	6332.....	Korbkäse mit Salbei, Tiroler, Bio, ca. 1 kg Lb.....	Kuh	39
2621	Fruchtmolke Maracuja, 1 L Pkg.....	Kuh	19	6327.....	Korbkäse, Tiroler, Bio, ca. 1 kg Lb.....	Kuh	39
70812	Fruchtmolke Maracuja, 500 ml Pkg.....	Kuh	19	4020.....	Krakauer Osl, ca. 1,4 kg vak.....	Rind/Schwein	101
81304	Frujo Erdbeere, 180 g Be.....	Kuh	10	9649.....	Kräuterbrie, ca. 1,1 kg Lb.....	Kuh	42
81301	Frujo gemischt, 5 Sorten, 180 g Be.....	Kuh	10	4517.....	Kräutermax (BB), 5 x ca. 120 g P.....	Rind/Schwein	95
81308	Frujo Haselnuss, 180 g Be.....	Kuh	10	4314.....	Kräuterspitz (BB), ca. 0,5 kg Stk. vak.....	Schwein	94
81303	Frujo Heidelbeere, 180 g Be.....	Kuh	10	73306.....	Kreuzkäse, ca. 6 kg Lb.....	Kuh	74
81311	Frujo Himbeere, 180 g Be.....	Kuh	10	9634.....	Kürbisbrie (BB), ca. 1,1 kg Lb.....	Kuh	37
81307	Frujo Kaffee, 180 g Be.....	Kuh	10	L			
81305	Frujo Kirsche, 180 g Be.....	Kuh	10	71634.....	Land-Frischkäse BLD, 1,5 kg Be.....	Kuh	30
81314	Frujo Kokos-Schoko, 180 g Be.....	Kuh	10	73558.....	Landfrischkäse Natur leicht, 5 kg EM.....	Kuh	31
81315	Frujo Vanille, 180 g Be.....	Kuh	10	73570.....	Landfrischkäse Natur, 200 g Be.....	Kuh	31
81309	Frujo Vollkornmüli, 180 g Be.....	Kuh	10	4506.....	Landjäger (BB), ca. 0,9 kg vak.....	Rind/Schwein	99
81310	Frujo Waldbeeren, 180 g Be.....	Kuh	10	76023.....	Langres AOC petit Tradition, e 180 g Lb.....	Kuh	50
G, H, I, J				70735.....	Lat Bri Taleggio, 2 kg Bl.....	Kuh	39
70156.....	Galbani Bel Paese, ca. 2,5 kg Lb.....	Kuh	66	10280.....	Leberaufstrich, 60 Stk. à 24 g.....	Rind/Schwein	99
853.....	Gebirgsschaf Rotholz, ca. 2,5 kg Lb.....	Schaf	68	4205.....	Leberstreichwurst fein Schlögl, ca. 1,2 kg Stg.....	Rind/Schwein	103
5510.....	Gipfelstürmer, Zillertaler (BB), ca. 2,5 kg Stg.....	Kuh	53	4206.....	Leberstreichwurst grob Schlögl, ca. 1,2 kg Stg.....	Rind/Schwein	103
72850.....	Gouda BLD, ca. 2,5 kg Stg.....	Kuh	57	858.....	Louick, ca. 450 g Zw.....	Schaf	86
70440.....	Gran Biraghi, e 1 kg Zw.....	Kuh	74	4013.....	Lyonerwurst Osl, ca. 1,5 kg Stk. vak.....	Rind/Schwein	100
9913.....	Graukäse (BB), ca. 1,8 kg Bl.....	Kuh	79	M			
71006.....	Graukäse Lieb, ca. 2 kg Hlb.....	Kuh	79	82003.....	Magertopfen, 250 g Be.....	Kuh	15
9915.....	Graukäse m. Blauschimmel, Fügen, ca. 3 kg Lb.....	Kuh	79	72104.....	Marillenjoghurt, Zillertaler, 180 g Be.....	Kuh	9
73040.....	Grieskirchner Butterkäse SRD, ca. 0,9 kg Stg.....	Kuh	58	71070.....	Mascarpone Galbani, e 500 g Be.....	Kuh	29
5540.....	Hallo Ötzi (BB), ca. 3 kg Bl.....	Kuh	69	8130.....	Milch Bergbauern PM, 1 L Pkg.....	Kuh	3
5281.....	Hartkäse gerieben BLD, e 1 kg Btl.....	Kuh	89	5755.....	Milchrahmkas Felsenkeller Bio (BB), ca. 2 kg Hlb.....	Kuh	63
5709.....	Heumilchbergkäse (BB), ca. 1,5 kg 1/4 Lb.....	Kuh	72	1885.....	Modlbutter „Qualität Tirol“, 200 g Stk.....	Kuh	21
5700.....	Heumilchbergkäse KW (BB), ca. 3 kg Hlb.....	Kuh	71	730376.....	Moelleux du revard Bio, ca. 1,5 kg Lb.....	Kuh	48
5701.....	Heumilchbergkäse (BB), ca. 3 kg Hlb.....	Kuh	71	72920.....	Mondseer, ca 1 kg Lb.....	Kuh	66
4510.....	Hirschboxeln (BB), ca. 900 g Pkg.....	Hirsch/Schwein	95	74151.....	Mont d'Or AOC La Tradition, e 360 g Lb.....	Kuh	49
70172.....	H-Kaffeeobers TM, 200 Port. à 10 g.....	Kuh	6	76601.....	Mozzarella BLD, 1 kg Stg.....	Kuh	32
70113.....	H-Kaffeeerahm SMP, 1 L Pkg.....	Kuh	6	74789.....	Mozzarella Gourmini BLD, e 2 kg EM.....	Kuh	31
2650.....	H-Milch, 1 L Pkg.....	Kuh	1	76618.....	Mozzarella Kugel BLD, e 220 g Btl.....	Kuh	32
5622.....	Hochfügener Bergkäse (BB), ca. 2,2 kg Stg.....	Kuh	69	74021.....	Munster AOC La Tradition, e 200 g Lb.....	Kuh	49
5620.....	Hochfügener Bergkäse (BB), ca. 32 kg Lb.....	Kuh	71	N			
5285.....	Hochfügener Bergkäse in Scheiben (BB), e 1 kg.....	Kuh	69	2891.....	Naturjoghurt Besser Bio, 5 kg EM.....	Kuh	8
9629.....	Hotel-Kasl Camembert Pistazie-Walnuss (BB), e 125 g Lb.....	Kuh	36	630.....	Naturjoghurt gerührt (BB), 750 g EM.....	Kuh	7
5511.....	Jaus'nkas (BB), Tiroler, ca. 2,5 kg Stg.....	Kuh	53	8351.....	Naturjoghurt gerührt Ländle, 5 L EM.....	Kuh	12
73020.....	Jerome SRD, ca. 1 kg Bl.....	Kuh	58	9350.....	Naturjoghurt gerührt PM, 10 kg EM.....	Kuh	13
81152.....	Joghurt stichfest, Ländle, 180 g Be.....	Kuh	10	9351.....	Naturjoghurt gerührt PM, 5 kg EM.....	Kuh	14
81153.....	Joghurt stichfest, Ländle, 250 g Be.....	Kuh	10	81135.....	Naturjoghurt gerührt, Ländle, 180 g Be.....	Kuh	9
K				815.....	Naturjoghurt, Tiroler, 130 g Gl.....	Kuh	11
70070.....	Kaffeeobers Emmi, 487 ml Fl.....	Kuh	5	81152.....	Naturjoghurt stichfest, Ländle, 180 g Be.....	Kuh	10
75140.....	Kaiser Max TM, ca. 2,5 kg Bl.....	Kuh	59	81153.....	Naturjoghurt stichfest, Ländle, 250 g Be.....	Kuh	10
4701.....	Karreespeck mit Schwarte (BB), Tiroler, ca. 1,7 kg Stk. vak. Schwein.....	96		O			
4707.....	Karreespeck ohne Schwarte (BB), Tiroler, ca. 1,5 kg Stk. vak. Schwein.....	97		5523.....	Oberländer Felsafescht (BB), ca. 2,5 kg Stg.....	Kuh	54
4709.....	Karreespeck (BB), Tiroler, ca. 300 g Stk.....	Schwein	97	5526.....	Orig. Bauernkäse rahmig (BB), ca. 4,5 kg Lb.....	Kuh	60
4103.....	Käsekrainer Osl, ca. 1,6 kg vak.....	Rind/Schwein	101	5556.....	Orig. Pinzgauer Bierkäse (BB), ca. 3,8 kg Bl.....	Kuh	54
4170.....	Käsepaket - Frühstücks-Käsepaket.....			5557.....	Orig. Pinzgauer Bierkäse gepfeffert (BB), ca. 3,8 kg Bl.....	Kuh	55
	3 Sorten, 3 Stk., ca. 7,8 kg.....	Kuh	84	73258.....	Original Vlb. Rässkäse, ca. 3 kg Lb.....	Kuh	66
4167.....	Käsepaket - Gourmet Weichkäsepaket (BB),			73435.....	Österkeron, ca. 1,25 kg Hlb.....	Kuh	78
	11 Sorten, 15 Stk., ca. 3,1 kg.....	Kuh/Schaf/Ziege	81	3112.....	Österr. Teebutter, 5 kg Bl.....	Kuh	22
4172.....	Käsepaket - Grosses Schnittkäsepaket (BB),			9638.....	Österreichischer Brie, ca. 1,1 kg Lb.....	Kuh	41
	8 Sorten, 8 Stk., ca. 20,8 kg.....	Kuh	82	9641.....	Österreichischer Trüffelcamembert, e 125 g Lb.....	Kuh	41
4165.....	Käsepaket - Grosses Weichkäsepaket (BB),			4311.....	Osterrollschinken (Karree) (BB), ca. 1 kg Stk. vak.....	Schwein	94
	10 Sorten, 17 Stk., ca. 7,2 kg.....	Kuh/Schaf/Ziege	81	4310.....	Osterrollschinken (Schopf) (BB), ca. 1 kg Stk. vak.....	Schwein	93
4171.....	Käsepaket - Grüße aus dem Käsekeller (BB),			4305.....	Osterschinken ohne Schwarte (BB), ca. 2,5 kg Stk. vak.....	Schwein	93
	14 Sorten, 15 Stk., ca. 3,9 kg.....	Kuh/Schaf/Ziege	82	P, Q, R			
4184.....	Käsepaket - Käsemischpaket,			5280.....	Paratino, ca. 2 kg Lb.....	Kuh	73
	9 Sorten, 9 Stk., ca. 13,5 kg.....	Kuh/Ziege	84	70517.....	Pavé d'Affinois Crèmeux, e 150 g Stk.....	Kuh	45
4174.....	Käsepaket - Kleines Schnittkäsepaket (BB),			70331.....	Pavé d'Affinois Kräuter, e 150 g Stk.....	Kuh	45
	5 Sorten, 5 Stk., ca. 10,9 kg.....	Kuh	83	71576.....	Pavé d'Affinois Trüffel, e 150 g Stk.....	Kuh	47
4162.....	Käsepaket - Kleines Weichkäsepaket (BB),			6119.....	Pestokäse, ca. 2 kg Hlb.....	Kuh	65
	8 Sorten, 8 Stk., ca. 3 kg.....	Kuh/Ziege	81	707076.....	Petit Brebis D'Argental, e 150 g Lb.....	Schaf	46
4200.....	Käsepaket - Tiroler Felsenkellerpaket (BB),			72477.....	Petit Brillat Nature, e 200 g Lb.....	Kuh	43
	4 Sorten, 4 Stk., ca. 4 kg.....	Kuh	84	705802.....	Petit Camembert Affine Calvados, e 150 g Stk.....	Kuh	46
4168.....	Käsepaket - Tiroler Gourmet-Schnittkäsesortiment (BB),			707485.....	Petit Camembert au Cognac, e 150 g Stk.....	Kuh	47
	8 Sorten, 8 Stk., ca. 4,8 kg.....	Kuh	82	76007.....	Petit Fougereus, e 250 g Lb.....	Kuh	50
4175.....	Käsepaket - Tiroler Käsepaket (BB),			5752.....	Pfefferkas Felsenkeller Bio (BB), ca. 2 kg Hlb.....	Kuh	62
	6 Sorten, 6 Stk., ca. 8,1 kg.....	Kuh/Ziege	83	5438.....	Pfefferkäse aus Heumilch (BB), ca. 2,4 kg Hlb.....	Kuh	59
4178.....	Käsepaket - Weichkäsepaket,			4519.....	Pfeffersepp (BB), 5 x ca. 120 g P.....	Rind/Schwein	96
	7 Sorten, 7 Stk., ca. 5,2 kg.....	Kuh/Schaf/Ziege	84	4313.....	Pfefferspitz (BB), ca. 0,5 kg Stk. vak.....	Schwein	94
9916.....	Käse-Peppersweet Käsemacher, e 1300 g EM.....	Kuh/Schaf	34	76504.....	Picandou Frais, 12 Stk. à 40 g.....	Ziege	44
4204.....	Kaswurst Osl, ca. 1,2 kg Stk. vak.....	Rind/Schwein/Kuh	103	4002.....	Pikantwurst Osl, ca. 1,4 kg Stk. vak.....	Rind/Schwein	100
4520.....	Knoblauchhies (BB), 5 x ca. 120 g P.....	Rind/Schwein	96	9636.....	Pistazienbrie, ca. 1,1 kg Lb.....	Kuh	41
5528.....	Kompaniekäse (BB), Tiroler, ca. 2,4 kg Hlb.....	Kuh	61	70485.....	Pizzakäsemischung Sennelar, 5 kg EM.....	Kuh	89

4212.....	Polnische Osl, ca. 1,2 kg Stk. vak.....	Rind/Schwein	104
75030.....	Pont L'Évêque AOC Tradition, e 350 g Stk.....	Kuh	49
72105.....	Preiselbeerjoghurt, Zillertaler, 180 g Be.....	Kuh	9
9355.....	Premium Erdbeer Joghurt, 5 kg EM.....	Kuh	14
9356.....	Premium Pfirsich-Maracuja Joghurt, 5 kg EM.....	Kuh	14
9357.....	Premium Waldbeer Joghurt, 5 kg EM.....	Kuh	14
5518.....	Raclette, Zillertaler (BB), ca. 2,5 kg Stg.....	Kuh	54
6328.....	Rahmbrie Bio, ca. 1 kg Lb.....	Kuh	39
73267.....	Räiškäse naß Ländle, ca. 3,8 kg Lb.....	Kuh	67
76021.....	Reblochon de Savoie AOC, ca. 500 g Lb.....	Kuh	50
2364.....	Reibkäse Bio, e 600 g Btl.....	Kuh	89
4177.....	Reifebox (BB), Tiroler, 1 Stk.....		83
75200.....	Ricotta Galbani, 1,5 kg EM.....	Kuh	32
77063.....	Roquefort AOC Papillon, ca. 1,25 kg Hlb.....	Schaf	78
5450.....	Rosamunde (BB), ca. 2,4 kg Hlb.....	Kuh	59
S			
3115.....	Sahne-Butter (Süßrahm) (BB), 250 g Bl.....	Kuh	21
5753.....	Salzkräuterkas Felsenkeller (BB), ca. 2 kg Hlb.....	Kuh	62
2890.....	Sauerrahm Besser Bio, 5 kg EM.....	Kuh	17
9445.....	Sauerrahm PM, 5 kg EM.....	Kuh	18
81061.....	Sauerrahm, Ländle, 250 g Be.....	Kuh	17
2168.....	Sauerrahmbutter Bio, 1 kg Bl.....	Kuh	22
2167.....	Sauerrahmbutter Bio, 250 g Bl.....	Kuh	21
74640.....	Scamorza geräuchert, e 250 g Stk.....	Kuh	67
819.....	Schafbergkäse, Tiroler (BB), ca. 2 kg Bl.....	Schaf	70
111.....	Schafcamembert Rotholz, ca. 200 g Lb.....	Schaf	38
848.....	Schaffrischkäse eingelegt, e 1500 g Be.....	Schaf	33
867.....	Schaffrischkäse eingelegt, e 300 g Gl.....	Schaf	33
876.....	Schaffrischkäse mit Kräutern in Salzlake, ca. 1 kg vak.....	Schaf	33
882.....	Schaffrischkäse natur (BB), 1 kg EM.....	Schaf	28
875.....	Schaffrischkäse natur in Salzlake, ca. 1 kg vak.....	Schaf	33
873.....	Schafmilchjoghurt Kirsche, Tiroler, 130 g Gl.....	Schaf	12
884.....	Schafmilchjoghurt Mocca, Tiroler, 130 g Gl.....	Schaf	13
874.....	Schafmilchjoghurt natur, 3 kg EM.....	Schaf	13
868.....	Schafmilchjoghurt natur, Tiroler, 130 g Gl.....	Schaf	12
869.....	Schafmilchjoghurt Vanille, Tiroler, 130 g Gl.....	Schaf	12
4518.....	Scharfer Tiroler (BB), 5 x ca. 120 g P.....	Rind/Schwein	95
4602.....	Schinkenspeck m. Schwarte, Schlögl, ca. 1,3 kg Stk. vak.....	Schwein	97
4603.....	Schinkenspeck o. Schwarte, Schlögl, 1,3 kg Stk. vak.....	Schwein	98
2927.....	Schlagobers Besser Bio, 5 L EM.....	Kuh	5
401.....	Schlagobers Pinz, 250 g Fl.....	Kuh	5
9414.....	Schlagobers PM, 5 L EM.....	Kuh	6
8209.....	Schlagobers SMP, 1 L Pkg.....	Kuh	6
8210.....	Schlagrahm (BB), 1 L Pkg.....	Kuh	5
73017.....	Schlossdamer, SRD, ca. 3 kg Stg.....	Kuh	58
5574.....	Schottspitz geräuchert, ca. 125 g/Stk.....	Kuh	79
76501.....	Senfsauce Aprikosen, Vanini, e 200 ml Gl.....		91
76500.....	Senfsauce Feigen, Vanini, e 200 ml Gl.....		91
76503.....	Senfsauce Rote Feigen, Vanini, e 200 ml Gl.....		91
3114.....	Sennereibutter, Tiroler, 1 kg Bl.....	Kuh	23
3111.....	Sennereibutter, Tiroler, 5 kg Bl.....	Kuh	22
5751.....	Sennerkas Felsenkeller (BB), ca. 2 kg Hlb.....	Kuh	62
5800.....	Sennerkäse (BB), ca. 1,7 kg Hlb.....	Kuh	63
5808.....	Sennerkäse (BB), ca. 850 g Zw.....	Kuh	63
5502.....	Sennkäse (BB), ca. 3,3 kg Hlb.....	Kuh	60
5754.....	Siebenzeitenkas Felsenkeller Bio (BB), ca. 2 kg Hlb.....	Kuh	63
5439.....	Siebenzeitenkäse aus Heumilch (BB), ca. 2,4 kg Lb.....	Kuh	59
73395.....	Spätzlekäs Ländle, e 1 kg Btl.....	Kuh	90
5282.....	Spatzlkas (BB), e 1 kg Btl.....	Kuh	89
8980.....	Speisetopfen fein Ländle, 5 kg EM.....	Kuh	16
9980.....	Speisetopfen PM, 5 kg EM.....	Kuh	16
82013.....	Speisetopfen, 250 g Be.....	Kuh	15
4112.....	St. Johanner Osl, ca. 1,7 kg vak.....	Schwein	102
702157.....	St. Nectaire Fermier Boite Bois, ca. 1,7 kg Lb.....	Kuh	45
73358.....	St. Severin, ca. 1,3 kg Lb.....	Kuh	40
75537.....	Südsteirischer Weinkäse, ca. 1,3 kg Lb.....	Kuh	40
4163.....	Süßrahmbutter Besser Bio, 250 g Bl.....	Kuh	23
71031.....	Süßrahmbutter Ländle, e 125 g Bl.....	Kuh	23
T			
70777.....	Tete de Moine AOC, ca. 900 g Lb.....	Kuh	74
72989.....	Tilsiter Stangl, ca. 2,5 kg Stg.....	Kuh	57
4301.....	Toastblock Schlögl, ca. 2,5 kg Bl.....	Schwein	104
76004.....	Tomme de Savoie la Tradition, ca. 1,7 kg Lb.....	Kuh	51
730364.....	Tomme Sauvage Excellence, ca. 800 g Lb.....	Ziege	48
3345.....	Topfen Besser Bio, 250 g Be.....	Kuh	15
2946.....	Topfen Besser Bio, 5 kg EM.....	Kuh	15
72951.....	Traungold SRD, ca. 2,5 kg Stg.....	Kuh	57
76555.....	Trentingrana Gran Riserva DOP-Käse, ca. 1 kg Zw. 30 Mon.....	Kuh	75
76550.....	Trentingrana Scarl, ca. 1 kg Zw. 24 Monate.....	Kuh	75
76560.....	Trentingrana Scarl, ca. 30 kg Lb. 36 Monate.....	Kuh	75
81614.....	Trinkjoghurt Banane, 500 g Pkg.....	Kuh	20
81611.....	Trinkjoghurt Erdbeer, 500 g Pkg.....	Kuh	20
81612.....	Trinkjoghurt Pfirsich-Maracuja, 500 g Pkg.....	Kuh	20
7782.....	Trüffelgold (BB), e 210 g Stk.....	Kuh	35
5692.....	Trüffelkäse (BB), Tiroler, ca. 3 kg Stg.....	Kuh	55
U, V, W			
704121.....	Vignerone Marc Gewürztraminer, e 200 g Lb.....	Kuh	49
2906.....	Vollmilch ESL Besser Bio, 1 L Pkg.....	Kuh	2
2920.....	Vollmilch ESL Besser Bio, 10 L EM.....	Kuh	3
109.....	Vollmilch Pinz, 0,5 L Pkg.....	Kuh	1
9310.....	Vollmilch frische PM, 10 L EM.....	Kuh	1
7788.....	Waldviertler Kürbiskäse, ca. 1 kg Lb.....	Schaf	73
7509.....	Waldviertler Selchkäse, ca. 1 kg Lb.....	Schaf	73
9635.....	Walnussbrie (BB), ca. 1,1 kg Lb.....	Kuh	41
5810.....	Weinbauernkäse (BB), ca. 1,7 kg Hlb.....	Kuh	70
5809.....	Weinbauernkäse (BB), ca. 850 g Zw.....	Kuh	69
4122.....	Weißwurst Osl, ca. 1,8 kg vak.....	Rind/Schwein	108
4203.....	Wienerwurst Osl, ca. 1,2 kg Stk. vak.....	Rind/Schwein	109
883.....	Windauer Gebirgsschaf (BB), ca. 1,5 kg Lb.....	Schaf	70
866.....	Windauer Schafkäse, ca. 300 g Lb.....	Schaf	93
X, Y, Z			
851.....	Ziegencamembert (BB), Tiroler, ca. 200 g Lb.....	Ziege	36
846.....	Ziegencamembert mit Holzkohle, Tiroler, Bio (BB), 100 g Lb.....	Ziege	35
847.....	Ziegencamembert mit mediterranen Kräutern, Tiroler, Bio (BB), 100 g Lb.....	Ziege	35
845.....	Ziegencamembert natur, Tiroler, Bio (BB), 100 g Lb.....	Ziege	35
899.....	Ziegenfrischkäse gewürzt Bio, 1 kg vak.....	Ziege	34
898.....	Ziegenfrischkäse Natur Bio, 1 kg vak.....	Ziege	34
897.....	Ziegenfrischmilch Bio, 0,5 L Fl.....	Ziege	3
900.....	Ziegenjoghurt natur Bio, 3 kg EM.....	Ziege	13
6113.....	Ziegenmarie, ca. 2 kg Hlb.....	Ziege	65
6126.....	Ziegenmarie, ca. 4,5 kg Lb.....	Ziege	66
6114.....	Ziegenpeter, ca. 2 kg Hlb.....	Ziege	73
7236.....	Ziegenröllchen Wildkräuter, e 500 g.....	Ziege	30
9929.....	Ziegerkugeln, ca. 100 g/Stk.....	Kuh	80
5451.....	Zitronenpfefferkäse m. Almb. ca. 2,4 kg Hlb.....	Kuh	60