BERG BAUER
ECHT. REGIONAL.

INHALTSVERZEICHNIS

Willkommen | Das sind wir

Dein Berg Bauer | Ablauf Bestellannahme, Lieferung, etc.

Symbolerklärung

Produkte

Weiße 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.

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

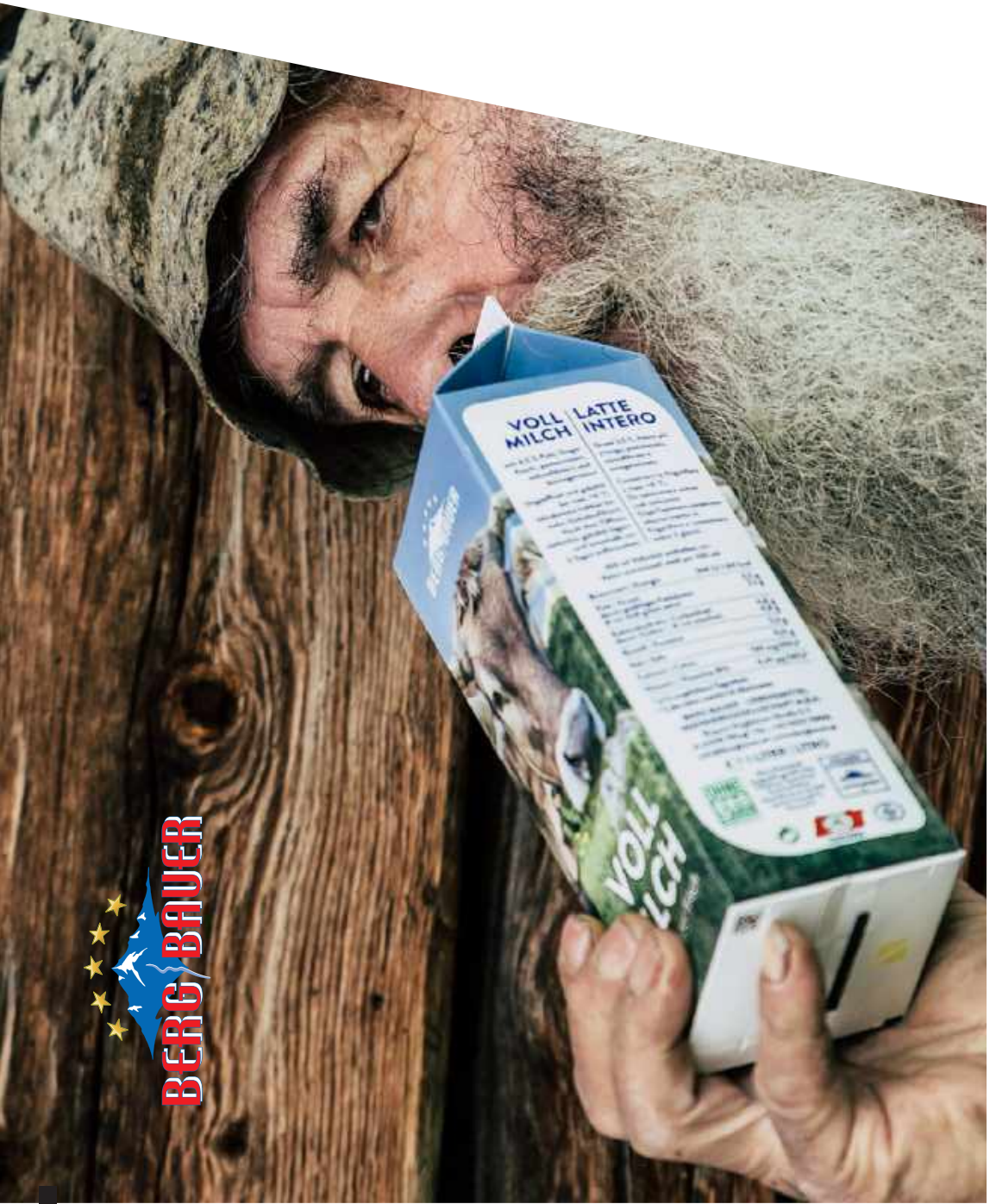
VB
Vorbestellartikel
wir bitten um Vorbestellung. Vorlaufzeit erfährst du vom Verkauf

SA
Saisonartikel
nur saisonal verfügbar

- aus Kuhmilch
- aus Schafmilch
- aus Ziegenmilch
- aus Büffelmilch
- aus Schweinefleisch
- aus Rindfleisch
- aus Hirschfleisch
- aus Putenfleisch

SYMBOL-ERKLÄRUNG

WEISSE PALETTE



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

VB

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

VB

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

VB Vorbestellartikel · Laktosefrei · BERG BAUER Produkt · Bewusst Tirol · Heumilch · SA 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.

2906 BESSER BIO VOLLMILCH ESL

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

VB

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

VB

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

VB Vorbestellartikel · Laktosefrei · BERG BAUER Produkt · Bewusst Tirol · Heumilch · SA 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.

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 Mikro-filtrierung, jedoch ohne Hocherhitzung ist die Milch länger haltbar und die wert-vollen Nährstoffe bleiben auf natürliche Art erhalten
Milchbehandlung: mikrofiltriert
Verwendung: zum direkten Verzehr, diverse Kaffeezubereitungen

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

9310 PM FRISCHE VOLLMILCH

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

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

VB Vorbestellartikel · Laktosefrei · BERG BAUER Produkt · Bewusst Tirol · Heumilch · SA Saisonartikel · Bio-Artikel AT-BIO-301

RAHM

RAHM & KAFFEERAHM

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 Schraub-verschluss
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

70113 SMP H-KAFFEEOBERS

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

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

VB Vorbestellartikel · Laktosefrei · BERG BAUER Produkt · Bewusst Tirol · Heumilch · SA Saisonartikel · Bio-Artikel AT-BIO-301

70172 TM H-KAFFEEOBERS

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

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

8209 SMP SCHLAGOBERS

Eigenschaften: flüssig-sämig
Milchbehandlung: hocherhitzt
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

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

VB

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

VB

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

VB

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

VB Vorbestellartikel · Laktosefrei · BERG BAUER Produkt · Bewusst Tirol · Heumilch · SA 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.

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

VB Vorbestellartikel · Laktosefrei · BERG BAUER Produkt · Bewusst Tirol · Heumilch · SA 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

VB Vorbestellartikel · Laktosefrei · BERG BAUER Produkt · Bewusst Tirol · Heumilch · SA Saisonartikel · Bio-Artikel AT-BIO-301

81152 LÄNDLE JOGHURT STICHFEST

VB

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

VB

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

VB

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

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

81301	GEMISCHT (ERDBEERE/KIRSCHE/VANILLE/KOKOS-SCHOKO/PFIRSICH-HIMBEER		
81303	HEIDELBEERE	81304	ERDBEERE
81305	KIRSCHE	81307	KAFFEE
81308	HASELNUSS	81309	VOLLKORNMÜSLI
81310	WALDBEEREN	81311	HIMBEERE
81314	KOKOS-SCHOKO	81315	VANILLE

VB Vorbestellartikel · Laktosefrei · BERG BAUER Produkt · Bewusst Tirol · Heumilch · SA 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

VB

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

VB

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 KIRSCHE

VB

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

VB Vorbestellartikel · Laktosefrei · BERG BAUER Produkt · Bewusst Tirol · Heumilch · SA Saisonartikel · Bio-Artikel AT-BIO-301

874 SCHAFMILCHJOGHURT NATUR

VB

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

VB

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

VB

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

VB Vorbestellartikel · Laktosefrei · BERG BAUER Produkt · Bewusst Tirol · Heumilch · SA 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 FRUCHTJOGHURT ERDBEER

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

Fettgehalt	Gewicht	VE	Geschmack
3,2 %	5 kg EM	1/#	aromatisch, Fruchtgeschmack

9356 FRUCHTJOGHURT PRIRSICH/MARILLE

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

Fettgehalt	Gewicht	VE	Geschmack
3,2 %	5 kg EM	1/#	aromatisch, Fruchtgeschmack

9357 FRUCHTJOGHURT HEIDELBEER

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

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

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 Schulenburgverfahren
Milchbehandlung: pasteurisiert
Labart: tierisches Lab
Verwendung: Frühstück, Dessert, zum Kochen, Aufstriche

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

82013 LÄNDLE SPEISETOPFEN

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

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

VB Vorbestellartikel · Laktosefrei · BERG BAUER Produkt · Bewusst Tirol · Heumilch · SA 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

VB

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

VB Vorbestellartikel · Laktosefrei · BERG BAUER Produkt · Bewusst Tirol · Heumilch · SA 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

VB Vorbestellartikel · Laktosefrei · BERG BAUER Produkt · Bewusst Tirol · Heumilch · SA 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 · BERG BAUER Produkt · 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

VB Vorbestellartikel · Laktosefrei · BERG BAUER Produkt · Bewusst Tirol · Heumilch · SA 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

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

VB Vorbestellartikel · Laktosefrei · BERG BAUER Produkt · Bewusst Tirol · Heumilch · SA 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 Wassertröpfchen 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

VB Vorbestellartikel · Laktosefrei · BERG BAUER Produkt · Bewusst Tirol · Heumilch · SA 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.

3113 SM BUTTERBLOCK

Eigenschaften: geschlossen, gut streichbar
Milchbehandlung: pasteurisierter Rahm
Verwendung: Frühstück, Buffet

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

3114 TIROLER SENNEREIBUTTER

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

VB Vorbestellartikel · Laktosefrei · BERG BAUER Produkt · Bewusst Tirol · Heumilch · SA Saisonartikel · Bio-Artikel AT-BIO-301

71069 TIROLER ALPENBUTTER

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

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

71083 TIROLER ALPENBUTTER

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

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

71157 SRD BUTTERSCHMALZ

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

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

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

VB Vorbestellartikel · Laktosefrei · BERG BAUER Produkt · Bewusst Tirol · Heumilch · SA 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.

GELBE PALETTE

FRISCHKÄSE

FRISCHKÄSE

7600 BB LIEBESKAS

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

F.i.T.	Gewicht	Abtropfgew.	VE	Reifezeit	Geschmack
72 %	e 175 g Stk.	-	1/#	k. A.	säuerlich/außen fruchtig-süß

7780 BB BLÜTENZAUBER

Eigenschaften: cremig-feine Ziegenfrischkäserolle, mit Honig und Almblüten 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

VB Vorbestellartikel · Laktosefrei · BERG BAUER Produkt · Bewusst Tirol · Heumilch · SA 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 HERZHAFTE 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

VB Vorbestellartikel · Laktosefrei · BERG BAUER Produkt · Bewusst Tirol · Heumilch · SA 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.

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

7907 BB BIO DIE HANFIGE ZIEGE MIT KNABBERHANF

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

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

VB Vorbestellartikel · Laktosefrei · BERG BAUER Produkt · Bewusst Tirol · Heumilch · SA Saisonartikel · Bio-Artikel AT-BIO-301

7908 BB BIO DIE ZITRONIGE ZIEGE MIT ZITRONE

Eigenschaften: Ziegenfrischkäserolle aus 100% reiner BIO Ziegenmilch, mit getrockneten, fein gehackten Kräutern und Gewürzen ummantelt
Milchbehandlung: pasteurisiert
Verwendung: Frühstück, Buffet, Käseteller

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

7911 BB BIO ZIEGENKÄSEBÄLLCHEN IN ÖL MIT KRÄUTERN

VB

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

7912 BB BIO ZIEGENKÄSEBÄLLCHEN IN ÖL MIT KÜRBISKERNEN

VB

Eigenschaften: Ziegenkäsebällchen, 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 ZIEGENKÄSEBÄLLCHEN IN ÖL MIT CHILI

VB

Eigenschaften: Ziegenkäsebällchen, 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

VB Vorbestellartikel · Laktosefrei · BERG BAUER Produkt · Bewusst Tirol · Heumilch · SA Saisonartikel · Bio-Artikel AT-BIO-301

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

6840 SMP FRISCHKÄSE NATUR

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

F.i.T.	Gewicht	Abtropfgew.	VE	Reifezeit	Geschmack
60 %	e 1 kg EM	-	3/#	k. A.	mild-säuerlich

70581 GALBANI BÜFFELMOZZARELLA

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

F.i.T.	Gewicht	Abtropfgew.	VE	Reifezeit	Geschmack
52 %	e 235 g Btl.	125 g	6/#	k. A.	leicht säuerlich bis süß

VB Vorbestellartikel · Laktosefrei · BERG BAUER Produkt · Bewusst Tirol · Heumilch · SA Saisonartikel · Bio-Artikel AT-BIO-301

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

71290 MEVGAL - ORIGINAL GRIECH. FETA

Eigenschaften: weich, mit Löchern, traditionelle Herstellung
Milchbehandlung: pasteurisierte Schaf- und Ziegenmilch
Labart: Mikrolab
Verwendung: Salate, zum Kochen

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

71291 MEVGAL - ORIGINAL GRIECH. FETA

Eigenschaften: weich, mit Löchern, traditionelle Herstellung
Milchbehandlung: pasteurisierte Schaf- und Ziegenmilch
Labart: Mikrolab
Verwendung: Salate, zum Kochen

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

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

VB Vorbestellartikel · Laktosefrei · BERG BAUER Produkt · Bewusst Tirol · Heumilch · SA Saisonartikel · Bio-Artikel AT-BIO-301

73221 SABELLI BURRATA

Eigenschaften: Hülle aus Brühkäse, schnittfest außen, innen cremig, befüllt mit Sahnecreme und Mozzarellastückchen, bauchige Form
Milchbehandlung: pasteurisiert
Labart: tierisches Lab
Verwendung: Käseteller, als Zwischenmahlzeit, diverse Vorspeisen, zum Kochen

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

73540 SRD ROLLINO KRÄUTER

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

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

73558 LANDFRISCHKÄSE NATUR LEICHT

Eigenschaften: rahmig-körnige Struktur, weich-zart, geschmeidiges Korn
Milchbehandlung: pasteurisiert
Labart: Mikrolab
Verwendung: für leichte Gerichte und Süßspeisen, optimal für Großverbraucher

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

73570 LANDFRISCHKÄSE NATUR

Eigenschaften: rahmig-körnige Struktur, weich-zart, geschmeidiges Korn
Milchbehandlung: pasteurisiert
Labart: Mikrolab
Verwendung: für leichte Gerichte und Süßspeisen

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

VB Vorbestellartikel · Laktosefrei · BERG BAUER Produkt · Bewusst Tirol · Heumilch · SA Saisonartikel · Bio-Artikel AT-BIO-301

74789 GST MOZZARELLA BAMBINIS

Eigenschaften: kugelförmig, glatt, Kugel ca. 2,5 cm Durchmesser
Milchbehandlung: pasteurisiert
Labart: Mikrolab
Verwendung: Buffet, Vorspeise, Fingerfood

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

75200 GALBANI RICOTTA

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

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

75533 SRD ROLLINO KRÄUTER MINI

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

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

76601 GST 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.	-	15/#	k. A.	frisch, angenehm, mild

VB Vorbestellartikel · Laktosefrei · BERG BAUER Produkt · Bewusst Tirol · Heumilch · SA Saisonartikel · Bio-Artikel AT-BIO-301

76618 GST MOZZARELLA

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

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

848 SCHAFFRISCHKÄSE EINGELEGT

VB

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

VB

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

VB

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

VB Vorbestellartikel · Laktosefrei · BERG BAUER Produkt · Bewusst Tirol · Heumilch · SA Saisonartikel · Bio-Artikel AT-BIO-301

876 SCHAFFRISCHKÄSE MIT KRÄUTERN IN SALZLAKE

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

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

898 BIO ZIEGENFRISCHKÄSE NATUR

Eigenschaften: händisch geschnittener Frischkäseblock
Milchbehandlung: pasteurisiert
Verwendung: Aufstriche, Dessert

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

899 BIO ZIEGENFRISCHKÄSE GEWÜRZT

Eigenschaften: händisch geschnittener Frischkäseblock mit Kräutern verfeinert
Milchbehandlung: pasteurisiert
Verwendung: Aufstriche, Dessert

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

9916 KÄSEMACHER KÄSE-PEPPERSWEET

Eigenschaften: 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

VB Vorbestellartikel · Laktosefrei · BERG BAUER Produkt · Bewusst Tirol · Heumilch · SA 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

VB Vorbestellartikel · Laktosefrei · BERG BAUER Produkt · Bewusst Tirol · Heumilch · SA 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

VB Vorbestellartikel · Laktosefrei · BERG BAUER Produkt · Bewusst Tirol · Heumilch · SA 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

SA

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

VB Vorbestellartikel · Laktosefrei · BERG BAUER Produkt · Bewusst Tirol · Heumilch · SA 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

9640 BB ROTWEINBRIE

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

F.i.T.	Gewicht	VE	Reifezeit	Geschmack
50 %	ca. 1,10 g Lb.	2/#	14-21 Tage	feines Pilz- und Weinaroma

9644 BB ALPENKAISER

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

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

111 ROTHOLZER SCHAFCAMEMBERT

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

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

VB Vorbestellartikel · Laktosefrei · BERG BAUER Produkt · Bewusst Tirol · Heumilch · SA 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.

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

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

VB Vorbestellartikel · Laktosefrei · BERG BAUER Produkt · Bewusst Tirol · Heumilch · SA Saisonartikel · Bio-Artikel AT-BIO-301

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

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

73915 SCHLIERB. BIO-SELECTION TORTE WEIN

Eigenschaften:	geschmeidiger Teig
Rinde:	schwarz-violett bis leicht grünliche Rinde
Milchbehandlung:	pasteurisiert
Labart:	tierisches Lab
Verwendung:	Käseplatte, Frühstück, Buffet, Jause

F.i.T.	Gewicht	VE	Reifezeit	Geschmack
45 %	ca. 1 kg Ring	1/#	14 Tage	fein würzig, aromatisch nach Wein

VB Vorbestellartikel · Laktosefrei · BERG BAUER Produkt · Bewusst Tirol · Heumilch · SA 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.

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

9636 PISTAZIENBRIE

SA

Eigenschaften: weich-cremig, mit Pistazien 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 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

SA

Eigenschaften: weich-cremig, mit Bärlauch 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 Bärlaucharoma

VB Vorbestellartikel · Laktosefrei · BERG BAUER Produkt · Bewusst Tirol · Heumilch · SA Saisonartikel · Bio-Artikel AT-BIO-301

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

9649 KRÄUTERBRIE

SA

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

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

VB Vorbestellartikel · Laktosefrei · BERG BAUER Produkt · Bewusst Tirol · Heumilch · SA Saisonartikel · Bio-Artikel AT-BIO-301

73790 BUCHETTE CENDRÉE/ASCHE CHÈVRE

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

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

73984 BUCHE CHÈVRE VACHE MELUSINE

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

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

76126 BRILLAT „LA TRADITION“ FRAIS

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

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

76504 PICANDOU FRAIS

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

F.i.T.	Gewicht	Abtropfgew.	VE	Reifezeit	Geschmack
45 %	6 Stk. à 40 g	-	8/#	k. A.	mild-aromatisch, delikat

VB Vorbestellartikel · Laktosefrei · BERG BAUER Produkt · Bewusst Tirol · Heumilch · SA 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

VB Vorbestellartikel · Laktosefrei · BERG BAUER Produkt · Bewusst Tirol · Heumilch · SA 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

SA

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

VB Vorbestellartikel · Laktosefrei · BERG BAUER Produkt · Bewusst Tirol · Heumilch · SA 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

VB Vorbestellartikel · Laktosefrei · BERG BAUER Produkt · Bewusst Tirol · Heumilch · SA 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

SA

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

SA

Eigenschaften: die Kombination aus Basilikum und rosa Pfeffer machen den Ziegenweichkäse 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

SA

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-kräftig, leichte Holznote

VB Vorbestellartikel · Laktosefrei · BERG BAUER Produkt · Bewusst Tirol · Heumilch · SA Saisonartikel · Bio-Artikel AT-BIO-301

730477 DELICE EXCELLENCE

Eigenschaften: weich, leicht schmelzend, nach 10 Tagen Kellerreifung wird der Reifungsprozess in einer Holzschachtel fortgesetzt
Rinde: Edelschimmelrinde
Milchbehandlung: pasteurisiert
Labart: tierisches Lab
Verwendung: Käseplatte, Jause, Frühstück

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

74021 MUNSTER AOC LA TRADITION

Eigenschaften: buttrig-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

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

VB Vorbestellartikel · Laktosefrei · BERG BAUER Produkt · Bewusst Tirol · Heumilch · SA Saisonartikel · Bio-Artikel AT-BIO-301

76007 PETIT FOUGERUS

Eigenschaften: brieähnlich, leichte Würze des Farnblattes
Rinde: weiße Schimmelrinde mit Farnblatt-verzierung
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-kräftig

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

VB Vorbestellartikel · Laktosefrei · BERG BAUER Produkt · Bewusst Tirol · Heumilch · SA Saisonartikel · Bio-Artikel AT-BIO-301

76132 BRIE DE MEAUX AOC LA TRADITION

VB

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

SCHNITTKÄSE

SCHNITTKÄSE STANGEN

5286 BB TIROLER BURGERKÄSE IN SCHEIBEN

Eigenschaften: Tiroler Produkt; schnittfest, geschmeidig, mit Röstzwiebeln und Gewürzen verfeinert, herrlich zart schmelzend; praktisch in Scheiben
Rinde: schwache Rindenbildung
Milchbehandlung: pasteurisiert
Labart: Mikrolab
Verwendung: für Burger und Toast

F.i.T.	Gewicht	VE	Reifezeit	Geschmack
45 %	e 500 g	8/#	3 Monate	würzig-gschmackig

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
Rinde: glatt, gelbrot bis rotbraun, mit Rotschmiere 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

VB Vorbestellartikel · Laktosefrei · BERG BAUER Produkt · Bewusst Tirol · Heumilch · SA 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.

5515 BB ZILLERTALER BAUERNGOLD

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

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

5518 BB ZILLERTALER RACLETTE

Eigenschaften: Tiroler Produkt, weichschnittig, geschmeidig, zart-schmelzend
Rinde: glatt, gelbrot bis rotbraun, mit Rotschmiere 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 Rotschmiere 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

VB Vorbestellartikel · Laktosefrei · BERG BAUER Produkt · Bewusst Tirol · Heumilch · SA Saisonartikel · Bio-Artikel AT-BIO-301

5556 BB ORIG. PINZGAUER BIERKÄSE

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

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

5557 BB ORIG. PINZGAUER BIERKÄSE GEPFEFFERT

VB

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-kräftig

VB Vorbestellartikel · Laktosefrei · BERG BAUER Produkt · Bewusst Tirol · Heumilch · SA Saisonartikel · Bio-Artikel AT-BIO-301

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

5531 BIO ZILLERTALER FESTTAGSKÄSE

Eigenschaften:	Tiroler Produkt, weichschnittig, geschmeidig, schmelzend, einige Rundlöcher, vereinzelt Schlitzlochung
Rinde:	glatt, gelbrot bis rotbraun, mit Rotschmiere 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

VB Vorbestellartikel · Laktosefrei · BERG BAUER Produkt · Bewusst Tirol · Heumilch · SA 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.

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

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

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

VB Vorbestellartikel · Laktosefrei · BERG BAUER Produkt · Bewusst Tirol · Heumilch · SA Saisonartikel · Bio-Artikel AT-BIO-301

73064 SRD BERGBARON

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

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

75140 TM KAISER MAX

Eigenschaften:	zart-geschmeidig, vereinzelt erbsengroße 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

75778 ALMSENNER GOUDA IN SCHEIBEN

Eigenschaften:	schnittfest, geschmeidig, weißlich bis gelbe Oberfläche, praktisch in Scheiben geschnitten und aufgefächert
Rinde:	schwache Rindenbildung
Milchbehandlung:	pasteurisiert
Labart:	Mikrolab
Verwendung:	Käseplatte, Frühstück, Buffet, Jause

F.i.T.	Gewicht	VE	Reifezeit	Geschmack
45 %	e 1 kg	6/#	4-6 Wochen	mild-fein

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 Almblüten veredelt
Rinde: pasteurisiert
Milchbehandlung: Mikrolab
Labart: Käseplatte, Frühstück, Buffet, Jause
Verwendung:

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

5451 BB ZITRONENPFEFFERKÄSE MIT ALMBLUMEN

Eigenschaften: Tiroler Produkt, feiner Schnittkäse aus Bergmilch hergestellt, spärliche Lochung mit Zitronenpfeffer und Almblüten veredelt
Rinde: pasteurisiert
Milchbehandlung: Mikrolab
Labart: Käseplatte, Frühstück, Buffet, Jause
Verwendung:

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

VB Vorbestellartikel · Laktosefrei · BERG BAUER Produkt · Bewusst Tirol · Heumilch · SA 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.

5460 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. 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 Rotschmiere behandelt
Milchbehandlung:	pasteurisiert
Labart:	Mikrolab
Verwendung:	Käseplatte, Frühstück, Buffet, Jause

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

5527 BB TIROLER KOMPANIEKÄSE

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

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

VB Vorbestellartikel · Laktosefrei · BERG BAUER Produkt · Bewusst Tirol · Heumilch · SA Saisonartikel · Bio-Artikel AT-BIO-301

5528 BB TIROLER KOMPANIEKÄSE

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

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

5536 BB TIROLER BERGFEUER MIT CHILI

Eigenschaften: Tiroler Produkt, schnittfähig, geschmeidig, gleichmäßig verteilte Chiliflocken, reichliche Schlitzlochung
Rinde: geschlossene und angetrocknete Oberfläche, mit Rotschmiere behandelt
Milchbehandlung: pasteurisiert
Labart: tierisches Lab
Verwendung: Käseplatte, Frühstück, Buffet, Jause

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

5695 BB TIROLER BÄRLAUCHKAS

Eigenschaften: Tiroler Produkt, schnittfähig, geschmeidig, gleichmäßig verteilter Bärlauch, reichliche Schlitzlochung
Rinde: angetrocknete, geschlossene Oberfläche, mit Rotschmiere behandelt
Milchbehandlung: pasteurisiert
Labart: tierisches Lab
Verwendung: Käseplatte, Frühstück, Buffet, Jause

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

5710 BB ALPKRÄUTERKÄSE

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

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

VB Vorbestellartikel · Laktosefrei · BERG BAUER Produkt · Bewusst Tirol · Heumilch · SA Saisonartikel · Bio-Artikel AT-BIO-301

5751 BB FELSENKELLER SENNERKAS

Eigenschaften: Tiroler Produkt, cremig, zartschmelzend einzelne erbsengroße Löcher, im Felsenkeller gereift
Rinde: Naturrinde
Milchbehandlung: thermisiert
Labart: tierisches Lab
Verwendung: Käseplatte, Frühstück, Buffet, Jause

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

5752 BB BIO FELSENKELLER PFEFFERKAS

Eigenschaften: Tiroler Produkt, geschmeidig, einzelne, erbsengroße Löcher, im Felsenkeller gereift
Rinde: Naturrinde
Milchbehandlung: thermisiert
Labart: tierisches Lab
Verwendung: Käseplatte, Frühstück, Buffet, Jause

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

5753 BB FELSENKELLER SALZKRÄUTERKAS

Eigenschaften: Tiroler Produkt, herzhafter Schnittkäse, einzelne erbsengroße Löcher, im Felsenkeller gereift
Rinde: Naturrinde, veredelte Schmierreifung mit Mineralsalz und Kräutern
Milchbehandlung: thermisiert
Labart: tierisches Lab
Verwendung: Käseplatte, Frühstück, Buffet, Jause

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

5754 BB BIO FELSENKELLER SIEBENZEITENKAS

Eigenschaften: Tiroler Produkt, weichschnittig, einzelne, erbsengroße Löcher, im Felsenkeller gereift, mit Bockshornkleesamen 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

VB Vorbestellartikel · Laktosefrei · BERG BAUER Produkt · Bewusst Tirol · Heumilch · SA Saisonartikel · Bio-Artikel AT-BIO-301

5755 BB BIO FELSENKELLER MILCHRAHMKAS

Eigenschaften: Tiroler Produkt, fein-rahmig, einzelne erbsengroße Löcher, im Felsenkeller gereift
Rinde: Naturrinde
Milchbehandlung: thermisiert
Labart: tierisches Lab
Verwendung: Käseplatte, Frühstück, Buffet, Jause

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

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

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

6337 BB BIO WILDER KAISERKÄSE

Eigenschaften:	Tiroler Produkt, weichschnittig, geschmeidig, schmelzend, leichte Bruchlochung mit vereinzelt Löchern
Rinde:	trockene, gelbe bis bräunliche, rissfreie Rinde, mit Rotkultur behandelt
Milchbehandlung:	thermisiert
Labart:	tierisches Lab
Verwendung:	Käseplatte, Frühstück, Buffet, Jause

F.i.T.	Gewicht	VE	Reifezeit	Geschmack
50 %	ca. 3kg Hlb.	2/#	9 Wochen	Rein, mild bis leicht aromatisch

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

VB Vorbestellartikel · Laktosefrei · BERG BAUER Produkt · Bewusst Tirol · Heumilch · SA Saisonartikel · Bio-Artikel AT-BIO-301

5549 ALMSENNER BIERKÄSE

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

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

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

VB Vorbestellartikel · Laktosefrei · BERG BAUER Produkt · Bewusst Tirol · Heumilch · SA 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

VB

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 Bruch-lochung
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

VB Vorbestellartikel · Laktosefrei · BERG BAUER Produkt · Bewusst Tirol · Heumilch · SA Saisonartikel · Bio-Artikel AT-BIO-301

73267 LÄNDLE RÄSSKÄSE NASS

VB

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

VB

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

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

7509 WALDVIERTLER SELCHKÄSE

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

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

7788 WALDVIERTLER KÜRBISKÄSE

Eigenschaften:	geschmeidig, schnittfest, mit Kürbis-stückchen 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

VB Vorbestellartikel · Laktosefrei · BERG BAUER Produkt · Bewusst Tirol · Heumilch · SA 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

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 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

VB Vorbestellartikel · Laktosefrei · BERG BAUER Produkt · Bewusst Tirol · Heumilch · SA 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.

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

72293 ALMSENNER EMMENTALER IN SCHEIBEN

Eigenschaften:	geschmeidig, regelmäßige Großkirschlochung, praktisch in Scheiben geschnitten und aufgefächert
Rinde:	trockene, rissfreie Rinde
Milchbehandlung:	pasteurisiert
Labart:	Mikrolab
Verwendung:	Käseplatte, Frühstück, Buffet, Jause

F.i.T.	Gewicht	VE	Reifezeit	Geschmack
45 %	e 1 kg	6/#	6-8 Wochen	nussig, leicht süßlich

VB Vorbestellartikel · Laktosefrei · BERG BAUER Produkt · Bewusst Tirol · Heumilch · SA Saisonartikel · Bio-Artikel AT-BIO-301

73053 ALMSENNER BERGKÄSE IN SCHEIBEN

Eigenschaften: zart, geschmeidig, spärliche Erbs- bis Kirschkernlochung, praktisch in Scheiben geschnitten und aufgefächert
Rinde: trockene, rissfreie Rinde
Milchbehandlung: pasteurisiert
Labart: Mikrolab
Verwendung: Käseplatte, Frühstück, Buffet, Jause

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

HARTKÄSE LAIB

5474 BB DER SCHWARZE TIROLER

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

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 Halblaib erhältlich

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

VB Vorbestellartikel · Laktosefrei · BERG BAUER Produkt · Bewusst Tirol · Heumilch · SA Saisonartikel · Bio-Artikel AT-BIO-301

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

5709 BB HEUMILCHBERGKÄSE

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

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

5712 BB GOURMET BERGKÄSE

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

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

VB Vorbestellartikel · Laktosefrei · BERG BAUER Produkt · Bewusst Tirol · Heumilch · SA Saisonartikel · Bio-Artikel AT-BIO-301

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

5621 FÜGENER BERGKÄSE

Eigenschaften: Tiroler Produkt, fest, spärliche 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. 1,8 kg Zw.	5/#	3-4 Monate	kräftig-aromatisch

5627 FÜGENER BERGKÄSE

Eigenschaften: Tiroler Produkt, fest, spärliche 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. 1,8 kg Zw.	5/#	6 Monate	kräftig-aromatisch, würzig

VB Vorbestellartikel · Laktosefrei · BERG BAUER Produkt · Bewusst Tirol · Heumilch · SA Saisonartikel · Bio-Artikel AT-BIO-301

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

70132 APSA PECORINO NERO DI FATT

VB

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

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

VB Vorbestellartikel · Laktosefrei · BERG BAUER Produkt · Bewusst Tirol · Heumilch · SA 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 Halblaib (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 Halblaib (Semmelschnitt) erhätlich

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

VB Vorbestellartikel · Laktosefrei · BERG BAUER Produkt · Bewusst Tirol · Heumilch · SA 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

VB Vorbestellartikel · Laktosefrei · BERG BAUER Produkt · Bewusst Tirol · Heumilch · SA 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

VB

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-kräftig

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-kräftig

VB Vorbestellartikel · Laktosefrei · BERG BAUER Produkt · Bewusst Tirol · Heumilch · SA 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

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

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

VB Vorbestellartikel · Laktosefrei · BERG BAUER Produkt · Bewusst Tirol · Heumilch · SA 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 Camenbert 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 Crémeux	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

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

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 Salzkräuterkas 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

VB Vorbestellartikel · Laktosefrei · BERG BAUER Produkt · Bewusst Tirol · Heumilch · SA Saisonartikel · Bio-Artikel AT-BIO-301

4170 ÖSTERR. FRÜHSTÜCKS-KÄSEPAKET

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
9640	BB Rotweinbrie	50 %	ca. 1,10 kg	1

F.i.T.	Sorten	Stück	Gesamtgewicht
45-65 %	7	7	ca. 4,90 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

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 BAUERNGOLD

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

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

5535 BB 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

VB Vorbestellartikel · Laktosefrei · BERG BAUER Produkt · Bewusst Tirol · Heumilch · SA Saisonartikel · Bio-Artikel AT-BIO-301

5614 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. 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

VB Vorbestellartikel · Laktosefrei · BERG BAUER Produkt · Bewusst Tirol · Heumilch · SA 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.

859 BLAUHUDLER

Eigenschaften:	Tiroler Produkt aus Heumilch, weichschnittig, mit Blauschimmel gereift und mit Uhudler affiniert, 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 · Produkt · Bewusst Tirol · Heumilch · Saisonartikel · Bio-Artikel AT-BIO-301

REIB- UND SCHMELZKÄSE

REIB- & SCHMELZKÄSE

5282 BB ZILLERTALER SPATZLKAS MIT RÖSTZWIEBELN

Eigenschaften: Berg Bauer Spezial-Mischung mit Röstzwiebeln und Gewürzen, 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 GRANA PADANO DOP

Eigenschaften: frisch geriebener Grana Padano, in der Küche vielseitig einsetzbar
Milchbehandlung: pasteurisiert
Labart: tierisches Lab
Verwendung: frisch auf Pesto, zum Gratinieren

F.i.T.	Gewicht	VE	Reifezeit	Geschmack
32 %	e 1 kg Btl.	10/#	10 Monate	aromatisch, würzig

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

VB Vorbestellartikel · Laktosefrei · BERG BAUER Produkt · Bewusst Tirol · Heumilch · SA 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

VB Vorbestellartikel · Laktosefrei · BERG BAUER Produkt · Bewusst Tirol · Heumilch · SA Saisonartikel · Bio-Artikel AT-BIO-301

KÄSESAUCEN

KÄSESAUCEN

76500 VANINI FEIGENSENFSAUCE

Eigenschaften: Feinkostsauce aus pürierten, kandierten Feigen mit Senfgeschmack

Verwendung: Buffet, Käseteller

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

76501 VANINI APRIKOSENSENFSAUCE

Eigenschaften: Feinkostsauce aus pürierten, kandierten 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, kandierten roten Feigen mit Senfgeschmack

Verwendung: Buffet, Käseteller

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

BERG BAUER

FLEISCH- &
WURSTWAREN

SPECK, SCHINKEN & BOXELN

SPECK, SCHINKEN & BOXELN

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)

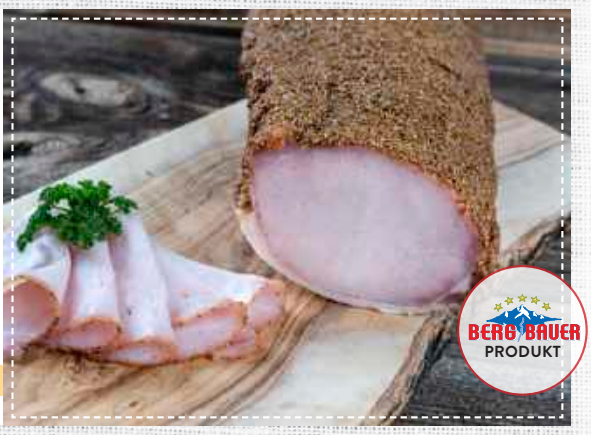
Gewicht	VE	Geschmack
ca. 2,50 kg Stk. vak.	6/#	mild-fein, saftig

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)

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

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

VB Vorbestellartikel · Laktosefrei · BERG BAUER Produkt · Bewusst Tirol · Heumilch · SA Saisonartikel · Bio-Artikel AT-BIO-301

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

4506 BB TIROLER 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. 1,50 kg vak.	10 P./#	würzig

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

VB Vorbestellartikel · Laktosefrei · BERG BAUER Produkt · Bewusst Tirol · Heumilch · SA Saisonartikel · Bio-Artikel AT-BIO-301

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

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

VB Vorbestellartikel · Laktosefrei · BERG BAUER Produkt · Bewusst Tirol · Heumilch · SA Saisonartikel · Bio-Artikel AT-BIO-301

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 Schwarte

Verwendung: als Jause, Brotbelag, kalte Platten

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

4702 BB BAUCHSPECK MIT SCHWARTE

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

Verwendung: zum Kochen und Jausnen

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

4707 BB KARREESPECK OHNE SCHWARTE

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

Verwendung: als Jause, Brotbelag, kalte Platten

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

VB Vorbestellartikel · Laktosefrei · BERG BAUER Produkt · Bewusst Tirol · Heumilch · SA 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

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

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 SCHLÖGL FLEISCHKÄSE-BRÄT

Eigenschaften: rohes Fleischkäse-Brät in charakteristischer, eckiger Form; Bezeichnung als Käse leitet sich von der Form der Laibe ab, kompakte Form

Verwendung: zum Aufbacken

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

4001 SCHLÖGL 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. 1,50 kg Stk. vak. - 1/2 Stg.	1/#	herzhaft-mild

VB Vorbestellartikel · Laktosefrei · BERG BAUER Produkt · Bewusst Tirol · Heumilch · SA Saisonartikel · Bio-Artikel AT-BIO-301

4002 SCHLÖGL PAPRIKAWURST

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

Verwendung: Brotbelag, für Wurstsalat, kalte Platten

Gewicht	VE	Geschmack
ca. 1,50 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

4008 SCHLÖGL FLEISCHKÄSE GEBRATEN

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

Verwendung: Brotbelag, als Jause

Gesamtgewicht	VE	Geschmack
ca. 2 kg Bl. vak.	1/#	mild bis würzig

4013 SCHLÖGL LYONER

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

VB Vorbestellartikel · Laktosefrei · BERG BAUER Produkt · Bewusst Tirol · Heumilch · SA Saisonartikel · Bio-Artikel AT-BIO-301

4020 SCHLÖGL 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. 1,50 kg Stk. vak.	1/#	würzig-fein

4102 SCHLÖGL 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 SCHLÖGL KÄSEKRAINER

Eigenschaften: leicht geräucherte Brühwurst, 10-20% Käse-Anteil (zB. Emmentaler). Käsekrainer 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 SCHLÖGL BOSNA WÜRSTL

Eigenschaften: die Bosna Würstl besteht aus einer gewürzten Brataurst, die in einem aufgeschnittenen Weißbrot angeboten und mit Senf und Zwiebeln garniert wird. Aus Schweinefleisch

Verwendung: als Zwischenmahlzeit

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

VB Vorbestellartikel · Laktosefrei · BERG BAUER Produkt · Bewusst Tirol · Heumilch · SA Saisonartikel · Bio-Artikel AT-BIO-301

4105 SCHLÖGL DEBREZINER

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

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

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

4112 SCHLÖGL 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

4120 SCHLÖGL BRATWURST

Eigenschaften: die Bratwurst wird entweder aus einer fein emulgierten Fleischmasse (Brät) oder aus mehr oder weniger grob geschroteten Fleisch- und Speckstückchen (5-6 Millimeter dick) hergestellt. Zusätzlich wird sie mit Gewürzen verfeinert und meist mit Kochsalz gesalzen. Aus Schweinefleisch

Verwendung: als Zwischenmahlzeit, für Grillabende

Gewicht	VE	Geschmack
ca. 2 kg vak.	10 P./#	würzig

4122 SCHLÖGL MÜNCHNER WEISSWURST

Eigenschaften: Brühwurst aus Kalbfleisch, Schweinerückenspeck und Gewürzen; wird mit üblichem Kochsalz gesalzen, dadurch erhält sie ihreweiße 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

4203 SCHLÖGL WIENER

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. 1,50 kg Stk. vak. - 1/2 Stg.	1/#	fein-würzig

4204 SCHLÖGL KÄSWURST

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

Verwendung: als Brotbelag, für kalte Platten

Gewicht	VE	Geschmack
ca. 1,50 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

VB Vorbestellartikel · Laktosefrei · BERG BAUER Produkt · Bewusst Tirol · Heumilch · SA Saisonartikel · Bio-Artikel AT-BIO-301

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

4212 SCHLÖGL POLNISCHE

Eigenschaften: Rohwurst, fein geräuchert, getrocknet, aus Schweine-und Rindfleisch, fein gewürzt

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 Speck, mild geräuchert, mit Gewürzen verfeinert, dünne Form

Verwendung: als Jause, Brotbelag oder Einlage in verschiedenen Eintöpfen

Gewicht	VE	Geschmack
ca. 1 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

VB Vorbestellartikel · Laktosefrei · BERG BAUER Produkt · Bewusst Tirol · Heumilch · SA Saisonartikel · Bio-Artikel AT-BIO-301

4313 PUTEN 3ER SORTIMENT

Inhalt: Puten Extra, Puten Paprika, Puten Krakauer

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

Gewicht	VE	Geschmack
ca. 4,5 kg vak.	3 x 1,5 kg	mild-pikant

4501 SCHLÖGL CERVELAT

Eigenschaften: schnittfest, Rohwurst aus Schweine- und Rindfleisch, kalt geräuchert

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

Gewicht	VE	Geschmack
ca. 1 kg Stg. vak. 1/#	feines Raucharoma	

4502 SCHLÖGL KANTWURST

Eigenschaften: schnittfest, Rohwurst aus Schweine- und Rindfleisch, über Buchenholz geräuchert.

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

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