




BERG BAUER

ECHT. REGIONAL.

INHALTSVERZEICHNIS

Willkommen | Das sind wir

Dein Berg Bauer | Ablauf Bestellannahme, Lieferung, etc.

Symbolerklärung

Produkte

Weißer Palette

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

Gelbe Palette

| | |
|--------------------------------|----|
| Frischkäse | 25 |
| Weichkäse | 37 |
| Französische Käsespezialitäten | 45 |
| Schnittkäse | 55 |
| Hartkäse | 73 |
| Blauschimmelkäse | 81 |
| Sauermilchkäse | 83 |
| Käsepakete | 85 |
| Kleinstücke | 89 |
| Reib- und Schmelzkäse | 93 |
| Käsesaucen | 97 |

Fleisch- und Wurstwaren

| | |
|--------------------------|-----|
| Speck, Schinken & Boxeln | 99 |
| Wurstwaren | 107 |

Stichwortverzeichnis

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





WILLKOMMEN BEI BERG BAUER ECHT. REGIONAL.

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

WER WIR SIND

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

DIE FAMILIE HIRNER

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



DEIN BERG BAUER

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

DEIN BERG BAUER



BESTELLANNAHME

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

☎ 05332 760 16

✉ info@bergbauer.at

Lieferung jeweils am darauffolgenden Tag

Ihr Bestell- und Liefertage werden mit dem Außendienst vereinbart!

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

ECHT.EINLEUCHTEND



Produkt

unsere Berg Bauer – Produkte ECHT.REGIONAL.



Heumilch

zertifizierte Heumilch-Produkte



Bio-Artikel

AT-BIO-301

regelmäßige Prüfungen durch die Austria Bio Garantie



Bewusst Tirol

„gewachsen und veredelt“ in Tirol

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



Laktosefrei

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



Vorbestellartikel

wir bitten um Vorbestellung. Vorlaufzeit erfährst du vom Verkauf



Saisonartikel

nur saisonal verfügbar



aus Kuhmilch



aus Schafmilch



aus Ziegenmilch



aus Büffelmilch



aus Schweinefleisch



aus Rindfleisch

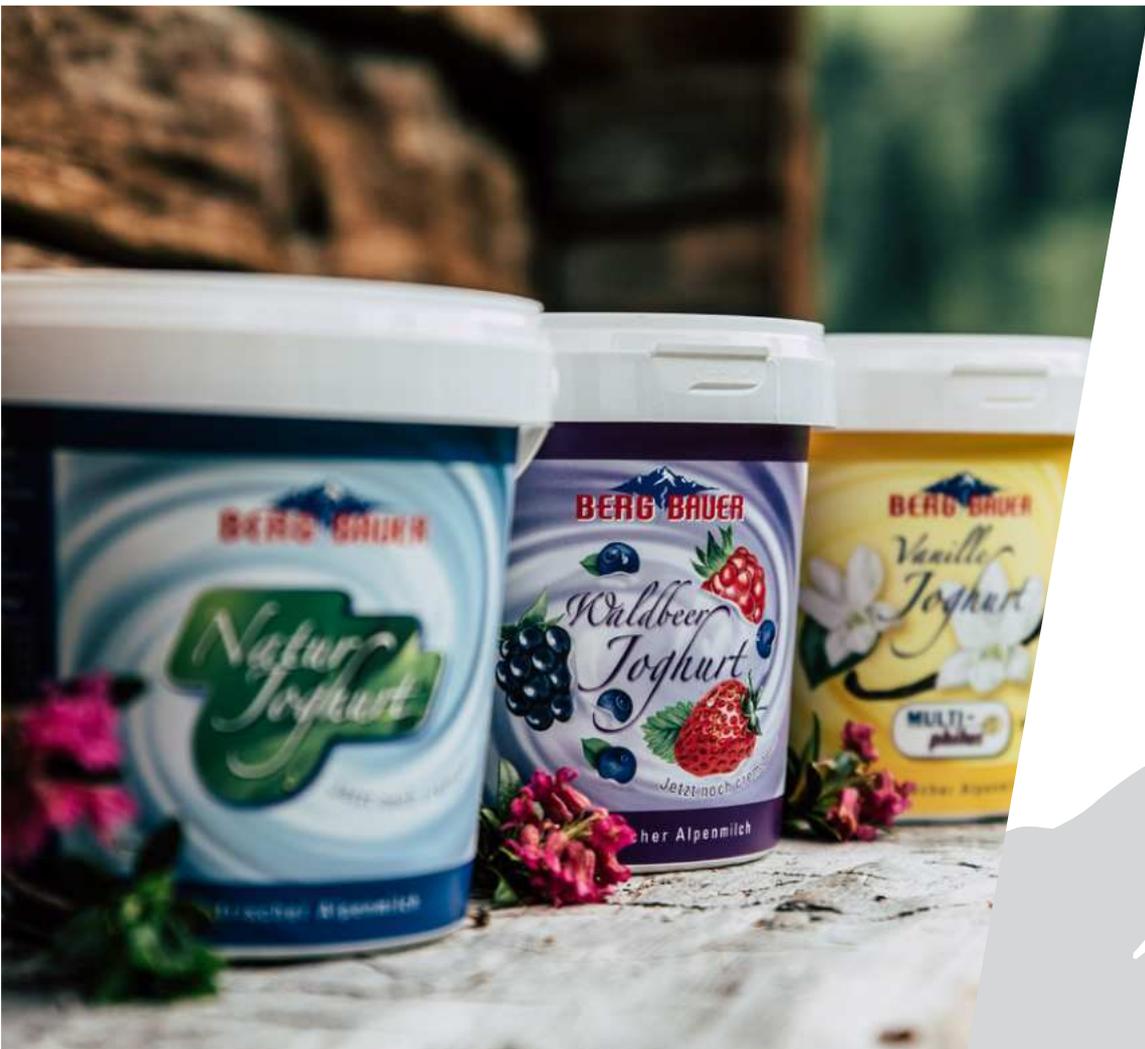


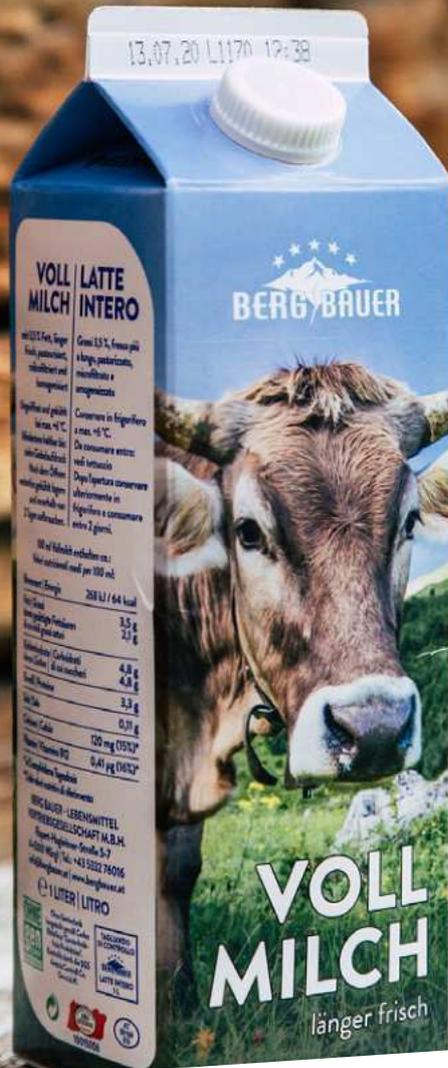
aus Hirschfleisch



aus Putenfleisch

SYMBOL- ERKLÄRUNG





MILCH & BUTTERMILCH



MILCH & BUTTERMILCH

109 PINZ VOLLMILCH



Eigenschaften: hochwertiges Naturprodukt aus dem Pinzgau mit vielen wertvollen Inhaltsstoffen wie z.B. Calcium, Vitamin A, D und E
 Milchbehandlung: pasteurisiert
 Verwendung: zum direkten Verzehr

Abgabe nur in ganzen Einheiten!



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

2650 H-MILCH



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



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

2892 BESSER BIO BUTTERMILCH



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



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

2893 BESSER BIO BUTTERMILCH



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



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



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Produkt



Bewusst Tirol



Heumilch



Saisonartikel



Bio-Artikel
AT-BIO-301

2906 BESSER BIO VOLLMILCH ESL

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



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

2920 BESSER BIO VOLLMILCH ESL

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



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

610 BUTTERMILCH

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

Abgabe nur in ganzen Einheiten!



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

611 BUTTERMILCH

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



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



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Produkt



Bewusst Tirol



Heumilch



Saisonartikel



Bio-Artikel
AT-BIO-301

81102 BUTTERMILCH



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



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

8130 PM BERGBAUERN MILCH



Eigenschaften: durch besonders schonende Mikrofiltrierung, jedoch ohne Hoherhitzung ist die Milch länger haltbar und die wertvollen Nährstoffe bleiben auf natürliche Art erhalten
Milchbehandlung: mikrofiltriert
Verwendung: zum direkten Verzehr, diverse Kaffeezubereitungen



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

9310 PM ESL-MILCH



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



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



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Produkt



Bewusst Tirol



Heumilch



Saisonartikel



Bio-Artikel
AT-BIO-301



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 Schraubverschluss
 Milchbehandlung: pasteurisiert
 Verwendung: Suppen, Saucen, Desserts und Torten



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

Abgabe nur in ganzen Einheiten!

70113 SMP H-KAFFEEOBERS

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



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

70172 TM H-KAFFEEOBERS



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



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



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Bewusst Tiroler



Heumilch



Saisonartikel



Bio-Artikel
 AT-BIO-301

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 |



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Bewusst Tirol



Heumilch



Saisonartikel



Bio-Artikel
AT-BIO-301



JOGHURT & FRUCHTJOGHURT



JOGHURT & FRUCHTJOGHURT

1401 TIROLER DIÄT FRUCHTJOGHURT ERDBEER



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



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

1402 TIROLER DIÄT FRUCHTJOGHURT VANILLE



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



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

1403 TIROLER DIÄT FRUCHTJOGHURT PFIRSICH



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



| Fettgehalt | Gewicht | VE | Geschmack |
|------------|-----------|------|---------------------------------|
| 3,6 % | 100 g Be. | 10/# | mild säuerlich, Fruchtgeschmack |

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 |



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Bewusst Tirol



Heumilch



Saisonartikel



Bio-Artikel
AT-BIO-301

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 |

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 |



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Bewusst Tirol



Heumilch



Saisonartikel



Bio-Artikel
AT-BIO-301

81135 LÄNDLE NATURJOGHURT GERÜHRT



Eigenschaften: cremig gerührt, frisch und naturbelassen im Geschmack, für moderne und gesunde Ernährung

Milchbehandlung: pasteurisiert

Verwendung: Frühstück, für den Hunger zwischendurch



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

81152 LÄNDLE JOGHURT STICHFEST



Eigenschaften: stichfest, frisch und naturbelassen im Geschmack, für moderne und gesunde Ernährung

Milchbehandlung: pasteurisiert

Verwendung: Frühstück, für den Hunger zwischendurch



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

81153 LÄNDLE JOGHURT STICHFEST



Eigenschaften: stichfest, frisch und naturbelassen im Geschmack, für moderne und gesunde Ernährung

Milchbehandlung: pasteurisiert

Verwendung: Frühstück, für den Hunger zwischendurch



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



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Bewusst Tirol



Heumilch



Saisonartikel



Bio-Artikel
AT-BIO-301

FRUJO



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/KIRSCHEN/VANILLE/KOKOS-SCHOKO/PFIRSICH-HIMBEER)

81303 HEIDELBEERE

81304 ERDBEERE

81305 KIRSCHEN

81307 KAFFEE

81308 HASELNUSS

81309 VOLLKORNMÜSLI

81310 WALDBEEREN

81311 HIMBEERE

81314 KOKOS-SCHOKO

81315 VANILLE



8351 LÄNDLE NATURJOGHURT GERÜHRT



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

| Fettgehalt | Gewicht | VE | Geschmack |
|------------|---------|-----|-----------------------|
| 3,6% | 5 L EM | 1/# | aromatisch, säuerlich |



868 TIROLER SCHAFMILCHJOGHURT NATUR



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

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



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Bewusst Tirol



Heumilch



Saisonartikel



Bio-Artikel
AT-BIO-301

869 TIROLER SCHAFMILCHJOGHURT VANILLE



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



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

873 TIROLER SCHAFMILCHJOGHURT KIRSCH



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 |

874 SCHAFMILCHJOGHURT NATUR



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



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

884 TIROLER SCHAFMILCHJOGHURT MOCCA



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



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



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Bewusst Tirol



Heumilch



Saisonartikel



Bio-Artikel
AT-BIO-301

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 |

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 ERDBEERE



Eigenschaften: cremig 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 PFIRSICH MARACUJA



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



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



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Bewusst Tirol



Heumilch



Saisonartikel



Bio-Artikel
AT-BIO-301

9357 FRUCHTJOGHURT HEIDELBEERE



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 |



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Bewusst Tirol



Heumilch



Saisonartikel



Bio-Artikel
AT-BIO-301



TOPFEN



TOPFEN

2946 BESSER BIO TOPFEN

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



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

3345 BESSER BIO TOPFEN

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



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

82003 LÄNDLE MAGERTOPFEN

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



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

82013 LÄNDLE SPEISETOPFEN

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



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



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Bewusst Tirol



Heumilch



Saisonartikel



Bio-Artikel
AT-BIO-301

8980 LÄNDLE SPEISETOPFEN FEIN



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



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

9964 BRÖSELTOPFEN



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



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

9980 PM SPEISETOPFEN



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



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



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Produkt



Bewusst Tirol



Heumilch



Saisonartikel



Bio-Artikel
AT-BIO-301



**SAUERRAHM &
CREME FRAICHE**



SAUERRAHM & CREME FRAICHE

2890 BESSER BIO SAUERRAHM

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



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

74285 BLD CREME FRAICHE

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



| Fettgehalt | Gewicht | VE | Geschmack |
|------------|-----------|------|-----------------------------------|
| 30 % | 500 g Be. | 12/# | mild aromatisch, leicht säuerlich |

71778 SRD CREME FRAICHE

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

Ersatzartikel

81061 LÄNDLE SAUERRAHM

Eigenschaften: stichfest
 Milchbehandlung: pasteurisiert
 Verwendung: ideal zum Kochen



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



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Bewusst Tirol



Heumilch



Saisonartikel



Bio-Artikel
AT-BIO-301

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 |

9445 PM SAUERRAHM

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



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



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Bewusst Tirol



Heumilch



Saisonartikel



Bio-Artikel
AT-BIO-301



DRINKS



DRINKS

2621 FRUCHTMOLKE MARACUJA



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



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

70285 ALEX, DER PIRATENDRINK



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



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

70802 FRUCHTMOLKE MANGO



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



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

70812 FRUCHTMOLKE MARACUJA



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



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



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Bewusst Tirol



Heumilch



Saisonartikel



Bio-Artikel
 AT-BIO-301

81611 TRINKJOGHURT ERDBEER

Eigenschaften: trinkfertig
Abgabe nur in ganzen Einheiten!
Milchbehandlung: pasteurisiert
Verwendung: fruchtiger Trinkgenuss für zwischendurch



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

81612 TRINKJOGHURT PFIRSICH-MARACUJA

Eigenschaften: trinkfertig
Abgabe nur in ganzen Einheiten!
Milchbehandlung: pasteurisiert
Verwendung: fruchtiger Trinkgenuss für zwischendurch



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

81614 TRINKJOGHURT BANANE

Eigenschaften: trinkfertig
Abgabe nur in ganzen Einheiten!
Milchbehandlung: pasteurisiert
Verwendung: fruchtiger Trinkgenuss für zwischendurch



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



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Bewusst Tirol



Heumilch



Saisonartikel



Bio-Artikel
AT-BIO-301



BUTTER



BUTTER

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 |

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 |



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Produkt



Bewusst Tirol



Heumilch



Saisonartikel

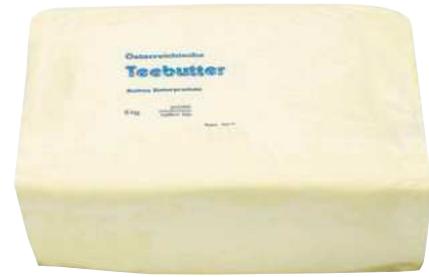


Bio-Artikel
AT-BIO-301

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 |

3115 PM BERGBAUERN BUTTER (SÜSSRAHM)



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

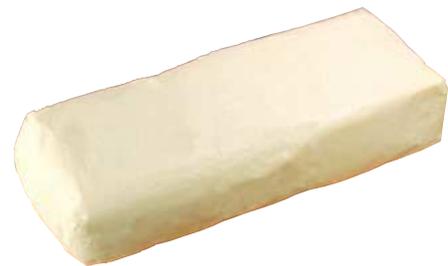


| Fettgehalt | Gewicht | VE | Geschmack |
|------------|-----------|-----------|---------------------------------------|
| 82 % | 250 g Bl. | 2,50 kg/# | leicht süßlich, feiner Obersgeschmack |

3116 FASSLBAUER SAUERRAHMBUTTER



Eigenschaften: Fassgeschlagene Butter aus Heumilch, die sich besonders gut aufstreichen lässt. Vereinzelt auftretende Wassertröpfchen sind ein Hinweis auf besonders frische und natürliche Herstellung.
 Milchbehandlung: pasteurisierter Sauerrahm
 Verwendung: Frühstück, Buffet



| Fettgehalt | Gewicht | VE | Geschmack |
|------------|------------|-----|-----------------------------------|
| 82 % | e 2 kg Bl. | 1/# | leicht säuerlich, mild-aromatisch |



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Bewusst Tirol



Heumilch



Saisonartikel



Bio-Artikel
AT-BIO-301

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 |

70181 BLD ROLLENBUTTER

Eigenschaften: cremig, geschlossen, gleichmäßig
 Milchbehandlung: pasteurisierter Rahm
 Verwendung: Frühstück, Jause, Buffet



| Fettgehalt | Gewicht | VE | Geschmack |
|------------|-------------|----------|-----------|
| 80 % | e 500 g Ro. | 10 Stk/# | buttrig |

70189 BLD ROLLENBUTTER GESALZEN

Eigenschaften: cremig, geschlossen, gleichmäßig
 Milchbehandlung: pasteurisierter Rahm
 Verwendung: Frühstück, Jause, Buffet



| Fettgehalt | Gewicht | VE | Geschmack |
|------------|-------------|----------|------------------------|
| 80 % | e 500 g Ro. | 10 Stk/# | buttrig, leicht salzig |

71069 TIROLER ALPENBUTTER



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



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



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Bewusst Tirol



Heumilch



Saisonartikel



Bio-Artikel
 AT-BIO-301

71083 TIROLER ALPENBUTTER



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



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

71157 BUTARIS BUTTERSCHMALZ



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



| Fettgehalt | Gewicht | VE | Geschmack |
|------------|-------------|-----|---------------------------|
| 99,8 % | 2,50 kg Be. | 4/# | typischer Buttergeschmack |

74179 BECEL DIÄTMARGARINE



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



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



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Bewusst Tirol



Heumilch



Saisonartikel



Bio-Artikel
AT-BIO-301



FRISCHKÄSE





GELBE PALETTE



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 Almb Blüten veredelt, von Hand gekäst
 Milchbehandlung: pasteurisiert
 Labart: Mikrolab
 Verwendung: Frühstück, Buffet, Käseteller



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

7781 BB ZIEGENCRANBERRY



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



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

7783 BB TRÜFFELROLLE



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



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



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Bewusst Tirol



Heumilch



Saisonartikel



Bio-Artikel
AT-BIO-301

7784 BB SCHARFE ZIEGE MIT TOMATENFLOCKEN



Eigenschaften: cremig-feine Ziegenfrischkäserolle mit Tomatenflocken und Chili verfeinert, von Hand gekäst

Milchbehandlung: pasteurisiert

Labart: Mikrolab

Verwendung: Frühstück, Buffet, Käseteller



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

7900 BB BIO DIE ERFRISCHENDE ZIEGE MIT SCHNITTLAUCH



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

Milchbehandlung: pasteurisiert

Verwendung: Frühstück, Buffet, Käseteller



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

7901 BB BIO DIE HERZHAFT ZIEGE MIT KÜRBISKERNEN



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

Milchbehandlung: pasteurisiert

Verwendung: Frühstück, Buffet, Käseteller



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

7902 BB BIO DIE FRUCHTIGE ZIEGE MIT ROSA PFEFFER



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

Milchbehandlung: pasteurisiert

Verwendung: Frühstück, Buffet, Käseteller



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



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Bewusst Tirol



Heumilch



Saisonartikel



Bio-Artikel
AT-BIO-301

7903 BB BIO DIE SCHARFE ZIEGE MIT CHILI



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



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

7904 BB BIO DIE BLUMIGE ZIEGE MIT ALMBLUMEN



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



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

7905 BB BIO DIE AROMATISCHE ZIEGE MIT MEDITERRANEN KRÄUTERN



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



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

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 |



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Bewusst Tirol



Heumilch



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 ZIEGENKÄSEBALLCHEN IN ÖL MIT KRÄUTERN

Eigenschaften: Ziegenkäseballchen, eingelegt in Öl, mit Kräutern verfeinert

Milchbehandlung: pasteurisiert

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



| F.i.T. | Gewicht | Abtropfgew. | VE | Reifezeit | Geschmack |
|--------|------------|-------------|-----|-----------|-------------------------|
| 45 % | e 580 g EM | 400 g | 6/# | k. A. | mild-fein, Kräuteraroma |

7912 BB BIO ZIEGENKÄSEBALLCHEN IN ÖL MIT KÜRBISKERNEN

Eigenschaften: Ziegenkäseballchen, eingelegt in Öl, mit Kürbiskernen verfeinert

Milchbehandlung: pasteurisiert

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



| F.i.T. | Gewicht | Abtropfgew. | VE | Reifezeit | Geschmack |
|--------|------------|-------------|-----|-----------|----------------------------|
| 45 % | e 580 g EM | 400 g | 6/# | k. A. | mild-fein, Kürbiskernaroma |

7913 BB BIO ZIEGENKÄSEBALLCHEN IN ÖL MIT CHILI

Eigenschaften: Ziegenkäseballchen, eingelegt in Öl, mit Chili verfeinert

Milchbehandlung: pasteurisiert

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



| F.i.T. | Gewicht | Abtropfgew. | VE | Reifezeit | Geschmack |
|--------|------------|-------------|-----|-----------|-----------------------------|
| 45 % | e 580 g EM | 400 g | 6/# | k. A. | leichte Schärfe, Chiliaroma |



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Bewusst Tirol



Heumilch



Saisonartikel



Bio-Artikel
AT-BIO-301

6839 SMP FRISCHKÄSE KRÄUTER



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



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

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 |
|--------|--------------|-------------|-----|-----------|--------------------------|
| 50 % | e 235 g Btl. | 125 g | 6/# | k. A. | leicht säuerlich bis süß |

71252 BLD BALKANKÄSE BLOCK



Eigenschaften: geschmeidig, schnittfähig, glatt, leicht
bröckelig
Milchbehandlung: pasteurisiert
Labart: Mikrolab
Verwendung: Buffet, Frühstück



| F.i.T. | Gewicht | Abtropfgew. | VE | Reifezeit | Geschmack |
|--------|---------------|-------------|-----|-----------|----------------------|
| 45 % | e 1,60 kg Bl. | - | 3/# | k. A. | mild, fein säuerlich |



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Bewusst Tirol



Heumilch



Saisonartikel



Bio-Artikel
AT-BIO-301

71290 MEVGAL - ORIGINAL GRIECH. FETA

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



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

71291 MEVGAL - ORIGINAL GRIECH. FETA

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



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

71591 ITAL. MASCARPONE

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



| F.i.T. | Gewicht | Abtropfgew. | VE | Reifezeit | Geschmack |
|--------|-------------|-------------|---------|-----------|---------------------------|
| 75 % | e 500 g Be. | - | 6 Stk/# | k. A. | frisch, fein, sahnig-mild |

71070 GALBANI MASCARPONE

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

Ersatzartikel



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Bewusst Tirol



Heumilch



Saisonartikel



Bio-Artikel
AT-BIO-301

71596 ITAL. RICOTTA



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



| F.i.T. | Gewicht | Abtropfgew. | VE | Reifezeit | Geschmack |
|--------|---------------|-------------|-----|-----------|--------------------------|
| 42 % | e 1,50 kg Be. | - | 4/# | k. A. | süß bis leicht säuerlich |

75200 GALBANI RICOTTA

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

Ersatzartikel

71634 BLD LAND-FRISCHKÄSE



Eigenschaften: streichfähig, glatt, im praktischen Becher
Milchbehandlung: pasteurisiert
Verwendung: Jause, Aufstriche



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

73221 SABELLI BURRATA



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



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



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Bewusst Tirol



Heumilch



Saisonartikel



Bio-Artikel
AT-BIO-301

73540 SRD ROLLINO KRÄUTER



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



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

73558 BLD KERNIGER FRISCHKÄSE



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 |
|--------|-----------|-------------|-----|-----------|--------------|
| 20 % | e 5 kg EM | - | 1/# | k. A. | mild, salzig |

73570 BLD KERNIGER 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 |
|--------|-------------|-------------|------|-----------|--------------|
| 20 % | e 200 g Be. | - | 12/# | k. A. | mild, salzig |

73569 SRD LANDFRISCHKÄSE NATUR

| F.i.T. | Gewicht | Abtropfgew. | VE | Reifezeit | Geschmack |
|--------|-------------|-------------|---------|-----------|------------------------|
| 20 % | e 200 g Be. | - | 6 Stk/# | k. A. | frisch, angenehm, mild |

Ersatzartikel



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Bewusst Tirol



Heumilch



Saisonartikel



Bio-Artikel
AT-BIO-301

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 |

75842 BLD FRISCHKÄSE NATUR



Eigenschaften: streichfähig, glatt, homogen
Milchbehandlung: pasteurisiert
Verwendung: Brotaufstrich, Buffet, Frühstück



| F.i.T. | Gewicht | Abtropfgew. | VE | Reifezeit | Geschmack |
|--------|----------------|-------------|-----|-----------|--------------------------|
| 60 % | 60 Stk. à 20 g | - | 1/# | k. A. | leicht säuerlich, frisch |

75845 BLD FRISCHKÄSE KRÄUTER



Eigenschaften: streichfähig, glatt, homogen mit Kräutern verfeinert
Milchbehandlung: pasteurisiert
Verwendung: Brotaufstrich, Buffet, Frühstück



| F.i.T. | Gewicht | Abtropfgew. | VE | Reifezeit | Geschmack |
|--------|----------------|-------------|-----|-----------|---------------------------|
| 60 % | 60 Stk. à 20 g | - | 1/# | k. A. | leicht säuerlich, Kräuter |



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Bewusst Tirol



Heumilch



Saisonartikel



Bio-Artikel
AT-BIO-301

76605 BLD MOZZARELLA STANGE



Eigenschaften: schnittfest, ohne Lochung
Durchmesser
Milchbehandlung: pasteurisiert
Labart: Mikrolab
Verwendung: Buffet, Vorspeise, Fingerfood



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

76601 GST MOZZARELLA STANGE

| F.i.T. | Gewicht | Abtropfgew. | VE | Reifezeit | Geschmack |
|--------|-------------|-------------|------|-----------|------------------------|
| 45 % | e 1 kg Stg. | - | 15/# | Ok. A. | frisch, angenehm, mild |

Ersatzartikel

76606 BLD MOZZARELLA



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



| F.i.T. | Gewicht | Abtropfgew. | VE | Reifezeit | Geschmack |
|--------|--------------|-------------|------|-----------|------------------------|
| 45 % | e 200 g Btl. | 125 g Btl. | 10/# | k. A. | frisch, angenehm, mild |

76618 GST MOZZARELLA

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

Ersatzartikel

76608 BLD MOZZARELLA GOURMINI



Eigenschaften: kugelförmig, glatt, 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 | 1kg | 1/# | k. A. | frisch, mild, zart, milchartig |

74789 GST MOZZARELLA BAMBINIS

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

Ersatzartikel



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Bewusst Tirol



Heumilch



Saisonartikel



Bio-Artikel
AT-BIO-301

848 SCHAFFRISCHKÄSE EINGELEGT



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



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

867 SCHAFFRISCHKÄSE EINGELEGT



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



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

875 SCHAFFRISCHKÄSE NATUR IN SALZLAKE



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



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

876 SCHAFFRISCHKÄSE MIT KRÄUTERN IN SALZLAKE



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



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



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Bewusst Tirol



Heumilch



Saisonartikel



Bio-Artikel
AT-BIO-301



WEICKÄSE



WEICHKÄSE

7782 BB TRÜFFELGOLD



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



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

842 BB TIR. 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 |

843 BB TIR. ZIEGENCAMEMBERT 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 |

844 BB TIR. ZIEGENCAMEMBERT MEDIT. KRÄUTERN



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



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



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Bewusst Tirol



Heumilch



Saisonartikel



Bio-Artikel
AT-BIO-301

851 BB TIROLER ZIEGENCAMEMBERT



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



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

9621 BB CAMEMBERT PISTAZIE-WALNUSS

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



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

9628 BB CAMEMBERT NATUR

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



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

9629 BB HOTEL-KASL CAMEMBERT PISTAZIE-WALNUSS

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



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



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Bewusst Tirol



Heumilch



Saisonartikel



Bio-Artikel
AT-BIO-301

9631 BB CAMEMBERT MIT WEISSWEIN



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

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



9632 BB CAMEMBERT MIT ROTWEIN



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

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



9634 BB KÜRBISBRIE



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

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



9635 BB WALNUSSBRIE



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

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



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Produkt



Bewusst Tirol



Heumilch



Saisonartikel



Bio-Artikel
AT-BIO-301

9637 BB ALPENKAISER



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



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

9640 BB ROTWEINBRIE



Eigenschaften: weich, cremig
 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 |
|--------|----------------|-----|------------|----------------------------|
| 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 |



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Bewusst Tirol



Heumilch



Saisonartikel



Bio-Artikel
AT-BIO-301

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 KORKBÄSE



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 kg Lb. | 2/# | 14-21 Tage | mild, feines Pilzaroma |

6332 BIO TIROLER KORKBÄSE 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 |



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Produkt



Bewusst Tirol



Heumilch



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, trocken 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 |

9633 BERGGOLD 1886



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



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



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Produkt



Bewusst Tirol



Heumilch



Saisonartikel



Bio-Artikel
AT-BIO-301

9636 PISTAZIENBRIE



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 |

9641 ÖSTERR. TRÜFFELCAMEMBERT



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



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



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Bewusst Tirol



Heumilch



Saisonartikel



Bio-Artikel
AT-BIO-301

9649 KRÄUTERBRIE

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



SA



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

9650 BERGGOLD BRIESTANGE

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



| F.i.T. | Gewicht | VE | Reifezeit | Geschmack |
|--------|----------------|-----|-----------|-----------|
| 45 % | ca. 500 g Stg. | 2/# | 10 Tage | mild-fein |

9651 BERGGOLD BRIESTANGE MIT WALNÜSSEN

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



| F.i.T. | Gewicht | VE | Reifezeit | Geschmack |
|--------|----------------|-----|-----------|-------------------|
| 50 % | ca. 500 g Stg. | 2/# | 10 Tage | mild-fein, nussig |



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Bewusst Tirol



Heumilch



Saisonartikel



Bio-Artikel
AT-BIO-301



BERG BAUER

FRANZÖSISCHE KÄSESPEZIALITÄTEN



703614 BRILLAT SAVARIN FRAIS AUX TRUFFES



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



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

71251 BUCHE CHÈVRE MON SIRE COQUE



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



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

72477 PETIT BRILLAT NATURE



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



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

73789 BUCHETTE BLANCHE CHÈVRE



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



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



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Bewusst Tirol



Heumilch



Saisonartikel



Bio-Artikel
AT-BIO-301

73790 BUCHETTE CENDRÉE/ASCHE CHÈVRE



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



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

73984 BUCHE CHÈVRE VACHE MELUSINE



Eigenschaften: Frischkäserolle aus Kuh- und Ziegenmilch, mit weißer bis brauner Schimmelrinde
Milchbehandlung: pasteurisiert
Labart: 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 |



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Bewusst Tirol



Heumilch



Saisonartikel



Bio-Artikel
AT-BIO-301

FRANZÖSISCHE SPEZIALITÄTEN

WEICHKÄSE

70039 BREBICET

Eigenschaften: Dieser cremige Käse zergeht mit seiner zarten, weichen Struktur sanft auf der Zunge. Während der 2-wöchigen Reifung entwickelt der Käse eine weiße Edelschimmelflora.

Milchbehandlung: pasteurisiert
 Labart: Mikrolab
 Verwendung: Käseplatte, Buffet



| F.i.T. | Gewicht | VE | Reifezeit | Geschmack |
|--------|--------------|-----|-----------|------------------|
| 50 % | e 125 g Stk. | 8/# | 14 Tage | mild bis kräftig |

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 |

702255 PERAIL PAPILLON

Eigenschaften: Weichkäse aus reiner Schafsmilch mit dünner, weißer Schimmelmilch

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



| F.i.T. | Gewicht | VE | Reifezeit | Geschmack |
|--------|----------|------|-----------|-----------|
| 55 % | 100 g Lb | 10/# | 14 Tage | zart-fein |

70315 PAVÉ D'AFFINOIS L'ORIGINAL

Eigenschaften: Weichkäse aus dem Naturpark von Pilat
 Milchbehandlung: pasteurisiert
 Labart: Mikrolab
 Verwendung: Käseplatte, Buffet



| F.i.T. | Gewicht | VE | Reifezeit | Geschmack |
|--------|--------------|-----|-----------|-------------|
| 48 % | e 200 g Stk. | 8/# | 10 Tage | fein-frisch |



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Bewusst Tirol



Heumilch



Saisonartikel



Bio-Artikel
 AT-BIO-301

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. | 6/# | 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 |

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 |



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Bewusst Tirol



Heumilch



Saisonartikel



Bio-Artikel
AT-BIO-301

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 |

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 |



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Bewusst Tirol



Heumilch



Saisonartikel



Bio-Artikel
AT-BIO-301

707495 CAMEMBERT AU CHAMPAGNE



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



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

71117 CAMEMBERT CHÈVRE



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



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

717432 PAVÈ D'AFFINOIS AMBRE



Eigenschaften: besonders zartschmelzend, gleichmäßige, cremige Struktur
 Rinde: roséfarbene Rinde, mit Edelschimmel überzogen
 Milchbehandlung: pasteurisiert
 Labart: Mikrolab
 Verwendung: Käseplatte, Buffet



| F.i.T. | Gewicht | VE | Reifezeit | Geschmack |
|--------|--------------|-----|-----------|--------------|
| 60 % | e 150 g Stk. | 6/# | 10 Tage | fein-kraftig |

724418 ORTOLAN TRÜFFEL



Eigenschaften: Weichkäse mit einer Schicht edler, italienischer Sommertrüffel;
 Rinde: mild, cremig, typische Trüffelnote mit Edelpilzflora überzogen
 Milchbehandlung: pasteurisiert
 Labart: Mikrolab
 Verwendung: Käseplatte, Buffet



| F.i.T. | Gewicht | VE | Reifezeit | Geschmack |
|--------|-------------|-----|-----------|----------------------------------|
| 55 % | e 135 g Lb. | 6/# | 8 Tage | mild, charakterische Trüffelnote |



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Bewusst Tirol



Heumilch



Saisonartikel



Bio-Artikel
AT-BIO-301

724439 PAVÈ D’AFFINOIS PAPRIKA/CHILI



Eigenschaften: die Milde des Pavé d’Affinois vereint mit dem kräftigen Aroma von roter Paprika und Chili
Rinde: mit weißem Edelschimmel bedeckt
Milchbehandlung: pasteurisiert
Labart: Mikrolab
Verwendung: Käseplatte, Buffet



| F.i.T. | Gewicht | VE | Reifezeit | Geschmack |
|--------|--------------|-----|-----------|----------------|
| 60 % | e 150 g Stk. | 6/# | 13 Tage | kräftig-pikant |

730595 FLORETTE CARACTÈRE



Eigenschaften: cremiger Weichkäse mit charaktervollem, typischen Ziegenaroma
Rinde: durch die Zugabe von Annatto erhält er während seiner Reifezeit seine feine, orangefarbene Rinde
Milchbehandlung: pasteurisiert
Labart: Mikrolab
Verwendung: Käseplatte, Buffet



| F.i.T. | Gewicht | VE | Reifezeit | Geschmack |
|--------|--------------|-----|-----------|----------------------------|
| 45 % | e 125 g Stk. | 8/# | 13 Tage | Ziegenaroma, charaktervoll |

732480 MINIROUSSE D’ARGENTAL



Eigenschaften: mild, fein, mit Noten von geröstetem Brot im Abgang
Rinde: durch das Abwaschen der Rinde mit Annatto in der Reifungsphase bekommt er eine Orange-rote Oberfläche
Milchbehandlung: pasteurisiert
Labart: tierisches Lab
Verwendung: Käseplatte, Buffet



| F.i.T. | Gewicht | VE | Reifezeit | Geschmack |
|--------|------------|-----|-----------|-----------|
| 51 % | e 80 g Lb. | 9/# | 10 Tage | cremig |

733173 FLORETTE TRADITION



Eigenschaften: cremig-weiche Struktur, in raffinierter Holzschachtel verpackt
Rinde: bedeckt mit weißem Edelschimmel
Milchbehandlung: pasteurisiert
Labart: tierisches Lab
Verwendung: Käseplatte, Buffet



| F.i.T. | Gewicht | VE | Reifezeit | Geschmack |
|--------|-------------|-----|-----------|-------------------------|
| 45 % | e 120 g Lb. | 6/# | 10 Tage | mild-feiner Ziegenaroma |



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Produkt



Bewusst Tirol



Heumilch



Saisonartikel



Bio-Artikel
AT-BIO-301

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 ISI AOP



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 % | ca. 350 g Stk. | 4/# | 7 Tage | vollmundig |

76007 PETIT FOUGERUS



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



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



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Bewusst Tirol



Heumilch



Saisonartikel



Bio-Artikel
AT-BIO-301

76021 REBLOCHON DE SAVOIE AOC



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



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

76023 LANGRES AOC PETIT TRADITION



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



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

76084 COULOMMIERS LA TRADITION



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



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

76132 BRIE DE MEAUX AOC LA TRADITION



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



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



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Bewusst Tirol



Heumilch



Saisonartikel



Bio-Artikel
 AT-BIO-301

76671 LIVAROT AOP PERELLE



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

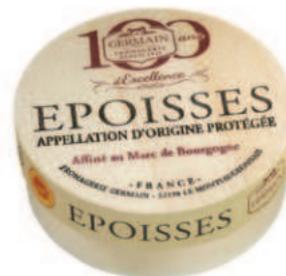


| F.i.T. | Gewicht | VE | Reifezeit | Geschmack |
|--------|-------------|-----|-----------|-----------|
| 40 % | e 270 g Lb. | 6/# | 3 Wochen | pikant |

76955 ÉPOISSES GERMAIN AOP



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

72441 MORBIER JEAN PERRIN AOP



Eigenschaften: halbfester Schnittkäse. cremig, zart-schmelzend, aus Franche-Comté
 Rinde: Rinde nicht zum Verzehr geeignet
 Milchbehandlung: Rohmilch
 Labart: tierisches Lab
 Verwendung: Käseplatte, Käsegerichte, Buffet



| F.i.T. | Gewicht | VE | Reifezeit | Geschmack |
|--------|-------------|------|------------|-------------|
| 50 % | e 200 g Zw. | 15/# | 1,5 Monate | cremig-zart |

76004 TOMME DE SAVOIE LA TRADITION



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



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



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Produkt



Bewusst Tirol



Heumilch



Saisonartikel



Bio-Artikel
AT-BIO-301



SCHNITTKÄSE



SCHNITTKÄSE STANGEN

5506 BB TIROLER BURGERKÄSE



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



Rinde: schwache Rindenbildung
Milchbehandlung: pasteurisiert
Labart: Mikrolab
Verwendung: für Burger und Toast



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

5510 BB ZILLERTALER GIPFELSTÜRMER



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



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



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

5511 BB TIROLER JAUS'NKAS



Eigenschaften: Tiroler Produkt, geschmeidige, jedoch schnittfeste Konsistenz, einige Rundlöcher



Rinde: glatt
Milchbehandlung: pasteurisiert
Labart: Mikrolab
Verwendung: Käseplatte, Frühstück, Buffet, Jause, Toastkäse



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

5515 BB ZILLERTALER BAUERGOLD



Eigenschaften: Tiroler Produkt, schnittfest, geschmeidig, über Buchenholz und Wacholder geräuchert



Rinde: trockene, glatte, braun-goldig geräucherte Rinde
Milchbehandlung: pasteurisiert
Labart: Mikrolab
Verwendung: Käseplatte, Frühst., Buffet, Jause, Toastkäse



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



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Bewusst Tirol



Heumilch



Saisonartikel



Bio-Artikel
AT-BIO-301

5518 BB ZILLERTALER RACLETTE



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



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

5521 BB FESTTAGSKÄSE



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



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

5523 BB OBERLÄNDER FELSAFESCHT



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



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

5556 BB ORIG. PINZGAUER BIERKÄSE

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



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



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Bewusst Tirol



Heumilch



Saisonartikel



Bio-Artikel
AT-BIO-301

5557 BB ORIG. PINZGAUER BIERKÄSE GEPFEFFERT



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

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



5692 BB TIROLER TRÜFFELKÄSE



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

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



5503 ALMSENNER ALMTILSITER



Eigenschaften: schnittfest, geschmeidig
 Rinde: mit rotkultur behandelte rissfreie Oberfläche, rotbraune Naturrinde
 Milchbehandlung: pasteurisiert
 Labart: Mikrolab
 Verwendung: Käseplatte, Frühstück, Buffet, Jause

| F.i.T. | Gewicht | VE | Reifezeit | Geschmack |
|--------|-----------------|-----|-----------|----------------|
| 45 % | ca. 2,8 kg Stg. | 2/# | 5 Wochen | würzig-kraftig |



5504 ALMSENNER EDAMER



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

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



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Bewusst Tirol



Heumilch



Saisonartikel



Bio-Artikel
AT-BIO-301

5531 BIO ZILLERTALER FESTTAGSKÄSE



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



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

5555 ALMSENNER BIERKÄSE

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



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

5618 ALMSENNER GOUDA

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



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

70471 SMP ALMKÖNIG

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



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



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Produkt



Bewusst Tirol



Heumilch



Saisonartikel



Bio-Artikel
AT-BIO-301

72791 BLD EDAMER

Eigenschaften: elfenbeinfarbig bis goldgelb, matt glänzend, geschmeidig, vereinzelt runde oder ovale Lochung

Rinde: rindenlos

Milchbehandlung: pasteurisiert

Labart: Mikrolab

Verwendung: Käseplatte, Frühstück, Buffet, Jause



| F.i.T. | Gewicht | VE | Reifezeit | Geschmack |
|--------|-----------------|-----|-----------|-----------|
| 40 % | ca. 3,2 kg Stg. | 4/# | 5 Wochen | mild-fein |

72850 BLD GOUDA

Eigenschaften: trocken, glatt, geschmeidiger Teig, schnittfähig

Rinde: rindenlos

Milchbehandlung: pasteurisiert

Labart: Mikrolab

Verwendung: Käseplatte, Frühstück, Buffet, Jause



| F.i.T. | Gewicht | VE | Reifezeit | Geschmack |
|--------|-----------------|-----|-----------|-----------|
| 48 % | ca. 3,2 kg Stg. | 4/# | 5 Wochen | mild-fein |

72920 MONDSEER

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

Rinde: hellgelbe Rinde, rotschmierbehandelt

Milchbehandlung: pasteurisiert

Labart: Mikrolab

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



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

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 |



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Produkt



Bewusst Tirol



Heumilch



Saisonartikel

Bio-Artikel
AT-BIO-301

73008 BLD BUTTERKÄSE



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



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

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. 2,5 kg Bl. | 6/# | 6 Wochen | mild |



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Bewusst Tirol



Heumilch



Saisonartikel



Bio-Artikel
AT-BIO-301

75140 TM KAISER MAX



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



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

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 |

77716 BLD BAYERNLÄNDER

Eigenschaften: schnittfest, geschmeidig, ungleich-mäßige Rundlochung; foliengereift
 Rinde: rindenlos
 Milchbehandlung: pasteurisiert
 Labart: Mikrolab
 Verwendung: Käseplatte, Frühstück, Buffet, Jause



| F.i.T. | Gewicht | VE | Reifezeit | Geschmack |
|--------|------------------|-----|------------|--------------------|
| 48 % | ca. 3,20 kg Stg. | 4/# | 7-8 Wochen | nussig, vollmundig |



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Bewusst Tirol



Heumilch



Saisonartikel



Bio-Artikel
AT-BIO-301

SCHNITTKÄSE LAIB

5438 BB PFEFFERKÄSE AUS HEUMILCH



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



| F.i.T. | Gewicht | VE | Reifezeit | Geschmack |
|--------|----------------------|----|------------|---------------------------------|
| 50 % | ca. 2,75 kg Hlb. 2/# | | 2-3 Monate | würzig-pikant, Pfeffergeschmack |

5439 BB SIEBENZEITENKÄSE AUS HEUMILCH



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



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

5450 BB ROSAMUNDE



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



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

5451 BB ZITRONENPFEFFERKÄSE MIT ALMBLÜTEN



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



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



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Bewusst Tirol



Heumilch



Saisonartikel



Bio-Artikel
AT-BIO-301

5460 BB ALPKRÄUTERKÄSE



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



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

5502 BB SENNKÄSE

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



| F.i.T. | Gewicht | VE | Reifezeit | Geschmack |
|--------|-----------------|-----|-----------|--------------------------------|
| 50 % | ca. 3,2 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 |



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Produkt



Bewusst Tirol



Heumilch



Saisonartikel



Bio-Artikel
AT-BIO-301

5528 BB TIROLER KOMPANIEKÄSE



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



Rinde: glatt, mit Rotschmiere gereift
 Milchbehandlung: pasteurisiert
 Labart: Mikrolab
 Verwendung: Käseplatte, Frühstück, Buffet, Jause



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

5536 BB TIROLER BERGFUEHR MIT CHILI



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



Rinde: 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 |

5539 BB TIROLER BERGFUEHR MIT CHILI



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



Rinde: geschlossene und angetrocknete Oberfläche, mit Rotschmiere behandelt
 Milchbehandlung: pasteurisiert
 Labart: tierisches Lab
 Verwendung: Käseplatte, Frühstück, Buffet, Jause



| F.i.T. | Gewicht | VE | Reifezeit | Geschmack |
|--------|------------------|-----|-----------|--------------------------------------|
| 50 % | ca. 2,25 kg Hlb. | 2/# | 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 |



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Bewusst Tirol



Heumilch



Saisonartikel



Bio-Artikel
AT-BIO-301

5710 BB ALPKRÄUTERKÄSE



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



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

5751 BB FELSENKELLER SENNERKAS



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



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

5752 BB BIO FELSENKELLER PFEFFERKAS



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



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

5753 BB FELSENKELLER SALZKRÄUTERKAS



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



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



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Bewusst Tirol



Heumilch



Saisonartikel



Bio-Artikel
AT-BIO-301

5754 BB BIO FELSENKELLER SIEBENZEITENKAS



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



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

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

5755 BB BIO FELSENKELLER MILCHRAHKAS



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



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

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

5800 BB SENNERKÄSE

Eigenschaften: schnittfest, geschmeidig, vereinzelt erbsengroße Rundlochung, zart-schmelzend



Rinde: glatt, rotgeschmiert
Milchbehandlung: pasteurisiert
Labart: Mikrolab
Verwendung: Käseplatte, Frühstück, Buffet, Jause



| F.i.T. | Gewicht | VE | Reifezeit | Geschmack |
|--------|-----------------|-----|-----------|-------------|
| 50 % | ca. 1,7 kg Hlb. | 6/# | 3 Monate | fein-würzig |

5808 BB SENNERKÄSE

Eigenschaften: schnittfest, geschmeidig, vereinzelt erbsengroße Rundlochung, zart-schmelzend



Rinde: glatt, rotgeschmiert
Milchbehandlung: pasteurisiert
Labart: Mikrolab
Verwendung: Käseplatte, Frühstück, Buffet, Jause



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



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Bewusst Tirol



Heumilch



Saisonartikel



Bio-Artikel
AT-BIO-301

5809 BB WEINBAUERNKÄSE

Eigenschaften: geschmeidig, schnittfest, wird mit kräftigem Rotwein gewaschen/gepflegt, vereinzelt erbsengroße Rundlochung

Rinde: weinrote bis dunkelbraune, trockene Naturrinde

Milchbehandlung: pasteurisiert

Labart: Mikrolab

Verwendung: Käseplatte, Frühstück, Buffet, Jause



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

5810 BB WEINBAUERNKÄSE

Eigenschaften: geschmeidig, schnittfest, wird mit kräftigem Rotwein gewaschen/gepflegt, vereinzelt erbsengroße Rundlochung

Rinde: weinrote bis dunkelbraune, trockene Naturrinde

Milchbehandlung: pasteurisiert

Labart: Mikrolab

Verwendung: Käseplatte, Frühstück, Buffet, Jause



| F.i.T. | Gewicht | VE | Reifezeit | Geschmack |
|--------|-----------------|-----|-----------|-------------|
| 50 % | ca. 1,7 kg Hlb. | 6/# | 4 Monate | fein-würzig |

6337 BB BIO WILDER KAISERKÄSE



Eigenschaften: Tiroleser 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 Tiroleser 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 |



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Bewusst Tirol



Heumilch



Saisonartikel



Bio-Artikel
AT-BIO-301

883 BB WINDAUER GEBIRGSSCHAF

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



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

5549 ALMSENNER BIERKÄSE

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



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

6110 ZIEGENKÄSE LAVENDEL

Eigenschaften: fest, schneidfähig
 Rinde: Coating - 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/# | 4 Wochen | frisch, mild, Lavendelgeschmack |

6113 ZIEGENMARIE

Eigenschaften: fest, jedoch schneidfähig
 Rinde: Coating - 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/# | 3-6 Monate | lieblich, leicht süßlich, Ziegenaroma |



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Bewusst Tirol



Heumilch



Saisonartikel

Bio-Artikel
AT-BIO-301

6117 ZIEGENKÄSE BOCKSHORNKLEE

Eigenschaften: schnittfest, mit Bockshornklee-
samen verfeinert
Rinde: Coating - 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/# | 4 Wochen | fein-rahmig, nussig |

6118 CHILIKÄSE

Eigenschaften: oranger Teig, mit Chili verfeinert,
besonders geschmeidig, schnittfest
Rinde: Coating - 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/# | 4 Wochen | feurig-scharf |

6119 PESTOKÄSE

Eigenschaften: Kräuterschnittkäse mit feinem
Basilikum-Pesto veredelt, grüner Teig,
besonders geschmeidig, schnittfest
Rinde: Coating - nicht zum Verzehr geeignet
Milchbehandlung: pasteurisiert
Labart: Mikrolab
Verwendung: Käseplatte, Frühstück, Buffet, Jause



| F.i.T. | Gewicht | VE | Reifezeit | Geschmack |
|--------|------------------|-----|-----------|---------------------|
| 50 % | ca. 2,25 kg Hlb. | 2/# | 4 Wochen | feines Kräuteraroma |

6120 CHILIKÄSE

Eigenschaften: oranger Teig, mit Chili verfeinert,
besonders geschmeidig, schnittfest
Rinde: Coating - nicht zum Verzehr geeignet
Milchbehandlung: pasteurisiert
Labart: Mikrolab
Verwendung: Käseplatte, Frühstück, Buffet, Jause



| F.i.T. | Gewicht | VE | Reifezeit | Geschmack |
|--------|------------------|-----|-----------|---------------|
| 50 % | ca. 2,25 kg Hlb. | 2/# | 4 Wochen | feurig-scharf |



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Bewusst Tirol



Heumilch



Saisonartikel

Bio-Artikel
AT-BIO-301

6122 PESTOKÄSE



Eigenschaften: Kräuterschnittkäse mit feinem Basilikum-Pesto veredelt, grüner Teig, besonders geschmeidig, schnittfest
Rinde: Coating - 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/# | 4 Wochen | feines Kräuteraroma |

6126 ZIEGENMARIE



Eigenschaften: fest, jedoch schneidfähig
Rinde: Coating - 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/# | 3-6 Monate | lieblich, leicht süßlich, Ziegenaroma |

6129 ROTES PESTO



Eigenschaften: fest, schneidfähig, gleichmäßiges Inneres mit rotes Pesto Kräuter (Majoran, Basilikum, Bockshornklee, Knoblauch, Olive, Tomate) verfeinert
Rinde: Coating - nicht zum Verzehr geeignet
Milchbehandlung: pasteurisiert
Labart: Mikrolab
Verwendung: Käseplatte, Frühstück, Buffet, Jause

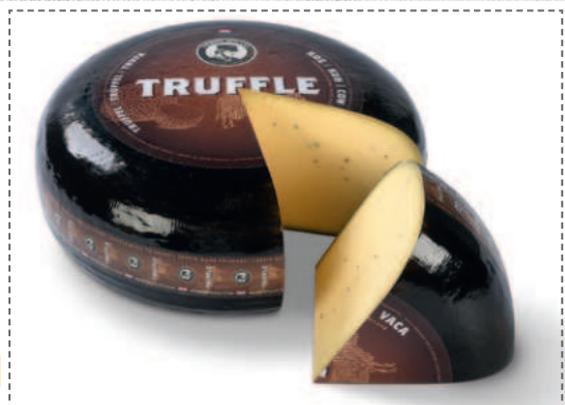


| F.i.T. | Gewicht | VE | Reifezeit | Geschmack |
|--------|----------------|-----|-----------|-------------------------|
| 50 % | ca. 4,5 kg Lb. | 1/# | 4 Wochen | feiner Kräutergeschmack |

6138 TRÜFFELKÄSE



Eigenschaften: fest, schneidfähig, geschmeidig, mit Sommertrüffel verfeinert
Rinde: Coating - 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/# | 4 Wochen | frisch, mild, Trüffelgeschmack |



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Bewusst Tirol



Heumilch



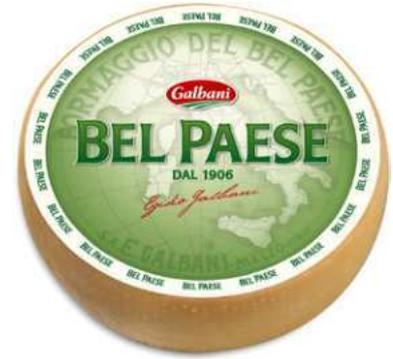
Saisonartikel



Bio-Artikel
AT-BIO-301

70156 GALBANI BEL PAESE

Eigenschaften: geschmeidig, halbfest, weich, elastisch
Rinde: weiß bis strohgelb, Rinde nicht zum Verzehr geeignet
Milchbehandlung: pasteurisiert
Labart: tierisches Lab
Verwendung: Käseplatte, Frühstück, Buffet, Jause, zum Überbacken, für Pizza



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

73258 ORIG. VLBG. RÄSSKÄSE

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



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

73267 LÄNDLE RÄSSKÄSE NASS

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



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

74640 SCAMORZA GERÄUCHERT

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



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



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Produkt



Bewusst Tirol



Heumilch



Saisonartikel



Bio-Artikel
AT-BIO-301

853 ROTHOLZER GEBIRGSSCHAF



Eigenschaften: Tiroler Produkt aus Schafsheumilch, weichschnittig, reichlich Bruchlochung, milder Rotschmiercharakter

Rinde: rissfreie Oberfläche

Milchbehandlung: pasteurisiert

Labart: tierisches Lab

Verwendung: Käseplatte, Frühstück, Buffet, Jause



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



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Bewusst Tirol



Heumilch



Saisonartikel



Bio-Artikel
AT-BIO-301



HARTKÄSE



HARTKÄSE STANGEN

5285 BB HOCHFÜGENER BERGKÄSE IN SCHEIBEN



Eigenschaften: Tiroler Produkt; grifffest, praktisch in Scheiben geschnitten und aufgefächert



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



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

5512 BB 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/# | 3 Monate | nussig, leicht süßlich |

5540 BB HALLO ÖTZI



Eigenschaften: Tiroler Produkt, sehr gut zu schneiden, nach Ötztaler Original-Rezept sorgfältig von Hand gekäst und gepflegt, je nach Reifegrad mild bis würzig



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



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

5622 BB HOCHFÜGENER BERGKÄSE



Eigenschaften: Tiroler Produkt, sehr gut zu schneiden, je nach Reifegrad mild bis würzig, sorgfältig von Hand gekäst und gepflegt



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



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



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Produkt



Bewusst Tirol



Heumilch



Saisonartikel



Bio-Artikel
AT-BIO-301

819 BB TIROLER SCHAFBERGKÄSE

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



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

6329 BIO BERGKÄSE



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



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

6334 BIO EMMENTALER RESERVE



Eigenschaften: Tiroler Produkt, geschmeidig, gleichmäßig verteilte runde Großkirschlochung
 Rinde: rissfreie Rinde, nicht zum Verzehr geeignet
 Milchbehandlung: Rohmilch
 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 |



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Produkt



Bewusst Tirol



Heumilch



Saisonartikel



Bio-Artikel
AT-BIO-301

73053 ALMSENNER BERGKÄSE IN SCHEIBEN

Eigenschaften: zart, geschmeidig, spärliche Erbs- bis Kirschkerne, 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-kraftiger Almkäse, geschmeidig, spärliche Erbslochung mit natürlicher Pflanzenasche veredelt, schwarze, rissfreie Rinde, zum Verzehr geeignet

Rinde: griffste, gelbe bis bräunliche Rinde

Milchbehandlung: Rohmilch

Labart: Mikrolab

Verwendung: Käseplatte, Frühstück, Buffet, Jause



| F.i.T. | Gewicht | VE | Reifezeit | Geschmack |
|--------|---------------|-----|-----------|--------------------------|
| 50 % | ca. 3 kg Hlb. | 2/# | 8 Monate | würzig-kraftig, herzhaft |

5619 BB ZILLERTALER ALMKÄSE



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

Rinde: griffste, gelbe bis bräunliche Rinde

Milchbehandlung: Rohmilch

Labart: Mikrolab

Verwendung: Käseplatte, Frühstück, Buffet, Jause



| F.i.T. | Gewicht | VE | Reifezeit | Geschmack |
|--------|------------------|-----|------------|--------------------|
| 50 % | ca. 2,75 kg Hlb. | 2/# | 4-6 Monate | kräftig-aromatisch |

5620 BB HOCHFÜGENER BERGKÄSE



Eigenschaften: Tiroler Bergkäse

Rinde: griffste, gelbe bis bräunliche Rinde

Milchbehandlung: Rohmilch

Labart: Mikrolab

Verwendung: Käseplatte, Frühstück, Buffet, Jause

Information: auch als Halblaub erhältlich



| F.i.T. | Gewicht | VE | Reifezeit | Geschmack |
|--------|----------------|-----|-----------|--------------------|
| 45 % | ca. 16 kg Hlb. | 1/# | 6 Monate | kräftig-aromatisch |



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Produkt



Bewusst Tirol



Heumilch



Saisonartikel



Bio-Artikel
AT-BIO-301

5701 BB HEUMILCHBERGKÄSE



Eigenschaften: Tiroler Bergkäse, sorgfältig von Hand gekäst und gepflegt



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

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

5756 BB FELSENKELLER BERGKRISTALL



Eigenschaften: Tiroler Produkt, herzhafter Bergkäse, im Tiroler Felsenkeller gereift, einzigartiger Geschmack



Rinde: Naturrinde, Schmierreifung unter Verwendung von Steinsalz
 Milchbehandlung: Rohmilch
 Labart: tierisches Lab
 Verwendung: Käseplatte, Jause, Frühstück

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

6333 BB BIO BERGKÄSE



Eigenschaften: Tiroler Produkt, zart-geschmeidig, vereinzelt Löcher



Rinde: trockene, gelbe bis bräunliche, rissfreie Rinde, Rotkultur Oberfläche
 Milchbehandlung: Rohmilch
 Labart: tierisches Lab
 Verwendung: Käseplatte, Frühstück, Buffet, Jause

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



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Bewusst Tirol



Heumilch



Saisonartikel



Bio-Artikel
AT-BIO-301

5621 BB TIROLER BERGKÄSE 4 MONATE



Eigenschaften: Tiroler Produkt, fest, spärliche Erbs-
lochung



Rinde: griffeste, 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 BB TIROLER BERGKÄSE 6 MONATE



Eigenschaften: Tiroler Produkt, fest, spärliche Erbs-
lochung



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



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

6114 ZIEGENPETER

Eigenschaften: fest, jedoch schneidfähig, dunkelgelber
Teig mit Salzkristallen

Rinde: Coating - 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/# | 10-12 Monate | würzig, angenehmer Ziegencharakter |

6121 ZIEGENPETER

Eigenschaften: fest, jedoch schneidfähig, dunkelgelber
Teig mit Salzkristallen

Rinde: Coating - nicht zum Verzehr geeignet

Milchbehandlung: pasteurisiert

Labart: Mikrolab

Verwendung: Käseplatte, Frühstück, Buffet, Jause



| F.i.T. | Gewicht | VE | Reifezeit | Geschmack |
|--------|--------------|-----|--------------|------------------------------------|
| 50 % | ca. 4 kg Lb. | 1/# | 10-12 Monate | würzig, angenehmer Ziegencharakter |



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Produkt



Bewusst Tirol



Heumilch



Saisonartikel



Bio-Artikel
AT-BIO-301

70132 APSA PECORINO NERO DI FATT



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



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

70440 GRAN BIRAGHI



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



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

70777 SCHWEIZER TETE DE MOINE



Eigenschaften: fest, wird traditionell mit einer Girolle geschabt, dadurch 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. 800 g Lb. | 4/# | 3-4 Monate | würzig-rassig |

73306 KREUZKÄSE



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



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



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Bewusst Tirol



Heumilch



Saisonartikel



Bio-Artikel
AT-BIO-301

73307 ALTKÄSE

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



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

76550 TRENTINGRANA SCARL

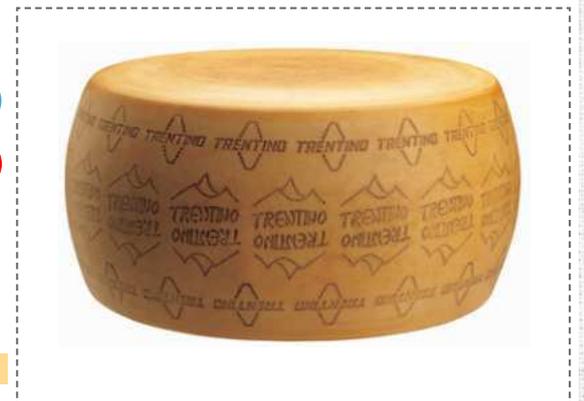
Eigenschaften: hart, noch schneidbar, typischer Parmesan
Rinde: gelbliche, sehr harte Rinde
Milchbehandlung: Heu-Rohmilch
Labart: tierisches Lab
Verwendung: zum Reiben, Käseplatte, Snack



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

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



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

76561 TRENTINGRANA SCARL - HALBLAIB

Eigenschaften: hart, noch schneidbar, typischer Parmesan, mit Salzkristallen, Semmel-schnitt
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. 15 kg Hlb. | 1/# | 30 Monate | sehr würzig |



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Bewusst Tirol



Heumilch



Saisonartikel



Bio-Artikel
AT-BIO-301



BLAUSCHIMMELKÄSE



BLAUSCHIMMELKÄSE

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 |

71143 GORGONZOLA DOLCE D.O.P



Eigenschaften: weiß bis leicht gelbliche Farbe, mit weißgrauen Schimmeladern durchsetzt, cremig, glatt
 Rinde: leicht rötlich Rinde mit Einstichen
 Milchbehandlung: pasteurisiert
 Labart: tierisches Lab
 Verwendung: Käseplatte, Aufstriche, Saucen, Dressings



| F.i.T. | Gewicht | VE | Reifezeit | Geschmack |
|--------|-----------------|-----|------------|-------------|
| 48 % | ca. 1,50 kg Zw. | 2/# | 3-4 Monate | mild-würzig |



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Bewusst Tirol



Heumilch



Saisonartikel



Bio-Artikel
AT-BIO-301

73435 ÖSTERKRON

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



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

75029 AFF. NACHFÜLLUNG PETIT

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



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

77063 ROQUEFORT AOC PAPILLON

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



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

885 BLAUHUDLER



Eigenschaften: Tiroler Produkt aus Heumilch, weichschnittig, mit Blauschimmel gereift und mit Uhdler 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. 2 kg Lb. | 1/# | 3 Monate | pikant, rahmig-kraftig |



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Bewusst Tirol



Heumilch



Saisonartikel



Bio-Artikel
AT-BIO-301



SAUERMILCHKÄSE



SAUERMILCHKÄSE

9913 BB GRAUKÄSE



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



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

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 FÜGENER ZIEGERKUGELN



Eigenschaften: Tiroler Produkt, Sauermilchkäse aus reinstem Heumilch aus dem Zillertal, zum Reiben geeignet, Lieferung im Käsebeutel, arteigener Geschmack,
 Milchbehandlung: pasteurisiert
 Verwendung: gehobelt über verschiedenen Gerichten



| Fett | Gewicht | VE | Reifezeit | Geschmack |
|------|----------------|----------------------|-----------|-------------------|
| <1 % | ca. 100 g Stk. | ca. 1 kg (10 Stk.)/# | 2 Wochen | pikant, säuerlich |



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Bewusst Tirol



Heumilch



Saisonartikel



Bio-Artikel
AT-BIO-301



KÄSEPAKETE



KÄSEPAKETE

4162 BB KLEINES WEICHKÄSEPAKET



| Art. Nr. | Inhalt | F.i.T. | Gewicht | Stück |
|----------|------------------------------|--------|-------------|-------|
| 73790 | Buchette Cendrée/Asche Chev. | 45 % | e 100 g | 1 |
| 9621 | BB Camembert Pist. -Walnuss | 45 % | e 125 g | 1 |
| 9628 | BB Camembert Natur | 45 % | e 125 g | 1 |
| 9631 | BB Camembert mit Weißwein | 45 % | e 125 g | 1 |
| 9632 | BB Camembert mit Rotwein | 45 % | e 125 g | 1 |
| 70331 | Pavé d'Affinois Kräuter | 60 % | e 150 g | 1 |
| 9638 | Österreichischer Brie | 50 % | ca. 1,10 kg | 1 |
| 9644 | BB Alpenkaiser | 50 % | ca. 1,10 kg | 1 |

| F.i.T. | Sorten | Stück | Gesamtgewicht |
|---------|--------|-------|--------------------|
| 45-60 % | 8 | 8 | ca. 3,00 kg Karton |



4165 BB GROSSES WEICHKÄSEPAKET



| Art. Nr. | Inhalt | F.i.T. | Gewicht | Stück |
|----------|------------------------------|--------|-------------|-------|
| 73790 | Buchette Cendrée/Asche Chev. | 45 % | e 100 g | 2 |
| 9621 | BB Camembert Pist. -Walnuss | 45 % | e 125 g | 2 |
| 9628 | BB Camembert Natur | 45 % | e 125 g | 2 |
| 9631 | BB Camembert mit Weißwein | 45 % | e 125 g | 1 |
| 9632 | BB Camembert mit Rotwein | 45 % | e 125 g | 1 |
| 70331 | Pavé d'Affinois Kräuter | 60 % | e 150 g | 2 |
| 70517 | Pavé d'Affinois Crèmeux | 60 % | e 150 g | 2 |
| 9638 | Österreichischer Brie | 50 % | ca. 1,10 kg | 2 |
| 9644 | BB Alpenkaiser | 50 % | ca. 1,10 kg | 2 |
| 7052 | Bleu d'Auvergne | 50 % | ca. 1,25 kg | 1 |

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



4167 BB GOURMET WEICHKÄSEPAKET



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

| F.i.T. | Sorten | Stück | Gesamtgewicht |
|--------|--------|-------|--------------------|
| 45-50% | 11 | 15 | ca. 3,10 kg Karton |



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Bewusst Tirol



Heumilch



Saisonartikel



Bio-Artikel
AT-BIO-301

4168 BB TIROLER GOURMET-SCHNITTKÄSESORTIMENT



| Art. Nr. | Inhalt | F.i.T. | Gewicht | Stück |
|----------|---------------------------|--------|------------|-------|
| 5530 | BB Tir. Kompaniekäse | 50% | ca. 250 g | 1 |
| 5459 | BB Alpkräuterkäse | 50% | ca. 250 g | 1 |
| 5614 | BB Zillertaler Almkäse | 50% | ca. 250 g | 1 |
| 5535 | BB 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 Emmentaler | 45% | ca. 2,50 kg | 1 |
| 5510 | BB Zillertaler Gipfelstürmer | 45% | ca. 2,50 kg | 1 |
| 5511 | BB Tir. Jaus'nkas | 45% | ca. 2,50 kg | 1 |
| 5528 | BB Tir. Kompaniekäse | 50% | ca. 2,40 kg | 1 |
| 5460 | BB Alpkräuterkäse | 50% | ca. 2,40 kg | 1 |
| 5502 | BB Sennkäse | 50% | ca. 3,30 kg | 1 |
| 5619 | BB Zillertaler Almkäse | 50% | ca. 3,00 kg | 1 |

| F.i.T. | Sorten | Stück | Gesamtgewicht |
|---------|--------|-------|---------------------|
| 45-50 % | 8 | 8 | ca. 20,80 kg Karton |



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Bewusst Tirol



Heumilch



Saisonartikel



Bio-Artikel
AT-BIO-301

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.

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 |



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 Salzkraüterkas 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 |



4170 ÖSTERR. FRÜHSTÜCKSKÄSEPAKET



| Art. Nr. | Inhalt | F.i.T. | Gewicht | Stück |
|----------|---------------------------|--------|-------------|-------|
| 5512 | BB Zillertaler Emmentaler | 45 % | ca. 2,50 kg | 1 |
| 5503 | Almsenner Almtilsiter | 45 % | ca. 2,80 kg | 1 |
| 5618 | Almsenner Gouda | 45 % | ca. 2,30 kg | 1 |

| F.i.T. | Sorten | Stück | Gesamtgewicht |
|--------|--------|-------|--------------------|
| 45 % | 3 | 3 | ca. 7,60 kg Karton |



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Bewusst Tirol



Heumilch



Saisonartikel



Bio-Artikel
AT-BIO-301

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 Emmentaler | 45 % | ca. 2,50 kg | 1 |
| 5511 | BB Tir. Jaus'nkas | 45 % | ca. 2,50 kg | 1 |

| F.i.T. | Sorten | Stück | Gesamtgewicht |
|---------|--------|-------|---------------------|
| 45-65 % | 9 | 9 | ca. 13,50 kg Karton |



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Bewusst Tirol



Heumilch



Saisonartikel



Bio-Artikel
AT-BIO-301



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 |



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Bewusst Tirol



Heumilch



Saisonartikel



Bio-Artikel
AT-BIO-301

5614 BB ZILLERTALER ALMKÄSE



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



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



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

849 BB TIROLER EDELZIEGE



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

Rinde: rissfreie Oberfläche, gleichmäßig verteilte Schmiere, geschlossen
Milchbehandlung: pasteurisiert
Labart: tierisches Lab
Verwendung: Käseplatte, Frühstück, Buffet, Jause



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

5760 BERGKRISTALL



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



Rinde: Naturrinde, Schmierreife unter Verwendung von Steinsalz
Milchbehandlung: Rohmilch
Labart: tierisches Lab
Verwendung: Käseplatte, Jause, Frühstück



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

858 LOUICK



Eigenschaften: Tiroler Produkt aus Schafsheumilch, geschlossen, schnittfest, vereinzelt Bruch- bzw. Schlitzlochung

Rinde: geschlossene bis leicht narbige, trockene Oberfläche, ohne Rindenbildung
Milchbehandlung: pasteurisiert
Labart: tierisches Lab
Verwendung: Käseplatte, Frühstück, Buffet, Jause



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



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Bewusst Tirol



Heumilch



Saisonartikel



Bio-Artikel
AT-BIO-301

859 BLAUHUDLER

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

Rinde: leicht narbige, rissfreie Oberfläche, bläulich-grüne Blauschimmelstellen

Milchbehandlung: pasteurisiert

Labart: tierisches Lab

Verwendung: Käseplatte, Frühstück, Buffet, Jause



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



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Bewusst Tirol



Heumilch



Saisonartikel

Bio-Artikel
AT-BIO-301



REIB- 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 % | ca. 1 kg Btl. | 10/# | 3 Monate | aromatisch-würzig |

5283 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 5 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 |

70461 GRAN BIRAGHI PETALI GEHOBELT

Eigenschaften: dünne Käseplättchen, parmesanartig
Milchbehandlung: thermisiert
Labart: tierisches Lab
Verwendung: für Nudelgerichte, zum Garnieren, für Salate, als Snack



| F.i.T. | Gewicht | VE | Reifezeit | Geschmack |
|--------|---------------|-----|--------------|--------------------|
| 32 % | e 500 g Tasse | 8/# | 10-12 Monate | kräftig-aromatisch |



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Produkt



Bewusst Tirol



Heumilch



Saisonartikel



Bio-Artikel
AT-BIO-301

70482 GRAN BIRAGHI GERIEBEN

Eigenschaften: gleichmäßige Körner, parmesanartig
Milchbehandlung: thermisiert
Labart: tierisches Lab
Verwendung: zum Gratinieren, frisch auf Nudelgerichte



| F.i.T. | Gewicht | VE | Reifezeit | Geschmack |
|--------|-------------|------|--------------|--------------------|
| 32 % | e 1 kg Btl. | 10/# | 10-12 Monate | kräftig-aromatisch |

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 |

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 |



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Bewusst Tirol



Heumilch



Saisonartikel



Bio-Artikel
AT-BIO-301

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 |



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Bewusst Tirol



Heumilch



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 150 ml Gl. | 8/# | feiner Feigen-Senfgeschmack |



76501 VANINI APRIKOSENSENFSAUCE

Eigenschaften: Feinkostsauce aus pürierten, kandierten Aprikosen mit Senfgeschmack

Verwendung: Buffet, Käseteller

| Gewicht | VE | Geschmack |
|--------------|-----|--------------------------------|
| e 150 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 150 ml Gl. | 8/# | feiner rote Feigen-Senfgeschmack |



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Bewusst Tirol



Heumilch



Saisonartikel



Bio-Artikel
AT-BIO-301



FLEISCH - &
WURSTWAREN



SPECK, SCHINKEN & BOXELN



SPECK, SCHINKEN & BOXELN

4304 BB RINDERSAFTSCHINKEN



Eigenschaften: bestes Rindfleisch, mild gewürzt und schonend gekocht. Räucherung mit Buchenrauch.

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



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

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. 3 kg Stk. vak. | 6/# | mild-fein, saftig |

4307 BB KÜMMELSCHINKEN



Eigenschaften: bestes Schweinefleisch, in Kümmel eingelegt und über Buchenholz heiß geräuchert

Verwendung: für kalte Platten, zur Jause



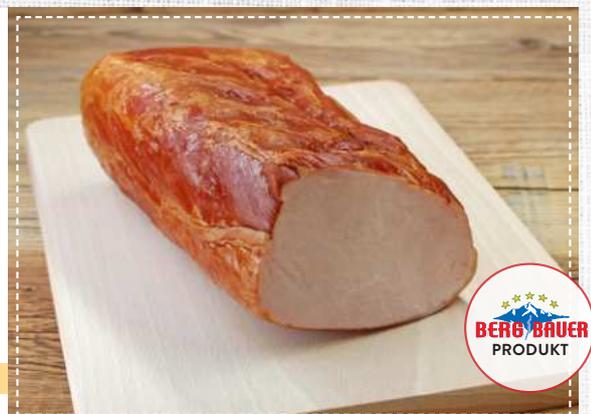
| Gewicht | VE | Geschmack |
|--------------------|-----|-------------------|
| ca. 3 kg Stk. vak. | 6/# | mild-fein, saftig |

4309 BB KARREEROSENSCHINKEN



Eigenschaften: wird aus dem Magerfleisch des Karrees hergestellt, der saftige Schinken hat dabei keinen Fettrand; mit erlesenen Gewürzen eingelegt und über Buchenholz heiß geräuchert

Verwendung: für kalte Platten, zur Jause



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



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Bewusst Tirol



Heumilch



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 |

4330 BB ALPEN GOURMETSPECK GESCHNITTEN



Eigenschaften: Hinterschinken vom Schwein, verfeinert mit Kräutern, in praktische Scheiben geschnitten

Verwendung: Wurst- und Speckplatte, Frühstück, Buffet, Jause



| Gewicht | VE | Geschmack |
|-------------------|-----|----------------|
| e 350 g Stk. vak. | 6/# | kräftig-würzig |

4331 BB ALPEN BAUCHSPECK GESCHNITTEN



Eigenschaften: Bauch vom Schwein, leicht geräuchert mit Buchenrauch, in praktische Scheiben geschnitten

Verwendung: Wurst- und Speckplatte, Frühstück, Buffet, Jause



| Gewicht | VE | Geschmack |
|-------------------|-----|----------------|
| e 350 g Stk. vak. | 6/# | kräftig-würzig |

4332 BB ALPEN BRESAOLA GESCHNITTEN



Eigenschaften: luftgetrockneter Rinderschinken aus Südtirol, besonders mager, einheitliche rote Färbung, in praktische Scheiben geschnitten

Verwendung: Wurst- und Speckplatte, Frühstück, Buffet, Jause



| Gewicht | VE | Geschmack |
|-------------------|-----|----------------------------|
| e 350 g Stk. vak. | 6/# | kräftig-würzig, aromatisch |



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Bewusst Tirol



Heumilch



Saisonartikel



Bio-Artikel
AT-BIO-301

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 |



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. 200 g P. | 5 P./# | Kräutergeschmack |



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Produkt



Bewusst Tirol



Heumilch



Saisonartikel



Bio-Artikel
AT-BIO-301

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. 200 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. 200 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. 200 g P. | 5 P./# | Knoblauchgeschmack |

4700 BB CHEF-SPECK MIT SCHWARZE

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 |



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Bewusst Tirol



Heumilch



Saisonartikel



Bio-Artikel
AT-BIO-301

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 |



4302 SCHLÖGL JÄGERSPITZ



Eigenschaften: Schweinefilet mit Mischgewürzen ummantelt

Verwendung: für kalte Platten, zur Jause

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



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Bewusst Tirol



Heumilch



Saisonartikel



Bio-Artikel
AT-BIO-301

4314 SCHLÖGL ROSAPFEFFERSPITZ



Eigenschaften: Schweinefilet mit rosa Pfeffer ummantelt

Verwendung: für kalte Platten, zur Jause



| Gewicht | VE | Geschmack |
|-----------------------|-----|-------------------------|
| ca. 0,50 kg Stk. vak. | 1/# | feiner Pfeffergeschmack |

4315 SÜDTIROLER SPECK GGA



Eigenschaften: Spezialität aus Südtirol, lässt sich besonders gut aufschneiden, Räucherung mit Buchenrauch

Verwendung: für kalte Platten, zur Jause



| Gewicht | VE | Geschmack |
|--------------------|-----|-------------------|
| ca. 2 kg Stk. vak. | 6/# | aromatisch würzig |

4316 BERGBLUMENSPECK TRADITIONELL



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

Verwendung: Wurst- und Speckplatte, Buffet, Jause



| Gewicht | VE | Geschmack |
|--------------------|-----|------------------------------|
| ca. 2 kg Stk. vak. | 6/# | fein-würzig, Bergblumenaroma |

4317 KAISERSPECK „FIOCCO“ MIT BERGKRÄUTERN



Eigenschaften: aus der Schweinelende, typisch rote Färbung, mit würzigen Kräutern verfeinert; Serviervorschlag: hauchdünne Scheiben mit Olivenöl, Zitrone und Parmesan servieren

Verwendung: Wurst- und Speckplatte, Buffet, Jause



| Gewicht | VE | Geschmack |
|-----------------------|-----|---------------------------|
| ca. 1,40 kg Stk. vak. | 8/# | fein-würzig, Kräuteraroma |



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Bewusst Tirol



Heumilch



Saisonartikel



Bio-Artikel
AT-BIO-301

4318 CULATTA ROHSCHINKEN



Eigenschaften: Schweinekeule, vom Knochen gelöst, rundliche Form; Dünn in Scheiben geschnitten entfaltet er sein unwiderstehliches Aroma

Verwendung: Wurst- und Speckplatte, Buffet, Jause



| Gewicht | VE | Geschmack |
|--------------------|-----|-------------|
| ca. 2 kg Stk. vak. | 4/# | fein-würzig |

4320 BRESAOLA RINDERSCHINKEN LUFTGETR.



Eigenschaften: luftgetrockneter Rinderschinken aus Südtirol, besonders mager, einheitliche, rote Färbung

Verwendung: Wurst- und Speckplatte, Buffet, Jause, Anti Pasti Teller



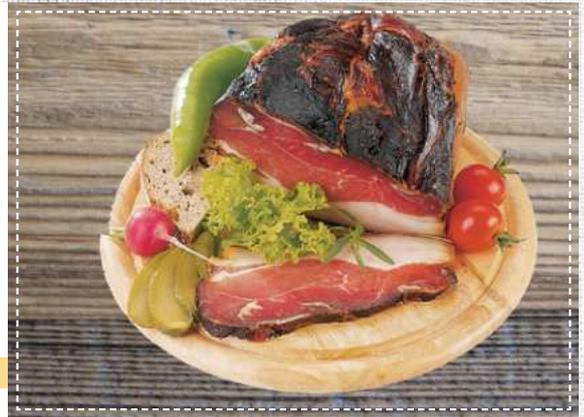
| Gewicht | VE | Geschmack |
|----------------------|-----|-------------|
| ca. 1,50kg Stk. vak. | 4/# | fein würzig |

4603 SCHLÖGL SCHINKENSPECK OHNE SCHWARTE



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

Verwendung: als Jause, Brotbelag, kalte Platten



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



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Bewusst Tirol



Heumilch



Saisonartikel



Bio-Artikel
AT-BIO-301



WURSTWAREN



WURSTWAREN

4123 BB BURENWURST



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

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



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

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 |



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Bewusst Tirol



Heumilch



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 |



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Bewusst Tirol



Heumilch



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). Käsekraier können gekocht, gebraten oder gegrillt werden

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

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



4104 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 |



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Bewusst Tirol



Heumilch



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, Meerrettich und Brotbeilage, Einlage für Eintöpfe



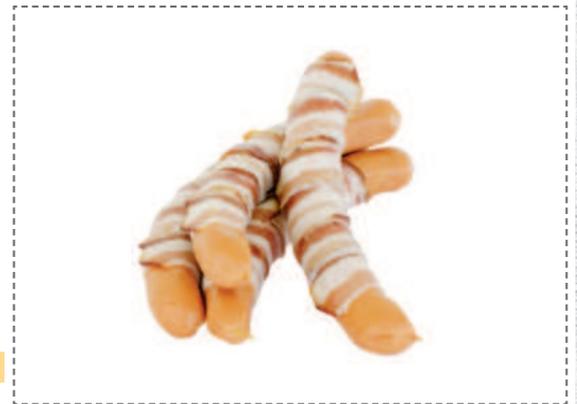
| Gewicht | VE | Geschmack |
|------------------|---------|---------------|
| ca. 1,30 kg vak. | 10 P./# | würzig-pikant |

4108 SCHLÖGL BERNER WÜRSTL



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

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



| 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 |



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Bewusst Tirol



Heumilch



Saisonartikel



Bio-Artikel
AT-BIO-301

4122 SCHLÖGL MÜNCHNER WEISSWURST



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

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



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

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/# | 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/# | 1/# | würzig-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/# | 1/# | würzig-pikant |



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Bewusst Tirol



Heumilch



Saisonartikel



Bio-Artikel
AT-BIO-301

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 |

4313 SCHLÖGL 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 |



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Bewusst Tirol



Heumilch



Saisonartikel



Bio-Artikel
AT-BIO-301

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 |



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Bewusst Tirol



Heumilch



Saisonartikel



Bio-Artikel
AT-BIO-301

STICHWÖRTERVERZEICHNIS

| Artikelnr. | Bezeichnung | Seite | | |
|----------------|--|------------------------|-----|--|
| A | | | | |
| 4313..... | 3er Sortiment Puten , 3 x 1,5 kg vak..... | Pute | 112 | |
| 4004..... | 3er Wurstsortiment Schlägl, 3 x 1,5 kg vak..... | Rind/Schwein | 108 | |
| 75029..... | Aff. Nachfüllung petit, 150 g Stk..... | Kuh | 82 | |
| 70285..... | ALEX, der Piratendrink, 250 ml Pkg..... | Kuh | 19 | |
| 72936..... | Alma Frühstückseckerl, 48 Port./Dose..... | Kuh | 94 | |
| 5619..... | Almkäse, Zillertaler (BB) ca. 2,75 kg Hlb. | Kuh | 75 | |
| 5614..... | Almkäse, Zillertaler (BB), ca. 250 g Zw. | Kuh | 90 | |
| 70471..... | Almkönig SMP, ca. 2,8 kg Stg..... | Kuh | 58 | |
| 73053..... | Almsenner Bergkäse in Scheiben, e 1kg..... | Kuh | 75 | |
| 5555..... | Almsenner Bierkäse, ca. 2 kg Bl..... | Kuh | 58 | |
| 5549..... | Almsenner Bierkäse, ca. 2 kg Lb. | Kuh | 68 | |
| 72293..... | Almsenner Emmentaler in Scheiben, e 1 kg..... | Kuh | 74 | |
| 75778..... | Almsenner Gouda in Scheiben, e 1 kg..... | Kuh | 61 | |
| 5618..... | Almsenner Gouda, ca. 2,3 kg Stg..... | Kuh | 58 | |
| 5503..... | Almtilsiter Almsenner, ca. 2,8 kg Stg..... | Kuh | 57 | |
| 71083..... | Alpenbutter, Tiroler, 10 g/2 kg..... | Kuh | 24 | |
| 71069..... | Alpenbutter, Tiroler, 20 g/2 kg..... | Kuh | 24 | |
| 9644..... | Alpenkaiser (BB), ca. 1,1 kg Lb..... | Kuh | 40 | |
| 9637..... | Alpenkaiser (BB), ca. 330 g Lb..... | Kuh | 40 | |
| 4312..... | Alpenprosciutto m. Bergblumen (BB), ca. 400 g Stk. vak. | Schwein | 100 | |
| 5710..... | Alpkäuterkäse (BB), ca. 1,2 kg 1/4 Lb..... | Kuh | 65 | |
| 5460..... | Alpkäuterkäse (BB), ca. 2,4 kg Hlb..... | Kuh | 63 | |
| 5459..... | Alpkäuterkäse (BB), ca. 250 g Zw. | Kuh | 89 | |
| 73307..... | Altkäse, ca. 1,5 kg 1/4 Lb..... | Kuh | 79 | |
| 70132..... | Apsa Pecorino Nero di Fatt, ca. 2,5 kg Lb. | Schaf | 78 | |
| B | | | | |
| 71252..... | Balkankäse Block BLD, e 1,60 kg Bl..... | Kuh | 29 | |
| 9639..... | Bärlauchbrie, ca. 1,1 kg Lb..... | Kuh | 43 | |
| 5695..... | Bärlauchkas (BB), Tiroler, ca. 4,5 kg Lb..... | Kuh | 64 | |
| 4331..... | Bauchspeck geschnitten, Alpen (BB), e 350 g Stk..... | Schwein | 100 | |
| 4702..... | Bauchspeck mit Schwarte (BB), ca. 1,5 kg Stk. vak..... | Schwein | 103 | |
| 5515..... | Bauerngold, Zillertaler (BB), ca. 2,5 kg Stg..... | Kuh | 55 | |
| 5534..... | Bauerngold, Zillertaler (BB), ca. 450 g Stg..... | Kuh | 89 | |
| 77716..... | Bayenländer BLD, ca. 3,2 kg Stg..... | Kuh | 61 | |
| 4307..... | BB Kümmelschinken (BB), ca. 3 kg Stk. vak..... | Schwein | 99 | |
| 74179..... | Becel Diätmargarine, 200 Stk. à 10 g..... | Kuh | 24 | |
| 73064..... | Bergbaron, ca. 2,5 kg Bl..... | Kuh | 60 | |
| 3115..... | Bergbauern Butter PM (Süßrahm), 250 g Bl..... | Kuh | 22 | |
| 4306..... | Bergbauernschinken (BB), Tiroler, ca. 3 kg Stk. vak..... | Schwein | 99 | |
| 4316..... | Bergblumenspeck traditionell, ca. 2 kg Stk. vak..... | Schwein | 104 | |
| 5539..... | Bergfeuer mit Chili (BB), Tiroler, ca. 2,25 kg Hlb..... | Kuh | 64 | |
| 5536..... | Bergfeuer mit Chili (BB), Tiroler, ca. 4,5 kg Lb..... | Kuh | 64 | |
| 9633..... | Berggold 1886, e 125 g Lb..... | Kuh | 42 | |
| 9650..... | Berggold Briestange, ca. 500 g Stg..... | Kuh | 44 | |
| 9651..... | Berggolde Briestange mit Walnüssen, ca. 500 g Stg..... | Kuh | 44 | |
| 6333..... | Bergkäse Bio (BB), ca. 2 kg Zw..... | Kuh | 76 | |
| 6329..... | Bergkäse Bio, ca. 2,2 kg Stg..... | Kuh | 74 | |
| 5621..... | Bergkäse, Fügener, ca. 1,8 kg Zw..... | Kuh | 77 | |
| 5627..... | Bergkäse, Fügener, ca. 1,8 kg Zw..... | Kuh | 77 | |
| 5756..... | Bergkristall Felsenkeller (BB), ca. 2 kg Zw..... | Kuh | 76 | |
| 5760..... | Bergkristall, ca. 200 g Zw..... | Kuh | 90 | |
| 4108..... | Berner Würstl Schlägl, ca. 1 kg vak..... | Rind/Schwein | 110 | |
| 885..... | Blauhudler, ca. 2 kg Lb..... | Kuh | 82 | |
| 859..... | Blauhudler, ca. 300 g Zw..... | Kuh | 91 | |
| 7052..... | Bleu d'Auvergne, ca. 1,25 kg Hlb..... | Kuh | 81 | |
| 6196..... | Blue Royal (BB), ca. 2,2 kg Zyl..... | Kuh | 81 | |
| 742030..... | Blue Stilton PDO, e 125 g Zw..... | Kuh | 82 | |
| 4104..... | Bosna Würstl Schlägl, ca. 1,7 kg vak..... | Schwein | 109 | |
| 4508..... | Boxeln (BB), ca. 800 g Pkg..... | Rind/Schwein | 101 | |
| 4120..... | Bratwurst Schlägl, ca. 2 kg vak..... | Schwein | 110 | |
| 4215..... | Braunschweiger Schlägl, ca. 1 kg Stk..... | Rind/Schwein | 112 | |
| 70039..... | Brebicet, e 125 g Stk..... | Schaf | 47 | |
| 4332..... | Bresaola geschnitten, Alpen (BB), e 350 g Stk..... | Rind | 100 | |
| 4320..... | Bresaola Rinderschinken luftgetrocknet, ca. 1,5 kg vak..... | Rind | 105 | |
| 76132..... | Brie de Meaux AOC La Tradition, ca. 2,8 kg Lb..... | Kuh | 53 | |
| 6326..... | Brie Kolsass Bio, ca. 1 kg Lb..... | Schaf | 41 | |
| 76126..... | Brillat „La Tradition“ Frais, ca. 500 g Lb..... | Kuh | 46 | |
| 703614..... | Brillat Savarin fraix aux Truffes, e 110 g Stk..... | Kuh | 45 | |
| 9964..... | Bröseltopfen, ca. 2 kg Btl..... | Kuh | 16 | |
| 71251..... | Buche Chèvre Mon Sire Coque, e 1 kg Ro..... | Kuh | 45 | |
| 73984..... | Buche Chèvre Vache Melusine, e 850 g Ro..... | Kuh/Ziege | 46 | |
| 73789..... | Buchette Blanche Chèvre, e 100 g Ro..... | Ziege | 45 | |
| 73790..... | Buchette Cendrée/Asche Chèvre, e 100 g Ro..... | Ziege | 46 | |
| 70581..... | Büffelmozzarella Galbani, e 235 g Btl..... | Büffel | 29 | |
| 4123..... | Burenwurst (BB), ca. 1,6 kg vak..... | Rind/Schwein | 107 | |
| 73221..... | Burrata Sabelli, e 270 g Be..... | Kuh | 31 | |
| 3113..... | Butterblock, SM, 6 kg Bl..... | Kuh | 22 | |
| 73008..... | Butterkäse BLD, ca. 3,2 kg Stg..... | Kuh | 60 | |
| 2892..... | Buttermilch Besser Bio, 0,5 L Pkg..... | Kuh | 1 | |
| 2893..... | Buttermilch Besser Bio, 5 L EM..... | Kuh | 1 | |
| 610..... | Buttermilch, 0,5 L Pkg..... | Kuh | 2 | |
| 81102..... | Buttermilch, 0,5 L Pkg..... | Kuh | 3 | |
| 611..... | Buttermilch, 5 L EM..... | Kuh | 2 | |
| 71157..... | Butterschmalz Butaris, 2,5 kg Be..... | Kuh | 24 | |
| C, D, E | | | | |
| 707495..... | Camembert au Champagne, e 240 g Stk..... | Kuh | 50 | |
| 71117..... | Camembert chèvre, e 180 g Lb..... | Ziege | 50 | |
| 9632..... | Camembert mit Rotwein (BB), e 125 g Lb..... | Kuh | 39 | |
| 9631..... | Camembert mit Weißwein (BB), e 125 g Lb..... | Kuh | 39 | |
| 9628..... | Camembert Natur (BB), e 125 g Lb..... | Kuh | 38 | |
| 9621..... | Camembert Pistazie-Walnuss (BB), e 125 g Lb..... | Kuh | 38 | |
| 4501..... | Cervelat Schlägl, ca. 1 kg Stg. vak..... | Rind/Schwein | 112 | |
| 4700..... | Chef-Speck mit Schwarte (BB), ca. 1,3 kg Stk. vak..... | Schwein | 102 | |
| 6120..... | Chilikäse, ca. 2,25 kg Hlb..... | Kuh | 69 | |
| 6118..... | Chilikäse, ca. 4,5 kg Lb..... | Kuh | 69 | |
| 706100..... | Coeur de Neufchâtel Nu, e 200 g Stk..... | Kuh | 49 | |
| 76084..... | Coumommiers la Tradition, e 400 g Lb..... | Kuh | 53 | |
| 74285..... | Creme Fraiche, BLD, 500 g Be..... | Kuh | 17 | |
| 81070..... | Creme Fraiche, Ländle, 125 g Be..... | Kuh | 18 | |
| 71778..... | Creme Fraiche, SRD 500 g Be. - Ersatzartikel..... | Kuh | 17 | |
| 4318..... | Culatta Rohschinken, ca. 2 kg Stk. vak..... | Schwein | 105 | |
| 4105..... | Debreziner Schlägl, ca. 1,3 kg vak..... | Rind/Schwein/Kuh | 110 | |
| 5474..... | Der schwarze Tiroler (BB), ca. 3 kg Hlb..... | Kuh | 75 | |
| 73390..... | Dolce Bianca, ca. 1,2 kg Rg..... | Kuh | 42 | |
| 70186..... | Dolcelatte Galbani, ca. 1,5 kg Zw..... | Kuh | 81 | |
| 5504..... | Edamer Almsenner, ca. 2,3 kg Stg..... | Kuh | 57 | |
| 72791..... | Edamer BLD, ca. 3,2 kg Stg..... | Kuh | 59 | |
| 110..... | Edelweissbutter, e 500 g Bl..... | Kuh | 21 | |
| 850..... | Edelziege (BB), Tiroler, ca. 2 kg Lb..... | Ziege | 67 | |
| 849..... | Edelziege (BB), Tiroler, ca. 300 g Zw..... | Ziege | 90 | |
| 70745..... | Emilgrana - geriebener Hartkäse, e 500 g Do..... | Kuh | 94 | |
| 6334..... | Emmentaler Reserve Bio, ca. 2,5 kg Bl..... | Kuh | 74 | |
| 5512..... | Emmentaler, Zillertaler (BB), ca. 2,5 kg Stg..... | Kuh | 73 | |
| 5535..... | Emmentaler, Zillertaler (BB), ca. 400 g Stg..... | Kuh | 89 | |
| 76955..... | Époisses Germain AOP, e 250 g Lb..... | Kuh | 54 | |
| 4001..... | Extrawurst Schlägl, ca. 1,5 kg Stk. vak..... | Rind/Schwein | 107 | |
| F | | | | |
| 5521..... | Festtagskäse (BB), ca. 2,5 kg Stg..... | Kuh | 56 | |
| 5531..... | Festtagskäse, Zillertaler, Bio, ca. 2,5 kg Stg..... | Kuh | 58 | |
| 71291..... | Feta Orig. griech. - Mevgal, e 1 kg Pkg..... | Schaf/Ziege | 30 | |
| 71290..... | Feta Orig. griech. - Mevgal, e 200 g Pkg..... | Schaf/Ziege | 30 | |
| 4008..... | Fleischkäse gebraten Schlägl, ca. 2 kg. Bl. vak..... | Rind/Schwein | 108 | |
| 4000..... | Fleischkäse-Brät Schlägl, ca. 2 kg. Stk. vak..... | Rind/Schwein | 107 | |
| 730595..... | Florette Caractère, e 125 g Stk..... | Ziege | 51 | |
| 733173..... | Florette Tradition, e 120 g Laib..... | Ziege | 51 | |
| 70549..... | Florette, e 125 g Stk..... | Ziege | 48 | |
| 4102..... | Frankfurter Schlägl, ca. 1,2 kg vak..... | Schwein | 109 | |
| 73540..... | Frischkäse - Rollino Kräuter SRD, e 750 g Ro..... | Kuh | 32 | |
| 7913..... | Frischkäse - Ziegenkäsebällchen in Öl mit Chili | | | |
| | Bio (BB), e 580 g EM..... | Ziege | 28 | |
| 7911..... | Frischkäse - Ziegenkäsebällchen in Öl mit Kräutern | | | |
| | Bio (BB), e 580 g EM..... | Ziege | 28 | |
| 7912..... | Frischkäse - Ziegenkäsebällchen in Öl mit Kürbiskernen | | | |
| | Bio (BB), e 580 g EM..... | Ziege | 28 | |
| 75845..... | Frischkäse Kräuter BLD, e 20 g Portion, 60 Stk./Kt..... | Kuh | 33 | |
| 6839..... | Frischkäse Kräuter SMP, 1 kg EM..... | Kuh | 29 | |
| 75842..... | Frischkäse Natur BLD, e 20 g Portion, 60 Stk./Kt..... | Kuh | 33 | |
| 6840..... | Frischkäse Natur SMP, 1 kg EM..... | Kuh | 29 | |
| 75533..... | Frischkäse Rollino Kräuter Mini SRD, e 125 g Ro..... | Kuh | 33 | |
| 73558..... | Frischkäse, kernig BLD, 5 kg EM..... | Kuh | 32 | |
| 7780..... | Frischkäserolle - Blütenzauber (BB), e 100 g Ro..... | Ziege | 25 | |
| 7905..... | Frischkäserolle - Die Aromatische Ziege mit med. Kräutern | | | |
| | Bio (BB), e 100 g Ro..... | Ziege | 27 | |
| 7904..... | Frischkäserolle - Die Blumige Ziege mit Almbäumen | | | |
| | Bio (BB), e 100 g Ro..... | Ziege | 27 | |
| 7900..... | Frischkäserolle - Die Erfrischende Ziege mit Schnittlauch | | | |

| | | | | | | | | | | | |
|----------------|---|--------------|-----|----------------|---|--------------|-----|----------|---|-------|----|
| 73258..... | Original Vlbj. Rässkäse, ca. 3 kg Lb..... | Kuh | 71 | 5439..... | Siebenzeitenkäse aus Heumilch (BB), ca. 2,4 kg Lb..... | Kuh | 62 | | | | |
| 724418..... | Ortolan Trüffel, e 135 g Lb..... | Kuh | 50 | 73395..... | Spätzlekäs Ländle, e 1 kg Btl..... | Kuh | 95 | | | | |
| 73435..... | Österkeron, ca. 1,25 kg Hlb..... | Kuh | 82 | 8980..... | Speisetopfen fein Ländle, 5 kg EM..... | Kuh | 16 | | | | |
| 3112..... | Österr. Teebutter, 5 kg Bl..... | Kuh | 21 | 9980..... | Speisetopfen PM, 5 kg EM..... | Kuh | 16 | | | | |
| 9638..... | Österreichischer Brie, ca. 1,1 kg Lb..... | Kuh | 43 | 82013..... | Speisetopfen, 250 g Be..... | Kuh | 15 | | | | |
| 9641..... | Österreichischer Trüffelcamembert, e 125 g Lb..... | Kuh | 43 | 4112..... | St. Johanner Schlägl, ca. 1,7 kg vak..... | Schwein | 110 | | | | |
| P, Q, R | | | | | | | | | | | |
| 4002..... | Paprikawurst Schlägl, ca. 1,5 kg Stk. vak..... | Rind/Schwein | 108 | 702157..... | St. Nectaire Fermier Boite Bois, ca. 1,7 kg Lb..... | Kuh | 47 | | | | |
| 717432..... | Pavé d'Affinois Ambre, e 150 g Stk..... | Kuh | 50 | 73358..... | St. Severin, ca. 1,3 kg Lb..... | Kuh | 42 | | | | |
| 70517..... | Pavé d'Affinois Crèmeux, e 150 g Stk..... | Kuh | 48 | 4315..... | Südtiroler Speck GGO, ca. 2 kg Stk. vak..... | Schwein | 104 | | | | |
| 70315..... | Pavé d'Affinois l'Original, e 200 g Stk..... | Kuh | 47 | 4163..... | Süßrahmbutter Besser Bio, 250 g Bl..... | Kuh | 23 | | | | |
| 70331..... | Pavé d'Affinois Kräuter, e 150 g Stk..... | Kuh | 48 | 71031..... | Süßrahmbutter Ländle, e 125 g Bl..... | Kuh | 23 | | | | |
| 724439..... | Pavé d'Affinois Paprika/Chili, e 150 g Stk..... | Kuh | 51 | T | | | | | | | |
| 702255..... | Perail Papillon, e 100 g Lb..... | Schaf | 47 | 5506..... | Tiroler Burgerkäse (BB), ca. 2,5 kg Lb..... | Kuh | 55 | | | | |
| 6119..... | Pestokäse, ca. 2,25 kg Hlb..... | Kuh | 69 | 4506..... | Tiroler Landjäger (BB), ca. 1,5 kg vak..... | Rind/Schwein | 101 | | | | |
| 6122..... | Pestokäse, ca. 4,5 kg Lb..... | Kuh | 70 | 4301..... | Toastblock Schlägl, ca. 2,5 kg Bl..... | Schwein | 112 | | | | |
| 707076..... | Petit Brebis D'Argental, e 150 g Lb..... | Schaf | 49 | 76004..... | Tomme de Savoie la Tradition, ca. 1,7 kg Lb..... | Kuh | 54 | | | | |
| 72477..... | Petit Brillat Nature, e 200 g Lb..... | Kuh | 45 | 3345..... | Topfen Besser Bio, 250 g Be..... | Kuh | 15 | | | | |
| 705802..... | Petit Camembert Affine Calvados, e 150 g Stk..... | Kuh | 49 | 2946..... | Topfen Besser Bio, 5 kg EM..... | Kuh | 15 | | | | |
| 707485..... | Petit Camembert au Cognac, e 150 g Stk..... | Kuh | 49 | 72951..... | Traungold SRD, ca. 2,5 kg Stg..... | Kuh | 59 | | | | |
| 76007..... | Petit Fougereus, e 250 g Lb..... | Kuh | 52 | 76550..... | Trentingrana Scarl, ca. 1 kg Zw. 24 Monate..... | Kuh | 79 | | | | |
| 5752..... | Pfefferkas Felsenkeller Bio (BB), ca. 2 kg Hlb..... | Kuh | 65 | 76561..... | Trentingrana Scarl, ca. 15 kg Lb. (Semmelschnitt)..... | Kuh | 79 | | | | |
| 5438..... | Pfefferkäse aus Heumilch (BB), ca. 2,75 kg Hlb..... | Kuh | 62 | 76560..... | Trentingrana Scarl, ca. 30 kg Lb. 30 Monate..... | Kuh | 79 | | | | |
| 4519..... | Pfeffersepp (BB), 5 x ca. 200 g P..... | Rind/Schwein | 102 | 81614..... | Trinkjoghurt Banane, 500 g Pkg..... | Kuh | 20 | | | | |
| 76504..... | Picandou Frais, 6 Stk. à 40 g Stk..... | Ziege | 46 | 81611..... | Trinkjoghurt Erdbeer, 500 g Pkg..... | Kuh | 20 | | | | |
| 9636..... | Pistazienbrie, ca. 1,1 kg Lb..... | Kuh | 43 | 81612..... | Trinkjoghurt Pfirsich-Maracuja, 500 g Pkg..... | Kuh | 20 | | | | |
| 70485..... | Pizzakäsemischung Sennelar, 5 kg EM..... | Kuh | 94 | 7782..... | Trüffelgold (BB), e 210 g Stk..... | Kuh | 37 | | | | |
| 4212..... | Polnische Schlägl, ca. 1,2 kg Stk. vak..... | Rind/Schwein | 111 | 5692..... | Trüffelkäse (BB), Tiroler, ca. 3 kg Stg..... | Kuh | 57 | | | | |
| 75030..... | Pont L'Évêque ISI AOP ca. 350 g Stk..... | Kuh | 52 | 6138..... | Trüffelkäse, ca. 4,5 kg Lb..... | Kuh | 70 | | | | |
| 5518..... | Raclette, Zillertaler (BB), ca. 2,5 kg Stg..... | Kuh | 56 | U, V, W | | | | | | | |
| 6328..... | Rahmbrie Bio, ca. 1 kg Lb..... | Kuh | 41 | 704121..... | Vigneron Marc Gewürztraminer, e 200 g Lb..... | Kuh | 48 | | | | |
| 73267..... | Räiškäse naß Ländle, ca. 3,8 kg Lb..... | Kuh | 71 | 2906..... | Vollmilch ESL Besser Bio, 1 L Pkg..... | Kuh | 2 | | | | |
| 76021..... | Reblochon de Savoie AOC, ca. 500 g Lb..... | Kuh | 53 | 2920..... | Vollmilch ESL Besser Bio, 10 L EM..... | Kuh | 2 | | | | |
| 2364..... | Reibkäse Bio, e 600 g Btl..... | Kuh | 93 | 9310..... | Vollmilch frische PM, 10 L EM..... | Kuh | 3 | | | | |
| 75200..... | Ricotta Galbani, 1,5 kg EM - Ersatzartikel..... | Kuh | 31 | 109..... | Vollmilch Pinz, 0,5 L Pkg..... | Kuh | 1 | | | | |
| 4304..... | Rindersaftschinken (BB), ca. 1,50 kg vak..... | Rind | 99 | 9635..... | Walnussbrie (BB), ca. 1,1 kg Lb..... | Kuh | 39 | | | | |
| 70189..... | Rollenbutter gesalzen, BLD, 500 g Ro..... | Kuh | 23 | 5810..... | Weinbauernkäse (BB), ca. 1,7 kg Hlb..... | Kuh | 67 | | | | |
| 70181..... | Rollenbutter, BLD, 500 g Ro..... | Kuh | 23 | 5809..... | Weinbauernkäse (BB), ca. 850 g Zw..... | Kuh | 67 | | | | |
| 77063..... | Roquefort AOC Papillon, ca. 1,25 kg Hlb..... | Schaf | 82 | 4203..... | Wiener Schlägl, ca. 1,5 kg Stk. vak..... | Rind/Schwein | 111 | | | | |
| 5450..... | Rosamunde (BB), ca. 2,4 kg Hlb..... | Kuh | 62 | 6337..... | Wilder Kaiserkäse Bio (BB), ca. 3 kg Hlb..... | Kuh | 67 | | | | |
| 4314..... | Rosapfefferspitz Schlägl, ca. 05, kg Stk. vak..... | Schwein | 104 | 883..... | Windauer Gebirgsschaf (BB), ca. 1,5 kg Lb..... | Schaf | 68 | | | | |
| 6129..... | Rotes Pesto, ca. 4,5 kg Lb..... | Kuh | 70 | X, Y, Z | | | | | | | |
| 9640..... | Rotweinbrie (BB), ca. 1,1 kg Lb..... | Kuh | 40 | 851..... | Ziegencamembert (BB), Tiroler, ca. 200 g Lb. 100 g Lb..... | Ziege | 38 | | | | |
| S | | | | | | | | 843..... | Ziegencamembert mit Holzkohle, Tiroler, (BB), 100 g Lb..... | Ziege | 37 |
| 5753..... | Salzkräuterkas Felsenkeller (BB), ca. 2 kg Hlb..... | Kuh | 65 | 844..... | Ziegencamembert mit mediterranen Kräutern, Tiroler, (BB), 100 g Lb..... | Ziege | 37 | | | | |
| 2890..... | Sauerrahm Besser Bio, 5 kg EM..... | Kuh | 17 | 842..... | Ziegencamembert Natur, Tiroler, (BB), 100 g Lb..... | Ziege | 37 | | | | |
| 9445..... | Sauerrahm PM, 5 kg EM..... | Kuh | 18 | 6117..... | Ziegenkäse Bockshornklee, ca. 4,5 kg Lb..... | Ziege | 69 | | | | |
| 81061..... | Sauerrahm, Ländle, 250 g Be..... | Kuh | 17 | 6110..... | Ziegenkäse Lavendel, ca. 4,5 kg Lb..... | Ziege | 68 | | | | |
| 74640..... | Scamorza geräuchert, e 250 g Stk..... | Kuh | 71 | 6113..... | Ziegenmarie, ca. 2 kg Hlb..... | Ziege | 68 | | | | |
| 819..... | Schafbergkäse, Tiroler (BB), ca. 2 kg Bl..... | Schaf | 74 | 6126..... | Ziegenmarie, ca. 4,5 kg Lb..... | Ziege | 70 | | | | |
| 111..... | Schafcamembert Rotholz, ca. 200 g Lb..... | Schaf | 40 | 6114..... | Ziegenpeter, ca. 2 kg Hlb..... | Ziege | 77 | | | | |
| 848..... | Schaffrischkäse eingelegt, e 1500 g Be..... | Schaf | 35 | 6121..... | Ziegenpeter, ca. 4 kg Lb..... | Ziege | 77 | | | | |
| 867..... | Schaffrischkäse eingelegt, e 300 g Gl..... | Schaf | 35 | 9929..... | Ziegerkugeln, Fügener ca. 100 g/Stk..... | Kuh | 83 | | | | |
| 876..... | Schaffrischkäse mit Kräutern in Salzlake, ca. 1 kg vak..... | Schaf | 36 | 5282..... | Zillertaler Spätzlkas mit Röstzwiebeln (BB), ca. 1 kg Btl..... | Kuh | 93 | | | | |
| 875..... | Schaffrischkäse natur in Salzlake, ca. 1 kg vak..... | Schaf | 35 | 5283..... | Zillertaler Spätzlkas mit Röstzwiebeln (BB), ca. 5 kg Btl..... | Kuh | 93 | | | | |
| 873..... | Schafmilchjoghurt Kirsche, Tiroler, 130 g Gl..... | Schaf | 11 | 5451..... | Zitronenpfefferkäse m. Almb. ca. 2,4 kg Hlb..... | Kuh | 62 | | | | |
| 884..... | Schafmilchjoghurt Mocca, Tiroler, 130 g Gl..... | Schaf | 11 | | | | | | | | |
| 874..... | Schafmilchjoghurt natur, 3 kg EM..... | Schaf | 11 | | | | | | | | |
| 868..... | Schafmilchjoghurt natur, Tiroler, 130 g Gl..... | Schaf | 10 | | | | | | | | |
| 869..... | Schafmilchjoghurt Vanille, Tiroler, 130 g Gl..... | Schaf | 11 | | | | | | | | |
| 4518..... | Scharfer Tiroler (BB), 5 x ca. 200 g P..... | Rind/Schwein | 102 | | | | | | | | |
| 4603..... | Schinkenspeck o. Schwarte, Schlägl, 1,3 kg Stk. vak..... | Schwein | 105 | | | | | | | | |
| 2927..... | Schlagobers Besser Bio, 5 L EM..... | Kuh | 5 | | | | | | | | |
| 401..... | Schlagobers Pinz, 250 g Fl..... | Kuh | 5 | | | | | | | | |
| 9414..... | Schlagobers PM, 5 L EM..... | Kuh | 6 | | | | | | | | |
| 8209..... | Schlagobers SMP, 1 L Pkg..... | Kuh | 6 | | | | | | | | |
| 73017..... | Schlossdamer, SRD, ca. 3 kg Stg..... | Kuh | 60 | | | | | | | | |
| 70777..... | Schweizer Tete Moine, ca. 800 g Lb..... | Kuh | 78 | | | | | | | | |
| 76501..... | Senfsauce Aprikosen, Vanini, e 150 ml Gl..... | | 97 | | | | | | | | |
| 76500..... | Senfsauce Feigen, Vanini, e 150 ml Gl..... | | 97 | | | | | | | | |
| 76503..... | Senfsauce Rote Feigen, Vanini, e 150 ml Gl..... | | 97 | | | | | | | | |
| 3114..... | Sennereibutter, Tiroler, 1 kg Bl..... | Kuh | 22 | | | | | | | | |
| 3111..... | Sennereibutter, Tiroler, 5 kg Bl..... | Kuh | 21 | | | | | | | | |
| 5751..... | Sennerkas Felsenkeller (BB), ca. 2 kg Hlb..... | Kuh | 65 | | | | | | | | |
| 5800..... | Sennerkäse (BB), ca. 1,7 kg Hlb..... | Kuh | 66 | | | | | | | | |
| 5808..... | Sennerkäse (BB), ca. 850 g Zw..... | Kuh | 66 | | | | | | | | |
| 5502..... | Sennkäse (BB), ca. 3,2 kg Hlb..... | Kuh | 63 | | | | | | | | |
| 5754..... | Siebenzeitenkas Felsenkeller Bio (BB), ca. 2 kg Hlb..... | Kuh | 66 | | | | | | | | |