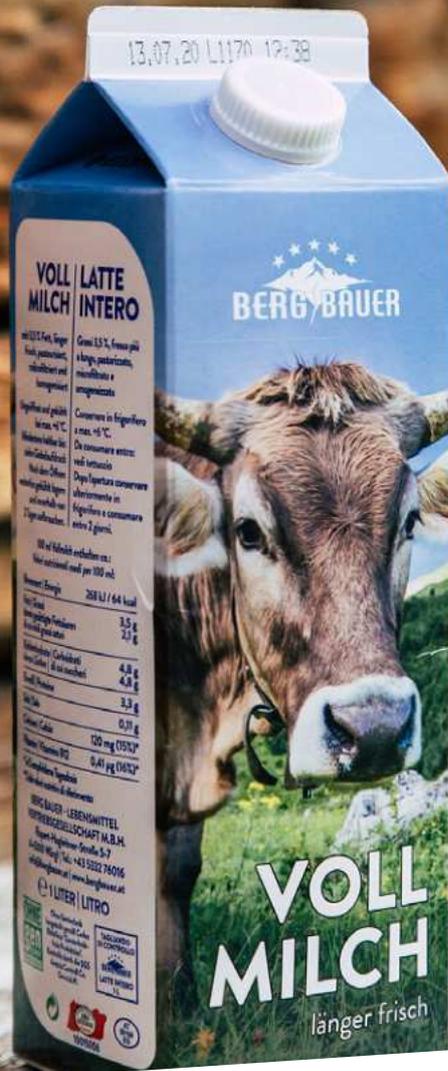


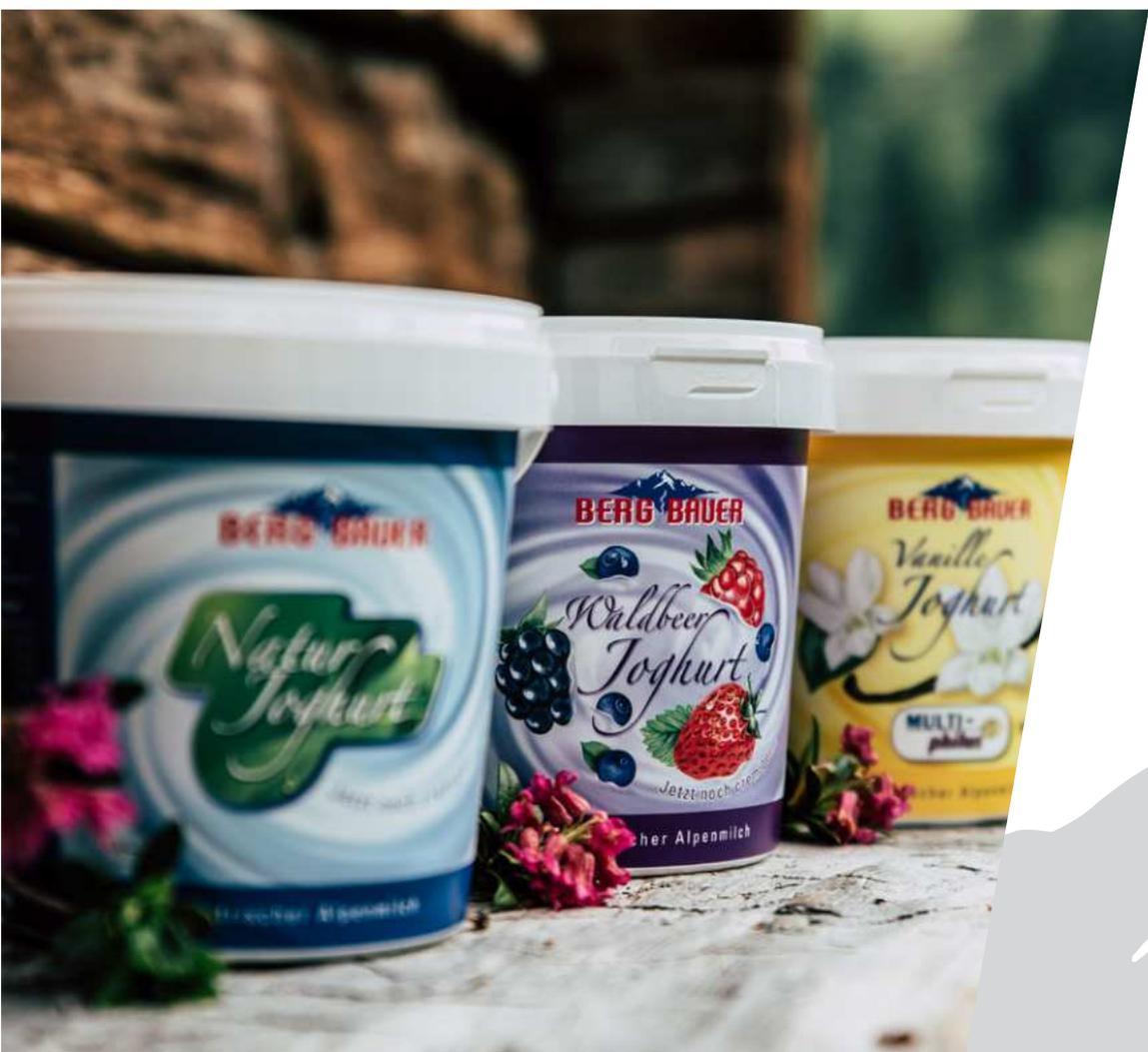



BERG BAUER

ECHT. REGIONAL.



**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



Bewusst Tirol



Heumilch



Saisonartikel



Bio-Artikel
 AT-BIO-301

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



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



Abgabe nur in ganzen Einheiten!



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

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



Produkt



Bewusst Tirol



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

1910 LÄNDLE BIO NATURJOGHURT

Eigenschaften: extra cremig gerührt, besonders frisch im Geschmack und leicht verdaulich, im praktischen, wiederverwertbaren Eimer
 Milchbehandlung: pasteurisiert
 Verwendung: Müsli, Frühstück, Snack für zwischendurch



Fettgehalt	Gewicht	VE	Geschmack
3,5%	e 1 kg EM	3/#	mild-säuerlich, frisch



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Bewusst Tirol



Heumilch



Saisonartikel



Bio-Artikel
AT-BIO-301

2891 BESSER BIO NATURJOGHURT

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



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

2992 BESSER BIO FRUCHTJOGHURT ERDBEER

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



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

2993 BESSER BIO FRUCHTJOGHURT MARILLE

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



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

2994 BESSER BIO FRUCHTJOGHURT VANILLE

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



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



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Bewusst Tirol



Heumilch



Saisonartikel



Bio-Artikel
AT-BIO-301

2997 BESSER BIO FRUCHTJOGHURT HEIDELBEER



Eigenschaften: dickflüssig-sämig,
keine Molkeabscheidung,
fruchttypische Farbe

Milchbehandlung: pasteurisiert

Verwendung: Müsli, Frühstück



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

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

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

81303 HEIDELBEERE

81305 KIRSCH

81308 HASELNUSS

81310 WALDBEEREN

81314 KOKOS-SCHOKO

81304 ERDBEERE

81309 VOLLKORNMÜSLI

81311 HIMBEERE

81315 VANILLE



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Bewusst Tirol



Heumilch



Saisonartikel



Bio-Artikel
AT-BIO-301

8351 LÄNDLE NATURJOGHURT GERÜHRT



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



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

868 TIROLER SCHAFMILCHJOGHURT NATUR



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



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

869 TIROLER SCHAFMILCHJOGHURT VANILLE



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



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

873 TIROLER SCHAFMILCHJOGHURT KIRSCHKE



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



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



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Bewusst Tirol



Heumilch



Saisonartikel



Bio-Artikel
AT-BIO-301

874 SCHAFMILCHJOGHURT NATUR



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



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

884 TIROLER SCHAFMILCHJOGHURT MOCCA



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



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

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



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Bewusst Tirol



Heumilch



Saisonartikel



Bio-Artikel
AT-BIO-301

9355 FRUCHTJOGHURT ERDBEERE



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



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

9356 FRUCHTJOGHURT 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

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



Bewusst Tirol



Heumilch



Saisonartikel



Bio-Artikel
AT-BIO-301



**SAUERRAHM &
CREME FRAICHE**



SAUERRAHM & CREME FRAICHE

2890 BESSER BIO SAUERRAHM

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



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

71778 SRD CREME FRAICHE

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



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

81061 LÄNDLE SAUERRAHM

Eigenschaften: stichfest
 Milchbehandlung: pasteurisiert
 Verwendung: ideal zum Kochen



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



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

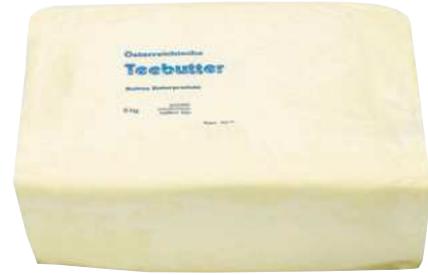


Bio-Artikel
AT-BIO-301

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



Produkt



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



GELBE PALETTE





FRISCHKÄSE



FRISCHKÄSE

7600 BB LIEBESKAS



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



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

7780 BB BLÜTENZAUBER



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



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

7781 BB ZIEGENCRANBERRY



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



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

7783 BB TRÜFFELROLLE



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



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



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Bewusst Tirol



Heumilch



Saisonartikel



Bio-Artikel
AT-BIO-301

7784 BB SCHARFE ZIEGE MIT TOMATENFLOCKEN



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

Milchbehandlung: pasteurisiert

Labart: Mikrolab

Verwendung: Frühstück, Buffet, Käseteller



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

7900 BB BIO DIE ERFRISCHENDE ZIEGE MIT SCHNITTLAUCH



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

Milchbehandlung: pasteurisiert

Verwendung: Frühstück, Buffet, Käseteller



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

7901 BB BIO DIE HERZHAFT ZIEGE MIT KÜRBISKERNEN



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

Milchbehandlung: pasteurisiert

Verwendung: Frühstück, Buffet, Käseteller



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

7902 BB BIO DIE FRUCHTIGE ZIEGE MIT ROSA PFEFFER



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

Milchbehandlung: pasteurisiert

Verwendung: Frühstück, Buffet, Käseteller



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



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Bewusst Tirol



Heumilch



Saisonartikel



Bio-Artikel
AT-BIO-301

7903 BB BIO DIE SCHARFE ZIEGE MIT CHILI



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

Milchbehandlung: pasteurisiert

Verwendung: Frühstück, Buffet, Käseteller



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

7904 BB BIO DIE BLUMIGE ZIEGE MIT ALMBLUMEN



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

Milchbehandlung: pasteurisiert

Verwendung: Frühstück, Buffet, Käseteller



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

7905 BB BIO DIE AROMATISCHE ZIEGE MIT MEDITERRANEN KRÄUTERN



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

Milchbehandlung: pasteurisiert

Verwendung: Frühstück, Buffet, Käseteller



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

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

70021 TRE STELLE BURRATA



Eigenschaften: weiche Form eines kleinen Säckchen
(20 x 50 g), im Inneren ein Masse aus
Sahne und Mozzarellasträngen (Straccia-
tella)
Milchbehandlung: pasteurisiert
Verwendung: Frühstück, Buffet, Salat



F.i.T.	Gewicht	Abtropfgew.	VE	Reifezeit	Geschmack
50 %	e 2,5 kg	e 1 kg	2/#	k. A.	zart säuerlich, leicht sahnig

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



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Bewusst Tirol



Heumilch



Saisonartikel



Bio-Artikel
AT-BIO-301

70823 SABELLA BURRATINA



Eigenschaften: Hülle aus Brühkäse, schnittfest außen, innen cremig, befüllt mit Sahnecreme und Mozzarellastückchen, bauchige Form (8 x 100 g)

Milchbehandlung: pasteurisiert

Verwendung: Frühstück, Buffet, Salat



F.i.T.	Gewicht	Abtropfgew.	VE	Reifezeit	Geschmack
40 %	e 1,6 kg	e 0,8 kg	2/#	k. A.	süß, milchig

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

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



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Bewusst Tirol



Heumilch



Saisonartikel



Bio-Artikel
AT-BIO-301

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

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



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Bewusst Tirol



Heumilch



Saisonartikel



Bio-Artikel
AT-BIO-301

73221 SABELLI BURRATA



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

Milchbehandlung: pasteurisiert

Labart: tierisches Lab

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



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

73540 SRD ROLLINO KRÄUTER



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

Milchbehandlung: pasteurisiert

Verwendung: Brotaufstrich, Buffet, Frühstück, Zwischenmahlzeit



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

73558 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



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Bewusst Tirol



Heumilch



Saisonartikel



Bio-Artikel
AT-BIO-301

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

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

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



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Bewusst Tirol



Heumilch



Saisonartikel



Bio-Artikel
AT-BIO-301

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	1 kg	1/#	k. A.	frisch, angenehm, mild

Ersatzartikel

848 SCHAFFRISCHKÄSE EINGELEGT



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



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



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Bewusst Tirol



Heumilch



Saisonartikel



Bio-Artikel
AT-BIO-301

867 SCHAFFRISCHKÄSE EINGELEGT



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



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

875 SCHAFFRISCHKÄSE NATUR IN SALZLAKE



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



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

876 SCHAFFRISCHKÄSE MIT KRÄUTERN IN SALZLAKE



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



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



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Bewusst Tirol



Heumilch



Saisonartikel



Bio-Artikel
AT-BIO-301



WEICHKÄSE



WEICHKÄSE

7782 BB TRÜFFELGOLD



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



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

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 Weinroma

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



Produkt



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 Schimmelpilzrinde

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 PAVÈ 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



Produkt



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: Mikrolob
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

70516 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 %	e 220 g Stk.	6/#	14 Tage	vollmundig

70517 PAVÉ D’AFFINOIS CRÈMEUX

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



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



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Bewusst Tirol



Heumilch



Saisonartikel



Bio-Artikel
AT-BIO-301

70549 FLORETTE

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



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

705802 PETIT CAMEMBERT AFFINE CALVADOS

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



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

706100 COEUR DE NEUFCHÂTEL NU

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



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

707076 PETIT BREBIS D'ARGENTAL

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



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



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Bewusst Tirol



Heumilch



Saisonartikel



Bio-Artikel
AT-BIO-301

707485 PETIT CAMEMBERT AU COGNAC

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



SA



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

707495 CAMEMBERT AU CHAMPAGNE

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



SA



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: Mikrolob
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: Mikrolob
Verwendung: Käseplatte, Buffet



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



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Bewusst Tirol



Heumilch



Saisonartikel



Bio-Artikel
AT-BIO-301

724418 ORTOLAN TRÜFFEL



Eigenschaften: Weichkäse mit einer Schicht edler, italienischer Sommertrüffel; mild, cremig, typische Trüffelnote
Rinde: 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

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



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Bewusst Tirol



Heumilch



Saisonartikel



Bio-Artikel
AT-BIO-301

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 Ziegeneschmack

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

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

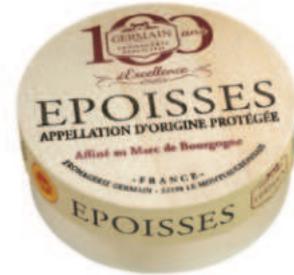


F.i.T.	Gewicht	VE	Reifezeit	Geschmack
40 %	e 270 g Lb.	6/#	3 Wochen	pikant

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

724441 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



Produkt



Bewusst Tirol



Heumilch



Saisonartikel



Bio-Artikel
AT-BIO-301

5518 BB ZILLERTALER RACLETTE



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



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

5521 BB FESTTAGSKÄSE



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



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

5523 BB OBERLÄNDER FELSAFESCHT



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



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

5556 BB ORIG. PINZGAUER BIERKÄSE

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



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



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Bewusst Tirol



Heumilch



Saisonartikel



Bio-Artikel
AT-BIO-301

5557 BB ORIG. PINZGAUER BIERKÄSE GEPFEFFERT



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



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

5692 BB TIROLER TRÜFFELKÄSE



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



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

5503 ALMSENNER ALMTILSITER



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



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

5504 ALMSENNER EDAMER



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



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



Vorbestellartikel



Laktosefrei



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

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

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



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Bewusst Tirol



Heumilch



Saisonartikel

Bio-Artikel
AT-BIO-301

73017 SRD SCHLOSSDAMER

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



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

73020 SRD JEROME

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



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

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

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



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Bewusst Tirol



Heumilch



Saisonartikel



Bio-Artikel
AT-BIO-301

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, ungleichmäßige 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: grifffeste, bräunliche, rissfreie Rinde, rotgeschmiert, mit Heublumen veredelt
Milchbehandlung: pasteurisiert
Labart: Mikrolab
Verwendung: Käseplatte, Frühstück, Buffet, Jause

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



5502 BB SENNKÄSE

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

F.i.T.	Gewicht	VE	Reifezeit	Geschmack
50 %	ca. 3,2 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 BERGFEUER MIT CHILI



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



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



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

5539 BB TIROLER BERGFEUER MIT CHILI



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



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



F.i.T.	Gewicht	VE	Reifezeit	Geschmack
50 %	ca. 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



Produkt



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 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

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

73053 ALMSENNER BERGKÄSE IN SCHEIBEN

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



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



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Produkt



Bewusst Tirol



Heumilch



Saisonartikel



Bio-Artikel
AT-BIO-301



HARTKÄSE



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: Rohmilch

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: griffeste, 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: griffeste, gelbe bis bräunliche Rinde

Milchbehandlung: Rohmilch

Labart: Mikrolab

Verwendung: Käseplatte, Frühstück, Buffet, Jause

Information: auch als Halblaib erhältlich



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

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



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Produkt



Bewusst Tirol



Heumilch



Saisonartikel



Bio-Artikel
AT-BIO-301

5709 BB HEUMILCHBERGKÄSE



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



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

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

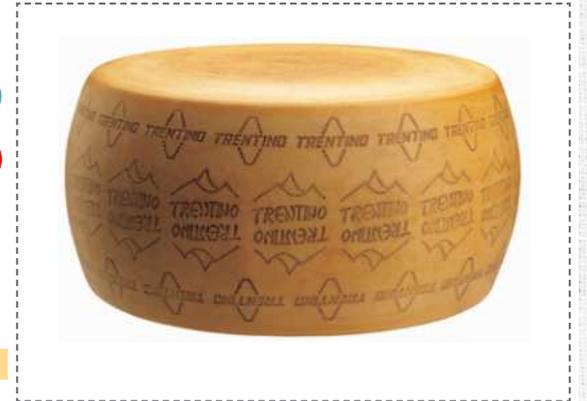
Eigenschaften: dunkelgelber Teig mit Salzkristallen, fest, geschmeidig, karamellartig
Rinde: nicht zum Verzehr geeignet
Milchbehandlung: pasteurisiert
Labart: Mikrolab
Verwendung: für diverse Nudelgerichte, gebrochen zu einem Glas Wein, Buffet, Käseplatte



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

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



Produkt



Bewusst Tirol



Heumilch



Saisonartikel



Bio-Artikel
AT-BIO-301

4168 BB TIROLER GOURMET-SCHNITTKÄSESORTIMENT



Art. Nr.	Inhalt	F.i.T.	Gewicht	Stück
5530	BB Tir. Kompaniekäse	50%	ca. 250 g	1
5459	BB Alpkräuterkäse	50%	ca. 250 g	1
5614	BB Zillertaler Almkäse	50%	ca. 250 g	1
5535	BB 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



4177 BB TIROLER REIFEBOX

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

Format:

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



4200 BB TIROLER FELSENKELLERPAKET



Art. Nr.	Inhalt	F.i.T.	Gewicht	Stück
5751	BB FK Sennerkas 1/4 Lb.	50 %	ca. 1,00 kg	1
5752	BB Bio FK Pfefferkas 1/4 Lb.	55 %	ca. 1,00 kg	1
5753	BB FK 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



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Produkt



Bewusst Tirol



Heumilch



Saisonartikel



Bio-Artikel
AT-BIO-301

4170 ÖSTERR. FRÜHSTÜCKSKÄSEPAKET



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

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



4178 WEICHKÄSEPAKET



Art. Nr.	Inhalt	F.i.T.	Gewicht	Stück
75533	SRD Rollino Kräuter Mini	65 %	e 125 g	1
73790	Buchette Cendrée/Asche Chev.	45 %	e 100 g	1
111	Rotholzer Schafcamembert	45 %	ca. 200 g	1
9638	Österreichischer Brie	50 %	ca. 1,10 kg	1
9644	BB Alpenkaiser	50 %	ca. 1,10 kg	1
7052	Bleu d'Auvergne	50 %	ca. 1,25 kg	1
9640	BB Rotweinbrie	50 %	ca. 1,10 kg	1

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



4184 KÄSEMISCHPAKET



Art. Nr.	Inhalt	F.i.T.	Gewicht	Stück
75533	SRD Rollino Kräuter Mini	65 %	e 125 g	1
9628	BB Camembert Natur	45 %	e 125 g	1
9638	Österreichischer Brie	50 %	ca. 1,10 kg	1
9644	BB Alpenkaiser	50 %	ca. 1,10 kg	1
6196	BB Blue Royal	50 %	ca. 2,20 kg	1
5621	Fügener Bergkäse	45 %	ca. 1,80 kg	1
6113	Ziegenmarie	50 %	ca. 2,00 kg	1
5512	BB 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



72900 BAYR. FRÜHSTÜCKSKÄSEPAKET



Art. Nr.	Inhalt	F.i.T.	Gewicht	Stück
72850	BLD Gouda	48 %	ca. 3,20 kg	1
72791	BLD Edamer	40 %	ca. 3,20 kg	1
77716	BLD Bayernländer	48 %	ca. 3,20 kg	1

F.i.T.	Sorten	Stück	Gesamtgewicht
40-48 %	3	3	ca. 9,60 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

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

859 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. 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

72936 ALMA FRÜHSTÜCKSECKERL

Eigenschaften: Schmelzkäse cremig-streichbar
1 Portion = 20 g
1 Dose à 6 x 150 g

Verwendung: Frühstück



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

73395 LÄNDLE SPÄTZLEKÄS

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



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



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



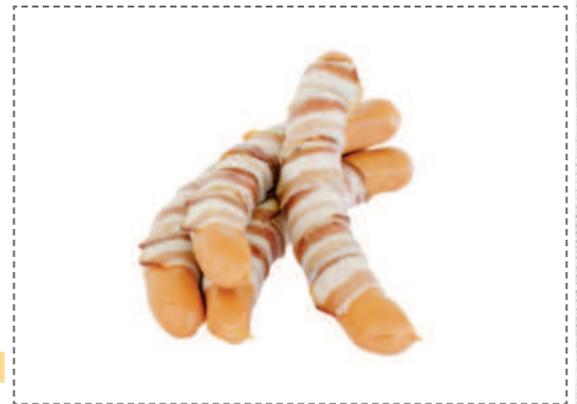
Gewicht	VE	Geschmack
ca. 1,30 kg vak.	10 P./#	würzig-pikant

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/#		fein-würzig

4204 SCHLÖGL KÄSWURST



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

Verwendung: als Brotbelag, für kalte Platten



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

4212 SCHLÖGL POLNISCHE



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

Verwendung: als Brotbelag, für kalte Platten



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



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

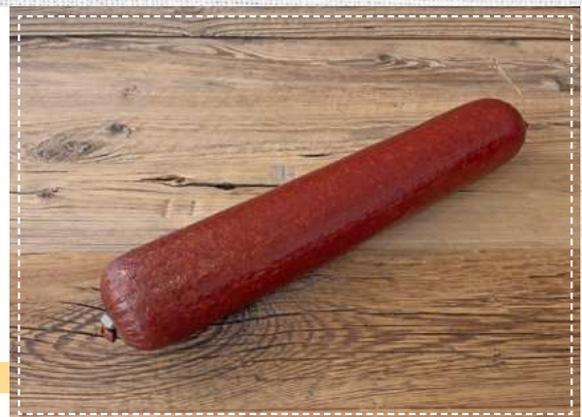


Gewicht	VE	Geschmack
ca. 4,5 kg vak.	3 x 1,5 kg	mild-pikant

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