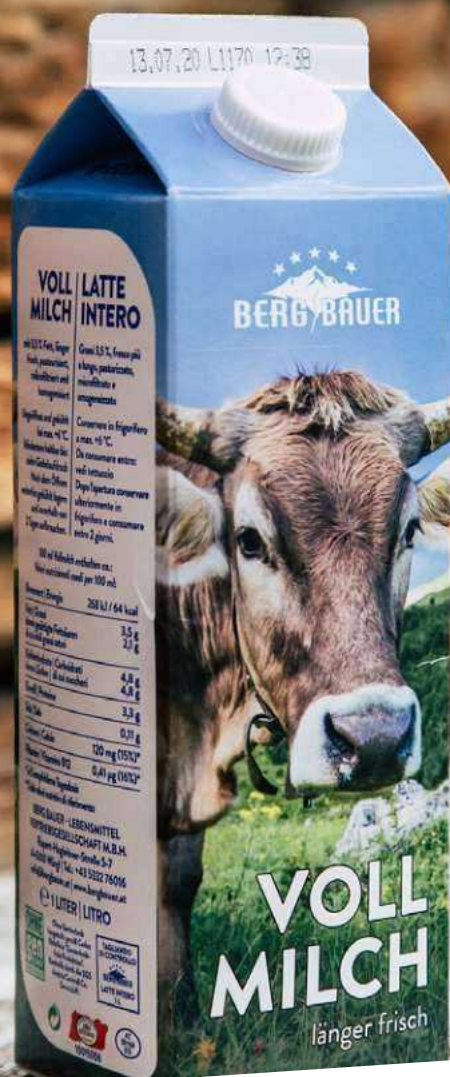


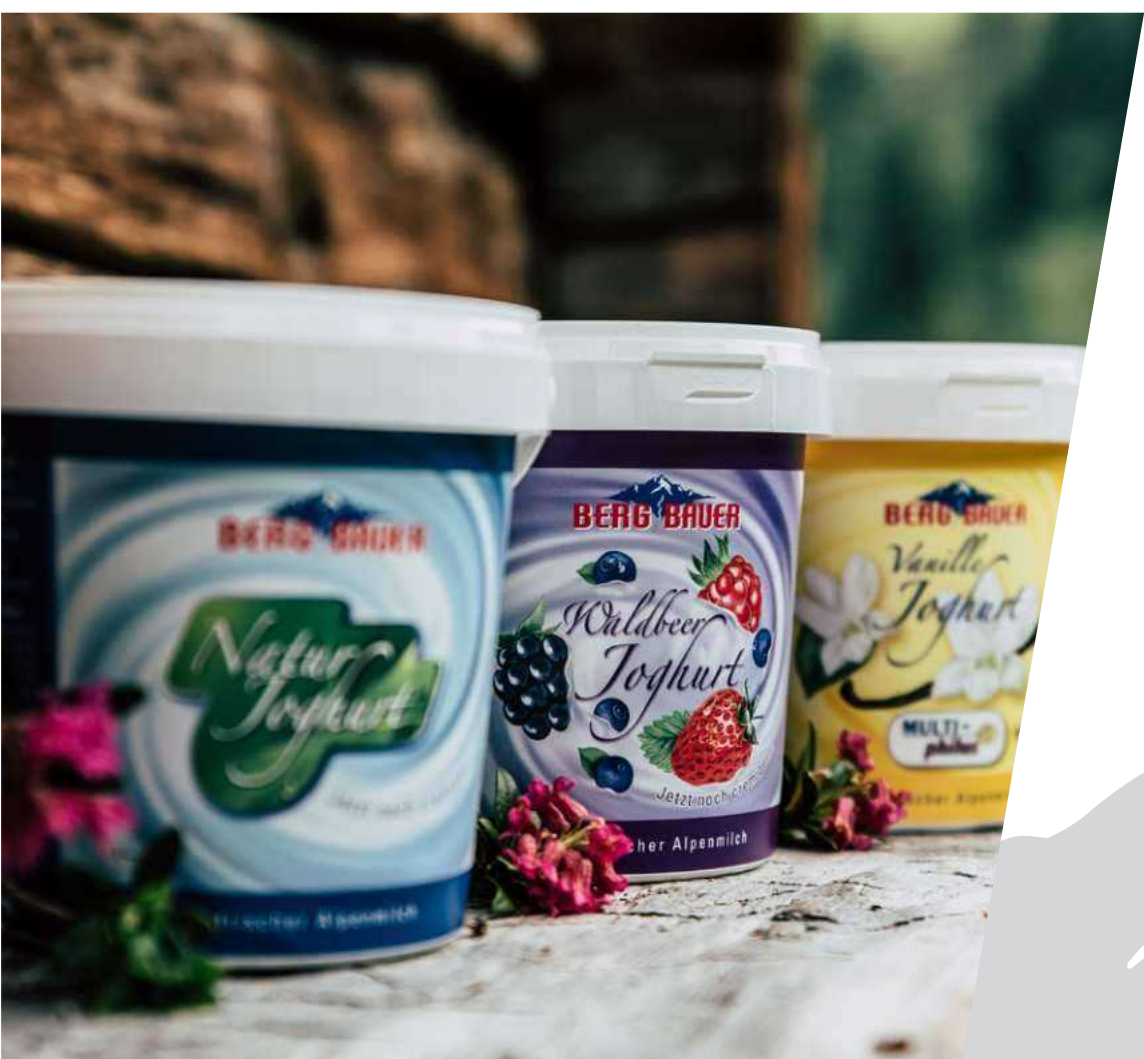



BERG BAUER

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

2906 BESSER BIO VOLLMILCH ESL



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



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



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Produkt



Bewusst Tirol



Heumilch



Saisonartikel



Bio-Artikel
AT-BIO-301

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

628 PM BIO BUTTERMILCH MANGO



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, Fruchtgeschmack

631 PM BIO BUTTERMILCH HEIDELBEERE



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, Fruchtgeschmack



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: ultrahocherhitzt, homogenisiert
Verwendung: für Kaffee, zum Aufschäumen



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

70172 PM H-KAFFEEOBERS

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



Fettgehalt	Gewicht	VE	Geschmack
15 %	200 Portionen à 8 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

**8210 SM PREMIUM SCHLAGOBERS**

Eigenschaften: flüssig-sämig, länger frisch
 Milchbehandlung: hocherhitzt
 Verwendung: Suppen, Saucen, Desserts und Torten

Fettgehalt	Gewicht	VE	Geschmack
36 %	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

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

2891 BESSER BIO NATURJOGHURT

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



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

2992 BESSER BIO FRUCHTJOGHURT ERDBEER

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



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

2993 BESSER BIO FRUCHTJOGHURT MARILLE

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



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



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Produkt



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.

2994 BESSER BIO FRUCHTJOGHURT VANILLE

Eigenschaften: dickflüssig-sämig,
keine Molkeabscheidung,
fruchtypische Farbe

Milchbehandlung: pasteurisiert

Verwendung: Müsli, Frühstück



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

2997 BESSER BIO FRUCHTJOGHURT HEIDELBEER

Eigenschaften: dickflüssig-sämig,
keine Molkeabscheidung,
fruchtypische Farbe

Milchbehandlung: pasteurisiert

Verwendung: Müsli, Frühstück



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

81153 PM BIO JOGHURT NATUR

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
3,6 %	200 g Be.	10/#	mild säuerlich

FRUJO

Eigenschaften: cremig;
Abgabe nur in ganzen Einheiten!

Milchbehandlung: pasteurisiert

Verwendung: Frühstück, für den Hunger zwischendurch



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

81303 PM BIO HEIDELB. -J. 81311 PM BIO HIMBEER-J.

81304 PM BIO ERDBEER-J. 81315 PM BIO VANILLE-J.



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Bewusst Tirol



Heumilch



Saisonartikel



Bio-Artikel
AT-BIO-301

FRUJO

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



VB

Fettgehalt	Gewicht	VE	Geschmack
3,6 %	180 g Be.	10 Stk./#	aromatisch, fruchtig
81308	HASELNUSS	81309	VOLLKORNMÜSLI
81314	KOKOS-SCHOKO		



8351 LÄNDLE NATURJOGHURT GERÜHRT

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



VB

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



VB

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



VB

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



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Produkt



Bewusst Tirol



Heumilch



Saisonartikel



Bio-Artikel
 AT-BIO-301

873 TIROLER SCHAFMILCHJOGHURT KIRSCHKE



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



VB



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

874 SCHAFMILCHJOGHURT NATUR



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



VB



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



VB



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



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Produkt



Bewusst Tirol



Heumilch



Saisonartikel



Bio-Artikel
AT-BIO-301

9351 PM NATURJOGHURT GERÜHRT

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



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

9355 FRUCHTJOGHURT ERDBEERE

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



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

9356 FRUCHTJOGHURT PFIRSICH MARACUJA

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



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

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



Produkt



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

82013 LÄNDLE SPEISETOPFEN

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



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

8980 LÄNDLE SPEISETOPFEN FEIN

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



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



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Produkt



Bewusst Tirol



Heumilch



Saisonartikel



Bio-Artikel
AT-BIO-301

9964 BRÖSELTOPFEN



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

81070 LÄNDLE CREME FRAICHE

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



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



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Bewusst Tirol



Heumilch



Saisonartikel



Bio-Artikel
 AT-BIO-301

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.

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



Produkt



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

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

3113 SM BUTTERBLOCK

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



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



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Produkt



Bewusst Tirol



Heumilch



Saisonartikel



Bio-Artikel
AT-BIO-301

3114 TIROLER SENNEREIBUTTER



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

Milchbehandlung: pasteurisierter Sauerrahm

Verwendung: Frühstück, Buffet



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

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

3117 ÖSTERR. SAUERRAHMBUTTER

Eigenschaften: Sauerrahmbutter, streichfähig, geschlossen

Milchbehandlung: pasteurisierter Sauerrahm

Verwendung: Frühstück, Jause, zum Kochen und Backen



Fettgehalt	Gewicht	VE	Geschmack
82 %	250 g Bl.	2,50 kg/#	leicht mild-säuerlich, aromatisch

3118 ÖSTERR. SAUERRAHMBUTTER

Eigenschaften: Sauerrahmbutter, streichfähig, geschlossen

Milchbehandlung: pasteurisierter Sauerrahm

Verwendung: Frühstück, Jause, zum Kochen und Backen



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



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

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



7781 BB ZIEGENCRANBERRY



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

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



7783 BB TRÜFFELROLLE



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

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



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Bewusst Tirol



Heumilch



Saisonartikel



Bio-Artikel
AT-BIO-301

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.

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 Almb Blumen ummantelt

Milchbehandlung: pasteurisiert

Verwendung: Frühstück, Buffet, Käseteller

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



7905 BB BIO DIE AROMATISCHE ZIEGE MIT MEDITERRANEN KRÄUTERN



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

Milchbehandlung: pasteurisiert

Verwendung: Frühstück, Buffet, Käseteller

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



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, leicht salzig



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Produkt



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 ZIEGENKÄSEBÄLLCHEN IN ÖL MIT KRÄUTERN

Eigenschaften: Ziegenkäseballchen, eingelegt in Öl, mit Kräutern verfeinert

Milchbehandlung: pasteurisiert

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



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

7912 BB BIO ZIEGENKÄSEBÄLLCHEN IN ÖL MIT KÜRBISKERNEN

Eigenschaften: Ziegenkäseballchen, eingelegt in Öl, mit Kürbiskernen verfeinert

Milchbehandlung: pasteurisiert

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



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

7913 BB BIO ZIEGENKÄSEBÄLLCHEN IN ÖL MIT CHILI

Eigenschaften: Ziegenkäseballchen, eingelegt in Öl, mit Chili verfeinert

Milchbehandlung: pasteurisiert

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



F.i.T.	Gewicht	Abtropfgew.	VE	Reifezeit	Geschmack
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 CIOFFI BURRATA



Eigenschaften: weiche Form eines kleinen Säckchen
(20 x 50 g), im Inneren eine Masse aus
Sahne und Mozzarellasträngen (Stracciatella)
Nur im Karton bestellbar (40 Stk.)
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

71071 BRIMI MASCARPONE

F.i.T.	Gewicht	Abtropfgew.	VE	Reifezeit	Geschmack
80 %	e 500 g Be.	-	6/#	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



Produkt



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

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

76907 SRD LANDFRISCHKÄSE NATUR

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

Ersatzartikel

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 - KÖRNIC

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

Ersatzartikel

76903 SM ALMFRISCH NATUR - GLATT

F.i.T.	Gewicht	Abtropfgew.	VE	Reifezeit	Geschmack
70 %	e 150 g Be.	-	6 Stk/#	k. A.	frisch, angenehm, mild

Ersatzartikel



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Bewusst Tirol



Heumilch



Saisonartikel

Bio-Artikel
AT-BIO-301

75533 SRD ROLLINO KRÄUTER MINI

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

Milchbehandlung: pasteurisiert

Verwendung: Brotaufstrich, Buffet, Frühstück, Zwischenmahlzeit



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

76605 BLD MOZZARELLA STANGE

Eigenschaften: schnittfest, ohne Lochung Durchmesser

Milchbehandlung: pasteurisiert

Labart: Mikrolab

Verwendung: Buffet, Vorspeise, Fingerfood



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

76601 GST MOZZARELLA STANGE

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

Ersatzartikel

76606 BLD MOZZARELLA

Eigenschaften: schnittfest, elastisch, ohne Lochung

Milchbehandlung: pasteurisiert

Labart: Mikrolab

Verwendung: der Alleskönner



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

76618 GST MOZZARELLA

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

Ersatzartikel



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Produkt



Bewusst Tirol



Heumilch



Saisonartikel

Bio-Artikel
AT-BIO-301

76608 BLD MOZZARELLA GOURMINI



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



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

74789 GST MOZZARELLA BAMBINIS

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

Ersatzartikel

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



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Bewusst Tirol



Heumilch



Saisonartikel



Bio-Artikel
AT-BIO-301

876 SCHAFFRISCHKÄSE MIT KRÄUTERN IN SALZLAKE



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

Milchbehandlung: thermisiert

Labart: tierisches Lab

Verwendung: Frühstück, Buffet, Salate



VB



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

882 FRISCHKÄSE MIT KRÄUTER



Eigenschaften: Frischkäse aus Tiroler Heumilch, schnittfähig, geschmeidig mit Kräutern verfeinert

Rinde: mit Kräutern verfeinert

Milchbehandlung: thermisiert

Labart: tierisches Lab

Verwendung: für Salat, Jause, Frühstück, Käseplatte



VB



F.i.T.	Gewicht	VE	Reifezeit	Geschmack
55 %	ca. 250 g Lb.	1/#	4 Wochen	mild-aromatisch, Kräuter



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Produkt



Bewusst Tirol



Heumilch



Saisonartikel



Bio-Artikel
AT-BIO-301



WEICHKÄSE



WEICHKÄSE

7782 BB TRÜFFELGOLD



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

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



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



Produkt



Bewusst Tirol



Heumilch



Saisonartikel



Bio-Artikel
AT-BIO-301

851 BB TIROLER ZIEGENCAMEMBERT



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



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

9621 BB CAMEMBERT PISTAZIE-WALNUSS

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



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

9623 BB OFENKAISER

Eigenschaften: weich, cremig
 Rinde: bedeckt mit weißem Edelschimmel, mit Rotkultur behandelt, reif erhält er eine rötl. Färbung
 Milchbehandlung: pasteurisiert
 Labart: Mikrolab
 Zubereitung: Ofenkaiser kreuzweise einschneiden, im Ofen bei ca. 180° C backen, bis die Oberfläche leicht gebräunt ist und sich die Mitte weich und cremig anfühlt. Direkt heiß servieren.



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

9625 BB CAMEMBERT MIT ROTEM UND GRÜNEM PAPRIKA

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



SA



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



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Bewusst Tirol



Heumilch



Saisonartikel



Bio-Artikel
AT-BIO-301

9626 BB CAMEMBERT MIT PFEFFER



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

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



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



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



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Produkt



Bewusst Tirol



Heumilch



Saisonartikel



Bio-Artikel
AT-BIO-301

9632 BB CAMEMBERT MIT ROTWEIN



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

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



9634 BB KÜRBISBRIE



SA

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

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



9635 BB WALNUSSBRIE



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

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



9636 BB 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



Vorbestellartikel



Laktosefrei



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

**9639 BB BÄRLAUCHBRIE**

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

**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 kg 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



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Produkt



Bewusst Tirol



Heumilch



Saisonartikel

Bio-Artikel
AT-BIO-301

9648 BB PFEFFER-PAPRIKA BRIE

Eigenschaften: weich-cremig, mit Pfeffer und Paprika verfeinert
 Rinde: mit weißem Edelschimmel bedeckt
 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-gschmackig

**9649 BB KRÄUTERBRIE**

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

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

**9650 BB BRIESTANGE NATUR**

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 BB 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



Produkt



Bewusst Tirol



Heumilch



Saisonartikel

Bio-Artikel
AT-BIO-301

111

ROTHOLZER SCHAFCEMEMENT

Eigenschaften: Tiroler Produkt aus Schafsheumilch, weichschnittig, geschmeidig, vereinzelt Bruch- oder Gärlochung, von Hand gekäst

Rinde: cremefarbener, geschlossener Edelschimmelrasen

Milchbehandlung: pasteurisiert

Labart: tierisches Lab



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

6326 BIO BRIE KOLSASS

Eigenschaften: Tiroler Produkt, aus Heumilch, schnittfester, schmelzender Teig, mit zunehmendem Reifegrad auch leicht fließend

Rinde: cremefarbener, geschlossener Edelschimmelrasen

Milchbehandlung: thermisiert

Labart: tierisches Lab

Verwendung: Käseplatte, Frühstück, Buffet, Jause



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

6327 BIO TIROLER KORBKÄSE

Eigenschaften: Tiroler Produkt, aus Heumilch, schnittfester, schmelzender Teig, mit zunehmendem Reifegrad auch leicht fließend

Rinde: geschlossen, mit Weißschimmel bedeckt

Milchbehandlung: thermisiert

Labart: tierisches Lab

Verwendung: Käseplatte, Frühstück, Buffet, Jause



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

6328 BIO RAHMBRIE

Eigenschaften: weich, cremig

Rinde: bedeckt mit weißem Edelschimmel

Milchbehandlung: pasteurisiert

Labart: Mikrolab

Verwendung: Käseplatte, Frühstück, Buffet, Jause



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



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Produkt



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.

6332 BIO TIROLER KORKKÄSE 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

73358 ST. SEVERIN

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



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

73390 DOLCE BIANCA

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



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

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

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

9641 ÖSTERR. TRÜFFELCAMEMBERT



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



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



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Bewusst Tirol



Heumilch



Saisonartikel



Bio-Artikel
 AT-BIO-301



**FRANZÖSISCHE
KÄSESPEZIALITÄTEN**



FRANZÖSISCHE SPEZIALITÄTEN

FRISCHKÄSE

703614 BRILLAT SAVARIN FRAIS AUX TRUFFES



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



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

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

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



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Produkt



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.

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, delikates

FRANZÖSISCHE SPEZIALITÄTEN

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

WEICHKÄSE

702255 PERAIL PAPILLON

Eigenschaften: Weichkäse aus reiner Schafsmilch mit dünner, weißer Schimmelschmelze

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



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

70315 PAVÉ D'AFFINOIS l'ORIGINAL

Eigenschaften: Weichkäse aus dem Naturpark von Pilat

Milchbehandlung: pasteurisiert
Labart: Mikrolab
Verwendung: Käseplatte, Buffet



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



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Bewusst Tirol



Heumilch



Saisonartikel



Bio-Artikel
AT-BIO-301

70331 PAVÉ D'AFFINOIS KRÄUTER

Eigenschaften: cremig-weiche Struktur, veredelt mit Knoblauch und feinen Kräutern
 Rinde: bedeckt mit weißem Edelschimmel
 Milchbehandlung: pasteurisiert
 Labart: Mikrolab
 Verwendung: Käseplatte, Jause, Frühstück



F.i.T.	Gewicht	VE	Reifezeit	Geschmack
60 %	e 150 g Stk.	6/#	9 Tage	frisch, feines Kräuteraroma

704121 VIGNERON MARC GEWÜRZTRAMINER

Eigenschaften: mit Gewürztraminer gewaschen und verfeinert
 Rinde: weicher, elfenbeinfarbiger Teig
 Milchbehandlung: pasteurisiert
 Labart: tierisches Lab
 Verwendung: Käseplatte, Jause, Frühstück



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

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



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Produkt



Bewusst Tirol



Heumilch



Saisonartikel



Bio-Artikel
AT-BIO-301

706100 COEUR DE NEUFCHÂTEL NU



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



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

707076 PETIT BREBIS D'ARGENTAL



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



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

707485 PETIT CAMEMBERT AU COGNAC



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



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

707495 CAMEMBERT AU CHAMPAGNE



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



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



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Bewusst Tirol



Heumilch



Saisonartikel



Bio-Artikel
AT-BIO-301

71117 CAMEMBERT CHÈVRE



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



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

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

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



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Produkt



Bewusst Tirol



Heumilch



Saisonartikel



Bio-Artikel
AT-BIO-301

76007 PETIT FOUGERUS



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



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

76021 REBLOCHON DE SAVOIE AOC



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



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

76023 LANGRES AOC PETIT TRADITION



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



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

76084 COULOMMIERS LA TRADITION



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



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



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Bewusst Tirol



Heumilch



Saisonartikel



Bio-Artikel
AT-BIO-301

76671 LIVAROT AOP PERELLE

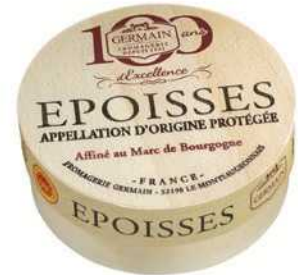
Eigenschaften: weich, mit Salzwasser gewaschen und mit Schilfgrashalmen umwickelt
 Rinde: gewaschene Rinde
 Milchbehandlung: pasteurisiert
 Labart: tierisches Lab
 Verwendung: Käseplatte, Buffet



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



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Produkt



Bewusst Tirol



Heumilch



Saisonartikel

Bio-Artikel
AT-BIO-301



BERG BAUER

SCHNITTKÄSE



SCHNITTKÄSE STANGEN

5510 BB ZILLERTALER GIPFELSTÜRMER



Eigenschaften: Tiroler Produkt, feste Konsistenz, gut zu schneiden, einige Rundlöcher
 Rinde: glatt, 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

5511 BB TIROLER JAUS'NKAS



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



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

5515 BB ZILLERTALER BAUERNGOLD



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



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

5518 BB ZILLERTALER RACLETTE



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



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Produkt



Bewusst Tirol



Heumilch



Saisonartikel



Bio-Artikel
AT-BIO-301

5556 BB ORIG. PINZGAUER BIERKÄSE

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



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

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 Trüffelschmack

5503 ALMSENNER ALMTILSITER

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



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

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

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

6340 BIO-ALMSCHNITTLAUCHKÄSE



Eigenschaften: Tiroler Produkt, glatt, schnittfest, geschmeidig, reichlich Bruchlochung
 Rinde: trockene, gelbe bis rotbräunliche, rissfreie Rinde, mit Rotkultur behandelt
 Milchbehandlung: thermisiert
 Labart: tierisches Lab
 Verwendung: Käseplatte, Frühstück, Buffet, Jause



F.i.T.	Gewicht	VE	Reifezeit	Geschmack
45 %	ca. 3 kg Stg.	9/#	4 Wochen	mild, angenehme Schnittlauchwürze

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

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



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Produkt



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, ungleich-
mäßige Rundlochung; foliengereift

Rinde: rindenlos

Milchbehandlung: pasteurisiert

Labart: Mikrolab

Verwendung: Käseplatte, Frühstück, Buffet, Jause



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



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Produkt



Bewusst Tirol



Heumilch



Saisonartikel

Bio-Artikel
AT-BIO-301

SCHNITTKÄSE LAIB

5450 BB ROSAMUNDE



Eigenschaften:

Tiroler Produkt, feiner Schnittkäse aus Bergmilch hergestellt, spärliche Lochung mit rosa Pfeffer und Almblüten veredelt



Rinde:

Milchbehandlung:

Labart:

Verwendung:

pasteurisiert

Mikrolab

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 Almblüten veredelt



Rinde:

Milchbehandlung:

Labart:

Verwendung:

pasteurisiert

Mikrolab

Käseplatte, Frühstück, Buffet, Jause

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



5460 BB ALPKRÄUTERKÄSE



Eigenschaften:

Tiroler Produkt, zart, geschmeidig, Erbs- bis Kirschlochung

Rinde:

griffeste, bräunliche, rissfreie Rinde, rotgeschmiert, mit Heublumen veredelt



Milchbehandlung:

Labart:

Verwendung:

pasteurisiert

Mikrolab

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 hellbraune Naturrinde, Rotschmier-einsatz

Rinde:

Milchbehandlung:

Labart:

Verwendung:

pasteurisiert

Mikrolab

Käseplatte, Frühstück, Buffet, Jause

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



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Produkt



Bewusst Tirol



Heumilch



Saisonartikel



Bio-Artikel
AT-BIO-301

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

5528 BB TIROLER KOMPAKIEKÄSE

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



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

5536 BB TIROLER BERGFEUER MIT CHILI

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



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

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



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Produkt



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.

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 Schmierreife 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



Produkt



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

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



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Bewusst Tirol



Heumilch



Saisonartikel



Bio-Artikel
AT-BIO-301

6337 BB BIO WILDER KAISERKÄSE



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



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



850 BB TIROLER EDELZIEGE



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



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



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



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



Produkt



Bewusst Tirol



Heumilch



Saisonartikel



Bio-Artikel
AT-BIO-301

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

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



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Bewusst Tirol



Heumilch



Saisonartikel



Bio-Artikel
AT-BIO-301

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

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

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

820 DIE SCHWARZE KUH



Eigenschaften: cremiger, weicher Schnittkäse aus Tiroler Heumilch, nach längerer Reifezeit entwickelt er einen weiß bis bläulichen Schimmel
 Rinde: mit Rotkultur gepflegt
 Milchbehandlung: pasteurisiert
 Labart: tierisches Lab
 Verwendung: Käseplatte, Frühstück, Buffet, Jause



F.i.T.	Gewicht	VE	Reifezeit	Geschmack
55 %	ca. 250 g Lb.	1/#	4 Wochen	mild-fein



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Produkt



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.

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



Produkt



Bewusst Tirol



Heumilch



Saisonartikel



Bio-Artikel
AT-BIO-301



HARTKÄSE



HARTKÄSE STANGEN

5285 BB HOCHFÜGENER BERGKÄSE IN SCHEIBEN



Eigenschaften: Tiroler Produkt; grifffest, praktisch in Scheiben geschnitten und aufgefächert
 Rinde: gelbe bis bräunliche Rinde
 Milchbehandlung: Rohmilch
 Labart: Mikrolab
 Verwendung: Käseplatte, Frühstück, Buffet, Jause



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



5512 BB EMMENTALER



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



F.i.T.	Gewicht	VE	Reifezeit	Geschmack
45 %	ca. 2,5 kg Stg.	4/#	3 Monate	nussig, leicht süßlich



5540 BB HALLO ÖTZI



Eigenschaften: Tiroler Produkt, sehr gut zu schneiden, nach Öztaler 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

6334 BIO EMMENTALER RESERVE



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

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 Großkirsch-
lochung, 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 LAIB

5474 BB DER SCHWARZE TIROLER



Eigenschaften: Tiroler Produkt, würzig-kräftiger Almkäse, geschmeidig, spärliche Erbslochung mit natürlicher Pflanzenasche veredelt, schwarze, rissfreie Rinde, zum Verzehr geeignet

Rinde: Rohmilch

Milchbehandlung: Mikrolab

Verwendung: Käseplatte, Frühstück, Buffet, Jause



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

5619 BB ZILLERTALER ALMKÄSE



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

Rinde: grifffeste, gelbe bis bräunliche Rinde

Milchbehandlung: Rohmilch

Labart: Mikrolab

Verwendung: Käseplatte, Frühstück, Buffet, Jause



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

5620 BB HOCHFÜGENER BERGKÄSE



Eigenschaften: Tiroler Bergkäse

Rinde: grifffeste, gelbe bis bräunliche Rinde

Milchbehandlung: Rohmilch

Labart: Mikrolab

Verwendung: Käseplatte, Frühstück, Buffet, Jause

Information: auch als Halblab erhältlich



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

5701 BB HEUMILCHBERGKÄSE



Eigenschaften: Tiroler Bergkäse, sorgfältig von Hand gekäst und gepflegt

Rinde: grifffeste, bräunliche, rissfreie Rinde

Milchbehandlung: Rohmilch

Labart: Mikrolab

Verwendung: Käseplatte, Frühstück, Buffet, Jause



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



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Produkt



Bewusst Tirol



Heumilch



Saisonartikel



Bio-Artikel
AT-BIO-301

5709 BB HEUMILCHBERGKÄSE



Eigenschaften: Tiroler Bergkäse, zart, geschmeidig, reine Erbs- bis Kirschlochung
 Rinde: 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, Schmierreife 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

5621 BB TIROLER BERGKÄSE 4 MONATE



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



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

5627 BB TIROLER BERGKÄSE 6 MONATE



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



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



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Produkt



Bewusst Tirol



Heumilch



Saisonartikel



Bio-Artikel
AT-BIO-301

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



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



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Produkt



Bewusst Tirol



Heumilch



Saisonartikel



Bio-Artikel
AT-BIO-301

73306 KREUZKÄSE



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



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

73307 ALTKÄSE



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



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

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



Produkt



Bewusst Tirol



Heumilch



Saisonartikel



Bio-Artikel
AT-BIO-301

73435 ÖSTERKRON

Eigenschaften: weichschnittig, leicht krümelig, jedoch geschmeidig, edle Grünschimmeladerung
 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

885 BLAUHUDLER



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



F.i.T.	Gewicht	VE	Reifezeit	Geschmack
45 %	ca. 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
keine Rinde
pasteurisiert
mit Essig, Öl, Pfeffer und Zwiebel
oder zu einem dunklen Bauernbutterbrot



Rinde:

Milchbehandlung:

Verwendung:

F.i.T.	Gewicht	VE	Reifezeit	Geschmack
2 %	ca. 1,30 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:

Milchbehandlung:

Verwendung:

keine Rinde, grau-grüne Oberfläche
pasteurisiert
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,
pasteurisiert
gehobelt über verschiedenen Gerichten



Milchbehandlung:

Verwendung:

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



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Produkt



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.



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
70315	Pavé d'Affinois l'Original	48 %	e 200 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. 7,30 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

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.

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



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



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Produkt



Bewusst Tirol



Heumilch



Saisonartikel



Bio-Artikel
AT-BIO-301

4177 BB TIROLER REIFEBOX

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

Format:

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



4200 BB TIROLER FELSENKELLERPAKET



Art. Nr.	Inhalt	F.i.T.	Gewicht	Stück
5751	BB FK Sennerkas 1/4 Lb.	50 %	ca. 1,00 kg	1
5752	BB Bio FK Pfefferkas 1/4 Lb.	55 %	ca. 1,00 kg	1
5753	BB FK Salzkrautkas 1/4 Lb.	45 %	ca. 1,00 kg	1
5754	BB Bio FK Siebenzeitenkas 1/4 Lb.	55 %	ca. 1,00 kg	1

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



4170 ÖSTERR. FRÜHSTÜCKS-KÄSEPAKET



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



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Produkt



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.

72900 BAYR. FRÜHSTÜCKS-KÄSEPAKET



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



Produkt



Bewusst Tirol



Heumilch



Saisonartikel



Bio-Artikel
AT-BIO-301

5614 BB ZILLERTALER ALMKÄSE



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

Rinde: grifffeste, gelbe bis bräunliche Rinde

Milchbehandlung: Rohmilch

Labart: Mikrolab

Verwendung: Käseplatte, Frühstück, Buffet, Jause



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

849 BB TIROLER EDELZIEGE



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

Rinde: rissfreie Oberfläche, gleichmäßig verteilte Schmiere, geschlossen

Milchbehandlung: pasteurisiert Labart: tierisches Lab

Verwendung: Käseplatte, Frühstück, Buffet, Jause



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

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 Uhudler affinert, einige Rundlöcher

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

Milchbehandlung: pasteurisiert

Labart: tierisches Lab

Verwendung: Käseplatte, Frühstück, Buffet, Jause



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



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Bewusst Tirol



Heumilch



Saisonartikel



Bio-Artikel
AT-BIO-301



**REIB- UND
SCHMELZKÄSE**



REIB- & SCHMELZKÄSE

5282 BB ZILLERTALER SPATZLKAS MIT RÖSTZWIEBELN



Eigenschaften: Berg Bauer Spezial-Mischung mit Röstzwiebeln und Gewürzen, klumpt nicht, mattgelbe Farbe, kein Fett-Austritt



Milchbehandlung: Rohmilch
Labart: Mikrolab
Verwendung: Käsespätzle, Pressknödel, zum Gratinieren



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

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

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



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Produkt



Bewusst Tirol



Heumilch



Saisonartikel



Bio-Artikel
AT-BIO-301

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 140 ml Gl.	8/#	feiner Feigen-Senfgeschmack



76501 VANINI APRIKOSENSENFSAUCE



Eigenschaften: Feinkostsauce aus pürierten, kandierten Aprikosen mit Senfgeschmack

Verwendung: Buffet, Käseteller

Gewicht	VE	Geschmack
e 140 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 140 ml Gl.	8/#	feiner rote Feigen-Senfgeschmack



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Produkt



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.



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 BERGBAUERN SCHINKEN



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



4309 BB KARREEROSCHINKEN



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



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



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.

4321 BB ROSMARINSCHINKEN

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

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, Rosmaringeschmack

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



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Bewusst Tirol



Heumilch



Saisonartikel



Bio-Artikel
AT-BIO-301

4517 BB KRÄUTERMAX

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

Verwendung: als Jause zwischendurch, als Proviant
beim Wandern

Gewicht	VE	Geschmack
5 x ca. 200 g P.	5 P./#	Kräutergeschmack

**4518 BB SCHARFER TIROLER**

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

Verwendung: als Jause zwischendurch, als Proviant
beim Wandern

Gewicht	VE	Geschmack
5 x ca. 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



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Produkt



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.

4700 BB CHEF-SPECK MIT SCHWARTE



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

Verwendung: als Jause, Brotbelag, kalte Platten

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



4701 BB KARREESPECK MIT SCHWARTE



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

Verwendung: als Jause, Brotbelag, kalte Platten

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



4702 BB BAUCHSPECK MIT SCHWARTE



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

Verwendung: zum Kochen und Jausnen

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



4707 BB KARREESPECK OHNE SCHWARTE



Eigenschaften: nach alt traditioneller Tiroler Bauernart hergestellt, rauchig, leichte Knoblauch- und Wacholdernote, 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



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.

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



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



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.

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
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

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.

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 SCHINKENWURST



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

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

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



4102 SCHLÖGL FRANKFURTER



Eigenschaften: Brühwurst aus Schweinefleisch, wird im erhitzten Wasser erwärmt

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

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



4103 SCHLÖGL KÄSEKRAINER



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

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

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



4104 SCHLÖGL BOSNA WÜRSTL



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

Verwendung: als Zwischenmahlzeit

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



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.

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.

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, Schweine-
rückenspeck 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 geräu-
cherte 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



Produkt



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.

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

ca. 1 kg Stk.

VE

1/#

Geschmack

mild-pikant

4301 SCHLÖGL TOASTBLOCK



Eigenschaften: aus mildem Schweinefleisch, eckige Form

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



Gewicht

ca. 2,50 kg 1/2 Bl.

VE

1/#

Geschmack

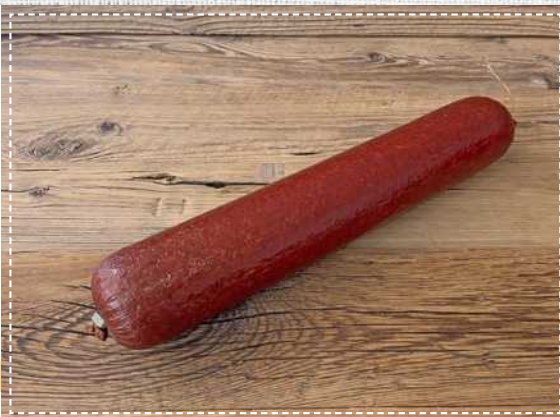
fein-mild

4501 SCHLÖGL CERVELAT



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

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



Gewicht

ca. 1 kg Stg. vak.

VE

1/#

Geschmack

feines Raucharoma

4502 SCHLÖGL KANTWURST



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

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



Gewicht

ca. 1 kg Stg. vak.

VE

1/#

Geschmack

würzig-pikant



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Bewusst Tirol



Heumilch



Saisonartikel



Bio-Artikel
AT-BIO-301