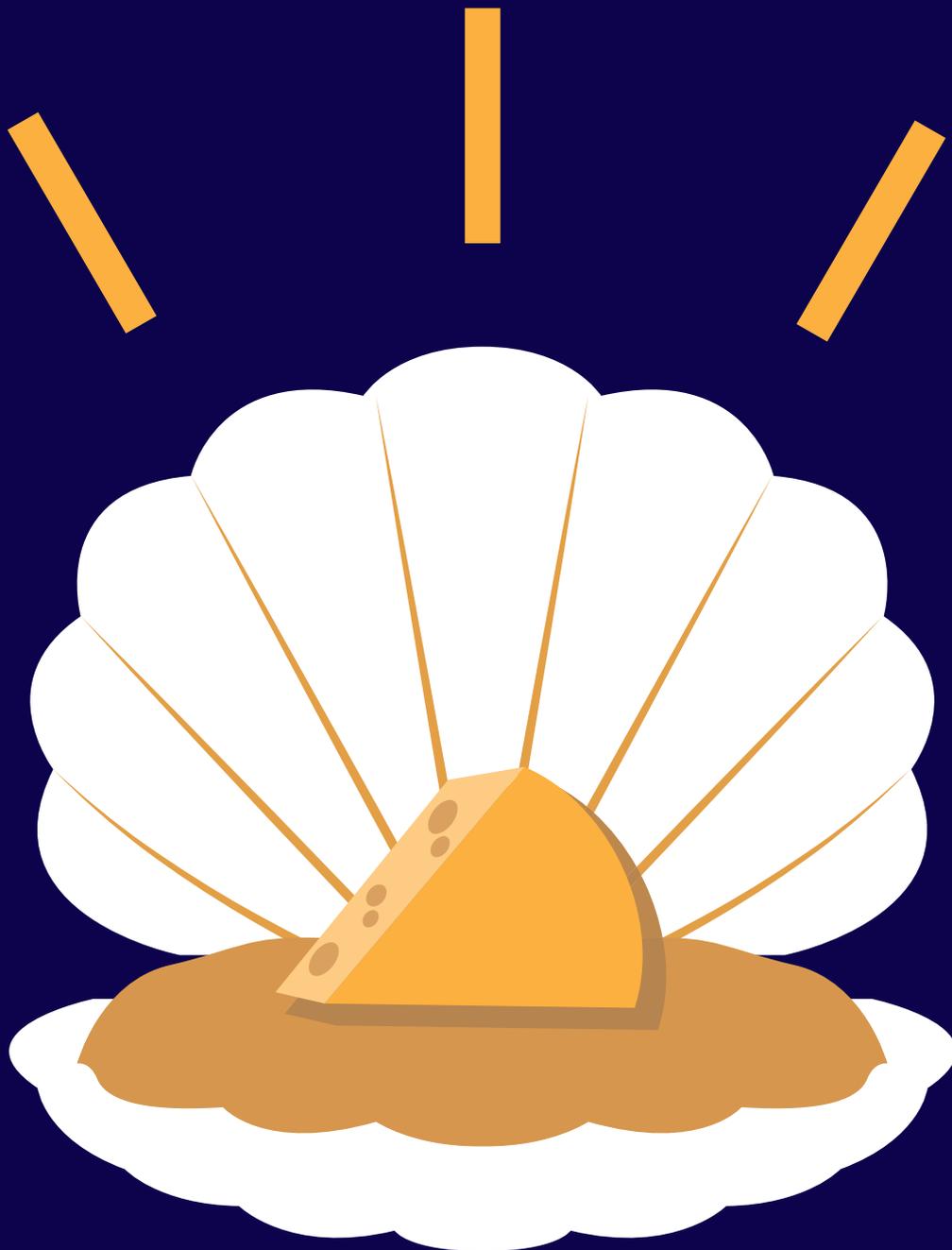


BAUMANN
Käse 

*Mit Laib
und Seele*

SORTIMENT KATALOG



REGIONALE PERLEN



Art.Nr: 1166341

MOZZARELLA AUS MARBACH

- Käsetyp:** Frischkäse aus pasteurisierter Milch, 45% F.i.T.
Herkunft: Bergkäserei Marbach AG
Verkaufseinheit: Kugel 125g
Kurzbeschreibung: Die frische Bergmilch für diesen Kuhmilchmozzarella stammt aus der UNESCO Biosphäre Entlebuch und dem angrenzenden Emmental. Zu Beginn wird die Milch schonend pasteurisiert. Anschliessend wird aus ihr besten Mozzarella mit wunderbar milchigem Geschmack produziert.



Art.Nr: 1072441

BÄRLAUCHKÄSE

- Käsetyp:** Halbhartkäse aus thermisierter Kuhmilch, 45% F.i.T.
Herkunft: Bärlauchkäserei Seeland AG
Verkaufseinheit: Laib ca. 1kg
Kurzbeschreibung: Bärlauchkäse- der Echte vom Käsemeister Stettler. Zubereitet mit frischem Bärlauch.



Art.Nr: 1072335

BERNER MUTSCHLI

- Käsetyp:** Halbhartkäse aus thermisierter Kuhmilch, 48% F.i.T.
Herkunft: Lenk Milch AG
Verkaufseinheit: Laib ca. 900g
Kurzbeschreibung: Kleines Mutschli aus dem Berner Oberland, hergestellt in der Lenk Milch AG.



Art.Nr: 1154991

PETIT JURA BIO

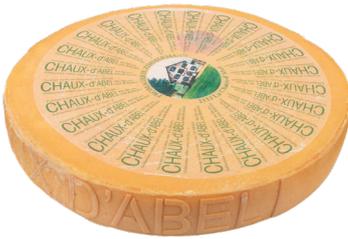
- Käsetyp:** Weichkäse aus thermisierter Kuhmilch, 45% F.i.T.
Herkunft: Fromagerie des Reussilles SA
Verkaufseinheit: Laib ca. 800g
Kurzbeschreibung: Der Petit Jura wird im Berner Jura aus Bio-Knospe zertifizierter, Thermisierter Kuhmilch hergestellt. Sein Teig ist sehr cremig und weich. Die naturbelassene Milch verleiht dem gereiften Käse die richtige Würze.



Art.Nr: 1144212

EDELSUISSE RUSTICO

- Käsetyp:** Halbhartkäse aus thermisierter Kuhmilch, 45% F.i.T.
Herkunft: Fromagerie Schafer SA
Verkaufseinheit: Laib ca. 5.5kg
Kurzbeschreibung: Fribourgeoischer Vollfett Halbhartkäse mit einem milden aber doch würzigen Geschmack.



Art.Nr: 1072245

CHAUX D'ABEL

- Käsetyp:** Halbhartkäse aus Rohmilch, 45% F.i.T
Herkunft: Fromage Spielhofer SA
Verkaufseinheit: Laib ca. 6kg
Kurzbeschreibung: Der "Chaux-d'Abel" weist eine spezielle, angenehme Geschmacksnote auf. Dieser Käse ist ein typisches Regionalprodukt und eignet sich gut für Apéros, Dessert und die warme Küche.



Art.Nr: 1072345

CHNOBLI CHÄS MELCHNAU

- Käsetyp:** Halbhartkäse aus roher Kuhmilch, 45% F.i.T
Herkunft: Dorfchäsi Melchnau
Verkaufseinheit: Laib ca. 1kg
Kurzbeschreibung: Ein mit Knoblauch gewürztes, kräftiges Mutschli. Der cremige Teig hat kleine Löchli.



Art.Nr: 1072306

CHUSCHT-REDLI

- Käsetyp:** Halbhartkäse aus thermisierter Kuhmilch, 53% F.i.T
Herkunft: Brülisauer Käse AG
Verkaufseinheit: Laib ca. 3kg
Kurzbeschreibung: Sein dunkles Aussehen ist so speziell wie sein Innenleben. Genau richtig in der Chuscht und rahmig in seiner Konsistenz. Ein Renner in jeder Altersklasse, denn er verleiht himmlische Gefühle.



Art.Nr: 1072208

CREUX-DU-VAN

- Käsetyp:** Halbhartkäse aus roher Kuhmilch, 45% F.i.T
Herkunft: David Castella, Provence (VD)
Verkaufseinheit: Laib ca. 10kg
Kurzbeschreibung: Der "Creux-du-Van" ist ein halbharter Schnittkäse aus roher Kuhmilch mit einem einzigartig feinen Geschmack.



Art.Nr: 1146372

LE NIOLA

- Käsetyp:** Weichkäse aus pasteurisierter Kuhmilch, 48% F.i.T
Herkunft: Fromagerie de Nods
Verkaufseinheit: Laib ca. 800g
Kurzbeschreibung: Der Teig des Le Niola ist geschmeidig und seine Farbe ändert sich je nach der saisonalen Fütterung der Kühe. Er hat einen aromatischen und charaktervollen Geschmack, leicht säuerlich. Je nach Alter kann dieser Käse weicher oder sogar "flüssig" werden.



Art.Nr: 1072343

LENKER BERGTUMMELI

- Käsetyp:** Halbhartkäse aus thermisierter Kuhmilch, 45% F.i.T
Herkunft: Lenk Milch AG
Verkaufseinheit: Laib ca. 800g
Kurzbeschreibung: Simmentaler Halbhartkäse aus original Lenker und St. Stephaner Milch, echte lokale Spezialität aus täglich frischer Milch.



Art.Nr: 1072246

MONT SOLEIL

- Käsetyp:** Halbhartkäse aus roher Kuhmilch, 53% F.i.T
Herkunft: Fromages Spielhofer SA
Verkaufseinheit: Laib ca. 8kg
Kurzbeschreibung: Mont Soleil ist ein Halbhartkäse. Seine Rinde zeigt ein leicht rötliches Braun. Der Teig weist eine eher spärliche Lochung von bis zu 6mm auf. Der aromatisch-reine, fruchtig-blumige, manchmal fast süssliche Geschmack des Mont Soleil erinnert unweigerlich an seine sonnendurchflutete Herkunft.



Art.Nr: 1072210

MONT VULLY LE RÉSERVE DU PATRON

- Käsetyp:** Halbhartkäse aus roher Kuhmilch 45% F.i.T
Herkunft: Fromagerie Schafer SA
Verkaufseinheit: Laib ca. 6.5kg
Kurzbeschreibung: Der Réserve ist der Höhepunkt für alle, die es gerne auch mal etwas intensiver im Geschmack haben. Der um ein halbes Jahr länger gereifte Halbhartkäse ist würzig, jedoch nicht scharf.



Art.Nr: 1072328

BERGKÄSE SCHWARZSEE

- Käsetyp:** Halbhartkäse aus roher Kuhmilch, 55% F.i.T
Herkunft: Käserei Yvan Aeby Plaffeien
Verkaufseinheit: Laib ca. 6.3kg
Kurzbeschreibung: Dem Schmierwasser wird ab dem Alter von ca. 3 Monaten pflanzliche Asche und Holundersaft beigefügt. Dies verleiht dem Käse den cremig, aromatischen Geschmack.



Art.Nr: 1002390

SENNEN MUTSCHLI

- Käsetyp:** Halbhartkäse aus pasteurisierter Kuhmilch, 45% F.i.T
Herkunft: Emmen (LU)
Verkaufseinheit: Laib ca. 1kg
Kurzbeschreibung: Ein mildes und cremiges Mutschli, dass sich sehen lässt. Produziert aus pasteurisierter Milch.



Art.Nr: 1072312

SEPPLI CHÄS NATURE

- Käsetyp:** Halbhartkäse aus thermisierter Kuhmilch, 53% F.i.T
Herkunft: Brülisauer Käse AG
Verkaufseinheit: Laib ca. 3kg
Kurzbeschreibung: Der Sepplikäse wie der Name: Spitzbübisch, neckisch und vor allem gut. Jeder mag ihn. Sein Geschmack aromatisch, mild, cremig und doch nicht langweilig.



Art.Nr: 1072313

SEPPLI GWÜRZ-CHÄS

- Käsetyp:** Halbhartkäse aus thermisierter Kuhmilch, 53% F.i.T
Herkunft: Brülisauer Käse AG
Verkaufseinheit: Laib ca. 3kg
Kurzbeschreibung: Durch seinen extravaganteren „Inhalt“, der geheimen Gewürzmischung, besticht dieser Käse nicht nur im Aussehen, sondern auch in seinem feinen, ausgeglichenen, würzigen Geschmack.



Art.Nr: 1072196

WILDBACHKÄSE CLASSIC

- Käsetyp:** Halbhartkäse aus thermisierter Kuhmilch, 45% F.i.T
Herkunft: Käserei Herschmettlen
Verkaufseinheit: Laib ca. 4.5kg
Kurzbeschreibung: Der Wildbachkäse wird mit einer Schmiere aus Weinhefe und verschiedenen Kräutern gepflegt. Alle Zutaten inklusive der Weinhefe werden in der Region bezogen.



Art.Nr: 1149267

WILDBACHKÄSE EXTRA

- Käsetyp:** Halbhartkäse aus thermisierter Kuhmilch, 45% F.i.T
Herkunft: Käserei Herschmettlen
Verkaufseinheit: Laib ca. 4.5kg
Kurzbeschreibung: Der Wildbachkäse Extra wird mit einer Schmiere aus Weinhefe und verschiedenen Kräutern gepflegt. Alle Zutaten inklusive der Weinhefe werden in der Region bezogen. Das Extra steht für extra lange Reife.



Art.Nr: 1297580

WILDBACHKÄSE PFEFFER

- Käsetyp:** Halbhartkäse aus pasteurisierter Kuhmilch, 47% F.i.T
Herkunft: Käserei Herschmettlen
Verkaufseinheit: Laib ca. 3kg
Kurzbeschreibung: Der Wildbachkäse Pfeffer wird mit einer Schmiere aus Weinhefe und verschiedenen Kräutern gepflegt und mit ganzen, grünen Pfefferkörnern veredelt. Alle Zutaten inklusive der Weinhefe werden in der Region bezogen.

REGIONALE PERLEN



Art.Nr: 1297579

WILDBACHKÄSE RAHM

- Käsetyp:** Halbhartkäse aus thermisierter Kuhmilch, 60% F.i.T
Herkunft: Käserei Herschmettlen
Verkaufseinheit: Laib ca. 3kg
Kurzbeschreibung: Der Wildbachkäse mit rahmigen, würzigen Käsearoma, in der Textur fein und cremig.



Art.Nr: 1141068

ZÜRI GRAN CRU

- Käsetyp:** Hartkäse aus thermisierter Kuhmilch, 45% F.i.T
Herkunft: Käserei Herschmettlen
Verkaufseinheit: Riemen ca. 3kg
Kurzbeschreibung: Der Züri Grand Cru wird während seiner Reifung mit einer Gewürzmischung und Weinhefe gepflegt. Diese Pflege verleiht ihm einerseits die dunkelbraune Rinde und andererseits das volle Aroma mit leichter Wein Note.



Art.Nr: 1072214

BERGKÄSE JURA KRÄUTER

- Käsetyp:** Hartkäse aus roher Kuhmilch, 45% F.i.T
Herkunft: Fromagerie de la Suze SA
Verkaufseinheit: Laib ca. 7kg
Kurzbeschreibung: Würziger und kräftiger Bergkäse aus dem Berner Jura mit einer schönen schwarzen Kräuterschmierrinde.



Art.Nr: 1072203

ERGUEL JURAKÄSE

- Käsetyp:** Halbhartkäse aus roher Kuhmilch, 45% F.i.T
Herkunft: Fromagerie de la Suze SA
Verkaufseinheit: Laib ca. 6.3kg
Kurzbeschreibung: Hergestellt in einem Kupferkessel, nach altem Rezept und silofreier Milch punktet der Käse durch seinen natürlichen Geschmack.



Art.Nr: 1157844

CABOCHON

- Käsetyp:** Weichkäse aus thermisierter Kuhmilch, 45% F.i.T
Herkunft: Patrick Hauser SA
Verkaufseinheit: Laib ca. 350g
Kurzbeschreibung: So eigenwillig wie die Natur im Waadtländer Jura präsentiert ist der Cabochon. Ein ausgezeichneter Rohmilch-Weichkäse von Philipp Hauser. Geschmeidig, weich und mild.



TRADITIONELLE **KÄSEKUNST**

TRADITIONELLE KÄSEKUNST



Art.Nr: 1001533

GRAN D'ORO

- Käsetyp:** Extrahartkäse aus roher Kuhmilch, 35% F.i.T
Herkunft: Emmen (LU)
Verkaufseinheit: Riemen ca. 2kg
Kurzbeschreibung: Der $\frac{3}{4}$ -fett Extrahartkäse wurde auf italienische Art hergestellt.



Art.Nr: 1293443

PARMIGIANO REGGIANO 36 MONATE

- Käsetyp:** Extrahartkäse aus roher Kuhmilch, 32% F.i.T
Herkunft: Berneri S.p.A., Lombardei (IT)
Verkaufseinheit: 1/16 Keil ca. 2.4kg
Kurzbeschreibung: Der geschmackvolle und leicht körnige Extrahartkäse wird hergestellt in Lallio. Die kleine Gemeinde befindet sich in der Provinz Bergamo in der Lombardei (Italien).



Art.Nr: 1072662

PARMIGIANO SPICCHI 24 MONATE

- Käsetyp:** Extrahartkäse aus roher Kuhmilch, 32% F.i.T
Herkunft: Fli Pinna Azienda Casearia Spa, Sardinien (IT)
Verkaufseinheit: ca. 250g
Kurzbeschreibung: Der geschmackvolle und zweijährige Parmigiano wird in Thiesi auf Sardinien produziert. Die Gemeinde mit rund 2500 Einwohner befindet sich in der Provinz Sassari.



Art.Nr: 1001402

SBRINZ AOP

- Käsetyp:** Extrahartkäse aus roher Kuhmilch, 45% F.i.T
Herkunft: Sursee (LU)
Verkaufseinheit: Riemen ca. 2kg
Kurzbeschreibung: Ein Käse mit Charakter – Sbrinz ist ein extraharter Vollfettkäse mit 45% Fett in der Trockenmasse. Er braucht Zeit, sehr viel Zeit. Das volle Aroma entwickelt er erst ab ungefähr 24–26 Monaten. Je älter ein Sbrinz ist, desto aromatischer und würziger wird sein Bouquet. Es ist der einzige Schweizer Käse, der sich auf drei verschiedene Arten geniessen lässt.



Art.Nr: 1002750

APPENZELLER SURCHOIX THALMANN

- Käsetyp:** Halbhartkäse aus roher Kuhmilch, 45% F.i.T
Herkunft: Uesslingen-Buch (TG)
Verkaufseinheit: Laib ca. 6.5kg
Kurzbeschreibung: Der surchoix Appenzeller erhält den einzigartig würzigen Geschmack durch die liebevolle Pflege mit der geheimnisvollen Kräutersulz.

TÊTE-DE-MOINE GOLD



Art.Nr: 1072332

- Käsetyp:** Halbhartkäse aus roher Kuhmilch, 50% F.i.T
Herkunft: Fromages Spielhofer SA
Verkaufseinheit: Laib ca. 800g
Kurzbeschreibung: Tête de Moine ist ein zylinderförmiger, geschmierter Halbhart-Rohmilchkäse mit einem Gewicht von rund 800 Gramm und einem sehr feinen Teig, der im Mund leicht schmilzt. Das saftige, kräuterreiche Futtergras und die naturbelassene Bergmilch machen den Tête de Moine zu einem Terroir-Produkt und verleihen ihm seinen unvergleichlichen Geschmack.

TÊTE-DE-MOINE REIF



Art.Nr: 1296420

- Käsetyp:** Halbhartkäse aus roher Kuhmilch, 50% F.i.T
Herkunft: Fromages Spielhofer SA
Verkaufseinheit: ½ Laib ca. 400g
Kurzbeschreibung: Ein feiner Teig der im Mund leicht schmilzt und das saftige, kräuterreiche Futtergras die zur Bergmilch führt, machen Tête de Moine zu einem Terroir-Produkt mit unvergleichlichem Geschmack. Der Käse wird mindestens 4 Monate gereift.

EMMENTALER MAISON, MIND. 18 MONATE



Art.Nr: 1072129

- Käsetyp:** Hartkäse aus roher Kuhmilch, 45% F.i.T
Herkunft: Berner Molkerei
Verkaufseinheit: Riemen ca. 2.5kg
Kurzbeschreibung: Traditioneller Emmentaler aus dem Berner Gantrisch Gebiet.

EMMENTALER MEIKIRCH FEUCHTGEREICHT



Art.Nr: 1165845

- Käsetyp:** Hartkäse aus roher Kuhmilch, 45% F.i.T
Herkunft: Käserei Meikirch
Verkaufseinheit: 1/4 Laib ca. 2.1kg
Kurzbeschreibung: Emmentaler Switzerland wird nach altem überlieferten Rezept aus frischer Rohmilch hergestellt, von Kühen, die Gras und Heu fressen, aber nie Silofutter.

EMMENTALER MILD RIGGISBERG



Art.Nr: 1293386

- Käsetyp:** Hartkäse aus roher Kuhmilch, 49% F.i.T
Herkunft: Käserei Riggisberg
Verkaufseinheit: Riemen ca. 2.5kg
Kurzbeschreibung: Traditioneller Emmentaler aus dem Berner Gantrisch Gebiet.

ETIVAZ ALP GREYERZER 12-14 MONATE AOP



Art.Nr: 1072250

Käsetyp: Hartkäse aus roher Kuhmilch, 45% F.i.T
Herkunft: Coopérative des Producteurs de Fromages d'Alpage Etivaz AOP
Verkaufseinheit: 1/4 Laib ca. 5.5kg
Kurzbeschreibung: L'Etivaz AOP ist ein Hartkäse aus Rohmilch, der in etwas mehr als Hundert Alpkäsereien in den Waadtländer Alpen von Mai bis Oktober aus Rohmilch über dem offenen Feuer in Handarbeit gemäss traditionellem Rezept hergestellt wird. Die Rohmilch wird direkt vor Ort verarbeitet und steckt voller Aromen der feinen Alpkräuter.



Art.Nr: 1072141

LE GRUYÈRE AOP "CHAUDRON", 18 MONATE

Käsetyp: Hartkäse aus roher Kuhmilch, 45% F.i.T
Herkunft: Fromages Chaudron
Verkaufseinheit: 1/8 Laib ca. 4 kg
Kurzbeschreibung: Der aus dem französischsprachigen Teil vom Wallis stammende Gruyère "Chaudron" wird rund 18 Monate lang gereift.



Art.Nr: 1001387

LE GRUYÈRE AOP MILD

Käsetyp: Hartkäse aus roher Kuhmilch, 45% F.i.T
Herkunft: Gruyère AOP Gebiet
Verkaufseinheit: Riemen ca. 1.5 kg
Kurzbeschreibung: Der milde Käse wird in diversen Käsereien in der Westschweiz (AOP-Gebiet) produziert.



Art.Nr: 1176185

LE GRUYÈRE AOP REZENT

Käsetyp: Hartkäse aus roher Kuhmilch, 45% F.i.T
Herkunft: Gruyère AOP Gebiet
Verkaufseinheit: Riemen ca. 1.5 kg
Kurzbeschreibung: Der Käse wird in diversen Käsereien in der Westschweiz (AOP-Gebiet) produziert. Durch längere Reifung als der milde Gruyère AOP ist der Geschmack intensiver.



Art.Nr: 1135913

LE GRUYÈRE SALÉ, 12 MONATE GEREIFT

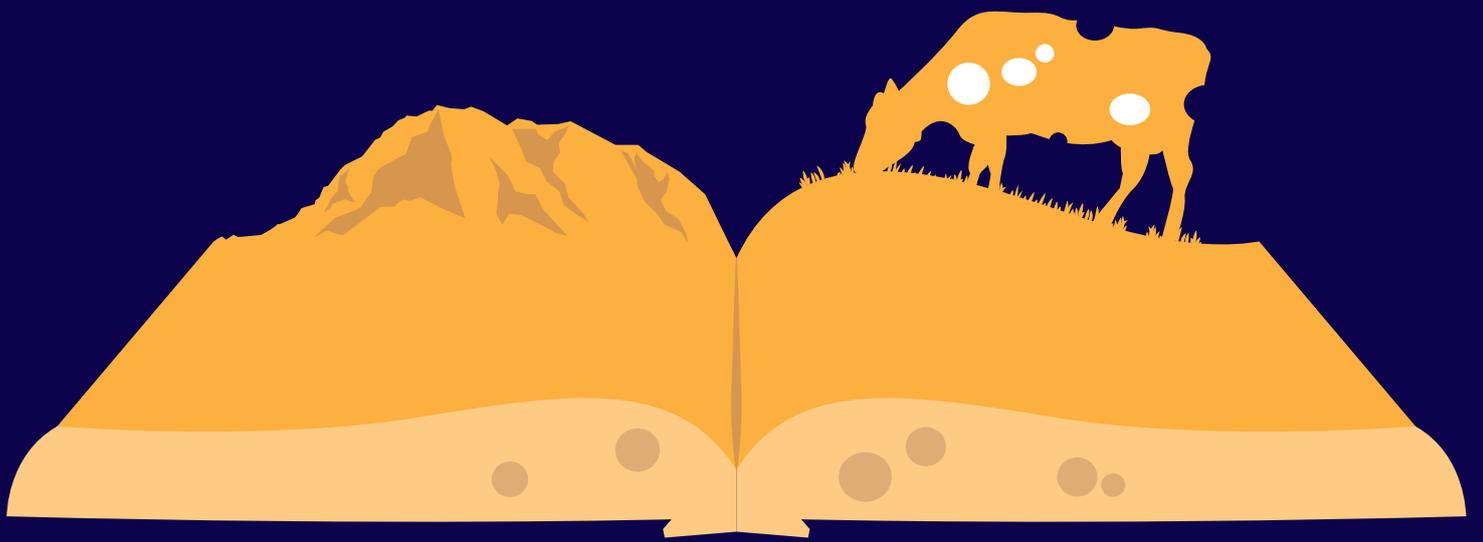
Käsetyp: Hartkäse aus roher Kuhmilch, 45% F.i.T
Herkunft: Gruyère AOP Gebiet
Verkaufseinheit: 1/4 Laib ca. 7.5 kg
Kurzbeschreibung: Der Käse wird in diversen Käsereien in der Westschweiz (AOP-Gebiet) produziert.



Art.Nr: 1073040

GRANDPAPA

- Käsetyp:** Hartkäse aus roher Kuhmilch, 55% F.i.T
- Herkunft:** Dorfkäserei Koppigen
- Verkaufseinheit:** 1/16 Keil, ca. 6kg
- Kurzbeschreibung:** Ein wahres Schmuckstück der traditionellen Schweizer Käsekunst. Während 24 Monaten im Feuchtkeller im Emmental mit viel Ruhe und Leidenschaft gepflegt, erreicht der Grandpapa ein Aroma, eine Geschmeidigkeit und Würze, die seinesgleichen suchen. Ein Käse voller Weisheit und Liebe.



ALPGESCHICHTEN



Art.Nr: 1146264

HOBELKÄSE HONEGGLI, VAC

- Käsetyp:** Hartkäse aus roher Kuhmilch, 45% F.i.T
Herkunft: Molkerei Amstutz AG
Verkaufseinheit: 1/4 Laib à ca. 2.3 kg
Kurzbeschreibung: Der Alpkäse Honeggli wird in der Nähe des Thunersees produziert. Besonders eignet sich der Honeggli als Hobelkäse.



Art.Nr: 1318547

KRÄUTER BERGKÄSE ABLÄNDSCHEN

- Käsetyp:** Hartkäse aus roher Kuhmilch, 52% F.i.T
Herkunft: Bergmolkerei Yaun
Verkaufseinheit: 1 Laib à ca. 4kg
Kurzbeschreibung: Für den Rohmilch Kräuter Bergkäse wird Milch aus den Höfen von drei Abländschner Bauernfamilien verwendet. Verdelte wird der Laib mit Bergkräutern aus dem angrenzenden Simmental.



Art.Nr: 1135979

ALPKÄSE GRINDELWALD

- Käsetyp:** Hartkäse aus roher Kuhmilch, 45% F.i.T
Herkunft: Molkerei Amstutz AG
Verkaufseinheit: 1/2 Laib à ca. 5kg
Kurzbeschreibung: Grindelwalder Alpkäse, produziert von der Molkerei Amstutz.

ALPKÄSE HONEGGLI, JUNG, VAC

- Käsetyp:** Hartkäse aus roher Kuhmilch, 48% F.i.T
Herkunft: Molkerei Amstutz AG
Verkaufseinheit: 1/4 Laib à ca. 2.3 kg
Kurzbeschreibung: Der Alpkäse Honeggli wird in der Nähe des Thunersees produziert. Besonders eignet sich der Honeggli als Hobelkäse. Vollreif steht für die zusätzliche Reifezeit.



Art.Nr: 1146260

Art.Nr: 1146261

ALPKÄSE HONEGGLI, VOLLREIF, VAC

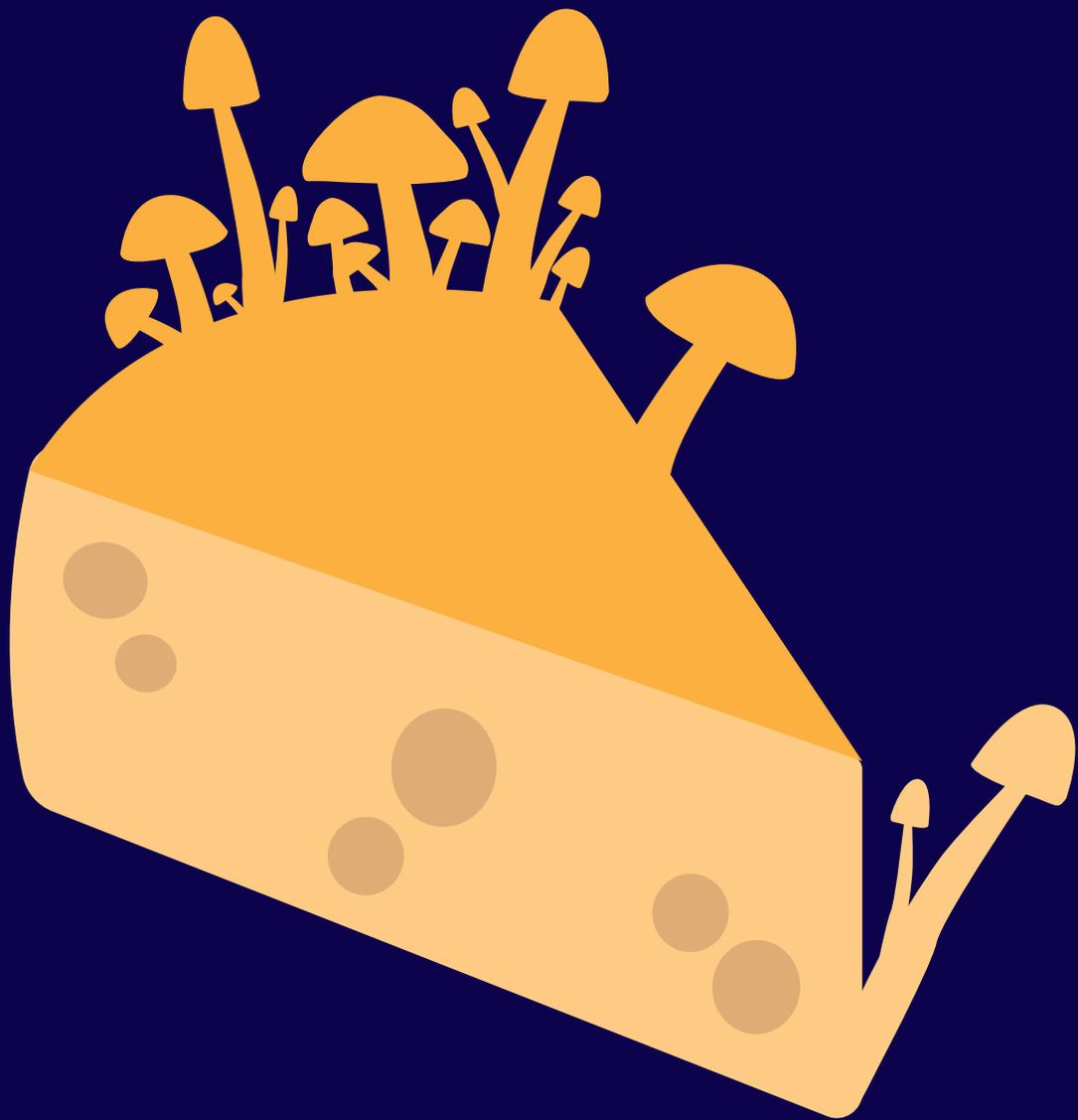
- Käsetyp:** Hartkäse aus roher Kuhmilch, 48% F.i.T
Herkunft: Molkerei Amstutz AG
Verkaufseinheit: 1/4 Laib à ca. 2.3 kg
Kurzbeschreibung: Der Alpkäse Honeggli wird in der Nähe des Thunersees produziert. Besonders eignet sich der Honeggli als Hobelkäse. Vollreif steht für die zusätzliche Reifezeit.



Art.Nr: 1072256

ALPKÄSE SITE-ALP

- Käsetyp:** Hartkäse aus roher Kuhmilch, 45% F.i.T
- Herkunft:** Santschi Alfred (BE)
- Verkaufseinheit:** 1/2 Laib à ca. 5 kg
- Kurzbeschreibung:** Der Käse wird den ganzen Sommer über im Keller auf der Alp gelagert und gepflegt. Im Herbst wird der Alpkäse in einen Keller im Tal transportiert und dort weitergelagert.



**WENN SCHIMMEL
ZUM GENUSS GEHÖRT**



Art.Nr: 1072778

BRIE DE MEAUX AOP ROUZAIRE

- Käsetyp:** Weisssschimmel-Weichkäse aus roher Kuhmilch, 60% F.i.T
Herkunft: Rouzaire, Frankreich
Verkaufseinheit: Laib à ca. 3 kg
Kurzbeschreibung: Der traditionelle französische AOP Weichkäse aus Rohmilch besticht durch seinen intensiven Charakter.



Art.Nr: 1162722

BRIE EMMENTAL

- Käsetyp:** Weisssschimmel-Weichkäse aus thermisierter Kuhmilch, 55% F.i.T
Herkunft: Dorfkäserei Summiswald, Emmental
Verkaufseinheit: ¼ Laib à ca. 300g
Kurzbeschreibung: Ein mild-cremiger Weichkäse aus dem Berner Emmental.



Art.Nr: 1072474

BRIE EMMENTAL

- Käsetyp:** Weisssschimmel-Weichkäse aus thermisierter Kuhmilch, 55% F.i.T
Herkunft: Dorfkäserei Summiswald, Emmental
Verkaufseinheit: Laib à ca. 1.3 kg
Kurzbeschreibung: Ein mild-cremiger Weichkäse aus dem Berner Emmental.



Art.Nr: 1309177

BRIE FERMIER BIO

- Käsetyp:** Weisssschimmel-Weichkäse aus pasteurisierter Bio-Kuhmilch, 45% F.i.T
Herkunft: Ile-de-France, Frankreich
Verkaufseinheit: Laib à ca. 1.0 kg
Kurzbeschreibung: Ein natürlicher Brie mit intensivem Schimmelgeschmack und kompaktem Teig.



Art.Nr: 1072808

BRIE PATURAGES COMPTOIS

- Käsetyp:** Weisssschimmel-Weichkäse aus pasteurisierter Kuhmilch, 50% F.i.T
Herkunft: Ile-de-France, Frankreich
Verkaufseinheit: Laib à ca. 1.0 kg
Kurzbeschreibung: Ein Brie mit cremiger Textur und intensivem Geschmack bei zunehmender Reife.



Art.Nr: 1073262

BRILLAT SAVARIN AFFINÉ

- Käsetyp:** Weissschimmel-Weichkäse aus pasteurisierter Kuhmilch, 50% F.i.T
Herkunft: Gilly-lès-Cîteaux, Frankreich
Verkaufseinheit: Laib à ca. 500 g
Kurzbeschreibung: Cremig-nussiger Doppelrahmkäse aus Frankreich mit einer erfrischend säuerlichen Note.



Art.Nr: 1072478

BUURE-CHÄS GERZENSEE

- Käsetyp:** Weissschimmel-Weichkäse aus pasteurisierter Kuhmilch, 60% F.i.T
Herkunft: Weichkäserei Hodel, Gerzensee BE
Verkaufseinheit: Laib à ca. 1.0 kg
Kurzbeschreibung: Mild-cremiger Weichkäse mit intensiv nussig-pilzigem Geschmack aus dem Berner Oberland.



Art.Nr: 1073186

DÉLICE D'ARGENTAL

- Käsetyp:** Weissschimmel-Weichkäse aus pasteurisierter Kuhmilch, 75% F.i.T
Herkunft: Burgund, Frankreich
Verkaufseinheit: Laib à ca. 1.0 kg
Kurzbeschreibung: Ein Doppelrahmkäse aus dem Burgund, der dank der Zugabe von Crème fraîche während der Dicklegungsphase herrlich cremig ist.



Art.Nr: 1072501

EOLIENNE WINDRÄDLI

- Käsetyp:** Croûte-Mixe-Weichkäse aus thermisierter Kuhmilch, 50% F.i.T
Herkunft: Fromagerie Spielhofer, St-Imier BE
Verkaufseinheit: Laib à ca. 300 g
Kurzbeschreibung: Ein aromatisch würziger Weichkäse mit weich-cremigem Teig, der anlässlich der Eröffnung des Windparks auf dem Mont Crosin entwickelt wurde.



Art.Nr: 1148391

LA FLEUR

- Käsetyp:** Weissschimmel-Weichkäse aus pasteurisierter Kuhmilch, 54% F.i.T
Herkunft: Käserei BonCas, Dotzigen BE
Verkaufseinheit: 6 Stück à je 130g
Kurzbeschreibung: Ein fein-cremig und zartfliessendes Weichkäsli aus dem Berner Seeland.

SCHIMMEL-GENUSS



Art.Nr: 1156693

LA FLEUR MINI BIO

- Käsetyp:** Weissschimmel-Weichkäse aus pasteurisierter Bio-Kuhmilch, 45% F.i.T.
Herkunft: Käserei BonCas, Dotzigen BE
Verkaufseinheit: 6 Stück à 35 g
Kurzbeschreibung: Ein fein-cremiges und zartfliessendes Weichkäsli aus Bio-Kuhmilch.



Art.Nr: 1072799

PEYRIGOUX

- Käsetyp:** Weissschimmel-Weichkäse aus pasteurisierter Kuhmilch, 60% F.i.T.
Herkunft: Périgord, Südfrankreich
Verkaufseinheit: Laib à ca. 1.7 kg
Kurzbeschreibung: Cremig-schmelzender Weichkäse in Ringform mit einem frischkäseartigen Kern, der einen mild-würzigen Geschmack mit einer fein-säuerlichen Note aufweist.



Art.Nr: 1279046

S'CHUELI NATURE

- Käsetyp:** Weissschimmel-Weichkäse aus thermisierter Kuhmilch, 52% F.i.T.
Herkunft: Käserei Hungerbühler, Oberrindal SG
Verkaufseinheit: Stück à ca. 115 g
Kurzbeschreibung: Ein Weichkäse, der aus Milch der umliegenden Bauern hergestellt wird, die ihm einen milchig-rahmigen Geschmack verleiht.



Art.Nr: 1072625 / 1175449

TALEGGIO ARRIGONI VERO

- Käsetyp:** Rotschmier-Weichkäse aus pasteurisierter Kuhmilch, 45% F.i.T.
Herkunft: Valtaleggio, Italien
Verkaufseinheit: Laib à ca. 2.2 kg (1072625) / 4 x 200g (1175449)
Kurzbeschreibung: Ein traditioneller Rotschmierkäse aus dem italienischen Valtaleggio mit einem kompakten Teig und einem buttrig-aromatischen Geschmack und der typischen Rotschmier-Note.



Art.Nr: 1303877

TOMME VAUDOISE AU BASILIC

- Käsetyp:** Weissschimmel-Weichkäse aus thermisierter Kuhmilch mit Basilikum, 53% F.i.T.
Herkunft: Fromagerie D. et J. Conod, Baulmes VD
Verkaufseinheit: 8 Stück à 120g
Kurzbeschreibung: Ein klassisches waadtländer Tommli, verfeinert mit frischem Basilikum.



Art.Nr: 1303875

TOMME VAUDOISE, FLEUR DE VIGNE

- Käsetyp:** Weisseschimmel-Weichkäse aus thermisierter Kuhmilch, 53% F.i.T.
Herkunft: Fromagerie D. et J. Conod, Baulmes VD
Verkaufseinheit: 8 Stück à 150g
Kurzbeschreibung: Ein klassisches waadtländer Tommli.



Art.Nr: 1303874

TOMME VAUD AU POIVRE

- Käsetyp:** Weisseschimmel-Weichkäse aus thermisierter Kuhmilch mit Pfeffer, 53% F.i.T.
Herkunft: Fromagerie D. et J. Conod, Baulmes VD
Verkaufseinheit: 8 Stück à 100g
Kurzbeschreibung: Ein klassisches waadtländer Tommli, verfeinert mit Pfeffer.



Art.Nr: 1303872

TOMME VAUDOISE

- Käsetyp:** Weisseschimmel-Weichkäse aus thermisierter Kuhmilch, 53% F.i.T.
Herkunft: Fromagerie D. et J. Conod, Baulmes VD
Verkaufseinheit: 8 Stück à 100g
Kurzbeschreibung: Ein klassisches waadtländer Tommli.



Art.Nr: 1303873

TOMME VAUDOISE AU CUMIN

- Käsetyp:** Weisseschimmel-Weichkäse aus thermisierter Kuhmilch, 53% F.i.T.
Herkunft: Fromagerie D. et J. Conod, Baulmes VD
Verkaufseinheit: 8 Stück à 100g
Kurzbeschreibung: Ein klassisches waadtländer Tommli, verfeinert mit Kümmel.



Art.Nr: 1072276

BLEUCHÂTEL

- Käsetyp:** Blauschimmelkäse aus thermisierter Kuhmilch, 55% F.i.T.
Herkunft: Fromagerie Les Martels, Le Pont-de-Martel NE
Verkaufseinheit: Laib à ca. 2.0 kg
Kurzbeschreibung: Ein Blauschimmelkäse aus dem neuenburgischen, dessen Name sich aus dem französischen Wort für Blauschimmelkäse und Neuenburg zusammensetzt.

CAMBOZOLA



Art.Nr: 1071521

- Käsetyp:** Blauschimmelkäse mit Weisschimmelcroûte aus pasteurisierter Kuhmilch, 70% F.i.T.
- Herkunft:** Fromagerie Champignon, Allgäu Deutschland
- Verkaufseinheit:** Laib à ca. 2.2 kg
- Kurzbeschreibung:** Ein milder Blauschimmelkäse mit einer Croûte aus feinem Weisschimmel.

GORGONZOLA SELEZIONE REALE



Art.Nr: 1072613

- Käsetyp:** Blauschimmelkäse aus pasteurisierter Kuhmilch, 50% F.i.T.
- Herkunft:** Novara, Piemont
- Verkaufseinheit:** ¼ Laib à ca. 1.5 kg
- Kurzbeschreibung:** Typisch italienischer Blauschimmelkäse mit intensivem Geschmack und kompaktem Teig.

JERSEY BLUE



Art.Nr: 1150841

- Käsetyp:** Blauschimmelkäse aus roher Kuhmilch, 55% F.i.T.
- Herkunft:** Städtlichäsi Lichtensteig, Lichtensteig SG
- Verkaufseinheit:** ½ Laib à ca. 900 g
- Kurzbeschreibung:** Ein Schweizer Blauschimmelkäse mit einem herrlich nussigen Aroma und dank der Herstellung aus reiner Jersey-Kuhmilch einem cremigen Charakter.

ROQUEFORT PAPILLON NOIR



Art.Nr: 1072776

- Käsetyp:** Blauschimmelkäse aus pasteurisierter Schafmilch, 45% F.i.T.
- Herkunft:** Roquefort-sur-Sulzon, Frankreich
- Verkaufseinheit:** ½ Laib à ca. 1.25 kg
- Kurzbeschreibung:** Der traditionelle französische Blauschimmelkäse aus reiner Schafmilch wird seit Generationen in den Felsenhöhlen des Mont Combalou gereift.

FETTE BERTA



Art.Nr: 1165971

- Käsetyp:** Weisschimmelkäse aus thermisierter Kuhmilch, 75% F.i.T.
- Herkunft:** Käserei BonCas, Dotzigen BE
- Verkaufseinheit:** 6 Stück à je 150g
- Kurzbeschreibung:** Ein sehr cremiger Weichkäse aus dem Berner Seeland mit einer sehr zart-feinen Edelschimmel-Croûte.



Art.Nr: 1072486

GERZENSEE RAHMLI NATURE

Käsetyp:	Weisschimmelkäse aus pasteurisierter Kuhmilch, 55% F.i.T.
Herkunft:	Weichkäserei Hodel, Gerzensee BE
Verkaufseinheit:	6 Stück à 150g
Kurzbeschreibung:	Cremig-milder Rahmweichkäse aus dem Berner Oberland.



Art.Nr: 1149572

PRESTIGE DE BOURGOGNE

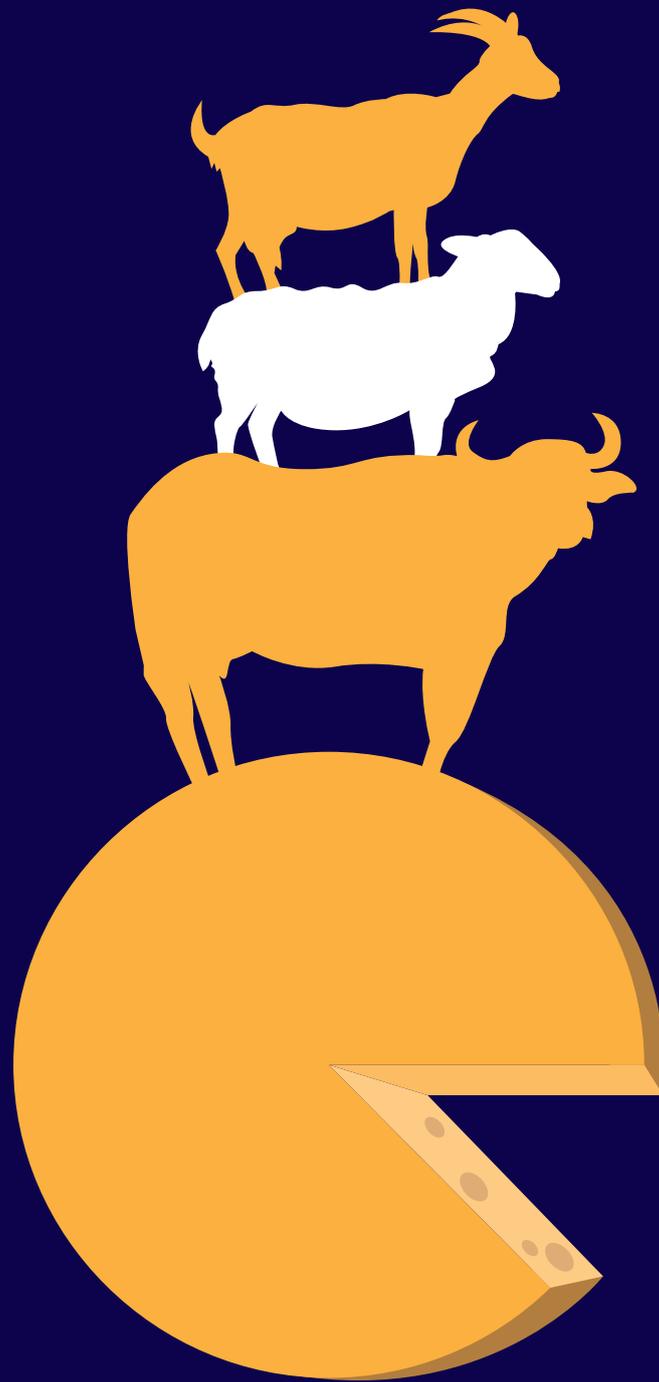
Käsetyp:	Weisschimmelkäse aus Rohmilch, 72% F.i.T.
Herkunft:	Fromagerie Sarl
Verkaufseinheit:	6 Stück à je 200g
Kurzbeschreibung:	Mit Crème fraîche angereicherter Weichkäse mit einer Weisschimmelcroûte und einem erfrischenden, leicht säuerlichen Charakter.



Art.Nr: 1312053

BRIE PUR

Käsetyp:	Weisschimmelkäse aus thermisierter Kuhmilch, 72% F.i.T.
Herkunft:	Innovationskäserei PurCrü, Schüpfheim (LU)
Verkaufseinheit:	Laib à ca. 2.0 kg
Kurzbeschreibung:	Ein milder Schweizer Brie aus dem Entlebuch, der aus Milch der umliegenden Bauern hergestellt wird.



VON GEISSEN, **SCHAFEN** UND **BÜFFELN**

GEISSEN, SCHAFEN & BÜFFEL



Art.Nr: 1308996

FETA PDO IM HOLZFASS

- Käsetyp:** Frischkäse aus pasteurisierter Schaf- und Ziegenmilch, 43% F.i.T
Herkunft: Griechenland
Verkaufseinheit: Laib à ca. 4.0 kg
Kurzbeschreibung: Der traditionelle griechische Feta wird im Fass gereift, wodurch er seinen typisch griechischen Geschmack erhält.



Art.Nr: 1072718

GEISSFRISCHKÄSE WANGEN NATURE & KRÄUTER

- Käsetyp:** Schweizer Frischkäse aus pasteurisierter Ziegenmilch nature und mit Kräutern, 53% F.i.T
Herkunft: Geissenpeter, Wangen an der Aare BE
Verkaufseinheit: 4 Stück à 90 g
Kurzbeschreibung: Erfrischende cremige Ziegenkäse nature und mit Café de Paris Kräutern ummantelt.



Art.Nr: 1071603

SCHWEIZER BÜFFELMOZZARELLA SCHANGAU

- Käsetyp:** Schweizer Mozzarella aus pasteurisierter Büffelmilch, 55% F.i.T
Herkunft: Bergkäserei Marbach, Marbach LU
Verkaufseinheit: Stück à 125g
Kurzbeschreibung: Schweizer Mozzarella aus reiner Büffelmilch, hergestellt im Entlebuch aus Milch der eigenen Büffel.



Art.Nr: 1175908

SCHWEIZER BÜFFELMOZZARELLA SCHANGAU

- Käsetyp:** kleine Schweizer Mozzarella aus Büffelmilch, 55% F.i.T
Herkunft: Bergkäserei Marbach, Marbach LU
Verkaufseinheit: 5 Stück à 30g
Kurzbeschreibung: Kleine Schweizer Mozzarella aus reiner Büffelmilch, hergestellt im Entlebuch aus Milch der eigenen Büffel.



Art.Nr: 1000747

GEISSKÄSE GOHL

- Käsetyp:** Halbhartkäse aus pasteurisierter Ziegenmilch, 50% F.i.T
Herkunft: Käserei Gohl, Langnau BE
Verkaufseinheit: Laib à ca. 2.0 kg
Kurzbeschreibung: Ein IP-Suisse Halbhartkäse aus reiner Ziegenmilch aus dem Berner Emmental.



Art.Nr: 1312136

ADARRÉ RÉSERVE

- Käsetyp:** Halbhartkäse aus pasteurisierter Schaf- und Ziegenmilch, 50% F.i.T
Herkunft: Basque, Frankreich
Verkaufseinheit: Laib à ca. 3.5 kg
Kurzbeschreibung: Ein milder und im Mund schmelzender Halbhartkäse aus Schaf- und Ziegenmilch mit einer nussig-buttrigen Note.



Art.Nr: 1294529

ALTE GEISS

- Käsetyp:** Halbhartkäse aus thermisierter Ziegenmilch, 50% F.i.T
Herkunft: Fläcke Chäsi, Beromünster LU
Verkaufseinheit: Laib à ca. 1.0 kg
Kurzbeschreibung: Ein aromatischer Halbhartkäse aus Ziegenmilch mit intensivem Geissgeschmack, der in der Gemeinde Beromünster ganzjährig hergestellt wird.



Art.Nr: 1308997

ALTES SCHAF

- Käsetyp:** Halbhartkäse aus thermisierter Schafmilch, 52% F.i.T
Herkunft: Fläcke Chäsi, Beromünster LU
Verkaufseinheit: Laib à ca. 1.0 kg
Kurzbeschreibung: Ein aromatischer Halbhartkäse aus reiner Schafmilch mit intensivem Schafgeschmack, der in der Gemeinde Beromünster ganzjährig hergestellt wird.



Art.Nr: 1073107

BREBIS D'ARGENTAL

- Käsetyp:** Weichkäse aus pasteurisierter Schafmilch, 48% F.i.T
Herkunft: Argental, Frankreich
Verkaufseinheit: Laib à ca. 1.0 kg
Kurzbeschreibung: Ein viereckiger Brie aus reiner Schafmilch, mit feinem typischem Geschmack und weichem Teig.



Art.Nr: 1073108

CHÈVRE D'ARGENTAL

- Käsetyp:** Weichkäse aus pasteurisierter Ziegenmilch, 48% F.i.T
Herkunft: Argental, Frankreich
Verkaufseinheit: Laib à ca. 1.0 kg
Kurzbeschreibung: Ein rahmig-milder Brie aus reiner Ziegenmilch, mit feinem typischem Geschmack und streichfähigem Teig.



Art.Nr: 1312137

ESQUIRROU

- Käsetyp:** Hartkäse aus pasteurisierter Schafmilch, 50% F.i.T
Herkunft: Basque, Frankreich
Verkaufseinheit: Laib à ca. 2.3 kg
Kurzbeschreibung: Würziger Schafskäse aus dem Baskenland, wo die Schafe frei auf den Pyrenäenwiesen grasen und dem Käse damit ein erfrischendes Kräuteraroma verleihen.



Art.Nr: 1165649/ 1248672

IBERICO GARCIA BAQUERO

- Käsetyp:** Hartkäse aus pasteurisierter Kuh-, Schaf- und Ziegenmilch, 45% F.i.T
Herkunft: Alcazar de San Juan, Kastilien La Mancha Lactaes Garcia Baquero
Verkaufseinheit: Laib à ca. 3.0 kg (1165649) / Portion à 250 g (1248672)
Kurzbeschreibung: Sechs Monate gereifter traditioneller Iberico-Käse, mit einem intensiven aber ausbalancierten Geschmack.



Art.Nr: 1165635

MANCHEGO GARCIA BAQUERO DOP 12 MONATE

- Käsetyp:** Hartkäse aus pasteurisierter Schafmilch, 45% F.i.T
Herkunft: Alcazar de San Juan, Kastilien La Mancha
Verkaufseinheit: Laib à ca. 3.0 kg
Kurzbeschreibung: Zwölf Monate gereifter traditioneller Manchego-Käse, mit einem intensiven, leicht süßlichen Geschmack.



Art.Nr: 1165634/ 1169390

MANCHEGO GARCIA BAQUERO DOP 6 MONATE

- Käsetyp:** Hartkäse aus pasteurisierter Schafmilch, 45% F.i.T
Herkunft: Alcazar de San Juan, Kastilien La Mancha
Verkaufseinheit: Laib à ca. 3.0 kg (1165634) /Portionen à 250g (1169390)
Kurzbeschreibung: Sechs Monate gereifter traditioneller Manchego-Käse, mit einem aromatischen, leicht süßlichen Geschmack.



Art.Nr: 1072641

PECORINO CLASSICO

- Käsetyp:** Hartkäse aus roher Schafmilch, 50% F.i.T
Herkunft: Sardinien, Italien
Verkaufseinheit: Laib à ca. 3.0 kg
Kurzbeschreibung: Ein typischer italienischer Hartkäse aus Schafmilch mit einem intensiv salzigen Geschmack.



Art.Nr: 1148434

PECORINO DI ROCCA DOP ALLE PERE

- Käsetyp:** Hartkäse aus pasteurisierter Schafmilch, 53% F.i.T
Herkunft: Toscana, Italien
Verkaufseinheit: Laib à ca. 1.3 kg
Kurzbeschreibung: Eine moderne Variation des traditionellen toskanischen Pecorino. Die Pflege mit Birnensaft verleiht dem erfrischend-säuerlichen Hartkäse eine süss-fruchtige Note.



Art.Nr: 1147613

SCHAFKÄSLI GEISSENPETER

- Käsetyp:** Weichkäse aus pasteurisierter Schafmilch, 45% F.i.T
Herkunft: Geissenpeter, Wangen an der Aare BE
Verkaufseinheit: Stück à ca. 160 g
Kurzbeschreibung: Ein Weichkäse aus reiner Schafmilch von der Ziegen- und Schafkäserei von Peter Blaser im bernischen Wangen.



Art.Nr: 1279038

SCHAFGENUSS

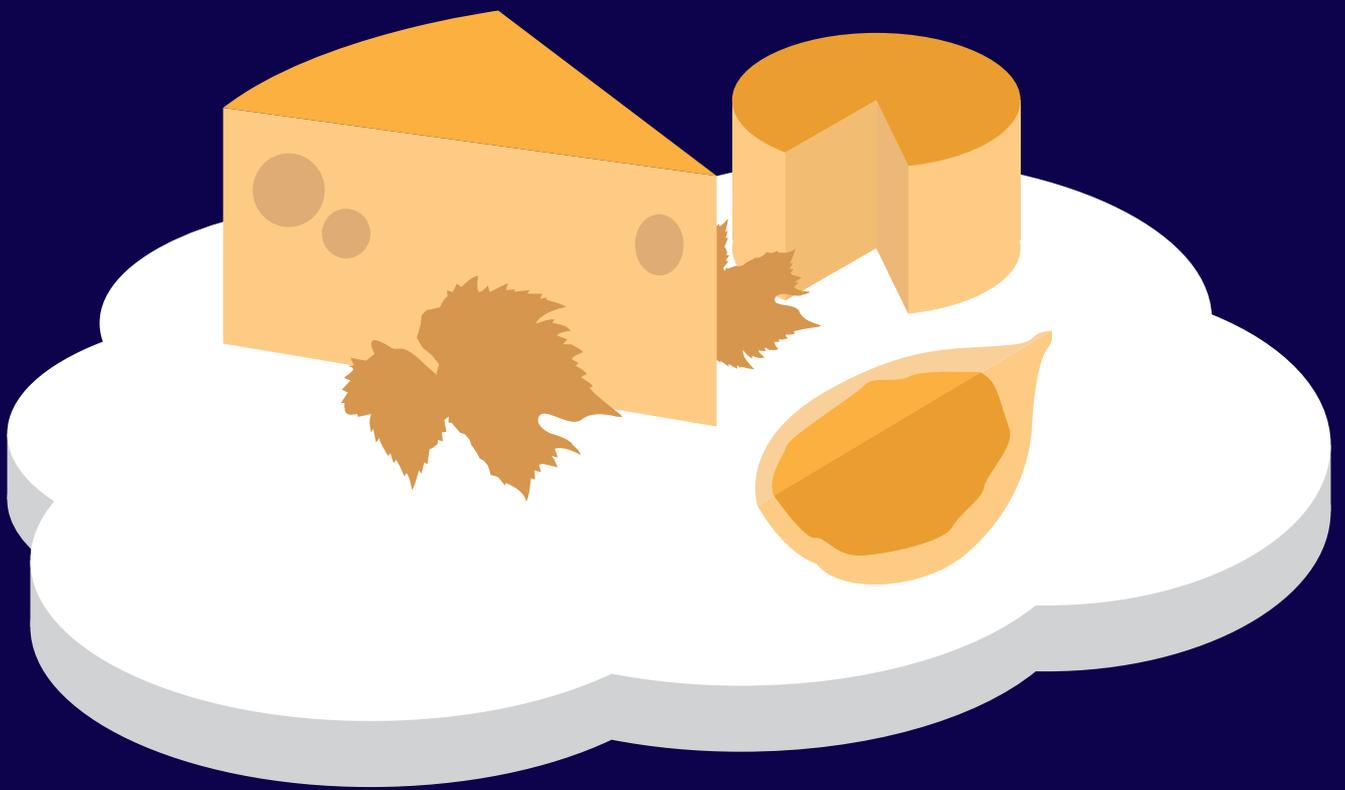
- Käsetyp:** Weichkäse aus thermisierter Schafmilch, 50% F.i.T
Herkunft: Käserei Hungerbühler, Oberrindal SG
Verkaufseinheit: Stück à ca. 120 g
Kurzbeschreibung: Ein Weichkäse aus der Milch des Lacaune-Schafs, die von umliegenden Höfen im st. gallischen gewonnen wird.



Art.Nr: 1175997

BONDE DE GÂTINE

- Käsetyp:** Weichkäse aus roher Ziegenmilch, 45% F.i.T
Herkunft: Poitou, Frankreich
Verkaufseinheit: 6 Stück à ca. 240 g
Kurzbeschreibung: Ein reiner Ziegenkäse mit einer ausgeprägten Säure und Salzigkeit aus dem Gâtine-Gebiet, wo die Ziegenzucht eine lokale Tradition hat und die Bewohner stolz auf ihr Handwerk der Ziegenkäseherstellung sind.



GOURMET-TRÄUME



Art.Nr: 1153017

BÄRNER KÜSSLI HALBHART MIT TRÜFFEL-STEINPILZ

- Käsetyp:** Halbhartkäse aus pasteurisierter Kuhmilch mit Trüffelstücken und Steinpilzpulver, 50% F.i.T
- Herkunft:** Weichkäserei Hodel, Gerzensee BE
- Verkaufseinheit:** Stück à ca. 70 g
- Kurzbeschreibung:** Die Bärner Küssli sind luftgetrocknete Frischkäse, aromatisiert mit Gewürzen und eignen sich hervorragend zum Reiben über Pasta oder zum Hobeln über Salate.



Art.Nr: 1135805

BÄRNER KÜSSLI PFEFFER HART

- Käsetyp:** Hartkäse aus pasteurisierter Kuhmilch mit Pfeffer, 45% F.i.T
- Herkunft:** Weichkäserei Hodel, Gerzensee BE
- Verkaufseinheit:** Stück à 60 g
- Kurzbeschreibung:** Siehe "Bärner Küssli Halbhart mit Trüffel-Steinpilz".



Art.Nr: 1153015

BÄRNER KÜSSLI HALBHART CAYENNE

- Käsetyp:** Halbhartkäse aus pasteurisierter Kuhmilch mit Cayennepulver, 50% F.i.T
- Herkunft:** Weichkäserei Hodel, Gerzensee BE
- Verkaufseinheit:** Stück à ca. 70 g
- Kurzbeschreibung:** Siehe "Bärner Küssli Halbhart mit Trüffel-Steinpilz".



Art.Nr: 1154202

BÄRNER KÜSSLI HALBHART MIT KRÄUTERN

- Käsetyp:** Halbhartkäse aus pasteurisierter Kuhmilch mit Kräutern, 50% F.i.T
- Herkunft:** Weichkäserei Hodel, Gerzensee BE
- Verkaufseinheit:** Stück à ca. 70 g
- Kurzbeschreibung:** Siehe "Bärner Küssli Halbhart mit Trüffel-Steinpilz".



Art.Nr: 1299400

LE CAMPAGNARD

- Käsetyp:** Weichkäse aus pasteurisierter Kuhmilch, 53% F.i.T
- Herkunft:** Fromagerie Hanke, Combremont-le-Petit VD
- Verkaufseinheit:** Laib à ca. 400 g
- Kurzbeschreibung:** Ein mit Rotwein verfeinerter Weichkäse aus dem Waadtland.



Art.Nr: 1072650

BURRATINA D'AMORE

- Käsetyp:** Burratina aus pasteurisierter Kuhmilch, 45% F.i.T
Herkunft: Caseificio Palazzo S.p.a, Italien
Verkaufseinheit: Stück à ca. 120g
Kurzbeschreibung: Burrata ist ein cremiger Frischkäse in Form eines Mozzarella: im inneren des Säckli verbirgt sich ein cremig fließendes Herz.



Art.Nr: 1307422

ORIGINAL SCHWEIZER BURRATA MARBACH

- Käsetyp:** Schweizer Mozzarella aus pasteurisierter Kuhmilch, 55% F.i.T
Herkunft: Bergkäserei Marbach, Marbach LU
Verkaufseinheit: Stück à ca. 125 g
Kurzbeschreibung: Burrata ist ein cremiger Frischkäse in Form eines Mozzarella: im inneren des Säckli verbirgt sich ein cremig fließendes Herz. Diese Variante stammt aus dem Entlebuch und wird aus reiner Schweizer Kuhmilch hergestellt.



Art.Nr: 1299546

PROVOLA FRESCA CON PEPERONCINO

- Käsetyp:** Weichkäse aus roher Kuhmilch mit Peperoncini, 46% F.i.T
Herkunft: Castiglione di Sicilia, Italien
Verkaufseinheit: Laib à ca. 500 g
Kurzbeschreibung: Ein traditioneller italienischer Käse mit einem milden Teig, mit feurigen Peperoncini im Teig.



Art.Nr: 1147312

MOLITERNO AL TARTUFO

- Käsetyp:** Halbhartkäse aus pasteurisierter Schafmilch mit Trüffelmar-
morierung, 51% F.i.T
Herkunft: Sardinien, Italien
Verkaufseinheit: ½ Laib à ca. 2.8 kg
Kurzbeschreibung: Ein sardischer Käse aus reiner Schafmilch, der mit einer Mischung aus schwarzen Trüffeln und Trüffelöl marmoriert wird und anschliessend bis zu neun Monate reift.



Art.Nr: 1072458/ 1312216

FÜRWEHR-CHÄS, BRIE GEFÜLLT

- Käsetyp:** Weichkäse aus pasteurisierter Kuhmilch mit einer
Peperoncini-Füllung, 50% F.i.T
Herkunft: Chäs Max, Bannwil BE
Verkaufseinheit: Laib à ca. 1.3 kg (1072458) /8x ca. 150g (1312216)
Kurzbeschreibung: Ein milder Schweizer Brie mit einer Füllung aus Frischkäse und feurigen Chili.



Art.Nr: 1314932

LA FLEUR TRÜFFEL

- Käsetyp:** Doppelrahm-Weichkäse aus pasteurisierter Kuhmilch mit einer Trüffel­füllung, 60% F.i.T
- Herkunft:** BonCas AG, Dotzigen BE
- Verkaufseinheit:** Stück à ca. 150 g
- Kurzbeschreibung:** Ein besonders rahmiger Weichkäse mit einer Füllung aus Frischkäse und Trüffel.



Art.Nr: 1072823

BRIE NANGIS MIT TRÜFFELFÜLLUNG

- Käsetyp:** Weichkäse aus roher Kuhmilch mit einer Trüffel­füllung, 60% F.i.T
- Herkunft:** Rouzaire, Frankreich
- Verkaufseinheit:** Laib à 1.4 kg
- Kurzbeschreibung:** Ein Weichkäse mit einer Füllung aus Frischkäse und Trüffel.



Art.Nr: 1072573

STILTON ORIGINAL MIT PORTWEIN

- Käsetyp:** Halbhartkäse mit Blauschimmel aus pasteurisierter Kuhmilch, 45% F.i.T
- Herkunft:** Cambrigeshire, England
- Verkaufseinheit:** 1/4 Laib à ca. 3.0 kg
- Kurzbeschreibung:** Ein traditioneller englischer Käse mit einer starken Blauschimmel­maserung und einem intensiven Geschmack, affiniert mit Portwein.



Art.Nr: 1151282

EPOISSE PERRIÈRES BERTHAUT

- Käsetyp:** Weichkäse aus pasteurisierter Kuhmilch, 50% F.i.T
- Herkunft:** Époisses, Frankreich
- Verkaufseinheit:** Laib à ca. 900 g
- Kurzbeschreibung:** Ein französischer Weichkäse, dem mit zunehmender Reifung immer mehr Marc de Bourgogne zugesetzt wird, was ihm einen intensiven Geschmack und die stark fließende Textur verleiht.



Art.Nr: 1169703

REBLOCHON MAISON AOP

- Käsetyp:** Weichkäse aus pasteurisierter Kuhmilch, 45% F.i.T
- Herkunft:** Val D'Arve SA, Schweiz
- Verkaufseinheit:** 5 Stück à 160g
- Kurzbeschreibung:** Ein milder Rotschmierkäse mit einem kompakten und leicht fließenden Teig.



Art.Nr: 1157710

LE FONDANT DE L'ÎLE DE BEAUTÉ

- Käsetyp:** Halbhartkäse aus thermisierter Schafmilch, 50% F.i.T
Herkunft: Elsass, Frankreich
Verkaufseinheit: Laib à ca. 1.6 kg
Kurzbeschreibung: Ein zarter Halbhartkäse aus reiner Schafmilch aus den Vogesen.



Art.Nr: 1148436

NERO BALSAMICO DI MODENA

- Käsetyp:** Halbhartkäse aus pasteurisierter Kuhmilch, 57% F.i.T
Herkunft: Lombardei, Italien
Verkaufseinheit: Laib à ca. 1.3 kg
Kurzbeschreibung: Ein italienischer Halbhartkäse mit erfrischend-säuerlichen und leicht bröckeligem Teig, der mit Aceto Balsamico di Modena affinert wurde.



Art.Nr: 1073058

CUISINE IN FOGLIE DI CASTAGNO

- Käsetyp:** Hartkäse aus pasteurisierter Kuh- Schaf- und Ziegenmilch, 48% F.i.T
Herkunft: Piemont, Italien
Verkaufseinheit: ¼ Laib à ca. 1.25 kg
Kurzbeschreibung: Ein italienischer Hartkäse, der in Kastanienblätter gereift wurde. Sein intensiver Charakter wird perfekt mit den süsslichen Geschmacksnoten von Nüssen und Marroni ergänzt.



Art.Nr: 1175998

BOUQUETOU DU VERNET ROCOU

- Käsetyp:** Weichkäse aus roher Ziegenmilch, 45% F.i.T
Herkunft: Auvergne, Frankreich
Verkaufseinheit: 10 Stück à 80 g
Kurzbeschreibung: Ein intensives französisches Ziegenkäse, dem der Naturstoff Annato seine leuchtende Farbe verleiht.



Art.Nr: 1309718

CARBONCINO

- Käsetyp:** Weichkäse aus pasteurisierter und thermisierter Kuh-, Schaf- und Ziegenmilch, 50% F.i.T
Herkunft: Piemont, Italien
Verkaufseinheit: 6 Stück à ca. 170 g
Kurzbeschreibung: Ein mild-cremig Weichkäse, dessen Rinde mit pflanzlicher Asche behandelt wurde.



Art.Nr: 1294493

LANGRES AOP

- Käsetyp:** Weichkäse aus pasteurisierter Kuhmilch, 50% F.i.T
Herkunft: Champagne, Frankreich
Verkaufseinheit: 6 Stück à ca. 180 g
Kurzbeschreibung: Ein kräftiger Rotschmierkäse mit einer Vertiefung, in die vor dem Verzehr traditionell Champagner eingefüllt wird, der anschliessend in den Käse einzieht.
-



Art.Nr: 1073255

LE VEZELAY

- Käsetyp:** Weichkäse aus pasteurisierter Ziegenmilch, 48% F.i.T
Herkunft: Yonne, Frankreich
Verkaufseinheit: 6 Stück à ca. 120 g
Kurzbeschreibung: Ein sehr rahmig-cremiges Weichkäsli aus reiner Ziegenmilch in Form einer Halbkugel.
-



Art.Nr: 1140841

CARUBLÛ AL CACAO E RUM

- Käsetyp:** Blauschimmelkäse aus roher Kuhmilch, 45% F.i.T
Herkunft: Italien
Verkaufseinheit: Laib à ca. 1.6 kg
Kurzbeschreibung: Ein Blauschimmelkäse, der mit gebrochenen Kakaobohnen und Rum affiniert wird, die ihm intensive Röstaromen verleihen und den Käse ausserdem konservieren.



ACHTUNG HEISS!



Art.Nr: 1294983

GIN FONDUE CHÄSBUEB FIXFERTIG, 2 PERS.

Käsetyp: Fondue
Herkunft: Schweiz
Verkaufseinheit: Packung à 650g
Kurzbeschreibung: Kräftiger Le Gruyère, würziger Vacherin Fribourgeois und rassiger Appenzellergemischt mit exklusivem Raclette sorgen für die unvergleichliche Würze und die einmalige Cremigkeit. Nach traditioneller Rezeptur vom Chäs-bueb und handverarbeitetem Gin von der Matte Brennerei.



Art.Nr: 1146553

FONDUE CHÄSBUEB HAUSMISCHUNG FRISCH

Käsetyp: Fondue
Herkunft: Schweiz
Verkaufseinheit: Sack à 3kg
Kurzbeschreibung: Chäs-bueb-Fondue Spezialmischung aus frisch geriebenem Schweizer Käse.



Art.Nr: 1153250

APPENZELLER AOP SURCHOIX ENTRINDET

Käsetyp: Halbhartkäse aus roher Kuhmilch, 45% F.i.T
Herkunft: Aus der Appenzeller AOP Region
Verkaufseinheit: Laib à ca. 5.5kg
Kurzbeschreibung: Aromatisch gereifter Appenzeller, bereits entrindet. Geschmack ist würzig, jedoch noch nicht rezent.



Art.Nr: 1072219

FREIBURGER ENTRINDET

Käsetyp: Halbhartkäse aus roher Kuhmilch, 45% F.i.T
Herkunft: Diverse Käsereien
Verkaufseinheit: Laib à ca. 6.5kg
Kurzbeschreibung: Angenehm milder, würziger, leicht säuerlicher Vacherin. Optimal fürs Fondue geeignet.



Art.Nr: 1072140

LE GRUYÈRE AOP RÉSERVE ENTRINDET

Käsetyp: Hartkäse aus roher Kuhmilch, 45% F.i.T
Herkunft: Aus dem Gruyère AOP Gebiet
Verkaufseinheit: ¼ Laib vac. ca. 7.2kg
Kurzbeschreibung: Würziger Gruyère entrindet, optimal fürs Fondue geeignet.

ACHTUNG HEISS!



Art.Nr: 1146554

FONDUEMISCHUNG CHÄSBUEB MOITIÉ-MOITIÉ

Käsetyp: Fondue
Herkunft: Schweiz
Verkaufseinheit: Sack à ca. 3kg
Kurzbeschreibung: Fonduemischung aus Gruyère AOP, Freiburger entrindet und Berner Fonduekäse.



Art.Nr: 1170582

GRILLKÄSE STEAKS BÜFFELMILCH

Käsetyp: Weichkäse aus pasteurisierter Büffelmilch, 50% F.i.T
Herkunft: Bergkäserei Marbach, LU
Verkaufseinheit: Stück à 180g
Kurzbeschreibung: Dieser besondere Grillkäse wird aus reiner Schweizer Büffelmilch hergestellt. Durch seine spezielle Herstellung lässt sich der Käse problemlos grillieren, ohne dass er schmilzt.



Art.Nr: 1300120

HALLOUMI GRECO GRILLKÄSE BASILIKUM

Käsetyp: Halbhartkäse aus pasteurisierter Kuh-, Ziegen- und Schafmilch, 43% F.i.T
Herkunft: Zypern
Verkaufseinheit: Stück à 225g
Kurzbeschreibung: Halloumi Grillkäse aus Zypern mit Basilikum verfeinert.



Art.Nr: 1300130

HALLOUMI GRECO GRILLKÄSE CHILI

Käsetyp: Halbhartkäse aus pasteurisierter Kuh-, Ziegen- und Schafmilch, 43% F.i.T
Herkunft: Zypern
Verkaufseinheit: Stück à 225g
Kurzbeschreibung: Halloumi Grillkäse aus Zypern mit Chili verfeinert.



Art.Nr: 1301167

HALLOUMI GRECO GRILLKÄSE NATURE

Käsetyp: Halbhartkäse aus pasteurisierter Kuh-, Ziegen- und Schafmilch, 43% F.i.T
Herkunft: Zypern
Verkaufseinheit: Stück à 250g
Kurzbeschreibung: Halloumi Grillkäse aus Zypern.

ACHTUNG HEISS!



Art.Nr: 1072189

RACLETTE CHILI ECKIG GEW. VAC.

Käsetyp: Halbhartkäse aus pasteurisierter Kuhmilch, 45% F.i.T
Herkunft: Käserei Herschmettlen
Verkaufseinheit: ½ Laib à ca. 3kg
Kurzbeschreibung: Aromatischer Raclette mit typischem Pfeffer und Chili Geschmack. Der Abgang ist leicht scharf.



Art.Nr: 1072181

RACLETTE EXQUISIT REIF, ECKIG, VAC

Käsetyp: Halbhartkäse aus pasteurisierter Kuhmilch, 45% F.i.T
Herkunft: Seiler Käserei, Giswil
Verkaufseinheit: Laib à ca. 6kg
Kurzbeschreibung: Aromatischer, gut gereifter Nature Raclette Käse.



Art.Nr: 1072174

RACLETTE KNOBLAUCH GEW VAC

Käsetyp: Halbhartkäse aus pasteurisierter Kuhmilch, 48% F.i.T
Herkunft: Strähl Käse, Siegershausen
Verkaufseinheit: ½ Laib à ca. 3.2kg
Kurzbeschreibung: Reiner käsiger Geschmack mit Knoblauchnote.



Art.Nr: 1294468

RACLETTE LANDQUART, ECKIG, GEWASCHEN

Käsetyp: Halbhartkäse aus pasteurisierter Kuhmilch, 45% F.i.T
Herkunft: Landquart
Verkaufseinheit: Laib à ca. 6.2kg
Kurzbeschreibung: Durch die lange Reifung von vier Monaten ist der Raclette aus Landquart gehaltvoll im Aroma und besitzt einen reinen Geschmack.



Art.Nr: 1065318

RACLETTE PFEFFER GRÜN GEW

Käsetyp: Halbhartkäse aus pasteurisierter Kuhmilch, 45% F.i.T
Herkunft: Käserei Säntis
Verkaufseinheit: ½ Laib à ca. 3.2kg
Kurzbeschreibung: Der Raclette verfügt über eine spannende aromatische Mischung aus mildem Käsegenuss und rassigem Pfeffer.

ACHTUNG HEISS!



Art.Nr: 1072193

RACLETTE SUISSE FUMÉE, ECKIG, VAC

Käsetyp:	Halbhartkäse aus pasteurisierter Kuhmilch, 48% F.i.T
Herkunft:	Landquart
Verkaufseinheit:	½ Laib à ca. 3.2kg
Kurzbeschreibung:	Geräuchertes Aroma trifft auf natürlichen Raclette Geschmack.



Art.Nr: 1162965

RACLETTE TRÜFFEL ECKIG, GEW, VAC

Käsetyp:	Halbhartkäse aus pasteurisierter Kuhmilch, 45% F.i.T
Herkunft:	Käserei Herschmettlen
Verkaufseinheit:	½ Laib à ca. 3.4kg
Kurzbeschreibung:	Natürlicher Raclettekäse verfeinert mit Trüffel.

RACLETTESCHEIBEN



Art.Nr: 1165761	Raclettescheiben Chili
Art.Nr: 1162932	Raclettescheiben Exquisit Nature
Art.Nr: 1162939	Raclettescheiben Fumée Vac.
Art.Nr: 1162928	Raclettescheiben Knoblauch Vac.
Art.Nr: 1173753	Raclettescheiben Kürbiskern-Curry
Art.Nr: 1167751	Raclettescheiben Morcheln
Art.Nr: 1162936	Raclettescheiben Pfeffer Grün
Art.Nr: 1167762	Raclettescheiben Trüffel

FRESHPACKS

Ausgewählte Spezialitäten werden von uns uns geschnitten, von Hand in Folie gepackt, beschriftet und etikettiert so dass Sie die Käse direkt, hygienisch und ohne Zusatzaufwände weiterverkaufen können.

Das Fresh-Pack-Sortiment ist somit perfekt für Ihre Stand-alone-Vitrinen geeignet. Sparen Sie Zeit und überlassen Sie uns das Schneiden!



Art.Nr: 1313441



Art.Nr: 1312209



Art.Nr: 1312216



Art.Nr: 1312215



Art.Nr: 1313419



Art.Nr: 1312205



Art.Nr: 1313420



Art.Nr: 1313426



Art.Nr: 1313413



Art.Nr: 1312217



Art.Nr: 1312213

Artikelnummer	Artikelbezeichnung	Käsetyp	Herkunft	Verpackungsgrösse
1312217	Gran d'Oro	Extrahartkäse aus roher Kuhmilch, 35% F.i.T	Italien	5 x ca. 180g
1313420	Emmentaler Maison, 18 Monate	Hartkäse aus roher Kuhmilch, 45% F.i.T	Käserei Meikirch	6 x ca. 180g
1312213	Le Gruyère AOP mild	Hartkäse aus roher Kuhmilch, 45% F.i.T	Schweiz	5 x ca. 180g
1312215	Le Gruyère AOP surchoix	Hartkäse aus roher Kuhmilch, 45% F.i.T	Schweiz	5 x ca. 180g
1313441	Mont Vully le réserve du patron	Hartkäse aus roher Kuhmilch, 45% F.i.T	Käserei Cressier	6 x ca. 180g
1313413	Schwarzsee Bergkäse	Hartkäse aus roher Kuhmilch, 55% F.i.T	Käserei Plaffeien	6 x ca. 180g
1313414	Appenzeller surchoix	Halbhartkäse aus roher Kuhmilch, 45% F.i.T	Käserei Lenggenwil	6 x ca. 180g
1313390	Creux du Van	Halbhartkäse aus roher Kuhmilch, 45% F.i.T	Fromagerie de Provence VD	6 x ca. 180g

ACHTUNG HEISS!

Artikelnummer	Artikelbezeichnung	Käsetyp	Herkunft	Verpackungsgrösse
1313426	Wildbach Käse Extra	Halbhartkäse aus thermisierter Kuhmilch, 45% F.i.T	Käserei Herschmettlen	6 x ca. 180g
1313358	Wildbach Käse Pfeffer	Halbhartkäse aus thermisierter Kuhmilch, 45% F.i.T	Käserei Herschmettlen	6 x ca. 180g
1312211	Sennenmutschli	Halbhartkäse aus pasteurisierter Kuhmilch, 45% F.i.T	Käserei Emmen	6 x ca. 180g
1312209	Berner Mutschli	Halbhartkäse aus pasteurisierter Kuhmilch, 45% F.i.T	Käserei Lenk	6 x ca. 180g
1313381	Geissenzauber	Halbhartkäse aus pasteurisierter Ziegenmilch, 45% F.i.T	Käserei Gohl	4 x ca. 180g
1312205	Brie de Meaux Rouzaire AOC	Weichkäse aus roher Kuhmilch, 60% F.i.T	Rouzaire, Frankreich	5 x ca. 160g
1313375	Brie Pur	Weichkäse aus thermisierter Kuhmilch, 55% F.i.T	Käserei PurCrü, Schüpfheim	4 x ca. 160g
1312216	Fürwehr-Chäs	Weichkäse aus pasteurisierter Kuhmilch, 50% F.i.T	Chäs Max, Bannwil BE	5 x ca. 160g
1313419	Cambozola	Blauschimmelweichkäse aus pasteurisierter Kuhmilch, 70% F.i.T	Fromagerie Champignon, Allgäu Deutschland	4 x ca. 160g

BAUMANN
Käse



*Mit Laib
und Seele*

www.baumann-kaese.ch

Baumann Käse AG

Zürichstrasse 9, 3052 Zollikofen

T41 58 227 28 28

Email: info@baumann-kaese.ch