


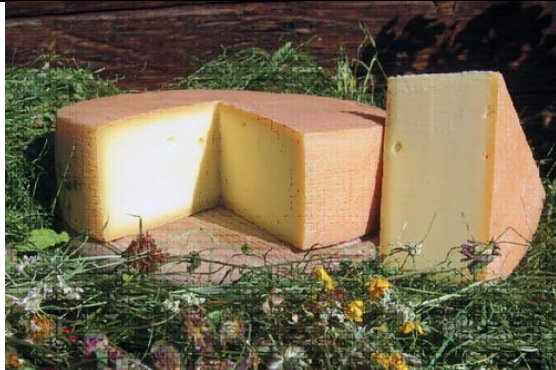
	<p>PLANGGER'S Bio Sennkäse - Felsenkeller gereift  Österreichischer Schnittkäse, aus Heumilch  mindestens 50 % Fett i.Tr.  Genießer schätzen ihn als einfache Köstlichkeit  für zwischendurch genauso wie als Grundlage  für raffinierte Käsegerichte. Käsesalat, Fondue,  Toast´s,  Weinempfehlung: kräftiger weißer Bordeaux,  Chardonnay, trockener Riesling oder ein  trockener Sherry.</p>
	<p>PLANGGER'S Bio Bockshornkleekäse -  Felsenkeller gereift  Österreichischer Heumilch Schnittkäse,  mindestens 55 % Fett i.Tr. mit Bio-Rahm  Genießer schätzen ihn als einfache Köstlichkeit  für zwischendurch genauso wie als Grundlage  für raffinierte Käsegerichte. Käsesalat, Fondue,  Toast´s,  Weinempfehlung: Leichter, lebhafter Weißwein.</p>
	<p>PLANGGER'S Bio Rahmkäse - Felsenkeller gereift  fein, rahmig, mild bis pikant  Österreichischer Schnittkäse, mindestens 55 %  Fett i.Tr.  Genießer schätzen ihn als einfache Köstlichkeit  für zwischendurch genauso wie als Grundlage  für raffinierte Käsegerichte. Käsesalat, Fondue,  Toast´s,  Weinempfehlung: Leichter, lebhafter Weißwein.</p>
	<p>PLANGGER'S Bio Blue  mild süßlich bis pikant rein und vollmundig  Österr. Heumilch Schnittkäse mit Blauschimmel,  mindestens 50 % Fett i.Tr.  Genießer schätzen ihn als einfache Köstlichkeit  für zwischendurch aufs Brotzeiteller und zu  raffinierte Käsegerichte.  Weinempfehlung: Gehaltvoller alter Oloroso</p>



PLANGGER'S Bio Tiroler Bergkäse - Felsenkeller gereift  
Österreichischer Heumilch Hartkäse, mindestens 50 % Fett i.Tr.  
Genießer schätzen ihn als einfache Köstlichkeit für zwischendurch genauso wie als Grundlage für raffinierte Käsegerichte. Käsesalat, Fondue, Toast's  
Weinempfehlung: ein reifer, feiner, weißer Bordeaux.



PLANGGER'S Bio Rässkäse - Felsenkeller gereift  
Österreichischer Heumilch Schnittkäse, mindestens 50 % Fett i.Tr.  
Genießer schätzen ihn als einfache Köstlichkeit für zwischendurch genauso wie als Grundlage für raffinierte Käsegerichte. Käsesalat, Fondue, Toast's ,  
Weinempfehlung: diese Käsesorten harmonieren gut mit feinem roten Bordeaux oder Cabernet Sauvignon sowie großen Shirazweinen.



PLANGGER'S Bio Tilsiter - Felsenkeller gereift  
fein / voll-aromatisch  
Österreichischer Heumilch Schnittkäse, mindestens 50 % Fett i.Tr.  
Genießer schätzen ihn als einfache Köstlichkeit für zwischendurch genauso wie als Grundlage für raffinierte Käsegerichte. Käsesalat, Fondue, Toast's  
Weinempfehlung: ein kräftiger, fruchtiger, weißer Bordeaux , Riesling,



PLANGGER'S Bio Stangen Tilsiter - Felsenkeller gereift  
mild-aromatisch  
Österreichischer Heumilch Schnittkäse, mindestens 50 % Fett i.Tr.  
Genießer schätzen ihn als einfache Köstlichkeit für zwischendurch, Käseplatten, Käsesalat, Toasts,  
Weinempfehlung: Leichter, lebhafter Weißwein



PLANGGER'S Bio TIROLER Reibkäse - Felsenkeller gereift

mild-aromatisch

Österreichischer Hartkäse aus Heumilch, mindestens 50 % Fett i.Tr. ( gemischt 70 % Bio Bergkäse 30 % Bio Emmentaler)

Genießer schätzen ihn als einfache Köstlichkeit für zwischendurch genauso wie als Grundlage für raffinierte Käsegerichte. Käsesalat, Fondue, Toast's ,

Weinempfehlung: diese Käsesorten harmonieren gut mit feinem roten Bordeaux oder Cabernet Sauvignon sowie großen Shirazweinen



Bio Tiroler Emmentaler - mild,nussig

Österreichischer Hartkäse, mindestens 45 % Fett i.Tr.