




BERG BAUER

ECHT. REGIONAL.

INHALTSVERZEICHNIS

Willkommen | Das sind wir

Dein Berg Bauer | Ablauf Bestellannahme, Lieferung, etc.

Symbolerklärung

Produkte

Weißer Palette

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

Gelbe Palette

Frischkäse	25
Weichkäse	37
Französische Käsespezialitäten	45
Schnittkäse	55
Hartkäse	71
Blauschimmelkäse	79
Sauermilchkäse	81
Käsepakete	83
Kleinstücke	87
Reib- und Schmelzkäse	91
Käsesauce	95

Fleisch- und Wurstwaren

Speck, Schinken & Boxeln	97
Wurstware	103

Stichwortverzeichnis

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





WILLKOMMEN BEI BERG BAUER ECHT. REGIONAL.

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

WER WIR SIND

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

DIE FAMILIE HIRNER

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



DEIN BERG BAUER

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



DEIN BERG BAUER



BESTELLANNAHME

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

☎ 05332 760 16

✉ info@bergbauer.at

Lieferung jeweils am darauffolgenden Tag

Ihr Bestell- und Liefertage werden mit dem Außendienst vereinbart!

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

ECHT.EINLEUCHTEND



Produkt

unsere Berg Bauer – Produkte ECHT.REGIONAL.



Heumilch

zertifizierte Heumilch-Produkte



Bio-Artikel

AT-BIO-301

regelmäßige Prüfungen durch die Austria Bio Garantie



Bewusst Tirol

„gewachsen und veredelt“ in Tirol

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



Laktosefrei

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



Vorbestellartikel

wir bitten um Vorbestellung. Vorlaufzeit erfährst du vom Verkauf



Saisonartikel

nur saisonal verfügbar



aus Kuhmilch



aus Schafmilch



aus Ziegenmilch



aus Büffelmilch



aus Schweinefleisch



aus Rindfleisch



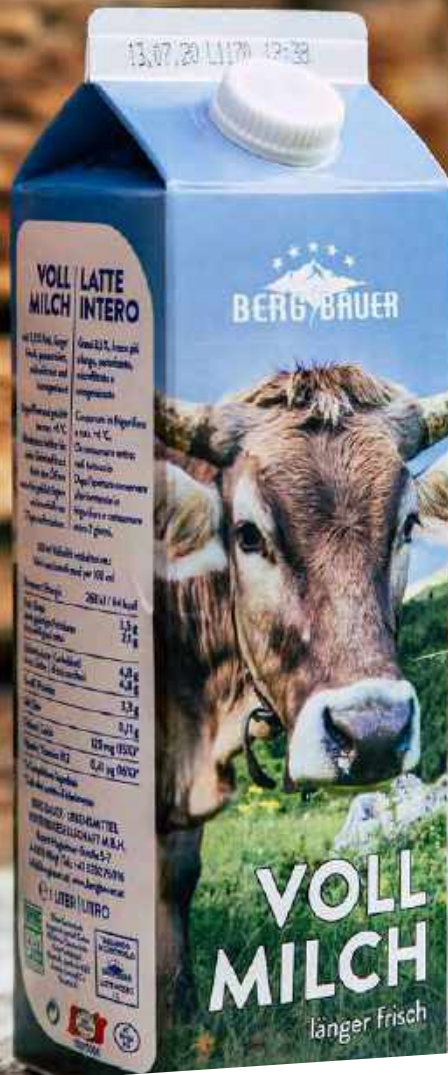
aus Hirschfleisch



aus Putenfleisch

SYMBOL- ERKLÄRUNG





**MILCH &
BUTTERMILCH**

MILCH & BUTTERMILCH

109 PINZ VOLLMILCH



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



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

2650 H-MILCH



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



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

2892 BESSER BIO BUTTERMILCH



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



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

2893 BESSER BIO BUTTERMILCH



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



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



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Produkt



Bewusst Tirol



Heumilch



Saisonartikel



Bio-Artikel
AT-BIO-301

2906 BESSER BIO VOLLMILCH ESL

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



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

2920 BESSER BIO VOLLMILCH ESL

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



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

610 BUTTERMILCH

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



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

611 BUTTERMILCH

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



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



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Bewusst Tirol



Heumilch



Saisonartikel



Bio-Artikel
AT-BIO-301

81102 BUTTERMILCH



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



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

8130 PM BERGBAUERN MILCH



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



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

9310 PM FRISCHE VOLLMILCH



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



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



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Produkt



Bewusst Tirol



Heumilch



Saisonartikel



Bio-Artikel
AT-BIO-301



RAHM



RAHM & KAFFEERAHM

2927 BESSER BIO SCHLAGOBERS

Eigenschaften: flüssig-sämig
 Milchbehandlung: pasteurisiert
 Verwendung: Suppen, Saucen, Desserts und Torten



Fettgehalt	Gewicht	VE	Geschmack
32 %	5 L EM	1/#	rein, feiner Obersgeschmack

401 PINZ SCHLAGOBERS

Eigenschaften: flüssig-sämig, praktischer Schraubverschluss
 Milchbehandlung: pasteurisiert
 Verwendung: Suppen, Saucen, Desserts und Torten



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

70113 SMP H-KAFFEEOBERS

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



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

70172 TM H-KAFFEEOBERS



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



Fettgehalt	Gewicht	VE	Geschmack
15 %	200 Portionen à 10 g	1/#	sahnig



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Bewusst Tirol



Heumilch



Saisonartikel



Bio-Artikel
 AT-BIO-301

8209 SMP SCHLAGOBERS



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



Fettgehalt	Gewicht	VE	Geschmack
32 %	1 L Pkg.	12/#	rein, feiner Obersgeschmack

9414 PM SCHLAGOBERS



Eigenschaften: durch die schonende Herstellung bleiben die wohlschmeckenden Aromen erhalten, besonders gut aufzuschlagen
Milchbehandlung: pasteurisiert
Verwendung: Suppen, Saucen, Desserts und Torten



Fettgehalt	Gewicht	VE	Geschmack
36 %	5 L EM	1/#	rein, feiner Obersgeschmack



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Bewusst Tirol



Heumilch



Saisonartikel



Bio-Artikel
AT-BIO-301



JOGHURT & FRUCHTJOGHURT



JOGHURT & FRUCHTJOGHURT

630 BB NATURJOGHURT GERÜHRT



Eigenschaften: extra cremig gerührt, ohne chemische Konservierungsmittel, besonders frisch im Geschmack und leicht verdaulich, im praktischen, wiederverwertbaren Eimer

Milchbehandlung: pasteurisiert

Verwendung: Müsli, Frühstück, Zwischenmahlzeit



Fettgehalt	Gewicht	VE	Geschmack
3,6 %	750 g EM	3/#	frisch

1401 TIROLER DIÄT FRUCHTJOGHURT ERDBEER



Eigenschaften: cremig-sämig, fruchttypische Farbe, zuckerreduziert

Milchbehandlung: pasteurisiert

Verwendung: Müsli, Frühstück, Snack für zwischendurch



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

1402 TIROLER DIÄT FRUCHTJOGHURT VANILLE



Eigenschaften: cremig-sämig, fruchttypische Farbe, zuckerreduziert

Milchbehandlung: pasteurisiert

Verwendung: Müsli, Frühstück, Snack für zwischendurch



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

1403 TIROLER DIÄT FRUCHTJOGHURT PFIRSICH



Eigenschaften: cremig-sämig, fruchttypische Farbe, zuckerreduziert

Milchbehandlung: pasteurisiert

Verwendung: Müsli, Frühstück, Snack für zwischendurch



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



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Bewusst Tirol



Heumilch



Saisonartikel



Bio-Artikel
AT-BIO-301

2891 BESSER BIO NATURJOGHURT

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



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

2992 BESSER BIO FRUCHTJOGHURT ERDBEER

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



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

2993 BESSER BIO FRUCHTJOGHURT MARILLE

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



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

2994 BESSER BIO FRUCHTJOGHURT VANILLE

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



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



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Bewusst Tirol



Heumilch



Saisonartikel



Bio-Artikel
AT-BIO-301

2997 BESSER BIO FRUCHTJOGHURT HEIDELBEER



Eigenschaften: dickflüssig-sämig,
keine Molkeabscheidung,
fruchttypische Farbe

Milchbehandlung: pasteurisiert

Verwendung: Müsli, Frühstück



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

72104 ZILLERTALER MARILLENJOGHURT



Eigenschaften: Tiroler Produkt, cremig,
mit Fruchtstückchen

Milchbehandlung: pasteurisiert

Verwendung: Frühstück, für den Hunger zwischendurch



Fettgehalt	Gewicht	VE	Geschmack
3,5 %	180 g Be.	10/#	süß-säuerlich, Marillengeschmack

72105 ZILLERTALER PREISELBEERJOGHURT



Eigenschaften: Tiroler Produkt, cremig,
mit Fruchtstückchen

Milchbehandlung: pasteurisiert

Verwendung: Frühstück, für den Hunger zwischendurch



Fettgehalt	Gewicht	VE	Geschmack
3,5 %	180 g Be.	10/#	süß-säuerlich, Preiselbeergeschmack

81135 LÄNDLE NATURJOGHURT GERÜHRT



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

Milchbehandlung: pasteurisiert

Verwendung: Frühstück, für den Hunger zwischendurch



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



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Produkt



Bewusst Tirol



Heumilch



Saisonartikel



Bio-Artikel
AT-BIO-301

81152 LÄNDLE JOGHURT STICHFEST



Eigenschaften: stichfest, frisch und naturbelassen im Geschmack, für moderne und gesunde Ernährung
 Milchbehandlung: pasteurisiert
 Verwendung: Frühstück, für den Hunger zwischendurch



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

81153 LÄNDLE JOGHURT STICHFEST



Eigenschaften: stichfest, frisch und naturbelassen im Geschmack, für moderne und gesunde Ernährung
 Milchbehandlung: pasteurisiert
 Verwendung: Frühstück, für den Hunger zwischendurch



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

FRUJO



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

Fettgehalt	Gewicht	VE	Geschmack
3,2 %	180 g Be.	10 Stk./#	aromatisch, fruchtig



81301 GEMISCHT (ERDBEERE/KIRSCH/VANILLE/KOKOS-SCHOKO/PFIRSICH-HIMBEER)

81303 HEIDELBEERE

81304 ERDBEERE

81305 KIRSCH

81307 KAFFEE

81308 HASELNUSS

81309 VOLLKORNMÜSLI

81310 WALDBEEREN

81311 HIMBEERE

81314 KOKOS-SCHOKO

81315 VANILLE



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Bewusst Tirol



Heumilch



Saisonartikel



Bio-Artikel
AT-BIO-301

8351 LÄNDLE NATURJOGHURT GERÜHRT



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



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

868 TIROLER SCHAFMILCHJOGHURT NATUR



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



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

869 TIROLER SCHAFMILCHJOGHURT VANILLE



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



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

873 TIROLER SCHAFMILCHJOGHURT KIRSCH



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



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



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Produkt



Bewusst Tirol



Heumilch



Saisonartikel



Bio-Artikel
AT-BIO-301

874 SCHAFMILCHJOGHURT NATUR



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



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

884 TIROLER SCHAFMILCHJOGHURT MOCCA



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



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

900 BIO ZIEGENJOGHURT NATUR

Eigenschaften: cremig, sahnig
 Milchbehandlung: pasteurisiert
 Verwendung: Frühstück, Zwischenmahlzeit



Fettgehalt	Gewicht	VE	Geschmack
2,8 %	3 kg EM	1/#	mild, arttypischer Geschmack

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



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



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

9356 FRUCHTJOGHURT PFIRSICH MARACUJA



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



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

9357 FRUCHTJOGHURT HEIDELBEERE



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



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



Vorbestellartikel



Laktosefrei



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

82003 LÄNDLE MAGERTOPFEN

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
0,2 %	250 g Be.	2 kg/#	leicht 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



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Bewusst Tirol



Heumilch



Saisonartikel



Bio-Artikel
AT-BIO-301

8980 LÄNDLE SPEISETOPFEN FEIN



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



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

9964 BRÖSELTOPFEN



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



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

9980 PM SPEISETOPFEN



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



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



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Bewusst Tirol



Heumilch



Saisonartikel



Bio-Artikel
AT-BIO-301



**SAUERRAHM &
CREME FRAICHE**



SAUERRAHM & CREME FRAICHE

2890 BESSER BIO SAUERRAHM

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



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

74285 BLD CREME FRAICHE

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



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

71778 SRD CREME FRAICHE

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

Ersatzartikel

81061 LÄNDLE SAUERRAHM

Eigenschaften: stichfest
 Milchbehandlung: pasteurisiert
 Verwendung: ideal zum Kochen



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



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Bewusst Tirol



Heumilch



Saisonartikel



Bio-Artikel
AT-BIO-301

81070 LÄNDLE CREME FRAICHE

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



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

9445 PM SAUERRAHM

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



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



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Bewusst Tirol



Heumilch



Saisonartikel



Bio-Artikel
AT-BIO-301



DRINKS



DRINKS

2621 FRUCHTMOLKE MARACUJA



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



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

70285 ALEX, DER PIRATENDRINK



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



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

70802 FRUCHTMOLKE MANGO



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



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

70812 FRUCHTMOLKE MARACUJA



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



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



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Bewusst Tirol



Heumilch



Saisonartikel



Bio-Artikel
 AT-BIO-301

81611 TRINKJOGHURT ERDBEER

Eigenschaften: trinkfertig
Abgabe nur in ganzen Einheiten!

Milchbehandlung: pasteurisiert

Verwendung: fruchtiger Trinkgenuss für zwischendurch



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

81612 TRINKJOGHURT PFIRSICH-MARACUJA

Eigenschaften: trinkfertig
Abgabe nur in ganzen Einheiten!

Milchbehandlung: pasteurisiert

Verwendung: fruchtiger Trinkgenuss für zwischendurch



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

81614 TRINKJOGHURT BANANE

Eigenschaften: trinkfertig
Abgabe nur in ganzen Einheiten!

Milchbehandlung: pasteurisiert

Verwendung: fruchtiger Trinkgenuss für zwischendurch



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



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Bewusst Tirol



Heumilch



Saisonartikel



Bio-Artikel
AT-BIO-301



BUTTER



BUTTER

3115 BB SAHNE-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

110 EDELWEISSBUTTER



Eigenschaften: fassgeschlagene Butter mit Edelweiß-Motiv, gut streichbar, Tiroler Naturprodukt, von Hand gemodelt



Milchbehandlung: pasteurisierter Sauerrahm
 Verwendung: Frühstück, Jause, Buffet



Fettgehalt	Gewicht	VE	Geschmack
82 %	e 500 g Bl.	1/#	leicht säuerlich, mild-aromatisch

1885 MODLBUTTER „QUALITÄT TIROL“



Eigenschaften: geschlossen, gut streichbar, Tiroler Naturprodukt



Milchbehandlung: pasteurisierter Sauerrahm
 Verwendung: Frühstück, Jause, Buffet



Fettgehalt	Gewicht	VE	Geschmack
82 %	200 g Stk.	8/#	leicht säuerlich, mild-aromatisch

3111 TIROLER SENNEREIBUTTER



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



Milchbehandlung: pasteurisierter Sauerrahm
 Verwendung: Frühstück, Jause, Buffet



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



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Bewusst Tirol



Heumilch



Saisonartikel



Bio-Artikel
AT-BIO-301

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

3114 TIROLER SENNEREIBUTTER



Eigenschaften: geschlossen, streichfähig, wird im Zillertal nach alter Tradition im Fass geschlagen, vereinzelt auftretende Wassertröpfchen sind ein Hinweis auf besondere Frische und natürliche Herstellung
 Milchbehandlung: pasteurisierter Sauerrahm
 Verwendung: Frühstück, Buffet



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

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



Vorbestellartikel

Laktosefrei

Produkt

Bewusst Tirol

Heumilch

Saisonartikel

Bio-Artikel
AT-BIO-301

70181 BLD ROLLENBUTTER



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



Fettgehalt	Gewicht	VE	Geschmack
82 %	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
82 %	e 500 g Ro. 10 Stk/#		buttrig, leicht salzig

71031 LÄNDLE SÜSSRAHMBUTTER



Eigenschaften: schnittfest, aromatisch
Milchbehandlung: pasteurisierter Rahm
Verwendung: Frühstück, Jause, zum Kochen und Backen



Fettgehalt	Gewicht	VE	Geschmack
82 %	e 125 g Bl.	2,50 kg/#	leicht süßlich, feiner Obersgeschmack

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



Produkt



Bewusst Tirol



Heumilch



Saisonartikel



Bio-Artikel
AT-BIO-301

71083 TIROLER ALPENBUTTER



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



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

71157 BUTARIS BUTTERSCHMALZ



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



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

74179 BECEL DIÄTMARGARINE



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



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



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Bewusst Tirol



Heumilch



Saisonartikel



Bio-Artikel
AT-BIO-301



GELBE PALETTE





FRISCHKÄSE



FRISCHKÄSE

7600 BB LIEBESKAS



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



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

7780 BB BLÜTENZAUBER



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



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

7781 BB ZIEGENCRANBERRY



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



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

7783 BB TRÜFFELROLLE



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



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



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Bewusst Tirol



Heumilch



Saisonartikel



Bio-Artikel
AT-BIO-301

7784 BB SCHARFE ZIEGE MIT TOMATENFLOCKEN



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

Milchbehandlung: pasteurisiert

Labart: Mikrolab

Verwendung: Frühstück, Buffet, Käseteller



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

7900 BB BIO DIE ERFRISCHENDE ZIEGE MIT SCHNITTLAUCH



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

Milchbehandlung: pasteurisiert

Verwendung: Frühstück, Buffet, Käseteller



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

7901 BB BIO DIE HERZHAFT ZIEGE MIT KÜRBISKERNEN



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

Milchbehandlung: pasteurisiert

Verwendung: Frühstück, Buffet, Käseteller



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

7902 BB BIO DIE FRUCHTIGE ZIEGE MIT ROSA PFEFFER



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

Milchbehandlung: pasteurisiert

Verwendung: Frühstück, Buffet, Käseteller



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



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Bewusst Tirol



Heumilch



Saisonartikel



Bio-Artikel
AT-BIO-301

7903 BB BIO DIE SCHARFE ZIEGE MIT CHILI



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

Milchbehandlung: pasteurisiert
Verwendung: Frühstück, Buffet, Käseteller



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

7904 BB BIO DIE BLUMIGE ZIEGE MIT ALMBLUMEN



Eigenschaften: Ziegenfrischkäserolle aus 100% reiner BIO Ziegenmilch, mit 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, eicht salzig



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Bewusst Tirol



Heumilch



Saisonartikel



Bio-Artikel
AT-BIO-301

7908 BB BIO DIE ZITRONIGE ZIEGE MIT ZITRONE



Eigenschaften: Ziegenfrischkäserolle aus 100% reiner BIO Ziegenmilch, mit getrockneten, fein gehackten Kräutern und Gewürzen ummantelt

Milchbehandlung: pasteurisiert

Verwendung: Frühstück, Buffet, Käseteller



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

7911 BB BIO ZIEGENKÄSEBALLCHEN IN ÖL MIT KRÄUTERN



Eigenschaften: Ziegenkäseballchen, eingelegt in Öl, mit Kräutern verfeinert

Milchbehandlung: pasteurisiert

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



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

7912 BB BIO ZIEGENKÄSEBALLCHEN IN ÖL MIT KÜRBISKERNEN



Eigenschaften: Ziegenkäseballchen, eingelegt in Öl, mit Kürbiskernen verfeinert

Milchbehandlung: pasteurisiert

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



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

7913 BB BIO ZIEGENKÄSEBALLCHEN IN ÖL MIT CHILI



Eigenschaften: Ziegenkäseballchen, eingelegt in Öl, mit Chili verfeinert

Milchbehandlung: pasteurisiert

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



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



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Bewusst Tirol



Heumilch



Saisonartikel



Bio-Artikel
AT-BIO-301

882 BB SCHAFFRISCHKÄSE NATUR



Eigenschaften: aus Tiroler Schafsheumilch, cremig-weich, geschmeidig
 Milchbehandlung: thermisiert
 Labart: tierisches Lab
 Verwendung: Frühstück, Salate, Aufstriche



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

6839 SMP FRISCHKÄSE KRÄUTER

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



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

6840 SMP FRISCHKÄSE NATUR

Eigenschaften: homogen, streichfähig, Natur
 Milchbehandlung: wärmebehandelt
 Verwendung: Frühstück, Buffet



F.i.T.	Gewicht	Abtropfgew.	VE	Reifezeit	Geschmack
60 %	e 1 kg EM	-	3/#	k. A.	mild-säuerlich

70581 GALBANI BÜFFELMOZZARELLA

Eigenschaften: leicht elastisch, fasrig, leicht schmelzend, in Salzlake verpackt
 Rinde: dünne, weiße Rinde
 Milchbehandlung: pasteurisierte Büffelmilch
 Verwendung: für Salate, zum Kochen und Überbacken



F.i.T.	Gewicht	Abtropfgew.	VE	Reifezeit	Geschmack
52 %	e 235 g Btl.	125 g	6/#	k. A.	leicht säuerlich bis süß



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Bewusst Tirol



Heumilch



Saisonartikel



Bio-Artikel
AT-BIO-301

71252 BLD BALKANKÄSE BLOCK



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



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

71290 MEVGAL - ORIGINAL GRIECH. FETA



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



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

71291 MEVGAL - ORIGINAL GRIECH. FETA



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



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



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Bewusst Tirol



Heumilch



Saisonartikel



Bio-Artikel
AT-BIO-301

71591 ITAL. MASCARPONE

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



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

71070 GALBANI MASCARPONE

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

Ersatzartikel

71596 ITAL. RICOTTA



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



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

75200 GALBANI RICOTTA

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

Ersatzartikel

71634 BLD LAND-FRISCHKÄSE



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



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



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Bewusst Tirol



Heumilch



Saisonartikel



Bio-Artikel
 AT-BIO-301

73221 SABELLI BURRATA



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

Milchbehandlung: pasteurisiert

Labart: tierisches Lab

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



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

73540 SRD ROLLINO KRÄUTER



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

Milchbehandlung: pasteurisiert

Verwendung: Brotaufstrich, Buffet, Frühstück, Zwischenmahlzeit



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

73558 BLD KERNIGER FRISCHKÄSE



Eigenschaften: rahmig-körnige Struktur, weich-zart, geschmeidiges Korn

Milchbehandlung: pasteurisiert

Labart: Mikrolab

Verwendung: für leichte Gerichte und Süßspeisen, optimal für Großverbraucher



F.i.T.	Gewicht	Abtropfgew.	VE	Reifezeit	Geschmack
20 %	e 5 kg EM	-	1/#	k. A.	mild, salzig



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Bewusst Tirol



Heumilch



Saisonartikel



Bio-Artikel
AT-BIO-301

73570 BLD KERNIGER LANDFRISCHKÄSE NATUR

Eigenschaften: rahmig-körnige Struktur,
weich-zart, geschmeidiges Korn
Milchbehandlung: pasteurisiert
Labart: Mikrolab
Verwendung: für leichte Gerichte und
Süßspeisen



F.i.T.	Gewicht	Abtropfgew.	VE	Reifezeit	Geschmack
20 %	e 200 g Be.	-	12/#	k. A.	mild, salzig

73569 SRD LANDFRISCHKÄSE NATUR

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

Ersatzartikel

75533 SRD ROLLINO KRÄUTER MINI

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



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

76605 BLD MOZZARELLA STANGE

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



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

76601 GST MOZZARELLA STANGE

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

Ersatzartikel



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Bewusst Tirol



Heumilch



Saisonartikel

Bio-Artikel
AT-BIO-301

76606 BLD MOZZARELLA



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



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

76618 GST MOZZARELLA

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

Ersatzartikel

76608 BLD MOZZARELLA GOURMINI



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



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

74789 GST MOZZARELLA BAMBINIS

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

Ersatzartikel

848 SCHAFFRISCHKÄSE EINGELEGT



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



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



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Bewusst Tirol



Heumilch



Saisonartikel



Bio-Artikel
AT-BIO-301

867 SCHAFFRISCHKÄSE EINGELEGT



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



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

875 SCHAFFRISCHKÄSE NATUR IN SALZLAKE



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



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

876 SCHAFFRISCHKÄSE MIT KRÄUTERN IN SALZLAKE



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



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

898 BIO ZIEGENFRISCHKÄSE NATUR

Eigenschaften: händisch geschnittener Frischkäseblock
 Milchbehandlung: pasteurisiert
 Verwendung: Aufstriche, Dessert



F.i.T.	Gewicht	Abtropfgew.	VE	Reifezeit	Geschmack
45 %	e 1 kg vak.	-	1/#	k. A.	mild, fein säuerlich, arttypisch



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Produkt



Bewusst Tirol



Heumilch



Saisonartikel



Bio-Artikel
AT-BIO-301

899 BIO ZIEGENFRISCHKÄSE GEWÜRZT

Eigenschaften: händisch geschnittener Frischkäseblock
mit Kräutern verfeinert
Milchbehandlung: pasteurisiert
Verwendung: Aufstriche, Dessert



F.i.T.	Gewicht	Abtropfgew.	VE	Reifezeit	Geschmack
45 %	e 1 kg vak.	-	1/#	k. A.	mild, feines Kräuteraroma



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Bewusst Tirol



Heumilch



Saisonartikel



Bio-Artikel
AT-BIO-301



WEICKÄSE



WEICHKÄSE

7782 BB TRÜFFELGOLD



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



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

842 BB TIR. ZIEGENCAMEMBERT NATUR



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



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

843 BB TIR. ZIEGENCAMEMBERT HOLZKOHLE



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



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

844 BB TIR. ZIEGENCAMEMBERT MEDIT. KRÄUTERN



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



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



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Bewusst Tirol



Heumilch



Saisonartikel



Bio-Artikel
AT-BIO-301

851 BB TIROLER ZIEGENCAMEMBERT



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



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

9621 BB CAMEMBERT PISTAZIE-WALNUSS

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



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

9628 BB CAMEMBERT NATUR

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



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

9629 BB HOTEL-KASL CAMEMBERT PISTAZIE-WALNUSS

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



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



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Bewusst Tirol



Heumilch



Saisonartikel



Bio-Artikel
AT-BIO-301

9631 BB CAMEMBERT MIT WEISSWEIN



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

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



9632 BB CAMEMBERT MIT ROTWEIN



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

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



9634 BB KÜRBISBRIE



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



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



9635 BB WALNUSSBRIE



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

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



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Produkt



Bewusst Tirol



Heumilch



Saisonartikel



Bio-Artikel
AT-BIO-301

9637 BB ALPENKAISER



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



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

9640 BB ROTWEINBRIE



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



F.i.T.	Gewicht	VE	Reifezeit	Geschmack
50 %	ca. 1,10 g Lb.	2/#	14-21 Tage	feines Pilz- und Weinaroma

9644 BB ALPENKAISER



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



F.i.T.	Gewicht	VE	Reifezeit	Geschmack
50 %	ca. 1,1 kg Lb.	2/#	10 Tage	würzig, feines Pilzaroma

111 ROTHOLZER SCHAFCAMEMBERT



Eigenschaften: Tiroler Produkt aus Schafsheumilch, weichschnittig, geschmeidig, vereinzelt Bruch- oder Gärlochung, von Hand gekäst
 Rinde: cremefarbener, geschlossener Edelschimmelrasen
 Milchbehandlung: pasteurisiert
 Labart: tierisches Lab



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



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Bewusst Tirol



Heumilch



Saisonartikel



Bio-Artikel
AT-BIO-301

6326 BIO BRIE KOLSASS



Eigenschaften: Tiroler Produkt, aus Heumilch, schnittfester, schmelzender Teig, mit zunehmendem Reifegrad auch leicht fließend
 Rinde: cremefarbener, geschlossener Edelschimmelrasen
 Milchbehandlung: thermisiert
 Labart: tierisches Lab
 Verwendung: Käseplatte, Frühstück, Buffet, Jause



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

6327 BIO TIROLER 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. 1,1 kg Lb.	2/#	14-21 Tage	mild, feines Pilzaroma

6332 BIO TIROLER KORBKÄSE MIT SALBEI



Eigenschaften: Tiroler Produkt, aus Heumilch, schnittfester, schmelzend cremiger Teig
 Rinde: geschlossen, mit Weißschimmel und Salbei bedeckt
 Milchbehandlung: thermisiert
 Labart: tierisches Lab
 Verwendung: Käseplatte, Frühstück, Buffet, Jause



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



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Produkt



Bewusst Tirol



Heumilch



Saisonartikel



Bio-Artikel
AT-BIO-301

70735 LAT BRI TALEGGIO



Eigenschaften: cremig-zart, weich, erinnert an Rosinen, Nüsse und Zitronen
Rinde: dünne, weißlich bis strohgelbe Rinde, mit zunehmender Reife grauer, natürlicher Schimmel
Milchbehandlung: pasteurisiert
Labart: tierisches Lab
Verwendung: Käseplatte, Frühstück, Buffet, Jause



F.i.T.	Gewicht	VE	Reifezeit	Geschmack
48 %	ca. 2 kg Bl.	1/#	k. A.	würzig

73358 ST. SEVERIN



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



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

73390 DOLCE BIANCA



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



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

73915 SCHLIERB. BIO-SELECTION TORTE WEIN



Eigenschaften: geschmeidiger Teig
Rinde: schwarz-violett bis leicht grünliche Rinde
Milchbehandlung: pasteurisiert
Labart: tierisches Lab
Verwendung: Käseplatte, Frühstück, Buffet, Jause



F.i.T.	Gewicht	VE	Reifezeit	Geschmack
45 %	ca. 1 kg Ring	1/#	14 Tage	fein würzig, aromatisch nach Wein



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Bewusst Tirol



Heumilch



Saisonartikel



Bio-Artikel
AT-BIO-301

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

9636 PISTAZIENBRIE

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



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

9638 ÖSTERREICHISCHER BRIE

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



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

9639 BÄRLAUCHBRIE

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



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Bewusst Tirol



Heumilch



Saisonartikel

Bio-Artikel
AT-BIO-301

9641 ÖSTERR. TRÜFFELCAMEMBERT



Eigenschaften: weich-cremig, bedeckt mit weißem Edelschimmel, mit schwarzem Trüffel (0,5%) 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	mild-fein, intensiver Trüffelgeschmack

9649 KRÄUTERBRIE



Eigenschaften: weich-cremig, mit Kräutern 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 Kräuteraroma



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Bewusst Tirol



Heumilch



Saisonartikel



Bio-Artikel
AT-BIO-301



FRANZÖSISCHE KÄSESPEZIALITÄTEN



703614 BRILLAT SAVARIN FRAIS AUX TRUFFES



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



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

71251 BUCHE CHÈVRE MON SIRE COQUE



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



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

72477 PETIT BRILLAT NATURE



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



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

73789 BUCHETTE BLANCHE CHÈVRE



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



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



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Bewusst Tirol



Heumilch



Saisonartikel



Bio-Artikel
AT-BIO-301

73790 BUCHETTE CENDRÉE/ASCHE CHÈVRE



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



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

73984 BUCHE CHÈVRE VACHE MELUSINE



Eigenschaften: Frischkäserolle aus Kuh- und Ziegenmilch, mit weißer bis brauner Schimmelrinde
Milchbehandlung: pasteurisiert
Labart: Mikrolab
Verwendung: Frühstück, für Aufstriche, zum Kochen/ Braten



F.i.T.	Gewicht	Abtropfgew.	VE	Reifezeit	Geschmack
45 %	e 850 g Ro.	-	1/#	9 Tage	mild-würzig, frisch

76126 BRILLAT „LA TRADITION“ FRAIS



Eigenschaften: handgeschöpft, geschmeidig, frisch
Milchbehandlung: pasteurisiert
Labart: tierisches Lab
Verwendung: Frühstück, Aufstriche, zum Kochen



F.i.T.	Gewicht	Abtropfgew.	VE	Reifezeit	Geschmack
72 %	ca. 500 g Lb.	-	3/#	1 Woche	mild-säuerlich

76504 PICANDOU FRAIS



Eigenschaften: Frischkäse-Taler
Milchbehandlung: mikrofiltriert
Labart: tierisches Lab
Verwendung: Käsegerichte, Frühstück



F.i.T.	Gewicht	Abtropfgew.	VE	Reifezeit	Geschmack
45 %	6 Stk. à 40 g	-	8/#	k. A.	mild-aromatisch, delikat



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Bewusst Tirol



Heumilch



Saisonartikel



Bio-Artikel
AT-BIO-301

702157 ST. NECTAIRE FERMIER BOITE BOIS



Eigenschaften: durch die Reifung im Käsekeller auf echtem Stroh erhält der Weichkäse einen besonderen, feinen Geschmack

Rinde: grau-schwarze Rinde

Milchbehandlung: Rohmilch

Labart: tierisches Lab

Verwendung: Käseplatte, Jause, Frühstück



F.i.T.	Gewicht	VE	Reifezeit	Geschmack
50 %	ca. 1,70 kg Lb.	1/#	1 Monat	fein

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.	8/#	9 Tage	frisch, feines Kräuteraroma

704121 VIGNERON MARC GEWÜRZTRAMINER



Eigenschaften: mit Gewürztraminer gewaschen und verfeinert

Rinde: weicher, elfenbeinfarbiger Teig

Milchbehandlung: pasteurisiert

Labart: tierisches Lab

Verwendung: Käseplatte, Jause, Frühstück



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

70517 PAVÉ D'AFFINOIS CRÉMEUX



Eigenschaften: cremig-weiche Struktur

Rinde: bedeckt mit weißem Edelschimmel

Milchbehandlung: pasteurisiert

Labart: Mikrolab

Verwendung: Käseplatte, Jause, Frühstück



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



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Produkt



Bewusst Tirol



Heumilch



Saisonartikel



Bio-Artikel
AT-BIO-301

70549 FLORETTE

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



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

705802 PETIT CAMEMBERT AFFINE CALVADOS

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



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

706100 COEUR DE NEUFCHÂTEL NU

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



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

707076 PETIT BREBIS D'ARGENTAL

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



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



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Bewusst Tirol



Heumilch



Saisonartikel



Bio-Artikel
AT-BIO-301

707485 PETIT CAMEMBERT AU COGNAC



SA

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



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

707495 CAMEMBERT AU CHAMPAGNE



SA

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



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

71117 CAMEMBERT CHÈVRE



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



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

71576 PAVÉ D'AFFINOIS TRÜFFEL



SA

Eigenschaften: cremig-weiche Struktur, veredelt mit feinsten schwarzen Périgordtrüffeln
Rinde: bedeckt mit weißem Edelschimmel
Milchbehandlung: pasteurisiert
Labart: Mikrolab
Verwendung: Käseplatte, Jause, Frühstück



F.i.T.	Gewicht	VE	Reifezeit	Geschmack
60 %	e 150 g Stk.	8/#	9 Tage	frisch, feines Trüffelaroma



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Produkt



Bewusst Tirol



Heumilch



Saisonartikel



Bio-Artikel

AT-BIO-301

72148 FROMAGER CLARINES



Eigenschaften: cremig-fein, dekorative Holzschachtel
Rinde: durch die regelmäßige Waschung im Salzwasser erhält er seine rötlich-braune Rinde
Milchbehandlung: pasteurisiert
Labart: tierisches Lab
Verwendung: zum Schmelzen im Backofen geeignet, Käseplatte, Käsegerichte



F.i.T.	Gewicht	VE	Reifezeit	Geschmack
50 %	e 250 g Lb.	6/#	2 Wochen	fein-würzig

725689 COURONNE TOURAINE CENDRÉE AFF NU



SA

Eigenschaften: Ringform mit Loch in der Mitte, leichter Geruch nach Ziege
Rinde: Rinde mit Asche bestäubt
Milchbehandlung: Rohmilch
Labart: tierisches Lab
Verwendung: Käseplatte, Buffet



F.i.T.	Gewicht	VE	Reifezeit	Geschmack
45 %	e 170 g Ring	6/#	8 Tage	zart-fein

730364 TOMME SAUVAGE EXCELLENCE



SA

Eigenschaften: die Kombination aus Basilikum und rosa Pfeffer machen den Ziegenweichkäse so einzigartig
Rinde: Kräutermantel
Milchbehandlung: pasteurisiert
Labart: tierisches Lab
Verwendung: Käseplatte, Buffet



F.i.T.	Gewicht	VE	Reifezeit	Geschmack
45 %	ca. 800 g Lb.	1/#	4 Wochen	intensiv

730477 DELICE EXCELLENCE



SA

Eigenschaften: weich, leicht schmelzend, nach 10 Tagen Kellerreifung wird der Reifungsprozess in einer Holzschachtel fortgesetzt
Rinde: Edelschimmelrinde
Milchbehandlung: pasteurisiert
Labart: tierisches Lab
Verwendung: Käseplatte, Jause, Frühstück



F.i.T.	Gewicht	VE	Reifezeit	Geschmack
72 %	ca. 1,70 kg Lb.	1/#	10 Tage	buttrig-mild



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Bewusst Tirol



Heumilch



Saisonartikel



Bio-Artikel
AT-BIO-301

74021 MUNSTER AOC LA TRADITION



Eigenschaften: buttrig-weiche Konsistenz
Rinde: durch das häufige Bürsten erhält er die gelblich-orange bis braune Farbe
Milchbehandlung: Rohmilch
Labart: tierisches Lab
Verwendung: Käseplatte, Jause, Frühstück



F.i.T.	Gewicht	VE	Reifezeit	Geschmack
50 %	e 200 g Lb.	12/#	2 Wochen	cremig-weich

74151 MONT D'OR AOC LA TRADITION



Eigenschaften: cremig, nach der Reifung wird er aus der Form genommen und mit einem Fichten-Ring umbunden; verfügbar von September bis April
Rinde: gewaschen
Milchbehandlung: Rohmilch
Labart: tierisches Lab
Verwendung: Käseplatte, Buffet



F.i.T.	Gewicht	VE	Reifezeit	Geschmack
50 %	e 360 g Lb.	6/#	3 Wochen	cremig-weich

75030 PONT L'ÉVÊQUE AOC TRADITION



Eigenschaften: eckige Form, gelbe und rote Flecken sind Qualitätsmerkmale
Rinde: gewaschene Edelschimmelrinde
Milchbehandlung: pasteurisiert
Labart: tierisches Lab
Verwendung: Käseplatte, Buffet



F.i.T.	Gewicht	VE	Reifezeit	Geschmack
45 %	e 350 g Stk.	4/#	3-4 Wochen	mild bis pikant je nach Reifegrad

76007 PETIT FOUGERUS



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



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



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Bewusst Tirol



Heumilch



Saisonartikel



Bio-Artikel
AT-BIO-301

76021 REBLOCHON DE SAVOIE AOC



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



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

76023 LANGRES AOC PETIT TRADITION



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



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

76084 COULOMMIERS LA TRADITION



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



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

76132 BRIE DE MEAUX AOC LA TRADITION



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



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



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Bewusst Tirol



Heumilch



Saisonartikel



Bio-Artikel
AT-BIO-301

76671 LIVAROT AOP PERELLE



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



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

76955 ÉPOISSES GERMAIN AOP



Eigenschaften: weich, aromatisch
Rinde: mit Burgunderschnaps (Marc de Bourgogne) gewaschen
Milchbehandlung: pasteurisiert
Labart: tierisches Lab
Verwendung: Käseplatte, Buffet



F.i.T.	Gewicht	VE	Reifezeit	Geschmack
50 %	e 250 g Lb.	6/#	5 Wochen	kräftig

FRANZÖSISCHE SPEZIALITÄTEN

SCHNITTKÄSE

76004 TOMME DE SAVOIE LA TRADITION



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



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



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Bewusst Tirol



Heumilch



Saisonartikel



Bio-Artikel
AT-BIO-301



SCHNITTKÄSE



SCHNITTKÄSE STANGEN

5286 BB TIROLER BURGERKÄSE IN SCHEIBEN



Eigenschaften: Tiroler Produkt; schnittfest, geschmeidig, mit Röstzwiebeln und Gewürzen verfeinert, herrlich zart schmelzend; praktisch in Scheiben schwache Rindenbildung



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



F.i.T.	Gewicht	VE	Reifezeit	Geschmack
45 %	e 500 g	8/#	3 Monate	würzig-gschmackig

5506 BB TIROLER BURGERKÄSE



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



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



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

5510 BB ZILLERTALER GIPFELSTÜRMER



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



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



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

5511 BB TIROLER JAUS'NKAS



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



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



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



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Bewusst Tirol



Heumilch



Saisonartikel



Bio-Artikel
AT-BIO-301

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 Rotschmiere gereift
 Milchbehandlung: pasteurisiert
 Labart: Mikrolab
 Verwendung: Käseplatte, Frühstück, Buffet, Jause, Raclette



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

5521 BB FESTTAGSKÄSE



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



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

5523 BB OBERLÄNDER FELSAFESCHT



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



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



Vorbestellartikel



Laktosefrei



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

5557 BB ORIG. PINZGAUER BIERKÄSE GEPFEFFERT

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



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

5692 BB TIROLER TRÜFFELKÄSE



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



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

5503 ALMSENNER ALMTILSITER

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



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



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Bewusst Tirol



Heumilch



Saisonartikel

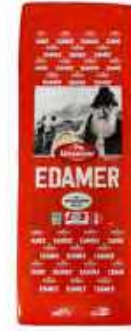


Bio-Artikel
AT-BIO-301

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

5531 BIO ZILLERTALER FESTTAGSKÄSE



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



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

5555 ALMSENNER BIERKÄSE



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



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

5618 ALMSENNER GOUDA



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



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



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Produkt



Bewusst Tirol



Heumilch



Saisonartikel



Bio-Artikel
AT-BIO-301

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

72791 BLD EDAMER

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

Rinde: rindenlos

Milchbehandlung: pasteurisiert

Labart: Mikrolab

Verwendung: Käseplatte, Frühstück, Buffet, Jause



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

72850 BLD GOUDA

Eigenschaften: trocken, glatt, geschmeidiger Teig, schnittfähig

Rinde: rindenlos

Milchbehandlung: pasteurisiert

Labart: Mikrolab

Verwendung: Käseplatte, Frühstück, Buffet, Jause



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

72920 MONDSEER

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

Rinde: hellgelbe Rinde, rotschmierbehandelt

Milchbehandlung: pasteurisiert

Labart: Mikrolab

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



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



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Bewusst Tirol



Heumilch



Saisonartikel



Bio-Artikel
AT-BIO-301

72951 SRD TRAUNGOLD

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



F.i.T.	Gewicht	VE	Reifezeit	Geschmack
45 %	ca. 2,5 kg Stg.	4/#	6 Wochen	leicht süßlich, mild

73017 SRD SCHLOSSDAMER



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



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

73020 SRD JEROME

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



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

73064 SRD BERGBARON

Eigenschaften: halbfest, unregelmäßige große Lochung, Propionsäuregärung-Reifung (bildet Löcher)
 Rinde: rindenlos mit leicht gewölbten Plattflächen
 Milchbehandlung: pasteurisiert
 Labart: Mikrolab
 Verwendung: Käseplatte, Frühstück, Buffet, Jause



F.i.T.	Gewicht	VE	Reifezeit	Geschmack
45 %	ca. 5 kg Bl.	3/#	6 Wochen	mild



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Bewusst Tirol



Heumilch



Saisonartikel



Bio-Artikel
AT-BIO-301

75140 TM KAISER MAX



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



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

75778 ALMSENNER GOUDA IN SCHEIBEN

Eigenschaften: schnittfest, geschmeidig, weißlich bis gelbe Oberfläche, praktisch in Scheiben geschnitten und aufgefächert
 Rinde: schwache Rindenbildung
 Milchbehandlung: pasteurisiert
 Labart: Mikrolab
 Verwendung: Käseplatte, Frühstück, Buffet, Jause



F.i.T.	Gewicht	VE	Reifezeit	Geschmack
45 %	e 1 kg	6/#	4-6 Wochen	mild-fein

SCHNITTKÄSE LAIB

5438 BB PFEFFERKÄSE AUS HEUMILCH



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



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

5439 BB SIEBENZEITENKÄSE AUS HEUMILCH



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



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



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Bewusst Tirol



Heumilch



Saisonartikel



Bio-Artikel
AT-BIO-301

5450 BB ROSAMUNDE



Eigenschaften: Tiroler Produkt, feiner Schnittkäse aus Bergmilch hergestellt, spärliche Lochung mit rosa Pfeffer und Almbüten veredelt

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



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

5451 BB ZITRONENPEFFERKÄSE MIT ALMBÜTEN



Eigenschaften: Tiroler Produkt, feiner Schnittkäse aus Bergmilch hergestellt, spärliche Lochung mit Zitronenpfeffer und Almbüten veredelt

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



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

5460 BB ALPKRÄUTERKÄSE



Eigenschaften: Tiroler Produkt, zart, geschmeidig, Erbs- bis Kirschlochung

Rinde: griffeste, bräunliche, rissfreie Rinde, rotgeschmiert, mit Heublümen veredelt

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



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

5502 BB SENNKÄSE

Eigenschaften: elfenbeinfarben, geschmeidig, schnittfest, mit vereinzelter Erbslochung

Rinde: hellbraune Naturrinde, Rotschmier-einsatz

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



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



Vorbestellartikel



Laktosefrei



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

5527 BB TIROLER KOMPANIEKÄSE



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



F.i.T.	Gewicht	VE	Reifezeit	Geschmack
50 %	ca. 4,5 kg Lb.	1/#	3 Monate	vollmundig, zart schmelzend

5528 BB TIROLER KOMPANIEKÄSE



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



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Produkt



Bewusst Tirol



Heumilch



Saisonartikel



Bio-Artikel
AT-BIO-301

5539 BB TIROLER BERGFUEHR MIT CHILI



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



Rinde: geschlossene und angetrocknete Oberfläche, mit Rotschmiere behandelt

Milchbehandlung: pasteurisiert

Labart: tierisches Lab

Verwendung: Käseplatte, Frühstück, Buffet, Jause



F.i.T.	Gewicht	VE	Reifezeit	Geschmack
50 %	ca. 2,25 kg Hlb. 2/#		3 Monate	herb-säuerlich, leichte Chilischärfe

5695 BB TIROLER BÄRLAUCHKAS



Eigenschaften: Tiroler Produkt, schnittfähig, geschmeidig, gleichmäßig verteilter Bärlauch, reichliche Schlitzlochung



Rinde: angetrocknete, geschlossene Oberfläche, mit Rotschmiere behandelt

Milchbehandlung: pasteurisiert

Labart: tierisches Lab

Verwendung: Käseplatte, Frühstück, Buffet, Jause



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

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



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Bewusst Tirol



Heumilch



Saisonartikel



Bio-Artikel
AT-BIO-301

5752 BB BIO FELSENKELLER PFEFFERKAS



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



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



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

5753 BB FELSENKELLER SALZKRÄUTERKAS



Eigenschaften: Tiroler Produkt, herzhafter Schnittkäse, einzelne erbsengroße Löcher, im Felsenkeller gereift



Rinde: Naturrinde, veredelte Schmierreifung mit Mineralsalz und Kräutern
Milchbehandlung: thermisiert
Labart: tierisches Lab
Verwendung: Käseplatte, Frühstück, Buffet, Jause



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

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 MILCHRAHMKAS



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



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Bewusst Tirol



Heumilch



Saisonartikel



Bio-Artikel
AT-BIO-301

5800 BB SENNERKÄSE

Eigenschaften: schnittfest, geschmeidig, vereinzelt erbsengroße Rundlochung, zart-schmelzend
Rinde: glatt, rotgeschmiert
Milchbehandlung: pasteurisiert
Labart: Mikrolob
Verwendung: Käseplatte, Frühstück, Buffet, Jause



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

5808 BB SENNERKÄSE

Eigenschaften: schnittfest, geschmeidig, vereinzelt erbsengroße Rundlochung, zart-schmelzend
Rinde: glatt, rotgeschmiert
Milchbehandlung: pasteurisiert
Labart: Mikrolob
Verwendung: Käseplatte, Frühstück, Buffet, Jause



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

5809 BB WEINBAUERNKÄSE

Eigenschaften: geschmeidig, schnittfest, wird mit kräftigem Rotwein gewaschen/gepflegt, vereinzelt erbsengroße Rundlochung
Rinde: weinrote bis dunkelbraune, trockene Naturrinde
Milchbehandlung: pasteurisiert
Labart: Mikrolob
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: Mikrolob
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

883 BB WINDAUER GEBIRGSSCHAF



Eigenschaften: aus Tiroler Schafsheumilch, geschmeidig, schnittfest, Schlitzlochung

Rinde: hellgelbe bis rot-bräunliche Rinde

Milchbehandlung: thermisiert

Labart: tierisches Lab

Verwendung: Käseplatte, Frühstück, Buffet, Jause



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

5549 ALMSENNER BIERKÄSE



Eigenschaften: schnittfest, geschmeidig, Schlitzlöcher bis Gerstenkorngöße, 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
55%	ca. 2 kg Hlb.	2/#	8 Wochen	leblich, leicht süßlich, Ziegenaroma



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Produkt



Bewusst Tirol



Heumilch



Saisonartikel



Bio-Artikel
AT-BIO-301

6113 ZIEGENMARIE



Eigenschaften: fest, jedoch schneidfähig
Rinde: mit braunem Gravur-Coating überzogen,
nicht zum Verzehr geeignet
Milchbehandlung: pasteurisiert
Labart: Mikrolab
Verwendung: Käseplatte, Frühstück, Buffet, Jause



6119 PESTOKÄSE



Eigenschaften: Kräuterschnittkäse mit feinem
Basilikum-Pesto veredelt, grüner Teig,
besonders geschmeidig, schnittfest
Rinde: dunkle Rinde mit Gravur beschriftet,
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/#	4 Monate	feines Kräuteraroma

6120 CHILIKÄSE



Eigenschaften: oranger Teig, mit Chili verfeinert,
besonders geschmeidig, schnittfest
Rinde: dunkle Rinde mit Gravur beschriftet,
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/#	4 Monate	feurig-scharf

6126 ZIEGENMARIE



Eigenschaften: fest, jedoch schneidfähig
Rinde: mit braunem Gravur-Coating überzogen,
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 Monate	lieblich, leicht süßlich, Ziegenaroma



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Bewusst Tirol



Heumilch



Saisonartikel



Bio-Artikel
AT-BIO-301

70156 GALBANI BEL PAESE

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



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

73258 ORIG. VLBG. RÄSSKÄSE

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



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

73267 LÄNDLE RÄSSKÄSE NASS

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



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

74640 SCAMORZA GERÄUCHERT

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



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



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Produkt



Bewusst Tirol



Heumilch



Saisonartikel



Bio-Artikel
AT-BIO-301

853 ROTHOLZER GEBIRGSSCHAF



Eigenschaften: Tiroler Produkt aus Schafsheumilch, weichschnittig, reichlich Bruchlochung, milder Rotschmiercharakter
Rinde: rissfreie Oberfläche
Milchbehandlung: pasteurisiert
Labart: tierisches Lab
Verwendung: Käseplatte, Frühstück, Buffet, Jause



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



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Bewusst Tirol



Heumilch



Saisonartikel



Bio-Artikel
AT-BIO-301



HARTKÄSE



HARTKÄSE STANGEN

5285 BB HOCHFÜGENER BERGKÄSE IN SCHEIBEN



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



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



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

5512 BB EMMENTALER



Eigenschaften: Tiroler Produkt, geschmeidig, regelmäßige Großkirschlochung



Rinde: grifffest, gelb bis bräunlich, trockene, rissfreie Rinde
 Milchbehandlung: Rohmilch
 Labart: Mikrolab
 Verwendung: Käseplatte, Frühstück, Buffet, Jause



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

5540 BB HALLO ÖTZI



Eigenschaften: Tiroler Produkt, sehr gut zu schneiden, nach 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



Bewusst Tirol



Heumilch



Saisonartikel



Bio-Artikel
AT-BIO-301

819 BB TIROLER SCHAFBERGKÄSE

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



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

6329 BIO BERGKÄSE



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



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

6334 BIO EMMENTALER RESERVE



Eigenschaften: Tiroler Produkt, geschmeidig, gleichmäßig verteilte runde Großkirschlochung
 Rinde: rissfreie Rinde, nicht zum Verzehr geeignet
 Milchbehandlung: pasteurisiert
 Labart: tierisches Lab
 Verwendung: Käseplatte, Frühstück, Buffet, Jause



F.i.T.	Gewicht	VE	Reifezeit	Geschmack
45 %	ca. 2,5 kg Bl.	1/#	12 Monate	mild, leicht süßlich, nusskernartig

72293 ALMSENNER EMMENTALER IN SCHEIBEN

Eigenschaften: geschmeidig, regelmäßige Großkirschlochung, praktisch in Scheiben geschnitten und aufgefächert
 Rinde: trockene, rissfreie Rinde
 Milchbehandlung: pasteurisiert
 Labart: Mikrolab
 Verwendung: Käseplatte, Frühstück, Buffet, Jause



F.i.T.	Gewicht	VE	Reifezeit	Geschmack
45 %	e 1 kg	6/#	6-8 Wochen	nussig, leicht süßlich



Vorbestellartikel

Laktosefrei

Produkt

Bewusst Tirol

Heumilch

Saisonartikel

Bio-Artikel
AT-BIO-301

73053 ALMSENNER BERGKÄSE IN SCHEIBEN

Eigenschaften: zart, geschmeidig, spärliche Erbs- bis 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

HARTKÄSE LAIB

5474 BB DER SCHWARZE TIROLER



Eigenschaften: Tiroler Produkt, würzig-kraftiger Almkäse, geschmeidig, spärliche Erbslochung mit natürlicher Holzrasche 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-kraftig, 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. 3 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



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Bewusst Tirol



Heumilch



Saisonartikel



Bio-Artikel
AT-BIO-301

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

5709 BB HEUMILCHBERGKÄSE



Eigenschaften: Tiroler Bergkäse, zart, geschmeidig, reine Erbs- bis Kirschlorung



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

5712 BB GOURMET BERGKÄSE



Eigenschaften: kräftiger Tiroler Bergkäse, aus Heumilch, geschmeidig, Salzkristallbildung

Rinde: dunkle, trockene und geschlossene Naturrinde

Milchbehandlung: Rohmilch
 Labart: tierisches Lab
 Verwendung: Käseplatte, Frühstück, Buffet, Jause



F.i.T.	Gewicht	VE	Reifezeit	Geschmack
50 %	ca. 2 kg Zw.	4/#	12 Monate	kräftig-aromatisch

5756 BB FELSENKELLER BERGKRISTALL



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



Rinde: Naturrinde, Schmierreifung unter Verwendung von Steinsalz

Milchbehandlung: Rohmilch
 Labart: tierisches Lab
 Verwendung: Käseplatte, Jause, Frühstück



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



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Bewusst Tirol



Heumilch



Saisonartikel



Bio-Artikel
AT-BIO-301

6333 BB BIO BERGKÄSE



Eigenschaften: Tiroler Produkt, zart-geschmeidig, vereinzelt Löcher

Rinde: trockene, gelbe bis bräunliche, rissfreie Rinde, Rotkultur Oberfläche

Milchbehandlung: Rohmilch

Labart: tierisches Lab

Verwendung: Käseplatte, Frühstück, Buffet, Jause



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

5621 BB TIROLER BERGKÄSE 4 MONATE



Eigenschaften: Tiroler Produkt, fest, spärliche Erbs-
lochung

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 Erbs-
lochung

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

6114 ZIEGENPETER

Eigenschaften: fest, jedoch schneidfähig, dunkelgelber
Teig mit Salzkristallen

Rinde: mit braunem Gravur-Coating überzogen,
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/#	8 Monate	würzig, angenehmer Ziegencharakter



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Produkt



Bewusst Tirol



Heumilch



Saisonartikel



Bio-Artikel
AT-BIO-301

6121 ZIEGENPETER



Eigenschaften: fest, jedoch schneidfähig, dunkelgelber Teig mit Salzkristallen
 Rinde: mit braunem Gravur-Coating überzogen, 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/#	8 Monate	würzig, angenehmer Ziegencharakter

70132 APSA PECORINO NERO DI FATT



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



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

70440 GRAN BIRAGHI



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



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

70777 SCHWEIZER TETE DE MOINE



Eigenschaften: fest, durch Schaben 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

76550 TRENTINGRANA SCARL



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



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

76560 TRENTINGRANA SCARL



Eigenschaften: hart, noch schneidbar, typischer Parmesan, mit Salzkristallen
Rinde: gelbliche, sehr harte Rinde
Milchbehandlung: Heu-Rohmilch
Labart: tierisches Lab
Verwendung: zum Reiben, Käseplatte, Snack
Information: auch als Halblab (Semmelschnitt) erhältlich



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



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Produkt



Bewusst Tirol



Heumilch



Saisonartikel



Bio-Artikel
AT-BIO-301

76561 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
Information: auch als Halblaib (Semmelschnitt) erhältlich



F.i.T.	Gewicht	VE	Reifezeit	Geschmack
32 %	ca. 15 kg Lb.	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 Grünschimmeläderung
Rinde: weiße, rissfreie Rinde mit Einstichstellen
Milchbehandlung: pasteurisiert
Labart: tierisches Lab
Verwendung: Käseplatte, Aufstriche, Saucen, Dressings



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

75029 AFF. NACHFÜLLUNG PETIT

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



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

77063 ROQUEFORT AOC PAPILLON

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



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

885 BLAUHUDLER



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



F.i.T.	Gewicht	VE	Reifezeit	Geschmack
45 %	ca. 2 kg Lb.	1/#	3 Monate	pikant, rahmig-kraftig



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Bewusst Tirol



Heumilch



Saisonartikel



Bio-Artikel
AT-BIO-301



SAUERMILCHKÄSE



SAUERMILCHKÄSE

9913 BB GRAUKÄSE



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



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

71006 LIEB GRAUKÄSE



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



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

9915 FÜGENER GRAUKÄSE MIT BLAUSCHIMMEL



Eigenschaften: grau-grün mit verlaufendem hellen Kern, topfig bis speckig, typisch eigener Reifungsgeruch
 Rinde: keine Rinde, grau-grüne Oberfläche
 Milchbehandlung: pasteurisiert
 Verwendung: Jause, für Kasnockn, Kaspressknödel



F.i.T.	Gewicht	VE	Reifezeit	Geschmack
<1 %	ca. 3 kg Lb.	1/#	4 Wochen	pikant, mild-säuerlich

9929 ZIEGERKUGELN



Eigenschaften: Tiroler Produkt, Hartkäse-ähnlich, zum Reiben geeignet, Lieferung im Käsebeutel, arteigener Geschmack
 Milchbehandlung: pasteurisiert
 Verwendung: gehobelt über verschiedenen Gerichten



F.i.T.	Gewicht	VE	Reifezeit	Geschmack
2 %	ca. 100 g Stk.	ca. 1 kg (10 Stk.)/#	3 Monate	kräftig



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Bewusst Tirol



Heumilch



Saisonartikel



Bio-Artikel
AT-BIO-301



KÄSEPAKETE



KÄSEPAKETE

4162 BB KLEINES WEICHKÄSEPAKET



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

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



4165 BB GROSSES WEICHKÄSEPAKET



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

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



4167 BB GOURMET WEICHKÄSEPAKET



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

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



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Produkt



Bewusst Tirol



Heumilch



Saisonartikel



Bio-Artikel
AT-BIO-301

4168 BB TIROLER GOURMET-SCHNITTKÄSESORTIMENT



Art. Nr.	Inhalt	F.i.T.	Gewicht	Stück
5530	BB Tir. Kompaniekäse	50%	ca. 250 g	1
5459	BB Alpkräuterkäse	50%	ca. 250 g	1
5614	BB Zillertaler Almkäse	50%	ca. 250 g	1
5535	BB Emmentaler	45%	ca. 400 g	1
5534	BB Zillertaler Bauerngold	45%	ca. 450 g	1
5808	BB Sennerkäse	50%	ca. 850 g	1
5809	BB Weinbauernkäse	50%	ca. 850 g	1
5709	BB Heumilchbergkäse	50%	ca. 1,5 kg	1

F.i.T.	Sorten	Stück	Gesamtgewicht
45-50 %	8	8	ca. 4,80 kg Karton



4171 BB „GRÜSSE AUS DEM KÄSEKELLER“



Art. Nr.	Inhalt	F.i.T.	Gewicht	Stück
9628	BB Camembert Natur	45%	e 125 g	1
9621	BB Camembert Pist.-Walnuss	45%	e 125 g	1
9631	BB Camembert mit Weißwein	45%	e 125 g	1
9632	BB Camembert mit Rotwein	45%	e 125 g	1
851	BB Tiroler Ziegencamembert	45%	ca. 200 g	1
5530	BB Tir. Kompaniekäse	50%	ca. 250 g	2
859	BB Blauhudler	45%	ca. 300 g	1
5443	BB Pfefferkäse	50%	e 250 g	1
5459	BB Alpkräuterkäse	50%	ca. 250 g	1
9637	BB Alpenkaiser mit Rotkultur	50%	ca. 330 g	1
5614	BB Zillertaler Almkäse	50%	ca. 250 g	1
5535	BB Zillertaler Emmentaler	45%	ca. 400 g	1
858	Louick	45%	ca. 450 g	1
5534	BB Zillertaler Bauerngold	45%	ca. 450 g	1

F.i.T.	Sorten	Stück	Gesamtgewicht
45-50 %	14	15	ca. 3,90 kg Karton



4172 BB GROSSES SCHNITTKÄSEPAKET



Art. Nr.	Inhalt	F.i.T.	Gewicht	Stück
5622	BB Hochfügener Bergkäse	45%	ca. 2,20 kg	1
5512	BB Emmentaler	45%	ca. 2,50 kg	1
5510	BB Zillertaler Gipfelstürmer	45%	ca. 2,50 kg	1
5511	BB Tir. Jaus'nkas	45%	ca. 2,50 kg	1
5528	BB Tir. Kompaniekäse	50%	ca. 2,40 kg	1
5460	BB Alpkräuterkäse	50%	ca. 2,40 kg	1
5502	BB Sennkäse	50%	ca. 3,30 kg	1
5619	BB Zillertaler Almkäse	50%	ca. 3,00 kg	1

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



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Bewusst Tirol



Heumilch



Saisonartikel



Bio-Artikel
AT-BIO-301

4174 BB KLEINES SCHNITTKÄSEPAKET



Art. Nr.	Inhalt	F.i.T.	Gewicht	Stück
5627	Fügener Bergkäse würzig	45 %	ca. 1,80 kg	1
5511	BB Tir. Jaus'nkas	45 %	ca. 2,50 kg	1
5710	BB Alpkräuterkäse	50 %	ca. 1,25 kg	1
5528	BB Tir. Kompaniekäse	50 %	ca. 2,40 kg	1
5619	BB Zillertaler Almkäse	50 %	ca. 3,00 kg	1

F.i.T.	Sorten	Stück	Gesamtgewicht
45-50%	5	5	ca. 10,90 kg Karton



4175 BB TIROLER KÄSEPAKET



Art. Nr.	Inhalt	F.i.T.	Gewicht	Stück
9628	BB Camembert Natur	45 %	e 125 g	1
851	BB Tiroler Ziegenamembert	45 %	ca. 200 g	1
5443	BB Pfefferkäse	50 %	e 250 g	1
5621	Fügener Bergkäse	45 %	ca. 1,80 kg	1
5528	BB Tir. Kompaniekäse	55 %	ca. 2,40 kg	1
5502	BB Sennkäse	50 %	ca. 3,30 kg	1

F.i.T.	Sorten	Stück	Gesamtgewicht
45-55 %	6	6	ca. 8,10 kg Karton



4177 BB TIROLER REIFEBOX

aus hochwertigem Zirbenholz hergestellt, Grifflochung
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 Salzkraüterkas 1/4 Lb.	45 %	ca. 1,00 kg	1
5754	BB Bio FK Siebenzeitenkas 1/4 Lb.	55 %	ca. 1,00 kg	1

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



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Bewusst Tirol



Heumilch



Saisonartikel



Bio-Artikel
AT-BIO-301

4170 ÖSTERR. FRÜHSTÜCKSKÄSEPAKET



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

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



4178 WEICHKÄSEPAKET



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

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



4184 KÄSEMISCHPAKET



Art. Nr.	Inhalt	F.i.T.	Gewicht	Stück
75533	SRD Rollino Kräuter Mini	65 %	e 125 g	1
9628	BB Camembert Natur	45 %	e 125 g	1
9638	Österreichischer Brie	50 %	ca. 1,10 kg	1
9644	BB Alpenkaiser	50 %	ca. 1,10 kg	1
6196	BB Blue Royal	50 %	ca. 2,20 kg	1
5621	Fügener Bergkäse	45 %	ca. 1,80 kg	1
6113	Ziegenmarie	50 %	ca. 2,00 kg	1
5512	BB Emmentaler	45 %	ca. 2,50 kg	1
5511	BB Tir. Jaus'nkas	45 %	ca. 2,50 kg	1

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



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Bewusst Tirol



Heumilch



Saisonartikel



Bio-Artikel
AT-BIO-301



KLEINSTÜCKE



KLEINSTÜCKE

5459 BB ALPKRÄUTERKÄSE



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



F.i.T.	Gewicht	VE	Reifezeit	Geschmack
50 %	ca. 250 g Zw.	20/#	3 Monate	kräftig-aromatisch, Heublumenaroma

5530 BB TIROLER KOMPANIEKÄSE



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



F.i.T.	Gewicht	VE	Reifezeit	Geschmack
50 %	ca. 250 g Zw.	10/#	3 Monate	vollmundig, zart-schmelzend

5534 BB ZILLERTALER BAUERNGOLD



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



F.i.T.	Gewicht	VE	Reifezeit	Geschmack
45 %	ca. 450 g Stg.	20/#	2 Monate	fein-mild, leichtes Raucharoma

5535 BB EMMENTALER



Eigenschaften: Tiroler Produkt, zart, geschmeidig, regelmäßige Großkirschlochung
 Rinde: reine, grifffeste, trockene, rissfreie Rinde
 Milchbehandlung: Rohmilch
 Labart: Mikrolab
 Verwendung: Käseplatte, Frühstück, Buffet, Jause



F.i.T.	Gewicht	VE	Reifezeit	Geschmack
45 %	ca. 400 g Stg.	20/#	6 Monate	nussig, leicht süßlich



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Bewusst Tirol



Heumilch



Saisonartikel



Bio-Artikel
AT-BIO-301

5614 BB ZILLERTALER ALMKÄSE



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



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

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

849 BB TIROLER EDELZIEGE



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



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

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

5760 BERGKRISTALL



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



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

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

858 LOUICK



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



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

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



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Bewusst Tirol



Heumilch



Saisonartikel



Bio-Artikel
AT-BIO-301

859

BLAUHUDLER

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

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

Milchbehandlung: pasteurisiert

Labart: tierisches Lab

Verwendung: Käseplatte, Frühstück, Buffet, Jause



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



Vorbestellartikel



Laktosefrei



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.



REIB- UND SCHMELZKÄSE



REIB- & SCHMELZKÄSE

5282 BB ZILLERTALER SPATZLKAS MIT RÖSTZWIEBELN



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



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



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

5283 BB ZILLERTALER SPATZLKAS MIT RÖSTZWIEBELN

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

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



F.i.T.	Gewicht	VE	Reifezeit	Geschmack
50 %	e 5 kg Btl.	10/#	3 Monate	aromatisch-würzig

2364 BIO REIBKÄSE



Eigenschaften: Tiroler Produkt, Hartkäse, gerieben, zart-geschmeidig



Milchbehandlung: Rohmilch
Labart: tierisches Lab
Verwendung: Käsespätzle, zum Gratinieren



F.i.T.	Gewicht	VE	Reifezeit	Geschmack
50 %	e 600 g Btl.	1/#	3 Monate	aromatisch, rein, leicht bis stark pikant

70461 GRAN BIRAGHI PETALI GEHOBELT

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



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



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Produkt



Bewusst Tirol



Heumilch



Saisonartikel



Bio-Artikel
AT-BIO-301

70482 GRAN BIRAGHI GERIEBEN

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



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

70485 SENNELAR PIZZAKÄSEMISCHUNG

Eigenschaften: verschiedene Käsesorten, tagesfrisch gerieben
Milchbehandlung: pasteurisiert
Labart: Mikrolab
Verwendung: Pizza



F.i.T.	Gewicht	VE	Reifezeit	Geschmack
45%	5 kg EM	1/#	5 Wochen	mild aromatisch bis würzig

70745 EMILGRANA - GERIEBENER HARTKÄSE

Eigenschaften: fein geriebener Hartkäse in der praktischen Dose
Milchbehandlung: Rohmilch und pasteurisierte Milch
Labart: tierisches Lab/Mikrolab
Verwendung: zum Verfeinern, für italienische Gerichte



F.i.T.	Gewicht	VE	Reifezeit	Geschmack
32%	e 500 g Do.	12/#	k. A.	vollmundig, würzig

72936 ALMA FRÜHSTÜCKSECKERL

Eigenschaften: cremig-streichbar
1 Portion = 20 g
1 Dose à 6 x 160 g
Verwendung: Frühstück



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



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Bewusst Tirol



Heumilch



Saisonartikel



Bio-Artikel
AT-BIO-301

73395 LÄNDLE SPÄTZLEKÄS

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



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



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Produkt



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 200 ml Gl.	8/#	feiner Feigen-Senfgeschmack

76501 VANINI APRIKOSENSENFSAUCE



Eigenschaften: Feinkostsauce aus pürierten, kandierten Aprikosen mit Senfgeschmack

Verwendung: Buffet, Käseteller



Gewicht	VE	Geschmack
e 200 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 200 ml Gl.	8/#	feiner rote Feigen-Senfgeschmack



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Bewusst Tirol



Heumilch



Saisonartikel



Bio-Artikel
AT-BIO-301



FLEISCH - &
WURSTWAREN



SPECK, SCHINKEN & BOXELN



SPECK, SCHINKEN & BOXELN

4306 BB TIROLER BERGBAUERNSCHINKEN



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

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



Gewicht	VE	Geschmack
ca. 2,50 kg Stk. vak.	6/#	mild-fein, saftig

4308 BB ROSA PFEFFERSCHINKEN



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

Verwendung: für kalte Platten, zur Jause



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

4310 BB OSTERROLLSCHINKEN (SCHOPF)



Eigenschaften: magerer Schweinsschinken der geräuchert und gekocht wird, handgeknüpft

Verwendung: zum Kochen, schmeckt hervorragend mit Sauerkraut



Gewicht	VE	Geschmack
ca. 1 kg Stk. vak.	1/#	fein-mild, mild gewürzt

4311 BB OSTERROLLSCHINKEN (KARREE)



Eigenschaften: magerer Schweinsschinken der geräuchert und gekocht wird, handgeknüpft

Verwendung: zum Kochen, schmeckt hervorragend mit Sauerkraut



Gewicht	VE	Geschmack
ca. 1 kg Stk. vak.	1/#	fein-mild, mild gewürzt



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Bewusst Tirol



Heumilch



Saisonartikel



Bio-Artikel
AT-BIO-301

4312 BB ALPENPROSCIUTTO MIT BERGBLUMEN



SA

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

Verwendung: Wurst- und Speckplatte, Buffet, Jause



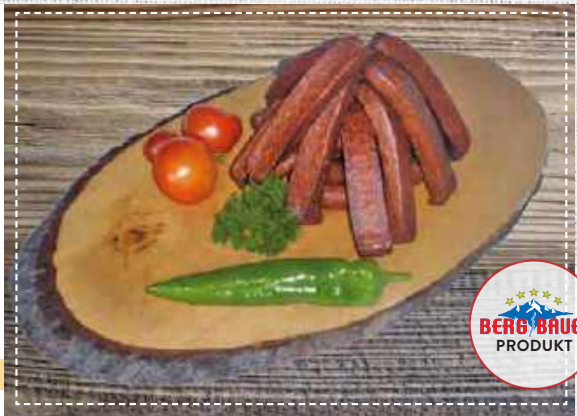
Gewicht	VE	Geschmack
ca. 400 g Stk. vak.	10/#	fein-würzig, Bergblumenaroma

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



Bewusst Tirol



Heumilch



Saisonartikel



Bio-Artikel
AT-BIO-301

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

4302 SCHLÖGL JÄGERSPITZ



Eigenschaften: Schweinefilet mit Mischgewürzen ummantelt

Verwendung: für kalte Platten, zur Jause

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



4314 SCHLÖGL ROSAPFEFFERSPITZ



Eigenschaften: Schweinefilet mit rosa Pfeffer ummantelt

Verwendung: für kalte Platten, zur Jause

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



4603 SCHLÖGL SCHINKENSPECK OHNE SCHWARTE



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

Verwendung: als Jause, Brotbelag, kalte Platten

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



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Bewusst Tirol



Heumilch



Saisonartikel



Bio-Artikel
AT-BIO-301



WURSTWAREN



WURSTWAREN

4123 BB BURENWURST

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

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



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

10280 LEBERAUFSTRICH

Eigenschaften: cremig, portionsfertig, Leberaufstrich aus Schweinefleisch, Schweineleber, Speck, Schwarten und Zwiebel
60 Stk. im Karton, 24 g/Stk.

Verwendung: Frühstück, für die Jause zwischendurch



Gewicht	VE	Geschmack
60 Stk. à 24 g	1/#	herzhafter bis kräftiger Lebergeschmack

4000 SCHLÖGL FLEISCHKÄSE-BRÄT

Eigenschaften: rohes Fleischkäse-Brät in charakteristischer, eckiger Form; Bezeichnung als Käse leitet sich von der Form der Laibe ab, kompakte Form

Verwendung: zum Aufbacken



Gewicht	VE	Geschmack
ca. 2 kg Stk. 1/2 Bl. vak.	1/#	herzhaft-würzig

4001 SCHLÖGL EXTRAWURST

Eigenschaften: sehr beliebte österreichische Brühwurstsorte, aus Rind- und Schweinefleisch unter Beigabe von Speck, Knoblauch und Gewürzen hergestellt, kompakte Form

Verwendung: Brotbelag, für Wurstsalat, kalte Platten



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



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Bewusst Tirol



Heumilch



Saisonartikel



Bio-Artikel
AT-BIO-301

4002 SCHLÖGL PAPRIKAWURST



Eigenschaften: helle Brühwurst, aus Rind- und Schweinefleisch, mit Paprika und Essiggurken verfeinert

Verwendung: Brotbelag, für Wurstsalat, kalte Platten



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

4004 SCHLÖGL 3ER SORTIMENT



Inhalt: Extra-, Aufschnitt- und Wienerwurst

Verwendung: Brotbelag, für Wurstsalat, kalte Platten



Gesamtgewicht	VE	Geschmack
ca. 4,50 kg vak.	3 x 1/2 Stg.	mild bis würzig

4008 SCHLÖGL FLEISCHKÄSE GEBRATEN



Eigenschaften: Fleischkäse in charakteristischer, eckiger Form; Bezeichnung als Käse leitet sich von der Form der Laibe ab, kompakte Form

Verwendung: Brotbelag, als Jause



Gesamtgewicht	VE	Geschmack
ca. 2 kg Bl. vak.	1/#	mild bis würzig

4013 SCHLÖGL LYONER



Eigenschaften: Brühwurst aus Rind- und Schweinefleisch, feine Konsistenz

Verwendung: Brotbelag, für Wurstsalat, kalte Platten



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



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Bewusst Tirol



Heumilch



Saisonartikel



Bio-Artikel
AT-BIO-301

4020 SCHLÖGL KRAKAUER



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

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

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



4102 SCHLÖGL FRANKFURTER



Eigenschaften: Brühwurst aus Schweinefleisch, wird im erhitzten Wasser erwärmt

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

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



4103 SCHLÖGL KÄSEKRAINER



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

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

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



4104 SCHLÖGL BOSNA WÜRSTL



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

Verwendung: als Zwischenmahlzeit

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



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Bewusst Tirol



Heumilch



Saisonartikel



Bio-Artikel
AT-BIO-301

4105 SCHLÖGL DEBREZINER



Eigenschaften: beliebte, leicht geräucherte Brühwurst aus Rind- und Schweinefleisch, mit Paprikagewürz verfeinert

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



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

4108 SCHLÖGL BERNER WÜRSTL



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

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



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

4112 SCHLÖGL ST. JOHANNER



Eigenschaften: typisch längere Form, geräucherte Schweinswürstel, fein gewürzt

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



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

4120 SCHLÖGL BRATWURST



Eigenschaften: die Bratwurst wird entweder aus einer fein emulgierten Fleischmasse (Brät) oder aus mehr oder weniger grob geschroteten Fleisch- und Speckstückchen (5-6 Millimeter dick) hergestellt. Zusätzlich wird sie mit Gewürzen verfeinert und meist mit Kochsalz gesalzen. Aus Schweinefleisch

Verwendung: als Zwischenmahlzeit, für Grillabende



Gewicht	VE	Geschmack
ca. 2 kg vak.	10 P./#	würzig



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Bewusst Tirol



Heumilch



Saisonartikel



Bio-Artikel
AT-BIO-301

4122 SCHLÖGL MÜNCHNER WEISSWURST



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

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



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

4203 SCHLÖGL WIENER



Eigenschaften: aus Rind- und Schweinefleisch sowie Speck und Gewürzen, über Buchenholz geräuchert

Verwendung: Die Wiener wird in der Regel dünn aufgeschnitten und kalt genossen



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

4204 SCHLÖGL KÄSWURST



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

Verwendung: als Brotbelag, für kalte Platten



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

4205 SCHLÖGL LEBERSTREICHWURST FEIN



Eigenschaften: streichfähige Kochwurst aus Muskelfleisch, Speck, Leber und anderen Innereien

Verwendung: als Brotaufstrich



Gewicht	VE	Geschmack
ca. 1,20 kg Stg.	1/#	pikant



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Bewusst Tirol



Heumilch



Saisonartikel



Bio-Artikel
AT-BIO-301

4206 SCHLÖGL LEBERSTREICHWURST GROB



Eigenschaften: etwas grobe, aber streichfähige Kochwurst aus Muskelfleisch, Speck, Leber und anderen Innereien

Verwendung: als Brotaufstrich



Gewicht	VE	Geschmack
ca. 1,20 kg Stg.	1/#	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

4215 SCHLÖGL BRAUNSCHWEIGER



Eigenschaften: aus Schweine- und Rindfleisch sowie Speck, mild geräuchert, mit Gewürzen verfeinert, dünne Form

Verwendung: als Jause, Brotbelag oder Einlage in verschiedenen Eintöpfen



Gewicht	VE	Geschmack
ca. 1 kg Stk.	1/#	mild-pikant

4301 SCHLÖGL TOASTBLOCK



Eigenschaften: aus mildem Schweinefleisch, eckige Form

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



Gewicht	VE	Geschmack
ca. 2,50 kg 1/2 Bl.	1/#	fein-mild



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Bewusst Tirol



Heumilch



Saisonartikel



Bio-Artikel
AT-BIO-301

4313 SCHLÖGL PUTEN 3ER SORTIMENT



Inhalt: Puten Extra, Puten Paprika, Puten Krakauer

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



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

4501 SCHLÖGL CERVELAT



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



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



Gewicht	VE	Geschmack
ca. 1 kg Stg. vak.	1/#	feines Raucharoma

4502 SCHLÖGL KANTWURST



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



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



Gewicht	VE	Geschmack
ca. 1 kg Stg. vak.	1/#	würzig-pikant



Vorbestellartikel



Laktosefrei



Bewusst Tirol



Heumilch



Saisonartikel



Bio-Artikel
AT-BIO-301