

Dieses Jahr möchten wir mit Ihnen wieder 4 Länder bereisen und die Käseleckereien dort entdecken. Wir reisen durch Dänemark, Belgien und über Österreich bis nach Italien – und bieten Ihnen zu jedem Land jeweils eine 10.-€, eine 15.-€ Käsetüte und dieses Jahr auch eine Spezialitäten-Tüte für 18.-€. Natürlich halten wir auch unsere kleinen Käsetütchen und Einzelstücke, sowie die Schaf-/Ziegentüte wie gewohnt für Sie bereit.

KW 15: Dänemark



Esrom – Milder, zwei Wochen gereifter Laibkäse mit feiner Lochung, abgerundetem Geschmack und goldener Farbe. Mikrobielles Lab, 45 % FiT, pasteurisiert. kbA LÖJ Dänemark. 23,95 €/kg

Danbo geräucht - Der meistverzehrtete Schnittkäse in seinem Heimatland Dänemark ist kräftig geräucht mit einer buttrigen Würze. Mikrobielles Lab, 45 % FiT, pasteurisiert, kbA LÖJ Dänemark. 26,10 €/kg

Benedict Klosterkäse Knoblauch Pfeffer - Ein 4 - 5 Wochen rindengereifter Esrom-Typ mit feiner Bruchlochung und dem aromatisch abgerundeten Geschmack von zerstoßenem, getrocknetem Knoblauch und Pfeffer im Teig. Kälberlab, 45 % FiT, pasteurisiert. kbA LÖJ Dänemark. 27,20 €/kg

Bernstein Grube - Darf mindestens 5 Monate in Kalkhöhlen reifen und sein vollmundiges, aromatisches und nussiges Aroma entwickeln. Kälberlab, 48 % FiT, pasteurisiert. kbA LÖJ Dänemark. 29,95 €/kg

Blue Ocean - Feiner Doppelrahmkäse mit Blauschimmelkulturen. 6 Wochen gereift. Mikrobielles Lab, 60 % FiT, thermisiert. kbA LÖJ Dänemark. 28,90 €/kg

Leuchtturmkäse 12 Monate - Würziger Schnittkäse aus pasteurisierter Kuhmilch. Mit Steinsalz verfeinert. Mikrobielles Lab, 48 % FiT, pasteurisiert. kbA LÖJ Dänemark. 32,55 €/kg

Nordseekäse geräucht - Er darf in der salzigen Nordseeluft langsam ausreifen. Der unwiderstehlich nussige Geschmack wird durch das Rauch-Aroma wunderbar ergänzt. Tierisch gelobt, 48 % FiT, pasteurisiert, kbA LÖJ Dänemark. 35,35 €/kg

KW 16: Belgien

Dulses Meeralge - Die trendigen, violetten Dulses-Atlantik-Meeralgen dürfen auch im Käse nicht fehlen. Buttrig und algenwürzig. Kälberlab, 50 % FiT, Rohmilchkäse. kbA Biogarantie Belgien. 34,25 €/kg

Cru des Fagnes – Feiner Brie mit zartem Milchgeschmack. Kälberlab, 50 % FiT, thermisiert. kbA Biogarantie Belgien. 29,95 €/kg

Klosterkäse Wavreumont - Belgischer Rohmilch-Schnittkäse mit würzig-nussiger Note und Rotkulturrinde. Kälberlab, 50 % FiT, Rohmilchkäse. kbA, Ecocert Belgien. 31,70 €/kg

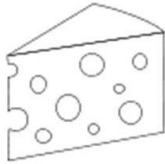
Pas de Rouge - Handgepflegter Rohmilchschnittkäse. Rund und ausgeprägt im Geschmack, tolles Schmelzverhalten! Kälberlab, 50 % FiT, Rohmilchkäse kbA Biogarantie Belgien. 34,25 €/kg

Petite Fleur Kräuter - Handgeschöpfter Zungenzergeher mit spannendem Kräutermix. Mild-sahnig, niemals scharf. Weichkäse aus der Hofkäserei 'T Dischhof in Keiem. Kälberlab 48 % FiT, Rohmilchkäse. kbA Biogarantie, Belgien. 38,10 €/kg

Saint Servais – Wallonische Spezialität. Handgepflegte Rinde. Rund und ausgeprägt im Geschmack. Kälberlab, 50 % FiT, thermisiert. kbA Biogarantie Belgien. 29,95 €/kg

Pas de Bleu - Pikant-buttriger Edelpilzkäse nach Art des Fourme d'Ambert. Kälberlab, 50 % FiT, Rohmilchkäse. kbA Biogarantie Belgien. 34,25 €/kg

TOUR DE KAAS 2021



KW 18: Italien

Provolone - Der Provolone Dolce ist - wie Mozzarella auch - ein Pasta Filata Käse, bei dessen Herstellung die dickgelegte Käsemasse mit heißem Wasser überbrüht wird. Im Anschluss wird sie gezogen, geformt und schließlich zum Abkühlen in Salzlake getaucht, bevor die mehrwöchige Reifezeit beginnt. Mikrobielles Lab, 48 % FiT, pasteurisiert. kbA BioAgriCert Italien. 28,90 €/kg

Pitalòu - "Taleggio bianco". Der Pitalòu ist eine echte Weichkäsespezialität aus der Lombardei. In seiner Art ähnelt er dem italienischen AOP Käseklassiker Taleggio. Im Gegensatz dazu zeigt sich der Pitalòu in einem weißen Kleid, dem Weiß-Edelschimmel mit einem weißen Flaum., Kälberlab, 48 % FiT, pasteurisiert. kbA SIDEL Italien. 32,10 €/kg

Montasio DOP - Ein Schnittkäse aus Kuhmilch, der in dieser Form nur in den Karnischen Alpen im Nordosten von Italien hergestellt werden darf. Der mittelalte Montasio ist fünf bis zehn Monate gereift und hat einen kräftigeren, volleren Geschmack und eine festere Konsistenz, die Farbe ist goldgelb. Kälberlab, 53 % FiT, thermisiert. kbA IT-Bio Italien. 30,20 €/kg

Scamorza geraucht - gehört wie Mozzarella zur Familie der 'Filata-Käse' (Brüh- und Knet-Käse). Die birnenförmigen Scamorza Affumicata werden paarweise aufgehängt und ca. 3 Tage lang gereift. In dieser Zeit bildet der Käse eine leichte Rinde aus und erhält durch die im Anschluss erfolgende, schonende Räucherung über Buchenholz eine leicht rauchige Geschmacksnote. Mikrobielles Lab, 40 % FiT, pasteurisiert. kbA ÖMA Italien. 29,60 €/kg

Caciotta Grüne Pistazie - Feiner, buttrig-zarter Schnittkäse der mit grünen Pistazien dezent verfeinert wurde. Mikrobielles Lab, 50 % FiT, pasteurisiert. kbA ICEA Italien. 37,45 €/kg

Ciock al Vino Rosso - Eine Spezialität der Latteria Perenzin im Veneto. Der halbharte, mürbe, süßliche Käse bekommt durch den Traubentrester, in dem er sorgfältig 10 Tage gereift wird, einen aromatischen Weingeschmack und eine schöne Farbe. "Ciock" heisst im regionalen Dialekt betrunken. Kälberlab, 53 % FiT, thermisiert. kbA IT Italien. 39,40 €/kg

Roccolo - Natürliche Schimmelpilze in verschiedenen Farben und Aromen überziehen diesen Käse. Der Roccolo hat einen im Kern weißen und festen, leicht bröckeligen Teig, der an Feta erinnert. Zum Rand hin wird er weicher und cremiger. Kälberlab, 62 % FiT, pasteurisiert. kbA QCI Italien. 37,45 €/kg

KW 17: Österreich

Almkäse alt - Hochalpkäse aus dem Großen Walsertal. Wird nur aus frischer Sommer-Alpmilch gekäst. Hoher Anteil an Omega 3-Fettsäuren und reich an nussiger Würze! Pikant ausgereift. Kälberlab, 50 % FiT, Rohmilchkäse. kbA Bioaustria, Österreich. 25,70 €/kg

Danzl Almschnittlauch - Vollmundiger, rotgeschmierter Käse aus Sebastian Danzls Sennerei in Schwendt. Frisch auf der Alm geernteter Bio-Schnittlauch sorgt für herrliches Frühlingssaroma. Ein Hochgenuss. Kälberlab, 45 % FiT, thermisiert. kbA Bioaustria Österreich. 28,05 €/kg

Kolsasser Rosso Bianco – Er wird aus silofreier Heumilch hergestellt und darf etwa 2 Wochen reifen. In dieser Zeit entwickelt er seinen charakteristischen Geschmack. Er ist mit einem Camembert-artigen weißen Flaum überzogen und hat einen mild-cremigen Geschmack. Kälberlab, 50 % FiT, thermisiert. kbA Bioaustria Österreich. 29,95 €/kg

Räskäse mit Salzkruste - eine geschmackige Spezialität aus dem Felsenkeller! Die Rinde überzeugt nicht nur optisch, die Affinage dringt auch in den Käseteig ein und verleiht ihm eine angenehm würzige (rässe) Note. Kälberlab, 50 % FiT, thermisiert. kbA Bioaustria Österreich. 31,50 €/kg

Gambrinus Brie Wunderbar cremiger und milder Brie mit feiner Gewürzmischung. Kälberlab, 50 % FiT, thermisiert. kbA Bioaustria Österreich. 34,25 €/kg

Bergsteigerrebell - Der kompakt-cremige Teig zerfällt locker am Gaumen. Zuerst fruchtiger Duft, später nach Biskuit und Bitterschokolade. Kälberlab, 50 % FiT, pasteurisiert. kbA Naturland Österreich. 34,25 €/kg

Alpenstolz alt – Die Milch für diesen Käse stammt vom Nationalpark „Hohe Tauern“ und Biosphärenpark „Nockberge“. Das Ergebnis dieser atemberaubenden Landschaften mit der üppigen Flora und den einheimischen Kühen sind Milch- und Käseprodukte in erstklassiger Qualität mit einzigartigem Geschmack. Mikrobielles Lab, 50 % FiT, pasteurisiert. kbA Bioaustria Österreich. 28,60 €/kg

**Für Ihre Bestellung haben wir ein separates
Formular beigelegt!**

Bitte wenden →



Im Bühlerfeld 1, 70794 Filderstadt, 0711 7777 501, DE-ÖKO-006,
info@gemuesehofhoerz.de, www.gemuesehofhoerz.de