

**Aktionszeitraum 02.09.2024 bis 30.09.2024**



**La Tur**



Weichkäse aus Kuh-, Schaf- und Ziegenmilch, helle, strohgelbe Rinde mit einer zarten Haut aus weißem Edelschimmel, leichter und lockerer Teig, cremige Konsistenz, sahniges Aroma, mild und frisch im Geschmack mit leicht säuerlicher Note, Piemont mind. 56 % Fett i. Tr., ca. 230g x 6

**Art.-Nr.: 5804**

**Bestellung / Colli**

**Scamorza Affumicata**



Pasta filata Käse aus Kuhmilch, langsam und natürlich fein-aromatisch geräuchert, 14 Tage gereift, gold-gelbe Rinde, elastischer, schnittfester Teig, zart-rauchiges Aroma, mild im Geschmack, kalt und warm ein Genuss! Aus der Lombardei mind. 40 % Fett i. Tr., 300 g x 4

**Art.-Nr.: 1504**

**Bestellung / Colli**



**Mozzarella di Bufala**



Mozzarella aus Büffelmilch, glatte, porzellanweiße Oberfläche, elfenbeinfarbener, elastisch-lockerer Teig, milchfrischer Geschmack mit leicht moschus-artiger Note, köstlich in Kombination mit frischen Tomaten, ideal zum Gratinieren und Überbacken, aus Kampanien mind. 52 % Fett i. Tr., 250 g x 8 im Eimer

**Art.-Nr.: 1544**

**Bestellung / Colli**

**Provolone Dolce Salamino**



Pasta filata Käse aus Kuhmilch, 4 Wochen gereift, heller, elastischer, Teig, dezentes Aroma, mild im Geschmack, vielseitige Verwendung in der kalten und warmen Küche, ideal zum Braten, Grillen, Gratinieren und für Saucen, Lombardei mind. 52 % Fett i. Tr., ca. 0,9 kg x 1

**Art.-Nr.: 3470**

**Bestellung / Colli**





## AKTIONSZEITRAUM 09.09.2024 - 04.10.2024

### BALDAUF NATURTALENT

Echtes Milchhandwerk - kraftvoll und intensiv mit einem delikaten Schmelz bringt es unser NATURTALENT auf den Punkt. Aus tagesfrischer Rohmilch (Heumilch g.t.S.) werden die Laibe schonend verarbeitet und von Hand produziert. Durch die mindestens 4 monatige Reifung schmeckt man das herrliche Kräuteraroma der Allgäuer Wiesen und die Reinheit der natürlichen Milch. Mindestens 50% Fett i. Tr.

Art.-Nr: 3897, 1/1 Laib, ca. 6 kg

Bestellung / Colli



---

### BALDAUF ZITRONENPFEFFER

Frische Maid trifft feurigen Jüngling und sinkt mit ihm ins Käsebett... - so beginnen Romanzen, auch kulinarische: Für unseren Zitronenpfefferkäse umhüllen wir milden Schnittkäse mit einer unwiderstehlichen Gewürzmischung aus fruchtig-frischer Zitrone und aromatischen Pfefferkörnern. Ausgehend von der Naturrinde des reinen Heumilchkäses verbinden sich die belebende Citrusnote und die leichte Pfefferschärfe zu einem Geschmackserlebnis, das Liebhabern gerade im Sommer viel Spaß macht. Mindestens 50% Fett i.Tr.

Art.-Nr: 3594, 1/1 Laib, ca. 6 kg

Bestellung / Colli



---

### BALDAUF BUTTERSCHMALZ

Das handgemachte Baldauf Butterschmalz aus Heumilch ist eine ganz besondere Spezialität aus dem Hause Baldauf. Über mehrere Stunden wird die gute Allgäuer Butter aus Heumilch der Sennerei Hopfen gekocht. So verdampft der Wassergehalt und das Eiweiß und die Laktose trennen sich vom Fett. Übrig bleibt ein Butterschmalz von goldgelber Farbe und reinem butterigem Geschmack.

Art.-Nr. 1779, 300g Glas

Bestellung / Colli

4 Gläser/ Karton

