

**Aktionszeitraum 01.09.2025 bis 30.09.2025**



**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**

**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**



**Ortler**



Schnittkäse aus Kuhmilch, nach traditioneller Rezeptur hergestellt, mindestens 2 Monate gereift, feste, dunkelbraune Rinde, strohgelber, kompakter Teig mit unregelmäßiger Bruchlochung, zartes Aroma, feinwürziger Geschmack mit leicht nussiger Note, Südtirol mind. 50 % Fett i. Tr., ca. 2,5 kg x 1

**Art.-Nr.: 3692**

**Bestellung / Colli**

**Taleggio**



Halbfester Schnittkäse aus Kuhmilch, 50 Tage gereift, Rinde mit Rotkulturen gepflegt, weicher, strohgelber Teig, delikates Aroma, feinwürziger Geschmack mit leicht nussiger Note, Lombardei mind. 48% Fett i. Tr., 1 x ca. 2,4 kg

**Art.-Nr.: 3560**

**Bestellung / Colli**



## AKTIONSZEITRAUM 01.09.2025 - 03.10.2025

### BALDAUF WILDBLUMENKÄSE

Die Baldauf-Affineure gehörten zu den ersten, die Blüten auf Käselaike streuten – nicht nur der schönen Optik, sondern vor allem des Aromas wegen. Insofern ist der Baldauf Wildblumenkäse nicht mehr und nicht weniger als ein Original! Der Schnittkäse aus naturbelassener Heumilch mit feiner, essbarer Rotschmiererinde und veredelt mit ausgesuchten Kräutern und Blüten verführt Augen, Nase und Gaumen.

Mindestens 50% Fett i. Tr.

Art.-Nr: 3582, 1/1 Laib, ca. 6 kg

Bestellung / Colli



### BALDAUF BAUERNKÄSE

Vollmundiger Schnittkäse aus naturbelassener Heumilch mit feiner, essbarer Rotschmiererinde. Der Baldauf Bauernkäse besticht durch eine besonders zarte, milchig-nussige Duftnote und seine cremig-geschmeidige Textur. Auf der Zunge verbinden sich seine feinen Milcharomen und der dezente Salzgehalt zu einem nachhaltigen Geschmackserlebnis. Mindestens 50% Fett i. Tr.

Art.-Nr: 3515, 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 buttertigem Geschmack.

Art.-Nr: 1779, 300g Glas,  
 4 Gläser / Karton

Bestellung / Colli

