

Aktionszeitraum 10.11.2025 bis 28.11.2025



Bergdiamant



Schnittkäse aus bester Schweizer Alpenmilch, mindestens 4 Monate gereift, feste mit Rotkulturen gepflegte Naturrinde, hellgelber, geschmeidiger Teig mit vereinzelter, kleiner Lochung, cremige Textur, delikates Aroma, feinwürzig im Geschmack, Kanton St. Gallen mind. 50 % Fett i. Tr., ca. 7,0 kg x 1

Art.-Nr.: 3686

Bestellung / Stück

Preis: _____

Casu Sardu



Hartkäse aus Schaf- und Ziegenmilch, bäuerliche Herstellung, zwischen 5 und 8 Monaten gereift, Rinde mit Olivenöl und Pflanzenasche gepflegt, fester, leicht körniger Teig, delikates Schafmilcharoma, kräftig und würzig im Geschmack, Sardinien mind. 50 % Fett i. Tr., ca. 3,0 kg x 1

Art.-Nr.: 9717049

Bestellung / Stück



Preis: _____

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

Preis: _____



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

Preis: _____

