

foppa

TASTE SUPPORTER

We
STAND



for
CHEESE

SÜDTIROLER KÄSE	FORMAGGIO ALTOATESINO
HARTKÄSE	FORMAGGIO DURO
SCHNITTKÄSE	FORMAGGIO A PEZZI
WEICKÄSE	FORMAGGIO MORBIDO
ZIEGEN-/SCHAFSKÄSE	FORMAGGIO DI CAPRA/PECORA

www.foppa.com



foppa
Webshop



foppa
TS App

www.foppa.com



**Vom einheimischen Bergkäse
bis zu den Klassikern.
Die Auswahl ist groß!**

**Dal formaggio di montagna
locale ai classici.
La selezione è ampia!**

In unserem Sortiment finden Sie das Beste von Südtirols Sennereien: Sennerei Algund, Burgeis, Drei Zinnen, Bio Dorfsennerei Prad, Hofkäserei Gatscher, Lüch da Pcëi, Psairer Bergkäserei, Brimi, Käserei Sexten und Mila. Die große Auswahl an Käsesorten wird dabei von weiteren italienischen und europäischen Produzenten abgerundet.

Nel nostro assortimento troverete il meglio delle latterie alpine dell'Alto Adige: Algund, Burgeis, Drei Zinnen, Bio Dorfsennerei Prad, Hofkäserei Gatscher, Lüch da Pcëi, Psairer Bergkäserei, Brimi, Sexten Dairy e Mila. L'ampia selezione di formaggi è completata da altri produttori italiani ed europei.

Beste Qualität, schnellste Lieferung
und persönliche Beratung!

www.foppa.com

La migliore qualità, la consegna più
veloce e la consulenza personale!

www.foppa.com

FOPPA GMBH / Srl

Obere Insel 14 Isola di Sopra · 39044 Neumarkt - Egna · Tel. 0471 820 095
Gewerbepark Aurinum 8 Zona Artigianale · 39032 Mühlen in Taufers - Molini di Tures · Tel. 0474 659 022
Via Trento 90 · 38017 Mezzolombardo (TN) · Tel. 0461 604161
info@foppa.com · **www.foppa.com**



SÜDTIROLER KÄSE FORMAGGIO ALTO ADIGE



BURGEISER STILFSER

Schnittkäse. Pikant-würziger Geruch, vollwürziger, kräftiger Geschmack. Aus silofreier Milch. 50% Fett i. Tr.

Formaggio a pasta semidura. Aroma piccante e speziato, gusto pieno e deciso. Prodotto con latte non insilato. 50% di grassi nella sostanza secca.

Ganze Form/ forma ca. 9 kg
1/4 Form/ forma ca. 2,3 kg Art. KA65F



BURGEISER BERGKRÄUTER FORMAGGIO CON FIORI E ERBE

Schnittkäse. Würzig, aromatisch. Rinde mit Bergkräuter und -blumen affiniert. Aus silofreier Milch. 45% Fett i. Tr.

Formaggio a pasta semidura. Speziato, aromatico. Crosta affinata con erbe e fiori di montagna. Prodotto con latte non insilato. 45% di grassi nella sostanza secca.

Ganze Form/ forma ca. 8 kg Art. KA79F
1/4 Form/ forma ca. 2 kg Art. KS80F



BURGEISER BURGUS

Schnittkäse. Angenehm, würziger Geschmack mit anhaltendem Abgang. Aus silofreier Milch. 45% Fett i. Tr.

Formaggio a pasta semidura. Gusto piacevole e speziato con finale persistente. Prodotto con latte non insilato. 45% di grassi nella sostanza secca.

Ganze Form/ forma ca. 8 kg Art. KA54F



BURGEISER GRAN ZEBRU

Schnittkäse. Aromatischer Geruch. Aromatisch würziger Geschmack. Aus silofreier Milch. 50% Fett i. Tr.

Formaggio a pasta semidura. Odore aromatico. Gusto aromatico e piccante. Prodotto con latte non insilato. 50% di grassi nella sostanza secca.

Ganze Form/ forma ca. 4,5 kg Art. KA55F



BURGEISER HALBFETTER

Schnittkäse. Mild würziger Geschmack, aromatischer Geruch. Aus silofreier Milch. 35% Fett i. Tr.

Formaggio a pasta semidura. Gusto leggermente piccante, odore aromatico. Prodotto con latte non insilato. 35% di grassi nella sostanza secca.

Ganze Form/ forma ca. 8 kg Art. KA58F



BURGEISER VINSCHGAUER BERGBAUERNKÄSE FORMAGGIO MONTANO VAL VENOSTA BURGEISER

Schnittkäse. Würziger, nusskernartiger Geschmack. Aus silofreier Milch. 45% Fett i. Tr.

Formaggio a pasta semidura. Gusto piccante e nocciolato. Prodotto con latte non insilato. 45% di grassi nella sostanza secca.

Ganze Form/ forma ca. 8 kg Art. KA78F



BURGEISER CHILIKÄSE FORMAGGIO AL PEPERONCINO

Schnittkäse. Angenehm milder, pikanter Geschmack. Aus silofreier Milch. 54% Fett i. Tr.

Formaggio a pasta semidura. Piacevolmente mite, gusto piccante. Prodotto con latte non insilato. 54% di grassi nella sostanza secca.

Ganze Form/ forma ca. 2 kg Art. KS67F



BURGEISER WATLES

Schnittkäse. Aromatischer Geruch. Milchiger, leicht aromatischer Geschmack. Aus silofreier Milch. 50% F. i. T.

Formaggio a pasta semidura. Odore aromatico. Gusto lattiginoso e leggermente aromatico. Prodotto con latte senza silo. 50% F. i. T.

Ganze Form/ forma ca. 2,5 kg Art. KA56F



BURGEISER PFEFFERKÄSE FORMAGGIO AL PEPE

Schnittkäse. Die Käsemasse ist angenehm mild, der Geschmack von Pfeffer bestimmt und ist daher sehr würzig. Aus silofreier Milch. 50% Fett i. Tr.

Formaggio a pasta semidura. La massa del formaggio è piacevolmente delicata, il gusto è dominato dal pepe ed è quindi molto piccante. Prodotto con latte non insilato. 50% di grassi nella sostanza secca.

Ganze Form/ forma ca. 2 kg Art. KA53F



BURGEISER CUVEE FORMAGGIO AL VINO CUVEE

Schnittkäse. Angenehm milder Geschmack mit feinen Weinnuancen. Hergestellt aus naturbelassener Alpenmilch, veredelt und gepflegt mit einem speziellen Rotwein. 50% Fett i. Tr.

Formaggio a pasta semidura. Gusto piacevolmente delicato con sfumature di vino pregiato. Prodotto con latte naturale di malga, affinato e curato con uno speciale vino rosso. 50% di grassi nella sostanza secca.

Ganze Form/ forma ca. 2,3 kg Art. KS26F



BURGEISER CLASSIC

Schnittkäse. Angenehm würziger Geruch. Lieblicher Geschmack. Aus silofreier Milch. 50% Fett i. Tr.

Formaggio a pasta semidura. Profumo piacevolmente speziato. Un gusto delizioso. Prodotto con latte non insilato. 50% di grassi nella sostanza secca.

1/4 Form/ forma ca. 2,5 kg

Art. KA57F



BURGEISER MARENDKÄSE FORMAGGIO MERENDA

Schnittkäse. Angenehm milder Geschmack, mit leichter und sehr feiner Rauchnote. Aus silofreier Milch. 54% Fett i. Tr.

Formaggio a pasta semidura. Gusto piacevolmente delicato, con una leggera e finissima nota affumicata. Prodotto con latte non insilato. 54% di grassi nella sostanza secca.

Ganze Form/ forma ca. 2 kg Art. KS68F



BURGEISER TRÜFFELKÄSE FORMAGGIO AL TARTUFO

Schnittkäse mit kleinen Spuren von Trüffel. Milchiger, leicht aromatischer Geschmack. Aus silofreier Milch. 50% Fett i. Tr.

Formaggio a pasta semidura con piccole tracce di tartufo. Gusto lattiginoso e leggermente aromatico. Prodotto con latte non insilato. 50% di grassi nella sostanza secca.

Ganze Form/ forma ca. 2,6 kg Art. KS69F



BURGEISER PREMIUM

Vollfettschnittkäse. Die Reifezeit beträgt ca. 90 Tage. Samtweiche, geschmeidige und schmelzende Konsistenz. Geruch und Geschmack sind lieblich, milchig bis angenehm würzig. Aus silofreier Milch. 50% Fett i. Tr.

Formaggio semiduro intero. Il tempo di maturazione è di circa 90 giorni. Consistenza vellutata, liscia e fondente. L'aroma e il gusto sono dolci, lattiginosi e piacevolmente piccanti. Prodotto con latte senza silo. 50% di grassi nella sostanza secca.

Ganze Form/ forma ca. 9 kg

Art. KS66F

IDEAL FÜR
RACLETTE

PERFETTO
PER RACLETTE



SÜDTIROLER KÄSE FORMAGGIO ALTO ADIGE



ALGUNDER GRAUKÄSE

Magerer Sauermilchkäse aus Kuhmilch (ohne Lab). Kräftig ausgeprägt, aromatisch und pikant bis streng. Konsistenz geschmeidig und zum Teil bröckeliges Gefüge. Laktosefrei <0,1%. 1% Fett i. Tr.

Formaggio magro a base di latte vaccino (senza caglio). Fortemente pronunciato, aromatico e speziato a rigore. Consistenza liscia e parzialmente friabile. Senza lattosio <0,1%. 1% di grassi nella sostanza secca.

Klein-rund/ piccolo tondo ca. 0,3 kg
Groß/ grande ca. 1,2 kg

Art. KA02F
Art. KA25F



ALGUNDER WACHOLDER- KÄSE BIO* GERÄUCHERT AFFUMICATO

Vollfettkäse aus Bio-Kuhmilch. Leicht säuerlich mild, es dominiert der Räuchergeruch (geräuchert mit Buchenholz). Konsistenz glatt, weich. Laktosefrei <0,1%. 55% Fett i. Tr.

Formaggio intero prodotto con latte vaccino biologico. Leggermente acido, delicato, domina il sapore affumicato (affumicato con legno di faggio). Consistenza liscia, morbida. Senza lattosio <0,1%. 55% di grassi nella sostanza secca.

ca. 0,35 kg Art. KA33F



ALGUNDER BIO* PEPERONCINOKÄSE

Bio-Vollfettkäse aus Kuhmilch mit scharfem Paprika. Geschmack würzig, pikant, scharf. Konsistenz geschmeidig, fein, elegant. Laktosefrei <0,1%. 55% Fett i. Tr.

Formaggio biologico a latte intero prodotto con latte vaccino con paprika piccante. Gusto piccante, piccante, caldo. Consistenza liscia, fine, elegante. Senza lattosio <0,1%. 55% di grassi nella sostanza secca.

ca. 0,35 kg Art. KA39F



ALGUNDER SCHAFFS- CAMEMBERT BIO* CAMEMBERT DI PECORA BIO*

Vollfettkäse aus Bio-Schafsmilch. Aromatisch, mild bis leicht säuerlich, mit einem feinen Champignoncharakter. Konsistenz weich, geschmeidig. Laktosefrei <0,1%. 55% Fett i. Tr.

Formaggio a pasta piena prodotto con latte di pecora biologico, aromatico, da dolce a leggermente acido, con un bel carattere di fungo. Consistenza morbida, liscia. Senza lattosio <0,1%. 55% di grassi nella sostanza secca.

ca. 0,22 kg Art. PC36F



ALGUNDER TRÜFFEL- VOLLFETTKÄSE BIO* FORMAGGIO AL TARTUFO

Vollfettkäse aus Bio-Kuhmilch mit Trüffel aus Wildsammlung (Bio). Mild, aromatisch mit buttriger Note. Geschmeidig, weich. Laktosefrei <0,1%. 55% Fett i. Tr.

Formaggio a base di latte vaccino biologico con tartufi di raccolta selvatica (biologico). Delicato, aromatico con una nota burrosa. Liscio, morbido. Senza lattosio <0,1%. 55% di grassi nella sostanza secca.

ca. 0,45 kg Art. KA37F



ALGUNDER CAMEMBERT BIO* EDELWEISS

Vollfett-Weichkäse aus Bio-Kuhmilch. Aromatisch, mild bis leicht säuerlich, mit Champignoncharakter. Weich, geschmeidig, im älteren Stadium fast flüssig. Laktosefrei <0,1%. 55% Fett i. Tr.

Formaggio a pasta molle, a base di latte vaccino biologico. Aromatico, da lieve a leggermente acido, con carattere di fungo. Morbido, liscio, quasi liquido nella fase più avanzata. Senza lattosio <0,1%. 55% di grassi nella sostanza secca.

ca. 0,22 kg Art. KA36F



ALGUNDER BIO* EDELWEISS

Vollfettkäse aus Bio-Kuhmilch. Aromatisch mild, bis leicht säuerlich, überzeugt mit seinen milchigen Noten. Weich und geschmeidig. Laktosefrei <0,1%. 55% Fett i. Tr.

Formaggio intero prodotto con latte vaccino biologico. Aromaticamente delicato o leggermente acido, convince per le sue note lattiche. note. Morbido e liscio. Senza lattosio <0,1%. 55% di grassi nella sostanza secca.

ca. 0,35 kg Art. KA60F



BIO* BERGKÄSE FORM ,PSAIRER BERGKÄSEREI'

Vollfettkäse aus Bio-Rohmilch. Aromatisch, sehr intensiv, würzig. Konsistenz schnittfest und angenehm. Laktosefrei <0,1%. 55% Fett i. Tr.

Formaggio grasso prodotto con latte crudo biologico. Aromatico, molto intenso. Consistenza soda e piacevole. Senza lattosio <0,1%. 55% di grassi nella sostanza secca.

Ganze Form/ forma ca. 4 kg Art. BI32F



BIO* SCHILDHÖFLER-KÄSE ,PSAIRER BERGKÄSEREI'

Vollfett-Weichkäse aus Bio-Kuhmilch. Intensiv im Geschmack nach Rotkultur, im älteren Stadium sehr intensive Noten. Konsistenz weich, geschmeidig. Laktosefrei <0,1%. 55% Fett i. Tr.

Formaggio a pasta molle, a base di latte vaccino biologico. Sapore intenso di cultura rossa, note molto intense nella fase più avanzata. Consistenza morbida, liscia. Senza lattosio <0,1%. 55% di grassi nella sostanza secca.

ca. 0,55 kg Art. BI37F



BIO* BLAUWEISSER-KÄSE ,PSAIRER BERGKÄSEREI'

Vollfett-Weichkäse aus Bio-Kuhmilch mit Edelpilz. Aromatisch, leicht säuerlich, Champignoncharakter und Blauschimmelcharakter. Laktosefrei <0,1%. 55% Fett i. Tr.

Formaggio a pasta molle intero di latte vaccino biologico con funghi nobili. Aromatico, leggermente acido, carattere di fungo e muffa blu. Senza lattosio <0,1%. 55% di grassi nella sostanza secca.

ca. 0,55 kg Art. BI38F



BIO* SCHNEEBERGER-KÄSE ,PSAIRER BERGKÄSEREI'

Vollfett-Weichkäse aus Bio-Kuhmilch. Aromatisch, mild bis leicht säuerlich mit Champignoncharakter. Konsistenz weich, geschmeidig und angenehm. Laktosefrei <0,1%. 55% Fett i. Tr.

Formaggio a pasta molle, a base di latte vaccino biologico. Aromatico, da lieve a leggermente acido con carattere di fungo. Consistenza morbida, liscia e piacevole. Senza lattosio <0,1%. 55% di grassi nella sostanza secca.

ca. 0,55 kg Art. BI36F



BIO* HOFER-PFEFFERKÄSE ,PSAIRER BERGKÄSEREI'

Vollfett-Weichkäse aus Bio-Kuhmilch mit grünem Pfeffer. Leicht herb, säuerlich mit starker Note nach Pfeffer, sehr scharf. Konsistenz geschmeidig, fein, weich. Laktosefrei <0,1%. 55% Fett i. Tr.

Formaggio a pasta molle intero prodotto con latte vaccino biologico e pepe verde. Leggermente aspro, con una forte nota di pepe. Consistenza liscia, fine, morbida. Senza lattosio <0,1%. 55% di grassi nella sostanza secca.

ca. 0,5 kg Art. BI34F

BIO* HEUKÄSE ,PSAIRER BERGKÄSEREI'

Weichkäse aus Bio-Kuhmilch mit Heublumen. Aromatisch, mild mit feinen, frischen Noten der zugesetzten Heublumen und des Brotklee. Sehr weich. Laktosefrei <0,1%. 55% Fett i. Tr.

Formaggio a pasta molle di latte vaccino biologico con fiori di fieno. Aromatico, delicato, con note fini e fresche di fiori di fieno e trifoglio aggiunto. Molto morbido. Senza lattosio <0,1%. 55% di grassi nella sostanza secca.

ca. 0,5 kg Art. BI33F



SÜDTIROLER KÄSE FORMAGGIO ALTO ADIGE



ALGUNDER WEINKÄSE FORMAGGIO AL VINO DON PEDRO

Vollfettkäse aus Kuhmilch. Drei Wochen in Weintrestern gereift. Angenehm mild, aromatisch bis leicht pikant mit feinen Weinnoten. Geschmeidig bis etwas fest. Laktosefrei <0,1%. 50% Fett i. Tr.

Formaggio intero prodotto con latte vaccino. Maturazione per tre settimane in vinacce. Piacevolmente delicato, da aromatico a leggermente piccante con note di vino pregiato. Da liscio a leggermente solido. Senza lattosio <0,1%. 50% di grassi nella sostanza secca.

ca. 0,35 kg Art. KA59F



ALGUNDER PFEFFERKÄSE MIT ZWIEBEL FORMAGGIO AL PEPE CON CIPOLLA

Vollfettkäse aus Kuhmilch mit Pfeffer und Knoblauch. Leicht herb bis pikant, auch leicht säuerlich, jedoch nicht sauer. Konsistenz geschmeidig. Laktosefrei <0,1%. 50% Fett i. Tr.

Formaggio a base di latte vaccino intero con pepe e aglio. Da leggermente aspro a piccante, anche leggermente acido, ma non acido. Consistenza liscia. Senza lattosio <0,1%. 50% di grassi nella sostanza secca.

Ganze Form/ forma ca. 2,5 kg Art. KA75F



ALGUNDER PEPERONI- THYMIANKÄSE FORMAGGIO PEPERONI TIMO

Vollfettkäse aus Kuhmilch mit Paprika und Thymian. Geschmack charakteristisch nach Peperoni und Thymian, leicht herb bis pikant, leicht säuerlich. Laktosefrei <0,1%. 50% Fett i. Tr.

Formaggio a base di latte vaccino intero con paprika e timo. Gusto caratteristico di peperoncino e timo, da leggermente aspro a piccante, leggermente acido. Senza lattosio <0,1%. 50% di grassi nella sostanza secca.

Ganze Form/ forma ca. 2 kg Art. KA32F



ALGUNDER ROHMILCHKÄSE FORMAGGIO LATTE CRUDO

Halbfettkäse aus Rohmilch. Milchsäuerlicher Rohmilchgeschmack, leicht herb. Konsistenz weichschneidig, deutlich von außen nach innen reifend. Laktosefrei <0,1%. 35% Fett i. Tr.

Formaggio semigrasso prodotto con latte crudo. Sapore lattico acido di latte crudo, leggermente aspro. Consistenza taglio morbido, maturazione evidente dall'esterno verso l'interno. Senza lattosio <0,1%. 35% di grassi nella sostanza secca.

Ganze Form/ forma 2 kg Art. KA28F



ALGUNDER BOCKSHORNKLEEKÄSE

Vollfettkäse aus Kuhmilch mit Bockshornklee. Charakteristisch nach Bockshornklee, leicht nussig, herb bis pikant. Konsistenz geschmeidig, nicht kurz oder bröckelig. Laktosefrei <0,1%. 50% Fett i. Tr.

Formaggio a base di latte vaccino intero con fieno greco. Charakteristico del fieno greco, leggermente nociolato, da piccante a piccante. Consistenza liscia, non corta o friabile. Senza lattosio <0,1%. 50% di grassi nella sostanza secca.

Ganze Form/ forma ca. 2 kg Art. KA35F



ALGUNDER WEINKÄSE FORMAGGIO AL VINO NOSSE

Vollfettkäse aus Kuhmilch in Weintrestern affiniert. Angenehm mild, aromatisch bis leicht pikant, feine Weinnote. Geschmeidig bis etwas fest. 3 Wochen in Weintrestern gereift. Laktosefrei <0,1%. 50% Fett i. Tr.

Formaggio a pasta piena prodotto con latte vaccino affinato in vinacce di vino. Piacevolmente delicato, da aromatico a leggermente piccante, nota di vino pregiato. Da morbido a leggermente solido. Maturazione in vinacce per 3 settimane. Senza lattosio <0,1%. 50% di grassi nella sostanza secca.

Ganze Form/ forma ca. 2,5 kg Art. KA26F



ALGUNDER KRÄUTERKÄSE FORMAGGIO ALLE ERBE

Vollfettkäse aus Kuhmilch mit Schnittlauch und Knoblauch. Leicht herb bis pikant, leicht säuerlich. Konsistenz geschmeidig weich. Laktosefrei <0,1%. 50% Fett i. Tr.

Formaggio a base di latte vaccino intero con erba cipollina e aglio. Da leggermente aspro a piccante, leggermente acido. Consistenza liscia e morbida. Senza lattosio <0,1%. 50% di grassi nella sostanza secca.

Ganze Form/ forma ca. 2 kg Art. KA62F



ALGUNDER BERGKÄSE

Vollfettkäse aus Kuhmilch. Mild aromatisch bis leicht pikant. Konsistenz: fester Teig. Gleichmäßige Reifung. Laktosefrei <0,1%. 50% Fett i. Tr.

Formaggio intero prodotto con latte vaccino. Da leggermente aromatico a leggermente piccante. Consistenza: pasta soda. Maturazione uniforme. Senza lattosio <0,1%. 50% di grassi nella sostanza secca.

Klein/ piccolo ca. 2 kg Art. KA34F
Groß/ grande ca. 10 kg Art. KA38F



ALGUNDER BAUERNKÄSE HALBFETT

Halbfettkäse aus Kuhmilch. Geschmack mild bis leicht pikant. Weichschneidiger Teig, jedoch nicht von fließender Beschaffenheit. Magermilch und Vollmilch. Laktosefrei <0,1%. 35% Fett i. Tr.

Formaggio semigrasso prodotto con latte vaccino. Gusto da lieve a leggermente piccante. Pasta tagliata morbida, ma non di consistenza fluida. Latte scremato e latte intero. Senza lattosio <0,1%. 35% di grassi nella sostanza secca.

Ganze Form/ forma ca. 6 kg Art. KS56F



ALGUNDER STANGENKÄSE HALBFETT FORMAGGIO STANGA

Halbfettkäse Stange aus Kuhmilch. Mild bis leicht pikant. Weichschneidiger Teig, jedoch nicht von fließender Beschaffenheit. Magermilch und Vollmilch. Laktosefrei <0,1%. 35% Fett i. Tr.

Bastoncino di formaggio semigrasso prodotto con latte vaccino. Da lieve a leggermente piccante. Impasto morbido, ma non di consistenza friabile. Latte scremato e intero. Senza lattosio <0,1%. 35% di grassi nella sostanza secca.

Ganze Form/ forma ca. 5 kg Art. KS55F



ALGUNDER ASCHBACHER MAGERKÄSE FORMAGGIO MAGRO

Magerkäse aus Kuhmilch. Geschmack mild, schwach sauer rein und spezifisch. Weichschneidiger Teig, jedoch nicht von fließender Beschaffenheit. Magermilch und Vollmilch. Laktosefrei <0,1%. Fi.T.: 15%

Formaggio scremato prodotto con latte vaccino. Gusto delicato, leggermente acido, puro e specifico. Pasta tagliata morbida, ma non di consistenza fluida. Latte scremato e latte intero. Senza lattosio <0,1%. Fi.T.: 15%

Ganze Form/ forma ca. 6 kg Art. KA27F



ALGUNDER KÄSESTEIGE 6 SORTEN CASSA FORMAGGI 6 TIPI

Sechs wechselnde Sorten Käse der Sennerei Algender bzw. der Psairer Bergkäserei. Laktosefrei <0,1%.

Sei diversi tipi di formaggio della Latteria Algender e della Latteria 'Psairer Bergkäserei'. Senza lattosio <0,1%.

ca. 3,5 kg Art. KA22F



SÜDTIROLER KÄSE FORMAGGIO ALTO ADIGE



ALGUNDER VELLAUER WEICHKÄSE FORMAGGIO FRESCO VELLAUER

Frischer Vollfettkäse aus Kuhmilch. Geschmack frisch, leicht säuerlich, beim Schneiden tritt weißliche Molke aus. Konsistenz weich, elastisch, feucht. Enthält Laktose. 55% Fett i. Tr.

Formaggio fresco a latte intero prodotto con latte vaccino. Sapore fresco, leggermente acido, al taglio fuoriesce un siero biancastro. Consistenza morbida, elastica, umida. Contiene lattosio. 55% di grassi nella sostanza secca.

ca. 0,25 kg

Art. KS31F



ALGUNDER GRAN CAPRA ZIEGENPARMESAN

Hartkäse aus Ziegenmilch. Süßliche Noten, hervorragend ausgeglichen im Geschmack. Harte, aber trotzdem angenehme Konsistenz. Kann auch gerieben werden. Laktosefrei <0,1%. 45% Fett i. Tr.

Formaggio a pasta dura prodotto con latte di capra. Note dolciastre, gusto ottimamente equilibrato. Consistenza dura, ma comunque piacevole. Può anche essere grattugiato. Senza lattosio <0,1%. 45% di grassi nella sostanza secca.

Ganze Form/ forma ca. 9 kg
ca. 0,3 kg

Art. Z186F
Art. Z185F



ALGUNDER RUCOLA- FRISCHKÄSE FORMAGGIO FRESCO ALLA RUCCOLA

Frischer Vollfettkäse aus Kuhmilch mit Rucola. Geschmack frisch, leicht säuerlich und charakteristisch nach Rauke. Weich bis elastisch, beim Schneiden tritt Molke aus. Enthält Laktose. 55% Fett i. Tr.

Formaggio fresco a latte intero prodotto con latte vaccino e rucola. Sapore fresco, leggermente acido e caratteristico della rucola. Da morbido a elastico, il siero fuoriesce al taglio. Contiene lattosio. 55% di grassi nella sostanza secca.

ca. 0,25 kg

Art. KA31F



ALGUNDER ZIEGENFRISCHKÄSE FORMAGGIO FRESCO DI CAPRA

Frischkäse aus Ziegenmilch. Angenehm milder und frischer Geschmack. Konsistenz weich. Ideal geeignet zum Streichen auf Brot oder für den puren Genuss. Enthält Laktose. 50% Fett i. Tr.

Formaggio fresco prodotto con latte di capra. Gusto piacevolmente delicato e fresco. Consistenza morbida. Ideale da spalmare sul pane o per puro piacere. Contiene lattosio. 50% di grassi nella sostanza secca.

ca. 1 kg

Art. Z101F



ALGUNDER RATATOUILLE- FRISCHKÄSE FORMAGGIO FRESCO

Vollfett-Frischkäse aus Kuhmilch. Geschmack frisch, leicht säuerlich und charakteristisch nach frischem Ofengemüse. Weich bis elastisch, beim Schneiden tritt Molke aus. Laktosefrei <0,1%. 55% Fett i. Tr.

Formaggio cremoso a base di latte vaccino. Sapore fresco, leggermente acido e caratteristico delle verdure fresche cotte al forno. Da morbido a elastico, il siero fuoriesce al taglio. Senza lattosio <0,1%. 55% di grassi nella sostanza secca.

ca. 0,25 kg

Art. KX31F



ALGUNDER ZIEGENCAMEMBERT FORMAGGIO CAMEMBERT CAPRINO

Vollfett-Weichkäse aus Ziegenmilch. Aromatisch, mild bis leicht säuerlich, mit leichten Champignoncharakter und Ziegenaroma. Weich, geschmeidig, im älteren Stadium fast flüssig. Laktosefrei <0,1%. 50% Fett i. Tr.

Formaggio a pasta molle, a base di latte di capra. Aromatico, da lieve a leggermente acido, con un leggero carattere di fungo e sapore di capra. Morbido, liscio, quasi liquido nella fase più avanzata. Senza lattosio <0,1%. 50% di grassi nella sostanza secca.

ca. 0,22 kg

Art. Z136F



ALGUNDER FETA-KÄSE AUS ZIEGENMILCH FORMAGGIO FETA-CAPRINO

Vollfettkäse aus Ziegenmilch. Enthält Laktose. 45% Fett i. Tr.

Formaggio a base di latte di capra. Contiene lattosio. 45% di grassi nella sostanza secca.

ca. 0,55 kg

Art. Z125F



ALGUNDER ZIEGENKÄSE FORMAGGIO DI CAPRA

Vollfettkäse aus Ziegenmilch. Charakteristischer Geschmack, wenn ausgereift auch etwas scharf, aber nicht unangenehm. Konsistenz weich bis halbfest, jedoch kompakt. Laktosefrei <0,1%. 45% Fett i. Tr.

Formaggio a base di latte di capra. Gusto caratteristico, con la stagionatura anche un po' pungente, ma non sgradevole. Consistenza da morbida a semisolido, ma compatta. Senza lattosio <0,1%. 45% di grassi nella sostanza secca.

ca. 1 kg

Art. Z130F



WEICHKÄSE MIT WALNÜSSEN FORMAGGIO MOLLE CON NOCI

Weichkäse aus silofreier Rohmilch mit Walnüsse. Er wird in seiner kurzen Reifezeit intensiv geschmiert, dadurch wächst der rötliche Schimmel an, der ihm eine besondere Note verleiht. Konsistenz cremig, Geschmack mild bis leicht säuerlich mit angenehm rahmigen und leicht nussigem Geschmack

Formaggio a pasta molle prodotto con latte crudo senza silo e con noci. Durante il breve periodo di stagionatura viene spalmato intensamente, il che provoca la crescita di muffe rossastre che gli conferiscono un sapore particolare. Consistenza cremosa, sapore da lieve a leggermente acido con un gusto piacevolmente cremoso e leggermente nocciolato.

ca. 0,25 kg

Art. KS41F



LATSCHENKÄSE FORMAGGIO AFFINATO AL PINO MUGO

Schnittkäse aus silofreier Rohmilch affinert mit Latschenkieferzweigen aus unserer Umgebung, im Naturkeller gereift. Elastische Teigkonsistenz mit natürlicher, leicht harziger Waldnote. Ideal für die kalte Küche: Käsebuffet, Käse- und Weinverkostung.

Formaggio a pasta semidura prodotto con latte crudo senza silo e affinato con rami di pino mugho dei nostri dintorni, stagionato nella cantina naturale. Consistenza elastica della pasta con una nota naturale di bosco leggermente resinosa. Ideale per la cucina fredda: buffet di formaggi, degustazioni di formaggi e vini.

ca. 0,7 kg

Art. KS46F



WEICHKÄSE MIT WALNÜSSEN FORMAGGIO MOLLE CON NOCI

Weichkäse aus silofreier Rohmilch mit Walnüsse. Er wird in seiner kurzen Reifezeit intensiv geschmiert, dadurch wächst der rötliche Schimmel an, der ihm eine besondere Note verleiht. Konsistenz cremig, Geschmack mild bis leicht säuerlich mit angenehm rahmigen und leicht nussigem Geschmack

Formaggio a pasta molle prodotto con latte crudo senza silo e con noci. Durante il breve periodo di stagionatura viene spalmato intensamente, il che provoca la crescita di muffe rossastre che gli conferiscono un sapore particolare. Consistenza cremosa, sapore da lieve a leggermente acido con un gusto piacevolmente cremoso e leggermente nocciolato.

ca. 0,25 kg

Art. KS41F



Roter Hahn



KÄSESORTIMENT 'GATSCHER' 6 SORTEN ASSORTIMENTO 6 FORMAGGI

Käsesortiment aus Rohmilch von der Roter-Hahn-Hofkäserei Gatscher in Kiens mit 5 verschiedenen Käse: Weichkäse mit Walnüssen, Schnittkäse affinert mit Bergila-Latschenkiefer, Fitnesskäse Light, Bergkäse, Peperoncino-Käse

Assortimento di formaggi a latte crudo della fattoria Roter Hahn, caseificio Gatscher di Kiens, con 5 diversi formaggi: formaggio a pasta molle con noci, formaggio a pasta semidura affinato con pino mugho di Bergila, formaggio fitness Light, formaggio di montagna, formaggio Peperoncino.

ca. 2 kg

Art. KS43F



Die Milch ist das Ausgangsprodukt der HOFKÄSEREI GATSCHER, sie stammt exklusiv vom dazugehörigen Bauernhof „Gatscher“. Die Kühe der Rassen „Fleckvieh“ und „Braunvieh“, weiden auf den dazugehörigen Feldern des Hofes und werden mit Heu gefüttert, welches nach dem Mähen direkt auf dem Feld getrocknet wird. Um den Verlust von Nährstoffen zu verhindern wird die letzte Phase der Trocknung in einer speziellen Trockenkammer vollzogen. Dies garantiert eine hohe silofreie Grundfutterqualität für eine noch bessere Milchqualität.

Il latte è il prodotto base della HOFKÄSEREI GATSCHER e proviene esclusivamente dalla fattoria „Gatscher“. Le mucche di razza „Fleckvieh“ e „Braunvieh“ pascolano nei campi dell'azienda e vengono alimentate con fieno, che viene essiccato direttamente sul campo dopo lo sfalcio. Per evitare la perdita di sostanze nutritive, l'ultima fase di essiccazione avviene in una speciale camera di essiccazione. Ciò garantisce un'elevata qualità del foraggio e del latte.

SÜDTIROLER KÄSE FORMAGGIO ALTO ADIGE

Bio
Dorf
Sennerei



DULBANT BIO* ZIEGEN- ROTSCHMIEREKÄSE ,BIO DORFSENNEREI PRAD'

Vollfett-Weichkäse mit Rotschmiere aus biologischer Ziegenmilch. Thermisierte Ziegenmilch aus Südtirol mit naturbelassem Fettgehalt. 50% Fett i. Tr.

Formaggio a pasta molle intero con strisce rosse, prodotto con latte di capra biologico. Latte di capra termizzato dell'Alto Adige con contenuto naturale di grassi. 50% di grassi nella sostanza secca.

ca. 0,23 kg Art. BI28F
ca. 0,4 kg Art. BI29F

Bio
Dorf
Sennerei



CASCHLIN BIO* ZIEGENWEICHKÄSE ,BIO DORFSENNEREI PRAD'

Vollfett-Weichkäse mit Weißschimmel aus biologischer Ziegenmilch. Biologische thermisierte Ziegenmilch mit naturbelassem Fettgehalt.

Formaggio grasso a pasta molle con muffa bianca prodotto con latte di capra biologico. Latte di capra biologico termizzato con contenuto naturale di grassi.

ca. 0,23 kg Art. BI48F
ca. 0,4 kg Art. BI49F

Bio
Dorf
Sennerei



PLAMUNT BIO* ZIEGENSCHNITTKÄSE ,BIO DORFSENNEREI PRAD'

Vollfett-Schnittkäse aus biologischer Ziegenmilch von der Bio Dorfsennerei Prad. Ziegenmilch mit naturbelassem Fettgehalt.

Formaggio grasso a pasta semidura prodotto con latte di capra biologico proveniente dal caseificio biologico del villaggio di Prad. Latte di capra con contenuto naturale di grassi.

Ganze Form/ forma ca. 1,5 kg Art. BI41F
Plamunt Brotklee/ Trigonella Caprino 2 kg Art. BI42F
Plamunt Pfeffer Bio*/ Pepe 1,5 kg Art. BI43F



ORTLER KÄSE

Gereifter milder Schnittkäse. Griffeste, wachsige Rinde. Farbe hell- bis strohgelb. Das Aroma des Käses ist komplex, begleitet von milchigen, nussigen und leichten Pistaziennoten. Den Geschmack dominiert eine angenehme Würze, bedingt durch die Zugabe von Ziegenlab. Laktosefrei <0,1%

Formaggio stagionato a pasta semidura. Soda al tatto, crosta cerosa. Colore da giallo chiaro a giallo paglierino. L'aroma del formaggio è complesso, accompagnato da note lattiginose, di nocciola e di leggero pistacchio. Il gusto è dominato da una piacevole piccantezza, dovuta all'aggiunta di caglio di capra. Senza lattosio <0,1%

1/2 Form/ forma ca. 2,5 kg Art. KA91F



DOLOMITENKÖNIG

Gereifter Schnittkäse. Er wird von einer grifffesten, leicht rauen Rinde umschlossen. Käseteig hellgelb bis strohgelb mit Großlochung. Die Konsistenz ist kompakt, aber trotzdem weich und geschmeidig. Geruch komplex, leicht süßlich und nussig. Mit längerer Reifung nimmt die nussige Komponente im Gaumen zu. Laktosefrei <0,1%.

Formaggio stagionato a pasta semidura. È racchiuso in una crosta antiscivolo e leggermente ruvida. Pasta di formaggio da giallo chiaro a giallo paglierino con grandi fori. La consistenza è compatta, ma morbida ed elastica. Aroma complesso, leggermente dolce e nocciolato. Con una maturazione più lunga, la componente di nocciola al palato aumenta. Senza lattosio <0,1%.

1/2 Form/ forma ca. 4,5 kg Art. KS13F



PFEFFERKÄSE FORMAGGIO AL PEPE

Schnittkäse mit einem Mantel aus grünen, roten und schwarzen Pfefferkörnern. Die Rinde ist essbar. Farbe hellgelb, Inneres mit Pfefferkörnern durchzogen. Weiche Konsistenz, geschmeidig und elegant. Aroma und Geschmack vom Pfeffer dominiert. Laktosefrei <0,1%.

Formaggio semiduro a pasta filata di pepe verde, rosso e nero. La crosta è commestibile. Colore giallo chiaro, interno intervallato da grani di pepe. Consistenza morbida, elastica ed elegante. Aroma e gusto dominati dal pepe. Senza lattosio <0,1%

Ganze Form/ forma ca. 2,2 kg Art. KS14F



KÄSESORTIMENT LÜCH DA PCÈI 5 SORTEN ASSORTIMENTO 5 FORMAGGI

Käsesortiment von der Roter-Hahn-Hofkäserei Lüch da Pcei in St. Kassian mit 5 verschiedenen Käse: 2 x Goldtaler (Natur, mit Trüffel oder mit Kräutern - je nach Verfügbarkeit), Morjel affinert, 2 Scheiben Schnittkäse.

Assortimento di formaggi del caseificio Gallo Rosso Lüch da Pcei a San Cassiano con 5 formaggi diversi: 2 x Goldtaler (al naturale, al tartufo o alle erbe - a seconda della disponibilità), Morjel affinato, 2 fette di formaggio semiduro.

ca. 1,5 kg Art. KS44F



KÄSESORTIMENT ,SENNEREI DREI ZINNEN' 6 SORTEN ASSORTIMENTO 6 FORMAGGI

Oberpustertaler Käsesortiment mit sechs Sorten: Räucherkäse, Innichner Butterkäse, Bacchus, Fenum, Delicatess und Ortus von der Sennerei Drei Zinnen. Laktosefrei <0,1%.

Assortimento di formaggi dell'Alta Val Pusteria con sei varietà: formaggio affumicato, formaggio al burro Innichner, Bacchus, Fenum, Delicatess e Ortus della Latteria alpina Tre Cime. Senza lattosio <0,1%.

ca. 5 kg Art. KA42F

SÜDTIROLER KÄSE FORMAGGIO ALTO ADIGE



ALPKÄSE ‚SENNEREI DREI ZINNEN‘

Herzhafter vollmündig würziger Schnittkäse. Er hat eine unregelmäßige erbsenförmige Lochung und ist wegen seines einzigartigen Aromas sehr beliebt. Reifezeit ca. 6 Monate. Laktosefrei <0,1%. 45% Fett i. Tr.

Formaggio a pasta semidura dal sapore intenso e pieno. Ha una perforazione irregolare a forma di pisello ed è molto popolare per il suo aroma unico. Tempo di maturazione circa 6 mesi. Senza lattosio <0,1%. 45% di grassi nella sostanza secca.

.....
Ganze Form/ forma ca. 10 kg Art. KS64F
.....



TOBLACHER STANGENKÄSE ‚SENNEREI DREI ZINNEN‘

Halbfester Schnittkäse. Mild-säuerliche Schnittkäse mit typischem Geschmack. Der Teig ist zart, leicht schmelzend jedoch schnittfest. Reifezeit ca. 6 Wochen. Laktosefrei <0,1%. 45% Fett i. Tr.

Formaggio a pasta semidura. Formaggio semiduro leggermente acido dal gusto tipico. La pasta è tenera, leggermente fondente, ma solida al morso. Tempo di maturazione circa 6 settimane. Senza lattosio <0,1%. 45% di grassi nella sostanza secca.

.....
Ganze Form/ forma ca. 2,5 kg Art. KA64F
.....



BÄRLAUCHKÄSE ORTUS ‚SENNEREI DREI ZINNEN‘

Weicher Schnittkäse aus Heumilch mit geringer Lochung. Die Zugabe von erlesenem Bärlauch und Tomaten machen diese Käsespezialität zu etwas ganz Besonderem. Reifezeit ca. 4 Wochen. Laktosefrei <0,1%. 50% Fett i. Tr.

Formaggio a pasta molle e semidura prodotto con latte di fieno e poco forato. L'aggiunta di aglio selvatico e pomodori selezionati rende questa specialità casearia qualcosa di molto speciale. Tempo di maturazione circa 4 settimane. Senza lattosio <0,1%. 50% di grassi nella sostanza secca.

.....
Ganze Form/ forma ca. 2 kg Art. KA63F
.....



TOBLACHER HALBFETT ‚SENNEREI DREI ZINNEN‘

Halbfester Schnittkäse mit aromatischem vollem, würzigem Geschmack und eine geringe erbsenförmige Lochung. Reifezeit ca. 8 Wochen. Laktosefrei <0,1%. 35% Fett i. Tr.

Formaggio semiduro a pasta semidura dal sapore aromatico, pieno e piccante e una leggera perforazione a forma di pisello. Tempo di maturazione circa 8 settimane. Senza lattosio <0,1%. 35% di grassi nella sostanza secca.

.....
Ganze Form/ forma ca. 6 kg Art. KA67F
.....



INNICHNER BUTTERKÄSERL ‚SENNEREI DREI ZINNEN‘

Süßlich-milder Schnittkäse aus Heumilch mit geschmeidig weicher Konsistenz. Die Rinde ist jung und weich. Reifedauer ca. 2 Monate. Laktosefrei <0,1%. 50% Fett i. Tr.

Formaggio dolce e delicato a pasta semidura prodotto con latte di fieno, dalla consistenza morbida e omogenea. La crosta è giovane e morbida. Periodo di maturazione circa 2 mesi. Senza lattosio <0,1%. 50% di grassi nella sostanza secca.

.....
ca. 0,6 kg Art. KA66F
.....



BURGHOF

ZIEGENKÄSE RÖLLCHEN NATUR BIO* 5x100g FORMAGGIO CAPRA ROTOLINI NATURALI BIO* 5x100g

Röllchen aus Bio-Ziegenfrischkäse vom Burghof in Ratschings - 5 Stück zu je 100g.

Rotolini di formaggio fresco di capra biologico dal Maso Burghof a Racines - 5 rotoli da 100g.

.....
100 g Art. ZI51F
.....



SEXTNER ZIGGERLAN

Quark der Magerstufe. Hergestellt aus hochwertiger, gentechnikfreier pasteurisierter Sextner Magermilch. Der Quark wird mit Schnittlauch, Salz und Pfeffer verfeinert und zu kleinen Hütchen geformt. Die Reifezeit beträgt ca. 10 Tage. 1% Fett i. Tr.

Formaggio cagliato a basso contenuto di grassi. Prodotto con latte scremato pastorizzato di alta qualità, non OGM, proveniente da Sesto. La cagliata viene rifinita con erba cipollina, sale e pepe a formare dei cappelletti. Il tempo di maturazione è di circa 10 giorni. 1% di grassi nella sostanza secca

.....
ca. 1,3 kg Art. KS87F
.....



Käseerei Sexten

SEXTNER BERGKÄSE



Vollfetter Schnittkäse aus hochwertiger, gentechnikfreier, pasteurisierter Milch von Sextner Bergbauernhöfen. Konsistenz bissfest, zergeht auf der Zunge. Geruch und Geschmack sind angenehm mild, es überwiegen die milchigen Noten. Reifezeit mind. 10 Wochen. Laktosefrei <0,1%. 50% Fett i. Tr.

Formaggio grasso a pasta semidura prodotto con latte pastorizzato di alta qualità, non OGM, proveniente da masi di montagna di Sesto. Sodo al morso, si scioglie sulla lingua. L'aroma e il gusto sono piacevolmente delicati, le note lattiginose predominano. Tempo di maturazione min. 10 settimane. Senza lattosio <0,1%. 50% di grassi nella sostanza secca.

.....
1/4 Form/ forma ca. 2 kg Art. KS83F
.....



BURGHOF

CAPRIMA ZIEGENFRISCH- KÄSE BIO* ‚BURGHOF‘ CAPRIMA FORM. CAPRINO BIO* 180g ‚BURGHOF‘

Ziegenfrischkäse zum Streichen im Glas von der Hofkäserei Burghof in Ratschings.

Formaggio caprino spalmabile in vasetto, dalla Hofkäserei Burghof a Racines.

.....
180 g Natur/ naturale Art. ZI81F
180 g Kräuter/ erbe Art. ZI82F
.....

SÜDTIROLER KÄSE FORMAGGIO ALTO ADIGE



Käserei Sexten

SEXTNER HELMKÄSE

Vollfetter Schnittkäse. Hergestellt aus qualitativ hochwertiger, gentechnikfreier, pasteurisierter Milch von Sextner Bergbauernhöfen. Die Konsistenz ist geschmeidig, Geruch und Geschmack sind würzig, aromatisch und leicht pikant. Reifezeit mindestens 12 Wochen. 50% Fett i. Tr.

Formaggio semiduro intero. Prodotto con latte pastorizzato di alta qualità, privo di OGM, proveniente da masi di montagna di Sesto. La consistenza è morbida, l'odore e il sapore sono speziati, aromatici e leggermente piccanti. Maturazione di almeno 12 settimane. 50% di grassi nella sostanza secca.

1/4 Form/ forma ca. 2 kg

Art. KS82F



Käserei Sexten

SEXTNER STANGENKÄSE FORMAGGIO STANGA

Vollfetter Schnittkäse. Hergestellt aus qualitativ hochwertiger, gentechnikfreier, pasteurisierter Milch von Sextner Bergbauernhöfen. Die Konsistenz ist geschmeidig und fein. Geruch und Geschmack sind leicht würzig und mild. Reifezeit mindestens 6 Wochen. 50% Fett i. Tr.

Formaggio semiduro intero. Prodotto con latte pastorizzato di alta qualità, privo di OGM, proveniente da masi di montagna di Sesto. La consistenza è liscia e fine. L'aroma e il gusto sono leggermente piccanti e delicati. Tempo di maturazione almeno 6 settimane. 50% di grassi nella sostanza secca.

Ganze Form/ forma ca. 3,3 kg

Art. KS86F



Käserei Sexten

SEXTNER ALMKÄSE

Vollfetter Schnittkäse. Hergestellt aus qualitativ hochwertiger, gentechnikfreier, pasteurisierter Milch von Sextner Bergbauernhöfen. Geruch und Geschmack sind mild bis aromatisch und würzig. Die Reifezeit beträgt mindestens 10 Wochen. 50% Fett i. Tr.

Formaggio semiduro intero. Prodotto con latte pastorizzato di alta qualità, privo di OGM, proveniente da masi di montagna di Sesto. L'aroma e il gusto sono da lievi ad aromatici e piccanti. Il tempo di maturazione è di almeno 10 settimane. 50% di grassi nella sostanza secca.

1/4 Form/ forma ca. 2 kg

Art. KA88F



PINO HEUMILCHKÄSE MIT LATSCHENKIEFER 3 ZINNEN PINO FORMAGGIO DI LATTE CRUDO 3 CIME

Heumilchkäse mit harzig-waldfrischer Latschenkiefer veredelt. Schnittkäse mit 50% F.i.Tr. Laktosefrei.

Formaggio di latte crudo nobilitato con pino mugo, dal profumo fresco e resinoso. Formaggio da taglio von 50% grasso in contenuto secco.

ca. 0,6 kg

Art. KS51F



VINO HEUMILCHKÄSE MIT ROTWEIN AFFINIERT 3 ZINNEN VINO FORM. LATTE CRUDO AFFINATO AL VINO ROSSO 3CIME

Heumilchkäse mit vollmundigem Rotwein affinert. Schnittkäse mit 50% F.i.Tr. Laktosefrei.

Formaggio di latte crudo affinato con vino rosso corposo. Formaggio da taglio von 50% grasso in contenuto secco.

ca. 0,6 kg

Art. KS50F



PANE HEUMILCHKÄSE MIT BROT-WÜRZMISCHUNG 3 ZINNEN PANE FORM. LATTE CRUDO CON ERBE PER PANE 3 CIME

Heumilchkäse mit alpiner Brot- Gewürzmischung verfeinert. Schnittkäse mit 50% F.i.Tr. Laktosefrei.

Formaggio di latte crudo impreziosito da una miscela di erbe alpine per pane tipico altoatesino. Formaggio da taglio von 50% grasso in contenuto secco.

ca. 0,6 kg

Art. KS52F

PARMESANKÄSE PARMIGIANO

GRANA PADANO

Halbfetter Hartkäse mit ca. 40% Fett i. Tr. Laktosefrei <0,1%.

Formaggio semigrasso a pasta dura con circa il 40% di grassi sulla sostanza secca. Senza lattosio <0,1%.



GRANA PADANO GANZE FORM
GRANA PADANO FORMA INTERA

Ganze Form/ forma intera ca. 32 kg Art. GP95F



GRANA PADANO 1/2 (BUFFET)

1/2 Form/ forma ca. 16 kg Art. GP87F



GRANA PADANO 1/8

1/8 Form/ forma ca. 4 kg Art. GP85F

16 MONATE
GEREIFT

STAGIONATO
16 MESI



GRANA PADANO 1/4

1/4 Form/ forma ca. 8 kg Art. GP86F



GRANA PADANO 1/16

1/16 Form/ forma ca. 2 kg Art. GP83F



GRANA PADANO 1/32

1/32 Form/ forma ca. 1 kg Art. GP78F



GRANA PADANO 300g

ca. 0,3 kg Art. GP79F



GRANA PADANO IN SPÄNEN
GRANA PADANO IN SCAGLIE

ca. 1 kg Art. GP88F



GRANA PADANO GERIEBEN
GRANA PADANO GRATTUGIATO

ca. 1 kg Art. GP89F
Einzelportionen/ porzioni sing. (300 x 5g) Art. GP05F



ITALIENISCHER REIBKÄSE 1/8
FORMAGGIO ITALIANO DA GRATTUGIARE

Reibkäse, in Italien hergestellt. Laktosefrei <0,1%.

Formaggio grattugiato, prodotto in Italia.
Senza lattosio <0,1%.

1/8 Form/ forma ca. 4 kg Art. GP01F



PARMIGIANO REGGIANO 1/8

Halbfetter Hartkäse, 24 Monate gereift.
Laktosefrei <0,1%.

Formaggio semigrasso a pasta dura,
stagionato per 24 mesi. Senza lattosio <0,1%.

1/8 Form/ forma ca. 4 kg Art. GP08F

Foto: Parmigiano Reggiano



SCHNITTKÄSE PEZZI DI FORMAGGIO



MAASDAMER

Niederländischer Schnittkäse aus pasteurisierter Kuhmilch. Geschmack aromatisch-mild mit Nuss-Nuancen. Leicht süßlich mit fruchtiger Noten im Hintergrund. 45% Fett i. Tr.

Formaggio olandese a pasta semidura prodotto con latte vaccino pastorizzato. Sapore aromatico-mite con sfumature di nocciola. Leggermente dolce con note fruttate in sottofondo. 45% di grassi nella sostanza secca.

1/4 Form/ forma ca. 2,5 kg Art. KA20F



BEL PAESE KÄSE ,GALBANI'

Milder Schnittkäse aus dem Veneto. Aus pasteurisierter Kuhmilch, mittlere Reifezeit. Eignet sich hervorragend für Pizza, Pasta, Gratin, Aufläufen, Vier-Käse-Soßen oder Polenta.

Formaggio a pasta semidura dolce del Veneto. Prodotto con latte vaccino pastorizzato, a media maturazione. Ottimo per pizza, pasta, gratin, sformati, salse ai quattro formaggi o polenta.

Ganze Form/ forma ca. 2,5 kg Art. KA95F



ASIAGO KÄSE

Reifezeit mind. 20 Tage. Farbe weiß oder zart strohgelb, Lochbildung ausgeprägt und unregelmäßig. Geschmack angenehm mild und schmilzt delikat im Mund. Fettgehalt 30%.

Tempo di maturazione di almeno 20 giorni. Colore bianco o giallo paglierino pallido, con pitting pronunciato e irregolare. Il gusto è piacevolmente delicato e si scioglie delicatamente in bocca. Contenuto di grassi 30%.

1/4 Form/ forma ca. 3 kg Art. KA52F



FONTAL KÄSE ,ALPINELLA'

Halbfester Schnittkäse aus Kuhmilch mit mildem Geschmack.

Formaggio semiduro di latte vaccino dal gusto delicato.

1/4 Form/ forma ca. 3 kg Art. KA40F



GOUDA DÄNISCH FORMAGGIO DANESE

Cremiger Schnittkäse aus Kuhmilch. Farbe elfenbein bis strohgelb. Geschmack leicht salzig und scharf mit Nuss-Nuancen. 49% Fett i. Tr.

Formaggio cremoso a pasta semidura prodotto con latte vaccino. Colore da avorio a giallo paglierino. Gusto leggermente salato e deciso con sfumature di nocciola. 49% di grassi nella sostanza secca.

1/4 Form/ forma ca. 2 kg Art. KA68F



MONTASIO DOP

Aromatischer, würziger Geschmack, wird in Friul-Julisch-Venetien und dem Veneto produziert. 45% Fett i. Tr.

Gusto aromatico e speziato, prodotto in Friuli-Venezia Giulia e Veneto. 45% di grassi nella sostanza secca.

1/4 Form/ forma ca. 1,5 kg Art. KS81F



BERGKÄSE ÖSTERREICH 1/8 AUSTRIACO 1/8

Schnittkäse aus Nordtirol. 45% Fett i. Tr.

Formaggio a pasta semidura del Tirolo settentrionale. 45% di grassi nella sostanza secca.

1/4 Form/ forma ca. 2 kg Art. KA51F



TETE DE MOINE

Halbfester aromatischer Schnittkäse, zur Verwendung in erster Linie mit 'La Girolle', mit der feine Röllchen abgeschabt werden. 51% Fett i. Tr.

Formaggio aromatico a pasta semidura, da utilizzare principalmente con 'La Girolle', con cui si raschiano rotoli sottili. 51% di grassi nella sostanza secca.

1/4 Form/ forma ca. 0,8 kg Art. KA80F

Girolle Tete De Moine Art. KAG02



GRAUKÄSE PREMIUM

Magerkäse. Das Äußere ist grau bis bräunlich mit weißen Flecken. Das Innere ist glatt ohne Löcher, der Teig ist grau bis braun und wird von weißen Flecken durchzogen. Die Konsistenz ist geschmeidig und zum Teil bröckelig. Geruch und Geschmack sind kräftig ausgeprägt, aromatisch und pikant. 1% Fett i. Tr.

Formaggio magro. L'esterno è grigio-marroncino con macchie bianche. L'interno è liscio senza buchi, la pasta è di colore grigio-marrone ed è striata di macchie bianche. La consistenza è liscia e in parte friabile. L'odore e il sapore sono forti, aromatici e piccanti. 1% di grassi nella sostanza secca.

ca. 1,7 kg

Art. KS22F

Foto: ErlebnisSennerei Zillertal

ehrlich
DIE QUALITÄT



SCHNITTKÄSE PEZZI DI FORMAGGIO



CAMPITELLO 'CUOR DI FASSA'

Schnittkäse aus dem Fassatal mit ausgeprägtem aromatischem Geschmack.

Formaggio a pasta semidura della Val di Fassa dal caratteristico sapore aromatico.

1/4 Form/ forma ca. 2,5 kg Art. KA50F



TILSITER STANGE ÖSTERREICHISCH ZILLERTAL TILSITER STANGA AUSTRIACO

Schnittkäse aus Nordtirol. Geschmack aromatisch mild. Schnittfest, geschmeidig und elastisch; hellgelbe Farbe.

Formaggio a pasta semidura del Tirolo settentrionale. Gusto aromatico e delicato. Soda, morbida ed elastica; colore giallo chiaro.

Ganze Form/ forma ca. 2,5 kg Art. KA06F



EDAMER 'PERI'

Jausen- oder Schnittkäse mit heller Farbe. Geschmeidig, elastische Konsistenz. Geschmacklich ein generell milder Käsetyp.

Snack o formaggio semiduro di colore chiaro. Consistenza liscia ed elastica. In genere si tratta di un tipo di formaggio delicato in termini di gusto.

Ganze Form/ forma ca. 3,3 kg Art. KA03F



KÄSESCHNITT SOTTILETTE

Schmelzkäsescheiben von Kraft. Ideal als Brotbelag zum Frühstück, zur Jause oder als kleiner Snack.

Fette di formaggio fuso della Kraft. Ideale come guarnizione per il pane a colazione, a merenda o come piccolo spuntino.

ca. 200 g Art. KA99F



BIANCO KÄSE

Halbfester Schnittkäse in Stangenform, milder Geschmack. Laktosefrei <0,1%.

Formaggio a pasta semidura della Val di Fassa, prodotto esclusivamente da agricoltori fassani.

Ganze Form/ forma ca. 2,8 kg Art. KA10F



TILSITER KÄSE

Schnittkäse. Geschmack aromatisch mild. Geschmeidig und elastisch; hellgelbe Farbe und typische Schlitz-oder Bruchlochung.

Formaggio a pasta semidura. Gusto aromatico e delicato. Liscio ed elastico, di colore giallo chiaro e con i tipici fori a fessura o rotti.

Ganze Form/ forma ca. 2,8 kg Art. KS23F



CHEDDAR KÄSE STANGE FORMAGGIO STANGA

Hartkäse mit charaktervoller Note und würzig-nussigem Geschmack.

Formaggio a pasta dura con carattere e un sapore speziato e di noce gusto.

Ganze Form/ forma ca. 2,5 kg Art. KS06F



BIANCO KÄSE KNOBLAUCH BIANCO FORMAGGIO ALL'AGLIO

Halbfester Schnittkäse in Stangenform, mild mit Knoblauchgeschmack, 55% Fett i. Tr.

Formaggio semiduro in forma di bastoncino, delicato e aromatizzato all'aglio, 55% di grassi nella sostanza secca

Ganze Form/ forma ca. 2,8 kg Art. KA11F



EDELPI LZ (BERGADER) SCHARF 'STEFFEL' FORMAGGIO PICCANTE

Blauschimmelkäse aus Bayern mit pikantem Geschmack, 50% Fett i. Tr.

Formaggio blu della Baviera dal gusto piccante, con il 50% di grassi sulla sostanza secca.

Ganze Form/ forma ca. 3 kg Art. KA30F



EDAMER

Schnittkäse mit geschmeidig, elastischer Konsistenz. Geschmacklich ein generell milder Käsetyp.

Formaggio semiduro di consistenza liscia ed elastica. È un tipo di formaggio generalmente delicato in termini di gusto.

Ganze Form/ forma ca. 2,6 kg Art. KA04F



EMMENTALER

Aus frischer, unbehandelter Kuhmilch hergestellt. Während des Reifeprozesses entfaltet sich sein nussig-würziger Geschmack.

Prodotto con latte vaccino fresco e non trattato. Durante il processo di maturazione, si sviluppa il suo sapore di nocciola e speziato.

Ganze Form/ forma ca. 2,6 kg Art. KA15F



EMMENTALER SWITZERLAND DOC

Originaler Emmentaler aus der Schweiz. Milder Hartkäse, 45% Fett i. Tr.

Emmental originale dalla Svizzera. Formaggio dolce a pasta dura. 45% di grassi nella sostanza secca.

ca. 6 kg Art. KA16F



EDAMER SCHEIBEN FETTE EDAMER

Bayerischer Edamer 10x10cm, 50 Scheiben. Milder Käsetyp. Helle Farbe und geschmeidig, elastische Konsistenz.

Bavarese Edam 10x10cm, 50 fette. Tipo di formaggio dolce. Colore chiaro e consistenza liscia ed elastica.

ca. 1 kg Art. KS04F



EMMENTALER SCHEIBEN FETTE EMMENTALER

Aus frischer, unbehandelter Kuhmilch hergestellt. Satt goldgelbe Farbe mit typischen Löchern.

Prodotto con latte vaccino fresco e non trattato. Colore giallo ricco e dorato, con le tipiche occhiature.

ca. 1 kg Art. KS15F



SCHEIBEN CHEDDAR KÄSE FETTE CHEDDAR

Nach dem bekannten englischen Ort Cheddar benannt. Ideal für Snacks, um den unverwechselbaren, typischen Geschmack der englischen Pubs auf den Teller zu zaubern.

Prende il nome dalla famosa località inglese Cheddar. Ideale per gli spuntini, per evocare nel piatto il gusto inconfondibile e tipico dei pub inglesi.

ca. 400 g Art. KS05F

WEICHKÄSE FORMAGGIO MORBIDO



TOP MARKE
MARCA TOP

GORGONZOLA MILD 'CASA LEONARDI'

Blauschimmelkäse aus dem Veneto. Faltige, nicht essbare Rinde. Der Teig ist blass-weiß mit typischen grünblauen Schimmeladern (Blauschimmel). Weiche cremige Konsistenz. Geruch angenehm und appetitlich. Süßer, nicht sehr ausgeprägter Geschmack. Laktosefrei <0,1%. 53% Fett i. Tr.

Formaggio blu del Veneto. Crosta rugosa e immangiabile. La pasta è bianco chiaro con le tipiche venature verde-blu della muffa (muffa blu). Consistenza morbida e cremosa. Odore gradevole e appetitoso. Gusto dolce, non molto pronunciato. Senza lattosio <0,1%. 53% di grassi nella sostanza secca.

1/4 Form/ forma ca. 1,5 kg

Art. KA21F



Galbani

GORGONZOLA & MASCARPONE

Mascarpone 65%, Gorgonzola DOP 35%

Mascarpone 65%, Gorgonzola g.U. 35%

ca. 1,1 kg

Art. KA24F



Galbani

GORGONZOLA GIM

Blauschimmelkäse aus Kuhmilch. Laktosefrei <0,1%. ca. 50% Fett i. Tr.

Formaggio blu prodotto con latte vaccino. Senza lattosio <0,1%. circa il 50% di grassi nella sostanza secca.

1/4 Form/ forma ca. 1,4 kg Art. KA19F

TALEGGIO DOP

Weichkäse mit Rotschmiere. Farbe blaßgelb, cremig-geschmeidige Struktur. Würziges Aroma mit dezentem Stallgeruch. Geschmack angenehm würzig und fruchtig mit Nuancen von gerösteten Nüssen. 54% Fett i. Tr.

Formaggio a pasta molle con spalmatura rossa. Colore giallo pallido, consistenza cremosa e liscia. Aroma speziato con un discreto odore di stalla. Gusto piacevolmente speziato e fruttato con sfumature di noci tostate. 54% di grassi nella sostanza secca.

ca. 2,3 kg

2 St./Karton 2 pezzi/cartone

Art. KS96F



GORGONZOLA DOP 'VERDEPASCOLO'

Blauschimmelkäse aus Kuhmilch. ca. 50% Fett i. Tr.

Formaggio blu prodotto con latte vaccino. circa il 50% di grassi nella sostanza secca.

1/4 Form/ forma ca. 1,5 kg Art. KS17F



BRIE MONSALVY

Milder Weichkäse aus Frankreich, 60% Fett i. Tr.

Formaggio dolce a pasta molle proveniente dalla Francia, 60% di grassi nella sostanza secca.

ca. 1 kg

Art. KA01F



VALLEE (CREMELLA) FRANZÖSISCH FRANCESE

Milder Weichkäse aus Frankreich, 60% Fett i. Tr.

Formaggio dolce a pasta molle proveniente dalla Francia, 60% di grassi nella sostanza secca.

ca. 2 kg

Art. KA96F



Alpenhain

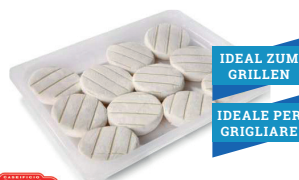
CAMEMBERT PORTIONEN PORZIONI

Camembert aus pasteurisierte Kuhmilch. 53% Fett i. Tr.

Camembert prodotto con latte vaccino pastorizzato. 53% di grassi sulla sostanza secca.

40 Stück/ pezzi 125g

Art. KA07F



LONGO

TOMINI GRILLKÄSE

Junger gereifter Weichkäse aus Kuhmilch mit süßlich-milden, leicht würzigen Geschmack. Ideal zum grillen.

Formaggio a pasta molle di latte vaccino, giovane e stagionato, dal gusto dolce-mite e leggermente piccante. Ideale per le grigliate.

11 Stück/ pezzi - ca. 1 kg

Art. KA82F



LONGO

TOMINI MINI BOCCONCINI

Junger gereifter Weichkäse aus Kuhmilch mit süßlich-milden, leicht würzigen Geschmack. Ideal zum grillen.

Formaggio a pasta molle di latte vaccino, giovane e stagionato, dal gusto dolce-mite e leggermente piccante. Ideale per le grigliate.

15 Stück/ pezzi 30 g

Art. KS79F

ZIEGEN-UND SCHAFSKÄSE FORMAGGIO DI CAPRA E PECORA



IDEAL ZUM
GRILLEN

IDEALE PER
GRIGLIARE

ZIEGENKÄSE ROLLE FRANZÖSISCH FORMAGGIO CAPRINO FRANCESE

Weichkäse aus Ziegenmilch. Frisch-milder Ziegenkäse-Geschmack und zart-schmelzende Konsistenz. Kulinarischer Alleskönner: als Brotbelag, zum Überbacken, zum Grillen, zum Garnieren von Salaten oder pur. 45% Fett i. Tr.

Formaggio a pasta molle prodotto con latte di capra. Sapore fresco e delicato di formaggio di capra e consistenza fondente. Tuttotfare culinario: come guarnizione per il pane, per le grigliate alla griglia, per guarnire insalate o da solo. 45% di grassi nella sostanza secca.

Gewicht/ peso ca. 1 kg

Art. ZI40F



ZIEGENKÄSERÖLLCHEN FORMAGGIO CAPRA ROTOLINI

Röllchen aus Ziegenfrischkäse.

Rotoli di formaggio di capra fresco.

Natur/ naturali - 5 Stück/ pezzi 100g
Schnittlauch/ erba cipollina - 5 Stück/ pezzi 100g
Peffer/ pepe - 5 Stück/ pezzi 100g
Natur/ naturali - 7x80g

Art. ZI24F
Art. ZI23F
Art. ZI22F
Art. ZI66F



FETA GRIECHISCH ‚TYRAS‘ FETA GRECA

Typischer griechischer Käse aus 70% Schafsmilch und 30% Ziegenmilch, 43% Fett i. Tr.

Tipico formaggio greco prodotto con il 70% di latte di pecora e il 30% di latte di capra, con il 43% di grassi sulla sostanza secca.

Becher/ contenitore 2 kg

Art. KA45F



FETA IN WÜRFELN ‚BELAS‘ FETA A CUBETTI

Typischer griechischer Käse aus 70% Schafsmilch und 30% Ziegenmilch, 43% Fett i. Tr.

Tipico formaggio greco prodotto con il 70% di latte di pecora e il 30% di latte di capra, con il 43% di grassi sulla sostanza secca.

Becher/ contenitore 1 kg

Art. KA46F



ROQUEFORT ‚L'ARBAS‘

Pikanter halbfester Schnittkäse aus Schafsmilch, Herkunft: Frankreich, 52% Fett i. Tr.

Formaggio piccante a pasta semidura prodotto con latte di pecora, origine: Francia, 52% di grassi sulla sostanza secca.

1/2 Form/ forma ca. 1,2 kg

Art. KA72F



ZIEGENKÄSE MONTECAPRA

Harter Schnittkäse aus Ziegenvollmilch. Gelagert. 45% Fett i. Tr.

Formaggio a pasta dura e semidura prodotto con latte intero di capra. Conservato. 45% di grassi nella sostanza secca.

ca. 2 kg

Art. ZI50F



ZIEGEN ERBORINATO ‚DELIZIOLA‘ ERBORINATO DI CAPRA

Ziepengorgonzola aus 100% Ziegenmilch, traditionelle Herstellung.

Gorgonzola di capra prodotto con latte di capra al 100%, produzione tradizionale.

1/4 Form/ forma ca. 1,3 kg

Art. ZI15F



PECORINO SARDO GELAGERT STAGIONATO

Hartkäse aus Schafsmilch aus Sardinien. Typischer Geschmack und sehr aromatisch.

Formaggio a pasta dura prodotto con latte di pecora proveniente dalla Sardegna. Gusto tipico e molto aromatico.

2,6 kg

Art. PC31F



PECORINO ROMANO DOP

Harter Schnittkäse aus Schafsmilch aus Sardinien. 45% Fett i. Tr.

Formaggio a pasta dura e semidura prodotto con latte di pecora proveniente dalla Sardegna. 45% di grassi nella sostanza secca.

1/8 Form/ forma ca. 2,8 kg

Art. PC32F



PECORINO HALBGEREIFT ‚BALLU TONDU‘

Harter Schnittkäse aus Schafsmilch aus Sardinien. 55% Fett i. Tr.

Formaggio a pasta dura e semidura prodotto con latte di pecora proveniente dalla Sardegna. 55% di grassi nella sostanza secca.

ca. 2 kg

Art. PC38F

MOZZARELLA



MOZZARELLAKUGELN ‚SANTA LUCIA‘

Mozzarella aus Kuhmilch in Kugelform aus dem Veneto. Ideal für Caprese. 45% Fett i. Tr.

Mozzarella di latte vaccino in forma di palline proveniente dal Veneto. Ideale per la caprese. 45% di grassi nella sostanza secca.

12 Stück/ pezzi 125 g

Art. MZ20F



MOZZARELLA ‚BRIMI‘

Mozzarella aus Kuhmilch. 45% Fett i. Tr.

Mozzarella prodotta con latte vaccino. 45% di grassi nella sostanza secca.

12 Stück/ pezzi 125g

Art. MZ09F



MOZZARELLA LAKTOSEFREI SENZA LATTOSIO ‚BRIMI‘

Mozzarella aus pasteurisierter laktosefreier Kuhmilch. 40% Fett i. Tr.

Mozzarella prodotta con latte vaccino pastorizzato senza lattosio. 40% di grassi nella sostanza secca.

8 Stück/ pezzi 125g

Art. MZ13F



MOZZARELLA BURRATA ‚ABBASCIANO‘

Typischer gefüllter Käse aus pasteurisierte Vollmilch und pasteurisierter Sahne. Von außen ähnelt die Burrata einer Mozzarella, aus dem Inneren jedoch fließt eine sahnig-cremige Frischkäsemasse. 66% Fett i. Tr.

Tipico formaggio ripieno prodotto con latte intero pastorizzato e panna pastorizzata. Dall'esterno, la Burrata assomiglia a una mozzarella, ma dall'interno scorre una massa cremosa di formaggio. 66% di grassi nella sostanza secca.

ca. 300 g

Art. MZ11F



MOZZARELLA BURRATINA ‚ABBASCIANO‘

Typischer gefüllter Käse aus pasteurisierte Vollmilch und pasteurisierte Sahne. Von außen ähnelt die Burratina einer Mozzarella, aus dem Inneren jedoch fließt eine sahnig-cremige Frischkäsemasse 66% Fett i. Tr.

Tipico formaggio ripieno prodotto con latte intero pastorizzato e panna pastorizzata. Dall'esterno, la Burratina assomiglia a una mozzarella, ma dall'interno sgorga una crema di formaggio di massa con il 66% di grassi.

150 g

Art. MZ05F



STRACCIATELLA BURRATA ‚ABBASCIANO‘

Typischer Käse aus pasteurisierte Vollmilch und pasteurisierte Sahne. Köstliche und frische Verbindung aus Mozzarellafäden und Sahne. Ideal als frisches Sommergericht. 60% Fett i. Tr.

Formaggio tipico prodotto con latte intero pastorizzato e panna pastorizzata. Deliziosa e fresca combinazione di fili di mozzarella e panna. Ideale come piatto fresco estivo. 60% di grassi nella sostanza secca.

250 g

Art. MZ17F



MOZZARELLAKIRSCHEN ‚BAYERNLAND‘ CILIEGINE

Kleine Mozzarellakirschen mit einzigartigem Aroma. Geschmeidig und süßlich im Geschmack.

Piccole ciliegie di mozzarella dall'aroma unico. Gusto morbido e dolciastro.

1 kg

Art. MZ65F



MOZZARELLAKIRSCHEN ‚BRIMI‘ CILIEGINE

Mozzarella aus Kuhmilch in Kirschen Größe vom Brixner Milchhof Brimi, ideal für Salate und Buffets, 45% Fett i. Tr.

Mozzarella-ciliegine prodotte con latte vaccino. Ideale per insalate e buffet. Gusto dolce, 45% di grassi nella sostanza secca.

1 kg

Art. MZ54F

MOZZARELLA



MOZZARELLA PIZZA ,GOLDSTEIG'

Mozzarellastange aus Kuhmilch aus Bayern. Speziell für Pizza. 45% Fett i. Tr.

Bastoncino di mozzarella prodotto con latte vaccino proveniente dalla Baviera. Soprattutto per la pizza. 45% di grassi nella sostanza secca.

1 kg

Art. MZ10F



MOZZARELLA PIZZA ,ABBASCIANO'

Mozzarella aus Kuhmilch vom Trientner Produzenten. Speziell für Pizza. Pasteurisierte Vollmilch, Salz, Lab. Ohne Konservierungsstoffe. 44% Fett i. Tr.

Mozzarella di latte vaccino del produttore di Trento. Soprattutto per la pizza. Latte intero pastorizzato, sale, caglio. Senza conservanti. 44% di grassi nella sostanza secca.

1,5 kg

Art. MZ51F



MOZZARELLA WÜRFEL ,MONTANINA'

Mozzarella in Würfel geschnitten für die Gastronomie. Ideal für Pizza. Hergestellt aus pasteurisierter Vollmilch. 44% Fett i. Tr.

Mozzarella tagliata a cubetti per la ristorazione. Ideale per la pizza. Prodotto con latte intero pastorizzato. 44% di grassi nella sostanza secca.

3 kg

Art. MZ53F



MOZZARELLA JULIENNE ,MONTANINA'

Mozzarella in Streifen geschnitten für die Gastronomie. Ideal für Pizza. Hergestellt aus pasteurisierter Vollmilch. 44% Fett i. Tr.

Mozzarella tagliata a strisce per la ristorazione. Ideale per la pizza. Prodotto con latte intero pastorizzato. 44% di grassi nella sostanza secca.

2,5 kg

Art. Art. MZ52F



MOZZARELLA PIZZA ,BRIMI'

Mozzarellastange speziell für Pizza. Aus pasteurisierter Kuhmilch, 45% Fett i. Tr.

Bastoncino di mozzarella, soprattutto per la pizza. Prodotto con latte vaccino pastorizzato, con il 45% di grassi sulla sostanza secca.

1 kg

Art. MZ12F



MOZZARELLA CUBETTI WÜRFEL FIOR DI LATTE ,BRIMI'

Mozzarella, in Würfel geschnitten, speziell für Pizza. Aus pasteurisierter Kuhmilch. 45% Fett i. Tr.

Mozzarella, tagliata a cubetti, soprattutto per la pizza. Prodotto con latte vaccino pastorizzato. 45% di grassi nella sostanza secca.

2,5 kg

Art. MZ18F



MOZZARELLA JULIENNE FIOR DI LATTE ,BRIMI'

Mozzarella, Julienne geschnitten, speziell für Pizza. Aus pasteurisierter Kuhmilch. 45% Fett i. Tr.

Mozzarella, tagliata a julienne, soprattutto per la pizza. Prodotto con latte vaccino pastorizzato. 45% di grassi nella sostanza secca.

2,5 kg

Art. MZ27F



BURRATA GERÄUCHERT BURRATA AFFUMICATA

Goldgelbe Farbe, typischer Räuchergeruch, feine und cremige Konsistenz. Das Ergebnis ist ein leckeres Milchprodukt, das sich sowohl als Antipasto als auch als Zusatz zu Gourmet-Rezepten eignet.

Colore giallo oro, tipico sapore affumicato e consistenza cremosa. Il risultato è un delizioso prodotto adatto come antipasto o in aggiunta a ricette gourmet.

0,15 kg

Art. MZ06F



BÜFFELMOZZARELLA 125g MOZZARELLA BUFALA

Büffelmozzarella aus Kampanien DOP, 52% Fett i. Tr.

Mozzarella di bufala dalla Campania DOP, 52% m.g.s.s.

12 Stück/ pezzi 125 g

Art. MZ59F



BÜFFELMOZZARELLA 250g MOZZARELLA BUFALA

10 Bocconcini zu 25 g. 52% Fett i. Tr.

10 Bocconcini a 25 g. 52% di grassi nella sostanza secca.

250 g

Art. MZ63F



BÜFFELMOZZARELLA 200g MOZZARELLA BUFALA

Büffelmozzarella aus Kampanien DOP, 52% Fett i. Tr.

Mozzarella di bufala dalla Campania DOP, 52% m.g.s.s.

8 Stück/ pezzi 200 g

Art. MZ60F

STREICH- UND FRISCHKÄSE FORMAGGI FRESCHI



STREICHKÄSECKEN ,SUSANNA' FORMAGGINI TRIANGOLI

Frühstücks-/Schmelzkäse.
Ideal zum Kochen. 8 Ecken zu 17,5 g.

Colazione/formaggio lavorato.
Ideale per cucinare. 8 angoli a 17,5 g

140 g Art. KA13F



STREICHKÄSECKEN FORMAGGINI TRIANGOLI

Frühstücks-/Schmelzkäse bestens
zum Kochen geeignet. 8 Ecken zu 25 g.

Formaggio da colazione/lavorazione
più adatto alla cottura. 8 angoli da 25 g.

200 g Art. KS99F



STREICHKÄSE RUND FORMAGGINI ROTONDI

Feiner Streichkäse mit einer besonders
weichen und geschmeidigen Textur.
47% Fett i. Tr.

Formaggio spalmabile dalla
consistenza particolarmente morbida
e omogenea. 47% di grassi nella
sostanza secca.

24 Stück/ pezzi 25 g Art. KA09F



SQUACQUERONE

Weicher Frischkäse. Der Geschmack
ist mild, leicht und angenehm säuerlich.

Crema di formaggio morbida. Il gusto
è delicato, leggero e piacevolmente
acido.

900 g Art. KS97F



FRISCHKÄSE ALPIGIANA FORMAGGIO FRESCO

Cremiger Frischkäse auf Quarkbasis,
ohne Konservierungsstoffe und
chemische Zusätze. 70% Fett i. Tr.

Formaggio cremoso a base di quark,
senza conservanti e additivi chimici.
70% di grassi nella sostanza secca.

1,5 kg Art. KS10F



FRISCHKÄSE NATUR FORMAGGIO FRESCO

Perfekt geeignet zum Kochen, für
Füllungen und für jede Brettjause.
60% Fett i. Tr.

Perfetto per la cottura, per i ripieni e
per ogni Brettljause. 60% di grassi nella
sostanza secca.

1 kg Art. KS09F



FRISCHKÄSE MIT KRÄUTER FORMAGGIO SPALMABILE CON ERBE

Friskäse mit Kräutern: Zwiebel,
Knoblauch, Petersilie, Schnittlauch,
Bärlauch, Lauch. 60% Fett i. Tr.

Crema di formaggio con erbe: cipolla,
aglio, prezzemolo, erba cipollina, aglio
selvatico, porro. 60% di grassi nella
sostanza secca.

1 kg Art. KS11F



PHILADELPHIA

Cremig und frisch. Die Frischkäsezubereitung der Doppelrahmstufe
ist schon pur ein echter Genuss. Sie lässt sich aber auch vielseitig
verwenden. Sie versüßt das Frühstück, macht Ihre Gerichte
vollwertig oder ist Grundlage für eine leckere Torte. ca. 70% Fett i. Tr.

Cremoso e fresco. La preparazione al formaggio cremoso del livello di
doppia panna è una vera delizia da sola. Ma può anche essere
utilizzato in molti modi. Addolcisce la colazione, rende i piatti più
pieni o è la base per una torta deliziosa. circa il 70% di grassi nella
sostanza secca.

1,65 kg Art. KA17F
62 g Art. KA97F
1 kg (60 Portionen/ porzioni 16,67 g) Art. KA05F
100 g Art. KS90F



STREICH- UND FRISCHKÄSE FORMAGGI FRESCHI



CERTOSINO

Milder Frischkäse aus dem Veneto. Geschmack süß, Konsistenz sehr cremig. 59% Fett i. Tr.

Crema di formaggio dolce del Veneto. Gusto dolce, consistenza molto cremosa. 59% di grassi nella sostanza secca.

6 Stück/ pezzi 165 g Art. KS98F



CERTOSINO LAKTOSEFREI SENZA LATTOSIO

Milder laktosefreier Frischkäse aus dem Veneto. Geschmack süß, Konsistenz sehr cremig. 56% Fett i. Tr.

Formaggio cremoso veneto senza lattosio. Gusto dolce, consistenza molto cremosa. 56% di grassi nella sostanza secca.

6 Stück/ pezzi 165 g Art. KA98F



Valletata

ROBIOLA

Schmackhafter iatlienischer Frischkäse aus pasteurisierter Kuhmilch. Angenehm säuerlicher Geschmack leicht würziges Aroma. 76% Fett i. Tr.

Gustoso formaggio fresco iatliano prodotto con latte vaccino pastorizzato. Gusto piacevolmente aspro, aroma leggermente speziato. 76% di grassi nella sostanza secca.

10 Stück/ pezzi 90 g Art. KA87F

IDEAL ZUM
GRILLEN

IDEALE PER
GRIGLIARE



TOSELLA KÄSE

Frischkäse. Weißer, nicht gegorener Käse aus dem Gebirge. Er wird gegrillt, paniert und gebacken oder auch im Ofen gratiniert. 44% Fett i. Tr.

Formaggio fresco. Formaggio bianco non fermentato di montagna. Viene grigliato, impanato e cotto o gratinato al forno. 44% di grassi nella sostanza secca.

ca. 2,7 kg Art. KA61F



RICOTTA PUGLIESE

Frischkäse aus Kuhmilch mit regelmäßiger Körnung, weicher Struktur und mildem Geschmack. 50% Fett i. Tr.

Formaggio fresco di latte vaccino a grana regolare, dalla consistenza morbida e dal gusto delicato. 50% di grassi nella sostanza secca.

ca. 1,4 kg Art. QT65F



RICOTTA ROMANA

Leicht bekömmlicher, frischer Käse aus Molke. 44% Fett i. Tr.

Formaggio fresco facilmente digeribile ottenuto dal siero di latte. 44% di grassi nella sostanza secca.

250 g Art. QT64F
1,5 kg Art. QT63F



MASCARPONE

Frischkäse aus pasteurisierter Kuhmilch. Frischer und milchiger Geschmack. 80% Fett i. Tr.

Formaggio fresco prodotto con latte vaccino pastorizzato. Gusto fresco e lattiginoso. 80% di grassi nella sostanza secca.

500 g Art. KA48F

GERÄUCHERTE KÄSESPEZIALITÄTEN SPECIALITÀ DI FORMAGGIO AFFUMICATO

Die Käsesorten werden in entsprechenden Öfen gelegt und einige Stunden lang dem Holzrauch ausgesetzt. Auf diese Weise nehmen sie eine Färbung an, die von gold bis zu braun geht.

I formaggi a pasta bianca e stagionata vengono posti in appositi forni ed esposti al fumo di legna per alcune ore. In questo modo assumono un colore che va dal dorato al marrone.



RICOTTA GERÄUCHERT AFFUMICATA

Geräucherte Ricotta nach apulischer Art. Ideal zum Abschmecken von Nudeln und passend zu Aufschnittplatten. 45% Fett i. Tr.

Ricotta affumicata alla pugliese. Ideale per condire la pasta. 45% di grassi nella sostanza secca.

1 kg Art. QT61F



MOZZARELLAZOPF GERÄUCHERT AFFUMICATA

Geräucherter Mozzarella zopf aus pasteurisierter Kuhmilch. Ideal zum Braten, Füllen und Überbacken. 45% Fett i. Tr.

Treccia di mozzarella affumicata prodotta con latte vaccino pastorizzato. Ideale per friggere, farcire e gratinare. 45% di grassi nella sostanza secca.

2,5 kg Art. MZ55F



PROVOLA GERÄUCHERT AFFUMICATA

Geräucherter Scamorzakäse aus Kuhmilch. Geschmack fein und mild mit Räuchernote. Ideal zum Braten, Füllen und Überbacken. 44% Fett i. Tr.

Scamorza affumicata prodotta con latte vaccino. Gusto fine e delicato con una nota affumicata. Ideale per friggere, farcire e gratinare. 44% di grassi nella sostanza secca.

300 g Art. KA84F



PROVOLA FILONE GERÄUCHERT AFFUMICATA

Geräucherter Tafelkäse aus Kuhmilch. Typisch goldbraune Farbe und intensiver Geschmack, der aber gleichzeitig fein und mild ist.

Formaggio da tavola affumicato prodotto con latte vaccino. Tipico colore marrone dorato e sapore intenso, ma allo stesso tempo fine e delicato.

2 kg Art. KA85F

PRODUKTE FÜR & MIT KÄSE PRODOTTI PER E CON IL FORMAGGIO



WIBERG

PFLAUME-PREISELBEEREN-CHUTNEY CHUTNEY DI PRUGNE E MIRTILLI ROSSI

Typischer Geschmack nach reifen Pflaumen und Preiselbeeren mit einer milden Balsamicosüße. Ohne Zusätze.

Gusto tipico di prugne mature e mirtilli rossi con una lieve dolcezza balsamica. Senza additivi.

390 g Art. CYZ10



WIBERG

ORANGE-MANGO-CHUTNEY ARANCIA-MANGO CHUTNEY

Dezent herber Geschmack nach Orange und intensive Mangofruchtnote mit frischer Minze. Ohne Zusatz von Geschmackverstärkern.

Gusto discretamente aspro di arancia e intensa nota fruttata di mango con menta fresca. Senza esaltatori di sapidità aggiunti.

390 g Art. CYB10



WIBERG

KÜRBIS-APFEL-CHUTNEY CHUTNEY DI ZUCCA E MELE

Kräftig fruchtiger Geschmack nach Äpfeln und Kürbis, angenehme Ingwer- und Currynote, frisch nach mildem Apfelessig. Ohne Geschmackverstärkern.

Gusto forte e fruttato di mele e zucca, piacevoli note di zenzero e curry, fresco dopo il delicato aceto di sidro di mele. Senza esaltatori di sapidità.

390 g Art. CYK10



WIBERG

APRIKOSEN-TOMATEN-CHUTNEY POMODORO-ALBICOCCA CHUTNEY

Kräftiger, fruchtig-frischer Geschmack von Aprikose und Tomate mit einer dezenten Pfeffernote. Ohne Zusatz von Geschmackverstärkern.

Gusto forte, fruttato e fresco di albicocca e pomodoro con una sottile nota di pepe. Senza esaltatori di sapidità aggiunti.

390 g Art. CVT10



LUCCINI

BIRNEN-APFEL-SENF BIO* MOSTARDA PERE E MELA

Feine Mostarda aus Birnen und Äpfeln. Ideal zu Käse, gekochtem Fleisch und Vanilleeis.

Pregiata mostarda di pere e mele. Ideale con formaggio, carne bollita e gelato alla vaniglia.

240 g Art. MMB25



LUCCINI

FEIGEN-SENF MOSTARDA DI FICHI

Feine Senf-Mostarda. Ideal zu Käse (perfekt zu Gorgonzola, Roquefort, Blue Stilton, Tiroler Graukäse).

Mostarda fine di senape. Ideale con i formaggi (perfetto con Gorgonzola, Roquefort, Blue Stilton, formaggio grigio tirolese).

240 g Art. MMF22



LUCCINI

BROMBEER-SENF MOSTARDA MORE

Feine Mostarda aus Brombeeren. Ideal zu Rindsfilet mit Balsamicoessig und zu Grana Padano.

Pregiata mostarda di more. Ideale con il filetto di manzo all'aceto balsamico e Grana Padano.

240 g Art. KAS10



Seibstock
MANIFATTURA

CHILICHUTNEY

Pikant-süßes Chili-Chutney. Passt hervorragend zu intensivem Käse oder Fleisch.

Chutney di peperoncino dolce e piccante. Si abbina perfettamente a formaggi o carni intense.

220 g Art. KAC22



MAILLE
MAISON FONDÉE EN 1820

SENF ANTIK SENAPE ANTICA

Senf nach alter Art mit Weißwein. Der Mix aus ganzen Körnern und Weißwein sorgen für einen intensiven Geschmack.

Senape all'antica con vino bianco. Il mix di cereali integrali e vino bianco garantisce un sapore intenso.

865 g Art. SEA09



L'Espresso

PFLAUMEN-SENF MOSTARDA PRUGNE

Passt hervorragend zu Weichkäse (besonders zu gereiftem Edelpilzkäse), zu Schweinebraten und zu Wild.

Si abbina in modo eccellente ai formaggi a pasta molle (in particolare ai formaggi a base di funghi nobili stagionati), agli arrostiti di maiale e alla selvaggina.

220 g Art. KAP34



L'Espresso

QUITTEN-SENF MOSTARDA DI MELA COTOGNEA

Passt sehr gut zu reifen würzigen Käse wie Parmigiano Reggiano, aber auch zur Süße des Rohschinkens.

Si abbina molto bene a formaggi stagionati piccanti come il Parmigiano Reggiano, ma anche alla dolcezza del prosciutto crudo.

220 g Art. MMT33



FEIGEN GETROCKNET BIO* FICHI SECCHI

Kleine naturbelassene Feigen.

Piccoli fichi naturali.

500 g Art. TFF50



SÜDTIROLER HONIG MIELE ALTOATESINO

Alpenrosenhonig/ Miele di rosa alpina - 500 g
Waldhonig/ Miele di bosco - 500 g
Honigwaben Blütenhonig EU/ Favo di miele mille fiori

Art. HGA05
Art. HGW05
Art. HGW02



CHUTNEY BIO* FRUCHTALPIN

Von der BioManufaktur Gluderer im Münstertal.*

*Miele' vegano della Bio Manifattura Gluderer in Val Tubre.

150 g Marille/Kürbis/Zwiebel
Albicocca/Zucca/Cipolla Art. CYM14
150 g Zwiebel/Zwetschge
Cipolla/Prugna Art. CYZ14



ZAHNSTOCHERFÄHNCHEN STUZZICADENTI BANDIERINE

Zahnstocherfähnchen aus Holz, lose. Der Klassiker unter den Käsepicker!

Bandiere a stuzzicadenti in legno, sfuse. Il classico raccogliatore di formaggio!

144 Stück/ pezzi Art. HPZ44

PRODUKTE FÜR & MIT KÄSE PRODOTTI PER E CON IL FORMAGGIO



TRÜFFELMOZZARELLINE PANIERT MOZZARELLINE PANATE AL TARTUFO

Mozzarelline mit Trüffelstücken, schwarz paniert, ideal als Aperitif oder zum Buffet.

Mozzarelline con pezzi di tartufo, impanate al nero, ideali come aperitivo o per il buffet.

❄️ 1 kg

Art. MZ18T



MOZZARELLINE PANIERT MOZZARELLINE PANATE

Panierte Mozzarella-Kirschen, ideal als Aperitif oder zum Buffet. Im heißen Öl (190°C) für circa 2 bis 3 Minuten frittieren.

Ciliegie di mozzarella impanate, ideali come aperitivo o per il buffet. Friggere in olio bollente (190°C) per circa un anno. Da 2 a 3 Minuten.

❄️ 1 kg

Art. MZ17T



BRIE SPITZEN PANIERT IMPANATI

Panierte Brie-Spitzen. Ideal für Salatteller oder als Beilage mit Preiselbeeren. Paniert und vorgebacken. Tiefgekühlt. 62 % Brie; Weizenmehl; Sonnenblumenöl; Gluten (Weizen); Salz; Gewürze. 40 Stück zu 125 g.

Punte di Brie impanate. Ideale per piatti di insalata o come contorno con i mirtilli rossi. Impanati e precotti. Surgelato. 62 % Brie; farina di frumento; olio di girasole; glutine (frumento); sale; spezie. 40 pezzi da 125 g.

❄️ 1 kg

Art. KA68T



KARTOFFELTEIGTASCHEN KÄSE/KRÄUTER CUSCINETTI PATATE FORMAGGIO/ERBE

Aus Kartoffelraspeln und einer herzhaften Fülle (25%) aus Frischkäse, Sauerrahm und Kräutern. Vorgebacken in pflanzlichem Fett. 40 Stück zu 25 g.

Realizzato con patate tagliuzzate e un ripieno salato (25%) di crema di formaggio, panna acida ed erbe aromatiche. Precotto in grasso vegetale. 40 pezzi a 25 g.

❄️ 1 kg

Art. TT23T



MINITEIGTASCHEN MIT KÄSE MINI FAGOTTINI FORMAGGIO

Knusprige Teigtaschen gefüllt mit Gouda. Zubereitung in der Fritteuse für 3'15" bei 175°C. 48 bis 53 Stück.

Fagottini croccanti ripieni di Gouda. Preparato nella friggitrice per 3'15" a 175°C. Da 48 a 53 pezzi.

❄️ 1 kg

Art. TW91T



BAMBUSSPIESSCHEN KNOT SPIEDINI BAMBU KNOT

Packung zu 250 Stück.

Confezione da 250 pezzi..

18 cm Länge/ lung.

Art. HPS18

10 cm Länge/ lung.

Art. HPS25



OLIVEN MIT FRISCH-KÄSE GEFÜLLT OLIVE RIPIENE DI FORMAGGIO

Griechische Oliven mit feinem Frischkäse aus pasteurisierter Kuhmilch gefüllt, in Pflanzenöl eingelegt und mit ausgewählten Kräutern gewürzt.

Olive greche ripiene di pregiato formaggio cremoso prodotto con latte vaccino pastorizzato, marinato in olio vegetale e condito con erbe selezionate.

800 g Abtropfgewicht/ sgocciolato Art. GMA61



PEPPERSWEET ROT MIT FRISCHKÄSE GEFÜLLT PEPPERSWEET ROSSI RIPIENI FORMAG.

Pikant- süßlich schmeckende Kirschaprika mit Frischkäse aus pasteurisierter Kuhmilch gefüllt und in Pflanzenöl eingelegt. Für Abwechslung am Buffettisch.

Peperoni ciliegia dal sapore dolce e piccante, ripieni di crema di formaggio a base di latte vaccino pastorizzato e marinati in olio vegetale. Per variare il tavolo del buffet.

800 g Abtropfgewicht/ sgocciolato Art. GMA62

DIE PERFEKTEN BEGLEITER I PERFETTI ACCOMPAGNATORI



WALNÜSSE HALBIERT NOCI SGUSCIATE

Geschälte halbierte Walnüsse, helle Top-Qualität aus Chile.

Noci sgusciate e tagliate a metà, di qualità superiore, provenienti dal Cile.

1 kg

Art. TFN63



PISTAZIEN PISTACCHI

Pistazien geschält.

Pistacchi sgusciati.

1 kg

Art. TFP01



HASELNÜSSE NOCCIOLE

Geschälte italienische Haselnüsse.

Nocciole italiane sgusciate.

1 kg

Art. TFH64



PEKANNÜSSE NOCI PECAN

Geschälte Pekannüsse.

Noci pecan sgusciate.

500 g

Art. TFP51

