



KÄSE | FROMAGE

Kuh <i>Vache</i>	Schweiz <i>Suisse</i>	055
Büffel <i>Bufflonne</i>	Schweiz <i>Suisse</i>	059
Butter / Rahm <i>Beurre / Crème</i>	Schweiz <i>Suisse</i>	059
Ziege <i>Chèvre</i>	Schweiz <i>Suisse</i>	061
Schaf <i>Brebis</i>	Schweiz <i>Suisse</i>	061
Kuh <i>Vache</i>	England <i>Angleterre</i>	063
Kuh <i>Vache</i>	Frankreich <i>France</i>	063
Ziege <i>Chèvre</i>	Frankreich <i>France</i>	067
Schaf <i>Brebis</i>	Frankreich <i>France</i>	069
Schaf <i>Brebis</i>	Spanien <i>Espagne</i>	069
Schaf <i>Brebis</i>	Italien <i>Italie</i>	069
Kuh <i>Vache</i>	Italien <i>Italie</i>	071
Büffel <i>Bufflonne</i>	Italien <i>Italie</i>	071

Kleine Milchkunde

Rohmilch wird bei maximal 40°C verarbeitet

Thermisierte Milch wird vor dem Verarbeiten mindestens 15 Sekunden auf 63°C erwärmt

Pasteurisierte Milch wird vor dem Verarbeiten mindestens 15 Sekunden auf 75°C erwärmt

Petite information sur le lait

Le température du lait cru ne dépasse pas les 40°C

Le lait thermisé est chauffé à une température minimum de 63°C pendant au moins 15 secondes

Le lait pasteurisé est chauffé à une température minimum de 75°C pendant au moins 15 secondes

05

 <p>25023</p>	 <p>25021</p>	 <p>35576</p>	 <p>30517</p>
 <p>26526</p>	 <p>12629</p>	 <p>12675</p>	 <p>12682</p>
 <p>30070*</p>	 <p>12681</p>	 <p>26005</p>	 <p>26167▲</p>
 <p>25330</p>	 <p>12674</p>	 <p>12679</p>	

KUH – SCHWEIZ | VACHE – SUISSE

Hartkäse | Pâte dure



25023	Belper Knolle würzig corsé		roh cru	70 gr		Bern Berne	13.50/Stk
25021	Emmentaler rezent AOP aromatisch aromatique	min 22 mois AOP	roh cru	+/- 4.0 kg	coupe	Bern Berne	29.00/kg
35576	Emmentaler surchoix würzig corsé		roh cru	+/- 4.0 kg	coupe	Bern Berne	26.50/kg
30517	Gruyère würzig corsé	jung fruité AOP	roh cru	+/- 32.0 kg	coupe	Freiburg Fribourg	23.80/kg
26526	Alp Gruyère würzig corsé	min 15 mois AOP	roh cru	+/- 20.0 kg	coupe	Freiburg Fribourg	28.70/kg
12629	Gruyère – grand affinage würzig corsé	min 22 mois AOP	roh cru	+/- 32.0 kg	coupe	Freiburg Fribourg	35.60/kg
12675	Heuboden alpage würzig corsé	min 24 mois	roh cru	+/- 5.0 kg	coupe	Glarus Glaris	36.50/kg
12682	Sbrinz Alpage würzig corsé	min 36 mois AOP	roh cru	+/- 40.0 kg	coupe	Schwyz Schwyz	41.60/kg

Halbhartkäse | Pâte demi dure



30070*	Anderer Viamala mild – würzig doux – corsé		roh cru	+/- 5.0 kg	coupe	Graubünden Grison	23.50/kg
12681	Appenzeller würzig corsé	min 11 mois	thermisiert thermisé	+/- 6.0 kg	coupe	St. Gallen St. Gall	27.50/kg
26005	Bachtelstein aromatisch aromatique		roh cru	+/- 3.5 kg	coupe	Zürich Zurich	24.80/kg
26167▲	Bagnes würzig corsé	min 3 mois	roh cru	+/- 6.0 kg		Wallis Valais	26.90/kg
25330	Dozwiler Mostkäse würzig corsé	saisonal	pasteurisiert pasteurisé	+/- 4.0 kg	coupe	Thurgau Thurgovie	23.50/kg
12674	Fridolin dezent würzig légèrement corsé		roh cru	+/- 4.5 kg	coupe	Glarus Glaris	33.50/kg
12679	Hornkuhkäse aromatisch aromatique		thermisiert thermisé	+/- 7.0 kg	coupe	Appenzell AR	22.00/kg

▲ auf Vorbestellung nur **ganze Laibe** | sur précommande, **par meule entière seulement**

 <p>12631▲</p>	 <p>30773</p>	 <p>12691</p>	 <p>29234</p>
 <p>25121</p>	 <p>12680</p>	 <p>12644</p>	
 <p>12635▲</p>	 <p>26359*</p>	 <p>25532*</p>	
 <p>12684</p>			

KUH – SCHWEIZ | VACHE – SUISSE

Halbhartkäse | Pâte demi dure



12631▲	Le Niremont <i>mild – würzig doux – corsé</i>		thermisiert <i>thermisé</i>	+/- 2.0 kg		Freiburg Fribourg	28.70/kg
30773	Mont Vully <i>mild doux</i>		roh <i>cru</i>	+/- 6.0 kg	coupe	Freiburg Fribourg	27.50/kg
12691	Mühlistein <i>mild doux</i>		roh <i>cru</i>	+/- 9.0 kg	coupe	St. Gallen St. Gall	23.50/kg
29234	Naturgold <i>mild – würzig doux – corsé</i>		roh <i>cru</i>	+/- 6.0 kg	coupe	Luzern Lucerne	26.00/kg
25121	Säntis Bergkäse <i>mild doux</i>		thermisiert <i>thermisé</i>	+/- 6.0 kg	coupe	Appenzell AR	19.50/kg
12680	Säntis- Sennenkäse <i>kräftig puissant</i>		thermisiert <i>thermisé</i>	+/- 6.0 kg	coupe	Appenzell AR	23.00/kg
12644	Vacherin Fribourgeois <i>mild doux</i>	frisé AOP	thermisiert <i>thermisé</i>	+/- 6.0 kg	coupe	Freiburg Fribourg	27.40/kg

12635▲	Raclette carré <i>würzig corsé</i>		thermisiert <i>thermisé</i>	+/- 6.0 kg		Freiburg Fribourg	21.80/kg
26359*	Fondue Mélange fondue <i>würzig corsé</i>	saisonal	thermisiert <i>thermisé</i>	400 gr	moitié moitié	Freiburg Fribourg	13.50/Stk
25532*	Trüffelndfondue Fondue aux truffes <i>würzig corsé</i>	saisonal	thermisiert <i>thermisé</i>	400 gr		Freiburg Fribourg	18.50/Stk

Blauschimmelkäse | Pâte persillée



12684	Jersey Blue <i>mild – würzig doux – corsé</i>		roh <i>cru</i>	+/- 1.5 kg	½	St. Gallen St. Gall	27.50/kg
-------	--	--	-------------------	------------	---	------------------------	----------

▲ auf Vorbestellung nur **ganze Laibe** | sur précommande, **par meule entière seulement**

* auf Vorbestellung | sur précommande

 <p>12683</p>	 <p>12690</p>	  <p>12636</p>	 <p>26006</p>
 <p>25923</p>	 <p>35575</p>	 <p>12640</p>	 <p>12642</p>
 <p>12638</p>	 <p>12689▲</p>	 <p>24367</p>	 <p>21078</p>
 <p>12695.F</p>	 <p>25837.F</p>	 <p>12671*</p>	

KUH SCHWEIZ | VACHE SUISSE

Rotschmierkäse | Pâte lavée



12683	Bergfichte <i>mild – würzig doux – corsé</i>	roh <i>cru</i>	+/- 400 gr		St. Gallen St. Gall	30.00/kg
12690	Quadretto <i>mild doux</i>	roh <i>cru</i>	+/- 2.0 kg	½	St. Gallen St. Gall	26.70/kg
12636	Mol'ochon <i>mild doux</i>	thermisiert <i>thermisé</i>	2 x 240 g		Freiburg Fribourg	29.00/kg
26006	Senneflade <i>mild doux</i>	roh <i>cru</i>	+/- 1.3 kg	½	Zürich Zurich	29.00/kg
25923	Vacherin Mont d'Or <i>mild – würzig doux – corsé</i>	saisonal AOP	thermisiert <i>thermisé</i>	+/- 700 gr	Waadt Vaud	29.00/kg
35575	Tuma mit Jersey Kuhmilch <i>aromatisch aromatique</i>	roh <i>cru</i>	+/- 250 gr		St. Gallen St. Gall	30.00/kg

Weisschimmelkäse | Pâte fleurie



12640	Tomme Fleurette <i>mild doux</i>	roh <i>cru</i>	170 g		Waadt Vaud	5.50/Stk
12642	Tomme nature <i>mild doux</i>	thermisiert <i>thermisé</i>	130 gr		Freiburg Fribourg	4.00/Stk
12638	Tomme truffée <i>aromatisch aromatique</i>	saisonal	thermisiert <i>thermisé</i>	160 gr	Freiburg Fribourg	7.00/Stk

BÜFFEL – SCHWEIZ | BUFFLONNE – SUISSE

Blauschimmelkäse | Pâte persillée



12689▲	Blauer Büffel Bleu de bufflonne <i>mild – würzig doux – corsé</i>	roh <i>cru</i>	+/- 2.5 kg		St. Gallen St. Gall	50.00/kg
--------	--	-------------------	------------	--	------------------------	----------

Weisschimmelkäse | Pâte fleurie



24367	Tomme: Wasserbüffel Bufflonne <i>mild doux</i>	pasteurisiert <i>pasteurisé</i>	100 gr		Neuenburg Neuchâtel	4.50/Stk
-------	---	------------------------------------	--------	--	------------------------	----------

Mozzarella mild | doux



21078	Wasserbüffelmozzarella <i>Mozzarella de bufflonne</i>	pasteurisiert <i>pasteurisé</i>	4 x 125 gr		Neuenburg Neuchâtel	13.50/Bidon
25027*	Wasserbüffelmozzarella <i>Mozzarella de bufflonne</i>	pasteurisiert <i>pasteurisé</i>	20 x 25 gr		Neuenburg Neuchâtel	13.50/Bidon

BUTTER & DOPPELRAHM | BEURRE & CRÈME DOUBLE



12695.F	Käsereibutter – Stange <i>Beurre de fromagerie – bloc long</i>		1.0 kg		Bern Berne	16.00/kg
25837.F	Käsereibutter – gesalzen, Stange <i>Beurre de fromagerie – salé, bloc long</i>		500 gr		Bern Berne	18.00/kg
12671*	Doppelrahm de la Gruyère <i>Crème double de la Gruyère</i>		200 gr		Freiburg Fribourg	4.50/Stk

▲ auf Vorbestellung nur **ganze Laibe** | sur précommande, **par meule entière seulement**

* auf Vorbestellung | sur précommande

 <p>12643</p>	 <p>12688</p>	 <p>12686</p>	
 <p>25883</p>	 <p>34566*</p>	 <p>12627</p>	 <p>12693•</p>
 <p>12630</p>	 <p>12685</p>	 <p>12718▲</p>	 <p>12626</p>
 <p>12719</p>	 <p>12687</p>	 <p>12637</p>	

Milchart
Sorte de lait

Nettogewicht
Poids net

Schnitt
coupe

Herkunft
Provenance

Preis
Prix

ZIEGE – SCHWEIZ | CHÈVRE – SUISSE

Halbhartkäse | Pâte demi dure



12643	Tchivra würzig corsé	saisonal	thermisiert thermisé	+/- 2.0 kg	½	Freiburg Fribourg	40.00/kg
-------	---------------------------	----------	-------------------------	------------	---	----------------------	----------

Blauschimmelkäse | Pâte persillée



12688	Blaue Geiss würzig corsé	saisonal	thermisiert thermisé	+/- 500 gr		St. Gallen St. Gall	41.70/kg
-------	-------------------------------	----------	-------------------------	------------	--	------------------------	----------

Rotschmierkäse | Pâte lavée



12686	Hölzig Geiss mild – würzig doux – corsé	saisonal	thermisiert thermisé	+/- 500 gr		St. Gallen St. Gall	41.00/kg
-------	--	----------	-------------------------	------------	--	------------------------	----------

Weisschimmelkäse | Pâte fleurie



25883	Chèvre sanglé mild doux		thermisiert thermisé	180 gr		Freiburg Fribourg	8.90/Stk
-------	------------------------------	--	-------------------------	--------	--	----------------------	----------

Frischkäse | Fromage frais



34566*	Ziege Frisch mild doux	Becher gobelet	roh cru	80 gr		Freiburg	4.00/Stk
12627				150 gr		Fribourg	6.30/Stk
12693*	Ziege Frisch mild doux	«Fischerhof» saisonal	roh cru	100 gr		Luzern Lucerne	6.50/Stk

* auf Vorbestellung | sur précommande

* Verfügbarkeit eingeschränkt | disponibilité limitée

SCHAF – SCHWEIZ | BREBIS – SUISSE

Halbhartkäse | Pâte demi dure



12630	La Faya mild – würzig doux – corsé		thermisiert thermisé	+/- 2.0 kg	½	Freiburg Fribourg	44.90/kg
-------	---	--	-------------------------	------------	---	----------------------	----------

Rotschmierkäse | Pâte lavée



12685	Hölzig Schaf mild – würzig doux – corsé		thermisiert thermisé	+/- 500 gr		St. Gallen St. Gall	46.00/kg
-------	--	--	-------------------------	------------	--	------------------------	----------

Frischkäse | Fromage frais



12718▲	Perle Brebis mild doux		thermisiert thermisé	4 x 40 g		Freiburg Fribourg	7.10/Schale
12626	Brebis frais mild doux		thermisiert thermisé	150 gr		Freiburg Fribourg	5.90/Stk

Weisschimmelkäse | Pâte fleurie



12719	Fleur Brebis mild doux		thermisiert thermisé	150 gr		Freiburg Fribourg	5.30/Stk
12687	Nicola mild – würzig doux – corsé		thermisiert thermisé	+/- 400 gr		St. Gallen St. Gall	47.00/kg
12637	Sapalet mild – würzig doux – corsé		roh cru	130 gr		Waadt Vaud	6.10/Stk

▲ Beschaffungszeit ca. 10 Tage | Délai d'approvisionnement environ 10 jours

Bei Schaf und Ziegenkäse kann in den Sommermonaten temperaturbedingt die Verfügbarkeit eingeschränkt sein.

En raison des hautes températures pendant l'été, les fromages de brebis et de chèvre sont en disponibilité limitée.

 <p>12668</p>	 <p>12673</p>	 <p>12651</p>	 <p>12652</p>
 <p>26209</p>	 <p>12653</p>	 <p>12654</p>	 <p>30022*</p>
 <p>12609</p>	 <p>25173</p>	 <p>12603</p>	
 <p>12607</p>	 <p>12611</p>	 <p>12612</p>	

KUH – ENGLAND | VACHE – ANGLETERRE

Blauschimmelkäse | Pâte persillée

12668	Stilton <i>pikant piquant</i>	DOP	pasteurisiert <i>pasteurisé</i>	+/- 2.0 kg	½	Leicestershire	36.50/kg
-------	------------------------------------	-----	------------------------------------	------------	---	----------------	----------

KUH – FRANKREICH | VACHE – FRANCE

Hartkäse | Pâte dure

12673	Beaufort chalet d'alpage <i>würzig corsé</i>	Rarität rareté AOP	roh <i>cru</i>	+/- 45.0 kg	coupe	Savoie	39.50/kg
12651	Comté / 24 mois <i>würzig corsé</i>	AOP	roh <i>cru</i>	+/- 32.0 kg	coupe	Franche Comté	36.50/kg
12652	Comté / 32 – 36 mois <i>würzig corsé</i>	Rarität rareté AOP	roh <i>cru</i>	+/- 30.0 kg	coupe	Franche Comté	39.00/kg
26209	Mimolette <i>würzig corsé</i>	min. 8 mois	roh <i>cru</i>	+/- 2.5 kg	½	Nord	32.50/kg

Halbhartkäse | Pâte demi dure

12653	Echourgnac / Timanoix <i>aromatisch aromatique</i>		pasteurisiert <i>pasteurisé</i>	350 gr		Périgord	15.50/Stk
12654	Morbier <i>mild-würzig doux-corsé</i>	Fermier AOP	roh <i>cru</i>	+/- 6.0 kg	coupe	Jura	23.00/kg

Blauschimmelkäse | Pâte persillée

30022*	Bleu de termignon Alpage <i>würzig corsé</i>	Rarität rareté	roh <i>cru</i>	+/- 9.0 kg		Savoie	45.00/kg
12609	Fourme d'Ambert <i>würzig corsé</i>	AOP	pasteurisiert <i>pasteurisé</i>	+/- 2.0 kg	coupe	Auvergne	27.00/kg

Rotschmierkäse | Pâte lavée

25173	Abbaye de Citeaux <i>mild-würzig doux-corsé</i>		thermisiert <i>thermisé</i>	+/- 700 gr		Bourgogne	46.50/kg
12603	Carré du vinage <i>würzig corsé</i>		thermisiert <i>thermisé</i>	+/- 450 gr		Nord	35.00/kg
12607	Epoisses <i>würzig corsé</i>	Fermier AOP	roh <i>cru</i>	250 gr		Bourgogne	15.00/Stk
12611	Langres <i>mild-würzig doux-corsé</i>	Fermier AOP	roh <i>cru</i>	200 gr		Champagne	8.50/Stk
12612	Livarot <i>würzig corsé</i>	Fermier AOP	roh <i>cru</i>	450 gr		Normandie	17.90/Stk

* auf Vorbestellung nur **ganze Laibe** | sur précommande, **par meule entière seulement**

 <p>12614</p>	 <p>12615</p>	 <p>12619</p>	
 <p>12622</p>	 <p>12645</p>	 <p>12646</p>	
 <p>12647 12648</p>	 <p>12649</p>	 <p>12604</p>	 <p>12657</p>

KUH – FRANKREICH | VACHE – FRANCE

Rotschmierkäse | Pâte lavée
















12614	Maroilles <i>würzig corsé</i>	AOP	roh <i>cru</i>	+/- 750 gr		Nord Picardie	26.50/Stk
12615	Munster <i>würzig corsé</i>	Fermier AOP	roh <i>cru</i>	650 – 800 gr		Alsace	33.00/kg
12619	Pont l'Evêque <i>mild – würzig doux – corsé</i>	Fermier AOP	roh <i>cru</i>	400 gr		Normandie	13.00/Stk

natürliche Rinde | Croûte naturelle

12622	Reblochon <i>würzig corsé</i>	Fermier AOP	roh <i>cru</i>	+/- 500 gr		Savoie	32.00/kg
-------	------------------------------------	----------------	-------------------	------------	--	--------	----------

Weisschimmelkäse | Pâte fleurie

12645	Brie de Meaux <i>mild – würzig doux – corsé</i>	AOP	roh <i>cru</i>	+/- 3.0 kg	coupe	Seine & Marne	25.50/kg
12646	Brie truffé <i>würzig corsé</i>		roh <i>cru</i>	+/- 1.3 kg	½	Seine & Marne	53.50/kg
12647	Brillat Savarin <i>mild – würzig doux – corsé</i>		pasteurisiert <i>pasteurisé</i>	500 gr		Bourgogne	14.00/Stk
12648	Brillat Savarin MINI <i>mild – würzig doux – corsé</i>		pasteurisiert <i>pasteurisé</i>	200 gr		Bourgogne	6.50/Stk
12649	Camembert de Normandie <i>mild – würzig doux – corsé</i>	AOP	roh <i>cru</i>	250 gr		Normandie	8.50/Stk
12604	Coulommiers <i>mild – würzig doux – corsé</i>		roh <i>cru</i>	500 gr		Seine & Marne	12.90/Stk
12657	St. Félicien <i>mild doux</i>		pasteurisiert <i>pasteurisé</i>	180 gr		Rhône Alpes	7.50/Stk

 <p>12602</p>	 <p>12618</p>	 <p>12616</p>	 <p>12605</p>
 <p>12625</p>	 <p>12665</p>	 <p>12667</p>	
 <p>12660</p>	 <p>12661</p>	 <p>12662</p>	 <p>12606</p>
 <p>12610</p>	 <p>12663</p>	 <p>12617*</p>	 <p>12664</p>

Milchart
Sorte de lait

Nettogewicht
Poids net

Schnitt
coupe

Herkunft
Provenance

Preis
Prix

ZIEGE – FRANKREICH | CHÈVRE – FRANCE

Rotschmierkäse | Pâte lavée

12602	Cabri Ariègeois würzig corsé	saisonal Fermier	roh cru	400 gr		Midi Pyrénées	29.50/Stk
12618	Petit Fiancé würzig corsé	saisonal	roh cru	+/- 400 gr		Midi Pyrénées	52.00/kg

Aschekäse | Pâte cendrée

12616	Carré mild doux	Fermier	roh cru	180 g		Lot&Garonne	8.90/Stk
12605	Domes de Gors mild doux		roh cru	250 gr		Charentes	11.90/Stk
12625	Ste Maure de Touraine mild-würzig doux-corsé	Fermier AOP	roh cru	250 gr		Centre	11.90/Stk
12665	Selles sur Cher mild doux	AOP	roh cru	150 gr		Centre	8.00/Stk
12667	Valencay mild doux	AOP	roh cru	220 gr		Val de Loire	11.00/Stk

natürliche Rinde | Croûte naturelle

12660	Bouyquette mild doux		roh cru	150 gr		Departement Tarn	8.50/Stk
12661	Chevrot mild doux		roh cru	200 gr		Val de Loire	10.50/Stk
12662	Crottin de Chèvre mild-würzig doux-corsé	AOP	roh cru	60 gr		Centre	5.00/Stk
12606	St. Domnin à la lavande mild doux	saisonal Fermier	roh cru	150 gr		Provence	10.90/Stk
12610	Galet mild doux	saisonal Fermier	roh cru	150 gr		Centre	6.90/Stk
12663	Mothais sur feuille mild doux		roh cru	150 gr		Charentes	8.90/Stk
12617*	Persillé de Tignes würzig corsé	Fermier Rarität rareté	roh cru	+/- 1.0 kg		Savoie	49.00kg
12664	Poulligny St. Pierre mild doux	Fermier AOP	roh cru	200 gr		Centre	11.90/Stk

* auf Vorbestellung | sur précommande



12659



12613



12608



12601



12600



12623



30019



34316



12706

SCHAF – FRANKREICH | BREBIS – FRANCE

Blauschimmelkäse | Pâte persillée

12659	Roquefort Combes <i>pikant piquant</i> AOP	roh <i>cru</i>	+/- 2.5 kg		Departement Aveyron	45.00kg
-------	---	-------------------	------------	--	------------------------	---------

Rotschmierkäse | Pâte lavée

12613	Lou Bren <i>würzig corsé</i>	roh <i>cru</i>	+/- 380 gr		Departement Aveyron	47.50kg
-------	-----------------------------------	-------------------	------------	--	------------------------	---------

Weisschimmelkäse | Pâte fleurie

12608	Brebis Corse <i>würzig corsé</i>	pasteurisiert <i>pasteurisé</i>	+/- 350 gr		Corse	48.00kg
12601	Brique de Brebis <i>mild doux</i> Fermier	roh <i>cru</i>	210 gr		Province Berry	9.50/Stk
12600	Brin du Maquis <i>mild – würzig doux – corsé</i>	pasteurisiert <i>pasteurisé</i>	+/- 500 gr		Corse	48.50kg
12623	Saulzais <i>mild doux</i> Fermier	roh <i>cru</i>	300 gr		Province Berry	12.00/Stk

SCHAF – SPANIEN | BREBIS – ESPAGNE














Halbhartkäse | Pâte demi dure

30019	Manchego <i>mild – würzig doux – corsé</i>	pasteurisiert <i>pasteurisé</i>	+/- 3.5 kg	½ ¼	La Mancha	34.00/kg
34316	La Retorta <i>würzig corsé</i>	roh <i>cru</i>	+/- 300 gr		Cáceres	45.00/kg

SCHAF – ITALIEN | BREBIS – ITALIE

Hartkäse | Pâte dure

12706	Pecorino Sardo <i>würzig corsé</i> DOP	pasteurisiert <i>pasteurisé</i>	+/- 3.5 kg	½	Sardaigne	28.00/kg
-------	---	------------------------------------	------------	---	-----------	----------

 <p>35731</p>	 <p>35421</p>	 <p>35674</p>	 <p>35673</p>
 <p>12701</p>	 <p>30017</p>	 <p>12699*</p>	
 <p>12669</p>	 <p>12713</p>	 <p>12670</p>	
 <p>27089* 31708*</p>	 <p>33318*</p>	 <p>27103*</p>	

KUH – ITALIEN | VACHE – ITALIE

Hartkäse | Pâte dure

35731	Parmigiano Reggiano würzig corsé	24 mois DOP	roh cru	35 – 40 kg	½	Emilia Romagna	21.80/kg
35421	Parmigiano Reggiano würzig corsé	24 mois DOP	roh cru	+/- 2.5 kg		Emilia Romagna	22.60/kg
35674	Parmigiano Reggiano würzig corsé	24 mois DOP	roh cru	+/- 1.0 kg		Emilia Romagna	22.60/kg
35673	Parmigiano Reggiano würzig corsé	24 mois DOP	roh cru	+/- 300 gr	Stück morceau	Emilia Romagna	25.20/kg

12701	Ubriaco vino aromatisch aromatique		pasteurisiert pasteurisé	+/- 6.0 kg	½ ¼	Veneto	39.50/kg
-------	---	--	-----------------------------	------------	-------	--------	----------

Halbhartkäse | Pâte demi dure

30017	Castelmagno, Rarität würzig corsé	rareté DOP	roh cru	+/- 6.0 kg	coupe	Piemont	45.00/kg
12699*	Fontina d'Aosta würzig corsé	DOP	roh cru	+/- 9.0 kg		Valle d'Aosta	25.00/kg

Blauschimmelkäse | Pâte persillée

12669	Gorgonzola mild mild doux	DOP	pasteurisiert pasteurisé	+/- 1.5 kg		Lombardie	19.00/kg
12713	Gorgonzola piccante würzig corsé	DOP	pasteurisiert pasteurisé	+/- 1.5 kg		Lombardie	20.00/kg

Rotschmierkäse | Pâte lavée

12670	Taleggio mild – würzig doux – corsé	DOP	pasteurisiert pasteurisé	+/- 2.0 kg	½	Lombardie	22.00/kg
-------	--	-----	-----------------------------	------------	---	-----------	----------

Burrata

27089*	Burrata mild doux	saisonal	thermisiert thermisé	6 x 150 gr		Pouilles	22.50/Crt = 3.75/Stk
31708*	Burrata mild doux	saisonal	thermisiert thermisé	4 x 50 gr		Pouilles	5.90/Crt

BÜFFEL – ITALIEN | BUFFLONNE – ITALIE

Mozzarella

33318*	Mozzarella di Buffala mild doux	DOP	pasteurisiert pasteurisé	10 x 50 gr		Campanie	4.50/Sack
27103*	Mozzarella di Buffala mild doux	DOP	pasteurisiert pasteurisé	10 x 150 gr		Campanie	27.00/Crt = 2.70/Stk

* auf Vorbestellung | sur précommande