

Dieses Jahr möchten wir mit Ihnen wieder 4 Länder bereisen und die Käseleckereien dort entdecken. Wir reisen an der Nordsee entlang von Süd nach Nord, von Frankreich bis Dänemark, und bieten Ihnen zu jedem Land jeweils eine 14.- €, eine 17.- € Käsetüte und dieses Jahr auch eine Spezialitäten-Tüte für 19.- €. An der Nordsee gibt es viele regionale Käsespezialitäten. Begleiten Sie uns in den hohen Norden und entdecken Sie die Käsevielfalt dieser Region.

Natürlich halten wir auch unsere kleinen Käsetütchen und Einzelstücke, sowie die Schaf-/Ziegenmäse wie gewohnt für Sie bereit.

**KW 17: Frankreich:** An Frankreichs Nordseeküste gibt es vor allem Brie- und Camembert-Spezialitäten. Herausragend anders ist dazu der Mimolette, mit britischem Einfluß.

**Camembert Isigny** - Duftig, normannisch und schön im Reifeverhalten. Klassiker! Wunderbar cremiger, tierisch gelabter Weichkäse mit Edelschimmelrinde. Mikrofiltriert, Kälberlab, 45% FiT, kbA Frankreich. 42,00 €/kg

**Brie Montsûrs** – Feiner Weichkäseklassiker der Fromagerie Montsûrs aus Nordfrankreich. Duftig und außerordentlich cremig! Mind. 48% FiT, aus pasteurisierter Kuhmilch, mikrobiell gelabt, kbA Frankreich. 27,80 €/kg

**Coulommiers** - Feiner, ausgeprägter Milchgeschmack, auch gereift sehr lecker! Pasteurisiert, mikrobielles Lab, 45% FiT, kbA Frankreich. 24,40 €/kg

**Mimolette** - Charakteristisch ist die poröse Rinde und der kräftig-orangefarbene Teig. Aromatisch, in klassischer Kugelform. Pasteurisiert, Kälberlab, 40% FiT, kbA Frankreich. 47,10 €/kg

### Spezialitäten:

**Coeur de Neufchatel** - Die Ursprünge von „Neufchâtel“ reichen bis ins 10. Jahrhundert zurück. Er ist erstmals in einer Urkunde aus dem Jahr 1037 erwähnt. Rohmilch, Kälberlab, 45% FiT, kbA Frankreich. 42,30 €/kg

**Brillat Saverin IGP Affiné** - Cremiger Weichkäse mit einem hohen Anteil an Milchzucker und wenig Säure. Reine Handarbeit nach traditioneller Rezeptur. Pasteurisiert, Kälberlab, 75% FiT, kbA Frankreich. 77,90 €/kg

**Mimolette** - Charakteristisch ist die poröse Rinde und der kräftig-orangefarbene Teig. Er kommt aus dem Departement Calvados in der Basse-Normandie. Aromatisch in klassischer Kugelform. Pasteurisiert, Kälberlab, 40% FiT, kbA Frankreich. 47,10 €/kg

**KW 18: Belgien und Niederlande:** Hier finden wir die Gouda- und Butterkäse-Sorten, sowie Brotkäse-Arten.

**Le petite Lathuy** - Zart-cremiger Camembert der gehobenen Klasse. Weichkäse mit weißer Edelschimmelrinde. Thermisiert, Kälberlab, 50% FiT, kbA Belgien. 32,10 €/kg

**Waterloo** – Er ist gut, er sieht lecker aus und er ist bio! Im Gedenken an die Schlacht von 1815 kreierte. Gouda-artiger Schnittkäse in Laibform, pasteurisiert, mikrobielles Lab, 45% FiT, kbA Belgien. 27,80 €/kg

**Ribeaupierre** - Ein halbfester Schnittkäse mit buttrig-saftigem Geschmack, kombiniert mit würzigen Rotkulturen. Pasteurisiert, mikrobiell gelabt, 50% FiT, kbA EKO Niederlande. 27,90 €/kg

**Pas de Rouge** - Handgepflegter Rohmilchschnittkäse aus Ost-Flandern. Rund und ausgeprägt im Geschmack, tolles Schmelzverhalten! Rohmilchkäse, Kälberlab, 50 % FiT, kbA Biogarantie Belgien. 35,40 €/kg

### Spezialitäten:

**Zuiver Gouda überjähig** - Buttrig-nussig und altgereift, mit salzkristalliner Teigstruktur. Würziger Hartkäse. Hervorragend zum Würzen von Speisen, wie ein Parmesan. Pasteurisiert, mikrobielles Lab, 50% FiT, kbA Niederlande. 30,40 €/kg

**Pas de Bleu** - Pikant-buttriger Edelpilzkäse nach Art des Fourme d'Ambert. Kräftige Blaustrukturierung. Rohmilchkäse, Kälberlab, 50% FiT, kbA Biogarantie, Belgien. 35,40€/kg

**Li p'tit Rossê** - Kleiner "Roter" in Viereckig! Wurde mit dem „Kristallhahn“ gekürt! Er ähnelt Münster Käse, ist sowohl im Geschmack als auch im Geruch intensiv. Weichkäse mit Rotkulturen, aus Rohmilch. Thermisiert, Kälberlab, 50% FiT, kbA Belgien. 45,20 €/kg

**Abteikäse Kräuter** – gekräutert, aber kein bisschen langweilig! Schnittkäse nach Art des berühmten Passendale, mit feinem Kräutermix abgestimmt. Buttrig, feinsäuerlich und typisch rund. Thermisiert, mikrobielles Lab, 49% FiT, kbA Belgien. 30,00€/kg

**KW 19: Deutschland:** Die norddeutschen Käse-Sorten schmecken mit ihrer oft salzig-kristallinen Struktur direkt nach Meer und Wind.

**CréMeer** - Der CréMeer spiegelt die Frische Nordfrieslands wider. Ein fester, kreidiger Kern mit cremig fließendem Rand. Weichkäse, Rohmilch, Kälberlab, 50% FiT, Bioland Deutschland. 37,50 €/kg

**Griekenschmied** – das Münsterland mit Wasserburgen und Schlössern ist die Heimat dieses herzhaften und rustikalen Käses, der nach einem wohlmeinenden Riesen benannt ist. Er wird bei der Reifung mit Rotkulturen gepflegt und zum Ende mit einer Mischung aus Schabziger-Klee, Brennessel und Petersilie affinert. Schnittkäse, pasteurisiert, mikrobielles Lab, 50% FiT, kbA Deutschland. 31,10 €/kg

**Husumer** - Er basiert auf der Rezeptur des Munsterkäses, mit einem ganz eigenen regionentypischen Charakter. Je nach Reife von mild bis pikant, sehr geschmeidig, leicht speckig. Rohmilch, Kälberlab, 50% FiT, Bioland Deutschland. 37,50 €/kg

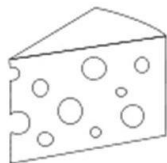
**Altbierkäse** - Dieser deutsche Schnittkäse ist sehr aromatisch. Während seiner Reifezeit wird er mit Pinkus Müller Altbier und Rotkulturen affinert. Zwiebeln runden den würzigen Geschmack ab. Dazu passt hervorragend ein Glas Altbier. Pasteurisiert, mikrobielles Lab, 50% FiT, Bioland Deutschland. 30,40 €/kg

#### Spezialitäten:

**Deichkäse Gold** - Milbengereifter Deichkäse. Nach ca.12 Monaten siedeln sich Milben (Käsenützlinge) auf der Rinde an, die die Rinde aufbrechen, dadurch gewinnen die Aromen an Konzentration. Traditionell handwerklich geschöpft. Hartkäse, Rohmilch, Kälberlab, 50% FiT, Bioland Deutschland. 47,10 €/kg

**Friesisch Blue** - Basiert auf Blauschimmelkulturen. Bei einer wochenlangen Kaltreifung entwickelt er seine typischen Roqueforti-Nuancen und seine edle Süße. Halbfester Schnittkäse, Rohmilch, Kälberlab, 50% FiT, Bioland Deutschland. 41,20 €/kg

**Schwarzer Wenzel überjährig** - Der Schwarze Wenzel überjährig durfte 12+ Monate reifen und hat einen herrlich kräftigen, pikanten Geschmack. Heufütterung, silagefrei. Hartkäse, pasteurisiert, mikrobielles Lab, 50% FiT, Bioland Deutschland. 37,50 €/kg



Im Bühlerfeld 1, 70794 Filderstadt, 0711 7777 501, DE-ÖKO-006,  
[info@biogemuesehofhoerz.de](mailto:info@biogemuesehofhoerz.de), [www.biogemuesehofhoerz.de](http://www.biogemuesehofhoerz.de)

**KW 20: Dänemark:** Auch hier finden wir die typischen nordischen Käse-Sorten, die auch die deutsche Nordsee auszeichnen, mit der besonderen Note durch Höhlenreifung.

**Leuchtturmkäse 12 Monate** – Die Thise-Meierei auf der Halbinsel Salling ist umgeben vom Limfjord in Nordwest Jütland. Würziger Schnittkäse aus pasteurisierter Kuhmilch, der 2017 den Molkerei Gourmetpreis gewann. Karamellig, mit Steinsalz verfeinert. Pasteurisiert, mikrobielles Lab, 48 % FiT, kbA Dänemark. 35,40 €/kg

**Danbo geraucht** - Der meistverzehrte Schnittkäse in seinem Heimatland Dänemark ist kräftig geraucht mit Buchenspänen. Mit seiner buttrigen Würze zergeht er auf der Zunge. Pasteurisiert, mikrobielles Lab, 45 % FiT, kbA Dänemark. 27,80 €/kg

**Nordseekäse** - Schnittkäse aus pasteurisierter Kuhmilch darf in der salzigen Nordseeluft 26 Wochen langsam ausreifen. So entwickelt er die Salzkristalle im Teig und sein edles Milcharoma. Fruchtig-nussig, aromatisch-süß leicht säuerlich abgerundet. Pasteurisiert, mikrobielles Lab, 48% FiT, kbA Dänemark. 32,10 €/kg

**Jens Langkniv** - Er reift in der feuchten Kalksteinhöhle „Hjerm“ an der zugigen Nordsee und entwickelt dort sein vollmundiges und aromatisches Aroma. Mit Rotschmier gereifter Höhlenkäse. Pasteurisiert, mikrobielles Lab 45% FiT, kbA Dänemark. 25,70 €/kg

#### Spezialitäten:

**Nordseekäse geraucht** - Er darf in der salzigen Nordseeluft langsam ausreifen. Der unwiderstehlich nussige Geschmack wird durch das Rauch-Aroma wunderbar ergänzt. Pasteurisiert, mikrobielles Lab, 48 % FiT, kbA Dänemark. 36,10 €/kg

**Mitsommerkäse** - Gekäst aus feinsten Mitsommer-Milch Ende Juni. Durch Grünfutter pur und die lange Reifung betört er mit nussiger Reife und würzigem Auftritt. Pasteurisiert, mikrobielles Lab, 50% FiT, kbA Dänemark. 29,80 €/kg

**Der Blaue Korsar** - Der Blaue Korsar ist ein cremiger und streichfähiger höhlengereifter Blauschimmelkäse mit intensivem und leicht scharfem Geschmack. Ein süßlicher Nachgeschmack rundet das Geschmackserlebnis ab. Pasteurisiert, mikrobielles Lab, 60% FiT, kbA Dänemark. 34,30 €/kg

**Bernsteinkäse Reserve** - Mindestens 12 Monate in salziger Nordseeluft gereift mit einem würzig-nussigen Auftritt. Mit feinen Fruchtnuancen und einem herrlich saftigen Teig. Er wurde nach einem Bernsteinsammler an der jütländischen Küste benannt, RavAage, einem Pionier für chemiefreie Lebensmittel. Pasteurisiert, mikrobielles Lab, 48% FiT, kbA Dänemark. 35,40 €/kg

Sie können die Käsetüten mit unserem beiliegenden Bestellzettel oder wie gewohnt bis zu Ihrem Bestellannahmeschluß bestellen. Gerne nehmen wir Ihre Bestellung auch telefonisch, per E-Mail, Fax oder auch online über unseren Onlineshop entgegen.