

Käseangebot

vom 4. November bis 31. Dezember 2024

Weihnachtskäse

31482	Mond
31475	Tannenbaum
31653	Engelchen
31141	Herz
34035	Glocke



Schweizer Fondue Töpfli Purist 200 g

Fondue Käsemischung aus Kuhmilch in hochwertiger Keramikschale, einfach im Ofen oder der Mikrowelle zu erhitzen für einen zartschmelzenden und herzhaften Fondue-Genuss.

Art.-Nr.: 31354



Moser roter Knopf Stück 35 g

Ein kleines rotes Juwel, das jede Käseplatte zum Hingucker macht. Der Geschmack von diesem Weichkäse ist vollmundig, fruchtig und mild-aromatisch. Ein Mini Weichkäse der ganz groß schmeckt. 55% Fett i. Tr.

6 Stück im Karton

Art.-Nr.: 32005



Tradizionali Walnuss ca. 160 g

Halbfester Schnittkäse aus Marken /Italien, aus Schafmilch, wenige Tage gereift, hellgelber Teig, zart schmelzend und mild aromatisch im Geschmack mit Walnuss Stücken ohne Lochung, 45 % Fett i. Tr

Art.-Nr.: 31139



Cacio Pistazie Stück 150g

Hartkäse aus Kuh- und Schafsmilch affiniert mit feinen Pistazien, elfenbeinfarbener geschmeidiger Teig, vollaromatisch. Toskana 50% i. Tr.

Art.-Nr.: 31433



Cacio Peperoncino Stück 150g

Hartkäse aus Kuh- und Schafsmilch, affiniert mit pikanter Peperoncini, elfenbeinfarbener geschmeidiger Teig, vollmundig-pikant. Toskana 50% i. Tr.

Art.-Nr.: 31502



Cacio Rosmarin & Knoblauch Stück 150g

Hartkäse aus Kuh- und Schafsmilch, affiniert mit Rosmarin und Knoblauch, hellelfenbeinfarbener geschmeidiger Teig, vollmundig-würzig Toskana 50% i. Tr.

Art.-Nr.: 31449



Senfsaucen Glas 60g

31485 Feigen-Holunder-Senfsauce

31487 Marillen-Senfsauce

33535 Mango- Senfsauce

31489 Birnen-Senfsauce

30274 Feigen- Senfsauce

32481 Honig – Senfsauce

32486 Paprika-Chili-Senfsauce

33036 Apfel-Granatapfel-Senfsauce

6 Stück im Karton



Fleigeno Plauen

Frische aus dem Vogtland

Weihnachtskäse ca. 1 kg

Schnittkäse aus Kuhmilch, aus der Landkäserei Holtseer, Saisonware und nur begrenzt verfügbar. Mit cremig-geschmeidigem Mundgefühl, angenehm pikant.

Deutschland, 60% Fett i. Tr.

Art.-Nr.: 31461



Nussrebell ca. 3,6 kg

Schnittkäse aus Bergbauern-Heumilch.t.S., Rahmstufe. Das Bukett aus Walnuss, Lebkuchen, Vanille und Rahm schmeichelt der Nase. Cremig und weich mit zarten Süßschmelz am Gaumen. Saisonartikel, Reifezeit ca. 70 Tage, 45% Fett i. Tr.

Art.-Nr.: 31427



Raclette Blüten Kräuter ca. 4 kg

Mindestens 6 Wochen gereifter Schnittkäse aus Kuhmilch mit einer Blütenmischung ummantelt, handwerklich hergestellt. Mild-würziger Geschmack, geschmeidiger Teig. Allgäu, 49% Fett i. Tr.

Art.-Nr.: 31423



Kaisers No 1 GQB ca. 0,5 kg

Weichkäse aus Kuhmilch, 2 Wochen gereift, gelb-rötliche Färbung der Rinde, überwiegend mit Wildblüten bedeckt, geschmeidiger weiß bis rahmgelber Teig, würzig-kräftig im Geschmack, Bayern 50 % Fett i. Tr.

Art.-Nr.: 34531



Staazer mit Heublume ca- 4,5 kg

Aus reiner Heumilch gekäst, Kuhmilch. Die Rotschmierrinde mit getrockneten Heublumen der Almen ist essbar. 2 Monate gereift, pikant im Geschmack, Alpenregion, 45 % Fett i.Tr.

Art.-Nr.: 34029



Simmentaler Buure Chäs ca. 6 kg

Aus Rohmilch von Simmentaler Kühen hergestellt. Der Käse reift traditionell auf Fichtenholzbrettern. Sein Geschmack ist aromatisch und herzhaft, die Kombination aus Milde und Kraft macht ihn zu einer wahren Gaumenfreude. Schweiz, 50% Fett i. Tr.

Art.-Nr.: 30496



Zirbenkäse ca. 3 kg

Schnittkäse aus Kuhmilch, mind. 3 Monate gereift, Rinde zum Verzehr geeignet. Elfenbeinfarbiger Teig mit Kräutern affiniert. Feinwürziger Geschmack mit einer kompakt-zartschmelzenden Textur.
55% Fett i. Tr.

Art.-Nr.: 34574



Zitronen-Pfeffer-Käse ca. 3,6 kg

Käsezubereitung aus Kuhmilch, mind. 3 Monate gereift, Rinde mit Rotkultur und einer Mischung aus Pfeffer, Curcuma, Zitronenöl, Gewürzen affiniert, geschmeidiger Teig, Geschmack nach Zitrone und Pfeffer, 45 % Fett i. Tr.

Art.-Nr.: 31436



Bestellannahme Frau Plaumann

03741 41650 oder 0160 4376347

oder verkauf@fleigeno-plauen.de