



Internationale Käsewochen

Probieren und genießen Sie Gourmet-Käsespezialitäten aus verschiedenen europäischen Ländern - in Bio-Qualität!

La bella Italia

Ob sahniger Ricotta, würziger Gorgonzola oder aromatischer Parmesan: Italien ist reich an charakteristischen Käsespezialitäten, die aus unserer Küche nicht mehr wegzudenken sind. Einfachen Gerichten kann mit einem italienischen Käse eine unvergleichliche Note verliehen werden. Die italienischen Handwerksbetriebe zählen mehr als 400 Käsesorten, von denen wiederum 200 zu den wirklich traditionellen Sorten gehören.



KW 27 Italienische Käsewoche mit

- 03.07. - 07.07. **Fontal Italiano Foresti** – zergeht auf der Zunge... schmeckt himmlisch buttrig, unheimlich sahnig!
Taleggio La Cascina Bio DOP – 'wilde' Schimmelbildung auf der Rinde, im Herzen ist er fantastisch!
Canestrano Pfeffer – pecorino-typische Würze mit feinem Pfeffergeschmack Im Korb gereift
Gran Caverde – italienischer Hartkäse aus den Bergen von Lessini , herzhaft-süßlicher Geschmack
im KP mittel: Gorgonzola Piccante DOP – der berühmteste Edelschimmel-Käse überhaupt! Reift 80 Tage....

Käse aus Frankreich

Frankreich, das Land der 1001 Käsesorten lässt das Herz eines jeden Gourmets höher schlagen. Viele der heute berühmten Käsesorten wurden ursprünglich in romanischen Klöstern erfunden und entstanden nach streng gehüteten Geheimrezepten der Mönche. Die Vielfalt der französischen Käse ist schier unerschöpflich und auf der ganzen Welt einzigartig! Seien es die beeindruckenden Comté-Laibe mit gold-gelber Textur und einem Duftspektrum von zarter Frühlingswiese bis winterlichem Heu, seien es die unzähligen Camemberts – lecker und verführerisch in allen Reifegraden oder die blau-grüne Palette an pikantem Edelpilzkäse. In Frankreich kommt keiner am Käse vorbei!! Und wenn Sie im Franche-Comté nach Ihrem Käsefondue ein Dessert bestellen, bekommen Sie.....richtig – eine Käseplatte!



KW 28 Französische Käsewoche mit

- 10.07. - 14.07. **Comté Alt Extra AOP** – mindestens 12 Monate wunderbar ausgereifter Comté, hergestellt aus der Milch von Rindern der Montbéliard-Rasse
Morbier AOC – vollmundig-edler Geschmack, zum Schutz über Nacht mit einer Schicht Pflanzenasche bestreut: wunderbar cremig und feinsäuerlich.
Fourme d'Ambert AOP – herkunftsgeschützter Blauschimmelkäse, der während seiner Reifezeit in zugigen Natursteinkellern sein köstliches Aroma erhält. Er gilt als einer der mildesten Blauschimmelkäse!
Cremeux de Borgogne – Weinbergkäse-Sahnebonbon. Der feine, cremige Geschmack mit einem delikaten Butteraroma zergeht förmlich auf der Zunge!
im KP mittel: Cantal AOC "entre deux" – schön nussig, einer der ältesten AOP-Käse!



Käse aus Dänemark und den Benelux Ländern

Bereits im 13. Jahrhundert blühten Dänemarks Handelsstädte mit Käseherstellung und -export auf. Schon damals unterlag die Produktion strengen Regeln und die Größe der Laibe galt bei den Bauern als ein Zeichen von Wohlstand ...Käse als Statussymbol! In Belgien wird nach überlieferten Rezepten aus Klöstern und Meiereien heutzutage eine beeindruckende Palette an qualitativ hochwertigem Käse erzeugt – über 300 Sorten sind im Aufgebot! Ein Drittel der Bodenfläche Hollands wird heu-

te für die Viehzucht genutzt und Käse aus Holland hat eine weltweite Exportverbreitung von über einer halben Million Tonnen pro Jahr!

KW 29 Benelux Käsewoche mit

- 17.07. - 21.07. **Nordmeerkäse Thybo** – würzig, reif und fruchtig, aus Jütland!
Ziegenbrie Bastiaansen – rahmig-zarte Weichkäse-Spezialität, sehr mild, dezent
St. Benedict Klosterkäse – rahmige Würze nach Pfeffer und Knoblauch
Ziege Blau – cremiger Ziegenschnitt mit Blauschimmel...
im KP mittel: Bernsteinkäse Grubé alt – 38 Wochen in Kalkhöhlen gereift...

Käse aus der Schweiz

Wussten Sie, dass der Appenzeller auch „Zinskäse“ genannt wurde, weil er als Zahlungsmittel für Steuerabgaben verwendet wurde und dass die Milchkühe umsorgt werden wie kostbare Rennpferde? Oder dass zur Herstellung eines einzigen Laibes Emmentaler 1000 Liter Milch benötigt werden – und das bei den vielen Löchern!? Begleiten Sie uns in die Schweizer Hochtäler und entdecken Sie Käsegenuss vom Allerfeinsten! Gruenzi!



KW 30 Schweizer Käsewoche mit

- 24.07. - 28.07. **MUTSCHLI** – lockerer und cremiger Teig besticht mit vollmundig-milchigem Aroma und zergeht auf der Zunge
Schweizer Ur-Emmentaler AOC – aus bester naturbelassener Rohmilch, unnachahmlich, nussig-würziger Geschmack
Via Mala – feine Kristalle sind Zeugen für die lange sorgsame Pflege des Bündner Bergkäses - würzig, kräftig, SPITZE! Besticht durch sein ausgewogenes fein-würziges Aroma.
Schilcher-Extra Appenzeller – reift mindestens 7 Monate und entwickelt in dieser Zeit die ersten Kristalle und sein ausgeprägtes würziges Aroma. Das Appenzellerland lässt grüßen!
im KP mittel: Küntener Urchrüter-Chäs – durch die Pflege mit einem Sud aus einer speziellen Urchrüter-Mischung bekommt er seinen ausgefallenen Kräuter-Nuss-Geschmack

Diese ausgesuchten Käseköstlichkeiten bestellen Sie bitte im Online Shop unter der Rubrik „Aktuelle Kisten Sortimente“ als Gourmet-Paket der jeweiligen Kalenderwoche oder unter dem Menüpunkt der aktuellen Internationalen Käsewoche z.B. „Italienische Käsewoche“.

KW 27 Gourmet - Käsepaket Italien

KW 28 Gourmet - Käsepaket Frankreich

KW 29 Gourmet - Käsepaket Benelux

KW 30 Gourmet - Käsepaket Schweiz



Telefon: 08166-9922-0
 www.Oekokiste-Kirchdorf.eu

FAX: 08166/ 9922-79
 Mail: Info@Oekokiste-Kirchdorf.eu

'Ausführliche Produktinformationen erhalten Sie in unserem Online-Shop oder bei telefonischer Bestellung'