



## 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

- 02.07. - 06.07. **Gorgonzola Piccante DOP** – Für alle Liebhaber des kräftig-charaktervollen Gorgonzola-Geschmacks.  
**Taleggio La Cascina Bio DOP** – 'Wilde' Schimmelbildung auf der Rinde, im Herzen ist er fantastisch!  
**Pecorino Kurkuma Pfeffer** – Junger Schafskäse, feinwürzig mit Pfeffer und Kurkuma.  
**Parmigiano Grana Padano DOP** – Edler DOP-Klassiker über Pasta oder zum Wein.  
 Im Käsepaket mittel **Burrata - Edelmozzarella** – Das italienische Meisterstück ...buttrig-sahnig und leicht säuerlich frisch.

### 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

- 09.07. - 13.07. **Comté AOP Reserve** – Fast dreijährig ausgereift. Sehr tiefes Aroma nach Haselnuss und Boullion, ein außergewöhnlich rares AOP-Vergnügen.  
**Pavé Corrèzien** – Ein Gourmetkäse für Kenner! - Alt-milbengereift! Feinsäuerlich, nussig, besonders!  
**Fourme d'Ambert AOP** – Herkunftsgeschützter Blauschimmelkäse, der während seiner Reifezeit in zugigen Natursteinkellern sein köstliches Aroma erhält. Er gilt als einer der mildesten Blauschimmelkäse!  
**Crèmeux de Bourgogne** – Weinbergkäse-Sahnebonbon. Der feine, cremige Geschmack mit einem delikaten Butteraroma zergeht förmlich auf der Zunge!  
 Im Käsepaket mittel: **Morbier AOC** – Vollmundig-edler Geschmack, zum Schutz über Nacht mit einer Schicht Pflanzenasche bestreut: wunderbar cremig und feinsäuerlich.



## 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

heute 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

- 16.07. - 20.07. **Nordmeerkäse Thybo** – Würzig, reif und fruchtig, aus Jütland!  
**Ziegenbrie Bastiaansen** – Rahmig-zarte Weichkäse-Spezialität, sehr mild und dezent.  
**St. Benedict Klosterkäse** - Rahmige Würze nach Pfeffer und Knoblauch.  
**Ziege Blau** - Cremiger Ziegenschnitt mit Blauschimmel.

Im Käsepaket mittel: **Cru des Fagnos** – Feiner Brie mit zartem Milchgeschmack in Rohmilchqualität!

## 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

- 23.07. - 27.07. **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 Käsepaket 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 Onlineshop unter der Rubrik „Aktuelle Ökokisten-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**

Bitte schicken Sie mir die angekreuzten Artikel in der oben genannten Kalenderwoche

Name:..... Kundennummer:.....

Anschrift:.....