

Schweiz

» KW 14 01.04. - 07.04.

Gesamtpaket KW 07: ca. 19,50 Euro



St. Galler Blütenkäse

Halbfester Schnittkäse mit attraktiver, bunter Rinde aus Alpenkräutern und Alpenblüten. Laktosefrei.

Bestell-Nr. 3324, ca. 200 g, 4,99 Euro

Appenzeller

Spezialität Klassiker aus dem Appenzeller Land. Feine, subtile Berg- und Kräutervürze. Laktosefrei.

Bestell-Nr. 3294, 180 g, 5,20 Euro

Österreich

» KW 15 08.04. - 07.04.

Gesamtpaket KW 08: ca. 15,00 Euro

Tante Holli Holunderblütenkäse

Sahnig-würziger Frühlingskäse vom Wilder Kaiser. Mit Holunderblüten in der essbaren Rinde. Laktosefrei.

Bestell-Nr. 3326, ca. 200 g, 4,19 Euro



Heumilchkaiser Pfeffer

Heumilch-Käse, sahnig-würzig mit zartem Schmelz und Pfefferkörnern in Teig und Pfefferrinde.

Bestell-Nr. 3510, ca. 200 g, 4,15 Euro



Jakobuskäse

Schnittkäse aus der Westschweiz, edel und fein-nussig. 3 Monate rindengereift, lakosefrei.

Bestell-Nr. 3325, 180 g, 4,49 Euro

Bier-Mutschli

Heumilchkäse, 3-6 Wochen gereift. Schnittkäse mit reinem und angenehm würzigen Geschmack.

Bestell-Nr. 3311, ca. 200 g, 4,79 Euro

Kolsasser weiß

Halbfester Tiroler Korbkäse mit essbarer Weißschimmelrinde und feinem Champignon-Aroma. 10 Tage gereift.

Bestell-Nr. 3323, 150 g, 3,10 Euro



Hausbergkäse

Ein toller Heumilchkäse für alle Gelegenheiten! Saftig im Teig, cremig-nussig am Gaumen. 4 Monate gereift.

Bestell-Nr. 3299, ca. 200 g, 3,59 Euro

» Dazu passt ...



Las aves de Paso QW 2016

Wunderbar saftig und vielschichtig, dicht, mit Aromen von zarter Bitterschokolade, vermengt mit Holundergelee und Cassis. Die Reben wachsen inmitten des Naturparks ‚Hoces del Gabriel‘. Vegan.

Bestell-Nr. 54248
0,75 l 6,95 Euro

Dazu passt ...



Castillo de Enguera Reserva

Dunkelrote Reserva mit angenehmer Textur. Am Gaumen feine Würze, gepaart mit intensiver Mineralität. Kräftig und vollmundig. Vegan.

Bestell-Nr. 54226
0,75 l 7,50 Euro

Heumilchkäse von der Alm

Jetzt im Online-Shop bestellen!

TOUR DE KAAS 2019

Eine kulinarische
Käsereise durch die
Alpenregionen

DIE ABOKISTE

Deutschland

» KW 10

04.03. - 10.03.

Gesamtpaket KW 07: ca. 14,90 Euro



Allgäuer Hausemmentaler

Unser original Allgäuer Emmentaler. Sehr nussig, reif und imposant. Mikrobiell gelabt (vegetarisch).

Bestell-Nr. 3203, ca. 200 g, 3,30 Euro

Peppiger Paul

Pfeffrig-cremiger Käsegenuss aus dem Allgäu. 6 Wochen gereift, mit grobgemahlener Pfeffermischung affinert.

Bestell-Nr. 3298, ca. 200 g, 4,69 Euro



Allgäuer Zitronenpfeffer

8-10 Wochen gereifter Schnittkäse. Nach der Reife mit frischer Zitronenpfeffermischung affinert. Vegetarisch.

Bestell-Nr. 3297, ca. 200 g, 5,09 Euro

Kräutercreme

Cremiger Frischkäse mit Kräutern. Als Brotaufstrich, für Suppen und Soßen, zum Backen oder Dippen.

Bestell-Nr. 3003, 150 g, 1,89 Euro

» Dazu passt ...



Merlot La Circulade Bassac 2017

Toller Merlot mit respektabler Struktur. Feines Bukett von Brombeeren und Zwetschgen. Am Gaumen schön fleischig und saftig. Vegan.

Bestell-Nr. 54149
0,75 l 6,49 Euro

Schweiz

» KW 11

11.03. - 17.03.

Gesamtpaket KW 08: ca. 18,80 Euro

Edelweiß-Mutschli

Mittelalter Klassiker von der Nordflanke des Wilden Kaisers. Profund nussig und mit urig-schwarze Kruste.

Bestell-Nr. 3265, ca. 200 g, 5,09 Euro



Toggenblume

Aromatisches Westschweizer Urgestein, würzig-nussig und mit attraktiver Bergkräuter-Kruste. Laktosefrei.

Bestell-Nr. 3306, ca. 180 g, 4,69 Euro

Schweizer Urbergchäs

Würzig, reif und nussig. Nach alter Greyerzer-Tradition in der Westschweiz hergestellt.

Bestell-Nr. 3232, ca. 200 g, 4,95 Euro



Tortenbrie Suisse

Ein typischer Schweizer Brie. Runde 10 Tage gereift, lecker cremig und mundig.

Bestell-Nr. 3143, ca. 200 g, 3,99 Euro

» Dazu passt ...



Domaine Soulie Rouge AOC 2017

Ein klassischer Saint-Chinian in der Interpretation von Rémy Soulié. Handfest, süffig, kräftig und über die Jahre von verlässlicher Konstanz. Vegan.

Bestell-Nr. 54257
0,75 l 6,95 Euro

Österreich

» KW 12

18.03. - 23.03.

Gesamtpaket ca. 15,70 Euro



Feiner Pistazienkäse

Handgepflegter Heumilchkäse vom Fuße des Wilden Kaisers mit zartem Schmelz und gestoßenen Pistazien im Teig.

Bestell-Nr. 3307, ca. 200 g, 4,95 Euro

Weinkäse natur

Schicker Alpentilsiter mit Rotkulturreifung und feiner Bruchlochung. Aus Heumilchfütterung. Laktosefrei.

Bestell-Nr. 3270, ca. 200 g, 3,75 Euro



Bocksberger

4 Monate gereift und doppelt nussig im Geschmack. Mit feinem Bockshornklee im Teig.

Bestell-Nr. 3275, 150 g, 3,99 Euro

Tiroler Bergbrie

Ein Alpenbrie aus silagefreier Heumilch mit feiner Champignon-Note. Nur acht Tage gereift, sahnig-frisch.

Bestell-Nr. 3146, 150 g, 2,99 Euro

» Dazu passt ...



Muskateller feinherb Kesselring 2018

Expressiv, doch zeitgemäß. Und mit allem, was einen guten Muskateller ausmacht: Überwältigender Rosenduft, würzig aromatisch, zart herb und mit langem Nachklang.

Bestell-Nr. 54191
0,75 l 7,50 Euro

Deutschland

» KW 13

25.03. - 31.03.

Gesamtpaket ca. 18,90 Euro

Schwäbischer Weinbauernkäse

Edel-würziger Schnittkäse mit wunderbarem Aroma. Während der Reife mit einer Mischung aus Rotweihenfe und Salz gepflegt. Eine Spezialität!

Bestell-Nr. 3212, ca. 200 g, 5,49 Euro



Feurige Susi

Feurig-cremiger Käsegenuss mit einer Rinde aus erlesener Chilimischung und angenehmer Schärfe.

Bestell-Nr. 3308, 180 g, 4,45 Euro

Gute Laune Käse

Halbfester Schnittkäse mit Edelschimmel und Rotschmiere. Nach der Reifung mit erlesenen Kräutern affinert.

Bestell-Nr. 3210, ca. 200 g, 4,35 Euro



Altbierkäse

Sehr aromatischer Schnittkäse, bei dem Zwiebeln den Geschmack abrunden. Während der Reife mit Altbier und Rotkulturen affinert. Vegetarisch.

Bestell-Nr. 3207, ca. 200 g, 4,59 Euro

» Dazu passt ...



Syrah Parra Demeter 2017

Frischer Wein mit Aromen von würzigem Pflaumenmus und weißem Pfeffer. Fest, mit fleischiger Struktur und zurückhaltenden Gerbstoffen.

Bestell-Nr. 54117
0,75 l 5,50 Euro