

Beweisen Sie guten Geschmack.

**Fuß**  
fuess.com



K Ä S E S O R T I M E N T



Käse ist das geschmackvolle Ergebnis der wundersamen Verwandlung von Milch. Die einzelnen Arbeitsschritte von Herstellung, Reifung, Lagerung bis zur Veredelung lassen aus diesem scheinbar simplem Rohstoff unendliche Geschmacksvielfalt entstehen. Das macht Käse zu einem wahren Hochgenuss.

Käse ist ein vielfältiges Lebensmittel. In Farben und Formen, in Aromen und Texturen und bei den Einsatzmöglichkeiten in Ihrer Küche. Als reichhaltige Auswahl für Ihr Frühstücksbuffet, als würzige Note in leichten Sommergerichten, als deftige Zugabe eines Hauptgangs oder als Mittelpunkt einer verlockenden Käseplatte.

Die ganze Vielfalt der Käse spiegelt sich auch in unserem neuem Käsesortiment wieder. Unser **Diplom Käsesommelier Michael Braunmüller** hat unser Käsesortiment mit reichlich fachlicher Expertise und einem feinen kulinarischen Gespür für Sie neu arrangiert und ergänzt.

In diesem Angebot finden Sie seine Auswahl aus unserem Käsesortiment mit ausführlichen Informationen zu den einzelnen Sorten, interessanten Fakten zum Käse und Stimmen einiger unserer Käseliebhaber. Das komplette Sortiment an Käse finden Sie auch jederzeit im Onlineshop.

Wir beraten Sie gerne persönlich zu diesen und weiteren Produkten aus unserem umfangreichen Sortiment und wünschen viel Freude beim Probieren.



**Geschützte Ursprungsbezeichnung (g.U. / AOP / DOP)**

Erzeugung, Verarbeitung und Herstellung des Produkts finden in einem bestimmten geografischen Gebiet nach einem anerkannten und festgelegten Verfahren statt.



**Geschützte geografische Angabe (g.g.A. / IGP)**

Mindestens eine der Produktionsstufen, Erzeugung, Verarbeitung oder Herstellung, findet in einem bestimmten Herkunftsgebiet statt.



# FRAN KREI CH



Charles de Gaulle fragte einst, "Wie wollen Sie ein Volk regieren, das 246 Käsesorten besitzt?"  
Eine herrlich spitze Frage im Käseland Frankreich, doch mit einem wahren Kern. In kaum einem anderen Land gibt es so unterschiedliche Käsevariationen.

Frankreich ist für viele der Inbegriff geschmackvollen und aromatischen Käses. Kein Wunder. Gefühlt hat jedes Departement, jeder Landstrich und jede noch so kleine Gemeinde ihre eigene Käsespezialität und ganz spezielle Herstellungsverfahren.

Besonders beim Weichkäse zählt Frankreich mit den bekannten Klassikern wie Brie und Camembert zu den führenden Käseländern weltweit. Doch auch edle Blauschimmelkäse oder kräftige Hartkäse aus den Bergregionen Frankreichs tragen zur enormen Vielfalt im Land bei.

Unser Kollege **Eric Chauvineau** lebt bereits seit über 38 Jahren im schönen Allgäu. Die Verbundenheit mit seinem französischem Ursprung ist natürlich geblieben. Und mit einem Stück französischen Käse, einem Glas kräftigen Rotwein und einem röschen Baguette ist die Heimat ganz nah.

Gerne unterstützt Sie **Eric Chauvineau** und seine Kollegen bei der Auswahl der passenden Produkte, um das echte, authentische französische Lebensgefühl auch zu Ihnen zu bringen.



### Brie de Meaux AOP

Weichkäse aus roher Kuhmilch, handgeschöpft, mit samtiger Weißschimmelrinde, strohgelber, cremiger Teig mit intensivem Aroma und feinen Pilznoten

ca. 750 g / Stück

Artikel 89000

17<sup>99</sup>

€ / kg



### La Belle Laitière Tortenbrie

Weichkäse aus Kuhmilch, mit klassischer Weißschimmelrinde, schmeckt frisch und aromatisch mit dezenten fruchtigen Noten

ca. 3,0 kg / Stück

Artikel 89003

5<sup>79</sup>

€ / kg



### Camembert de Normandie AOP

Weichkäse aus roher Kuhmilch, mindestens fünf mal Löffelgeschöpft, mit Weißschimmelrinde, der zart-schmelzende Teig schmeckt intensiv und aromatisch

250 g / Stück

Artikel 89010

4<sup>49</sup>

€ / Stück



### L'Affiné de Saint Albray

Weichkäse aus Kuhmilch, in der klassischen Blütenform, mit weiß-roter Schimmelrinde, mild bis würzig im Geschmack mit cremigem Teig

ca. 2,0 kg / Stück

Artikel 94306

16<sup>99</sup>

€ / kg



### Munster Géromé AOP

Weichkäse aus roher Kuhmilch, mit gewaschener Rotkulturrinde, mindestens fünf Wochen gereift, weicher Teig mit kräftigem und vollmundigem Aroma

ca. 500 g / Stück

Artikel 89024

17<sup>99</sup>

€ / kg



### Camembert Isigny Calvados

Weichkäse aus roher Kuhmilch, mit typischer Weißschimmelrinde, reichhaltiger und charaktvoller Geschmack mit feinen Salznoten, cremiger Teig

250 g / Stück

Artikel 89011

3<sup>89</sup>

€ / Stück



### Reblochon de Savoie AOP

halbfester Schnittkäse aus roher Kuhmilch, mindestens drei Wochen gereift, mit gewaschener Rinde und dezenter Schimmelschicht, zarter Teig mit intensivem Aroma

ca. 550 g / Stück

Artikel 89020

15<sup>99</sup>

€ / kg



### Chaumes Le Véritable

Weichkäse aus Kuhmilch, mit orange-gelber Rotkulturrinde, überzeugt durch eine kraftvolle Würze und geschmeidigen Teig

ca. 2,0 kg / Stück

Artikel 94370

16<sup>99</sup>

€ / kg



### Langres AOP

Weichkäse aus roher Kuhmilch, mit Rotkultur und der typischen Mulde in der Mitte, schmeckt unglaublich intensiv und Vollmundig, cremiger Teig

180 g / Stück

Artikel 89025

3<sup>99</sup>

€ / Stück



### BIO Comté AOP

Hartkäse aus roher Kuhmilch, mindestens 6 Monate gereift, geschmeidiger Teig, buttrig und feinwürzig im Geschmack mit Nuancen von Früchten

ca. 160 g / Stück (DE-ÖKO-037)

Artikel 89022

20<sup>99</sup>

€ / kg



### Morbier AOP

halbfester Schnittkäse mit Rotkulturrinde, der hellgelbe Teig ist mit der klassischen Pflanzenascheschicht durchzogen, zart schmelzend und feinwürzig

ca. 300 g / Stück

Artikel 89023

16<sup>99</sup>

€ / kg



### Vieux Porche Ziegenkäserolle

Weichkäse aus Ziegenmilch mit edler Weißschimmelrinde, creme-farbener, weicher Teig mit fein-würzigem Aroma von Ziegenmilch

200 g / Stück

Artikel 89052

2<sup>59</sup>

€ / Stück



### Picandou Frais grand

Frischkäse aus Ziegenmilch, geformt in Talern zu ca. 40 g, schneeweißer Teig mit zartschmelzender Textur, frischer Geschmack mit angenehmer Ziegenmilchnote

ca. 40 g | 48 Stück / Karton

Artikel 89041

6<sup>49</sup>

€ / Packung



### Käsesortiment petit plateau AOP

ausgesuchte französische Käsespezialitäten, von mild bis kräftig-würzig, besonders hervorheben möchten wir den cremigen Ziegenweichkäse Sainte-Maure

ca. 2,0 kg | 7 Sorten / Karton

Artikel 89090

46<sup>99</sup>

€ / Karton



### Käsesortiment grand plateau AOP

enthält die Käse aus dem kleinen Sortiment und wird durch weitere französische Käsespezialitäten ergänzt, eine runde und geschmackvolle Auswahl

ca. 4,0 kg | 16 Sorten / Karton

Artikel 89091

89<sup>99</sup>

€ / Karton



### Capricho Ziegenkäserolle

Weichkäse aus Ziegenmilch mit edler Weißschimmelrinde, heller Teig mit angenehmen Ziegenmilcharoma und leichten Champignonnoten

1,0 kg / Stück

Artikel 89056

11<sup>99</sup>

€ / kg



### Crottin de Chèvre

Weichkäse aus Ziegenmilch, mit weißer Schimmelrinde, sieben Tage gereift, schmeckt angenehm, doch unverkennbar nach Ziegenmilch

60 g | 6 Stück / Karton

Artikel 89050

1<sup>79</sup>

€ / Stück



### Käsesortiment petit plateau Luxe AOP

köstliche Komposition französischer Käse, dieses und alle anderen Käsesortimente enthalten Namensschilder für die einzelnen Käse plus ausführliche Informationen dazu

ca. 850 g | 6 Sorten / Karton

Artikel 89092

26<sup>99</sup>

€ / Karton



### Käsesortiment grand plateau Luxe AOP

hochwertige Komposition französischer Käsespezialitäten für ein geschmackvolles Käsebuffet, mit Einsteckern und ausführlichen Informationen zu den Käsesorten

ca. 2,5 kg | 11 Sorten / Karton

Artikel 89093

59<sup>99</sup>

€ / kg



### Triangle d'Argental

Weichkäse aus roher Ziegenmilch, handgefertigt, mit feiner Weißschimmelrinde und einer Schicht aus Pflanzenasche umhüllt, überaus delikat im Geschmack

150 g | 6 Stück / Karton

Artikel 89002

2<sup>69</sup>

€ / Stück



### Rochebaron

Weichkäse aus Kuhmilch mit edlem Blauschimmel durchsetzt, mit einer Schicht aus Pflanzenasche umhüllt, cremiger Teig mit mildem Geschmack

ca. 600 g / Stück

Artikel 89071

18<sup>99</sup>

€ / kg



### Roquefort AOP

Blaukulturkäse aus roher Schafmilch, elfenbeinfarbene Naturrinde, weicher und cremiger Teig mit feiner Edelschimmelbildung, typisch und intensiv im Geschmack

100 g / Stück

Artikel 89072

1<sup>79</sup>

€ / Stück

## GAUMENLOGIK

# DIE KUNST ZU GENIESSSEN

In der Welt der Käsesommeliers ist der Begriff **Gaumenlogik** bestens bekannt. Es ist das wichtigste Werkzeug des Käsesommeliers, um eine genussvolle Verkostung zu gestalten und deren Teilnehmer in aufregende kulinarische Welten zu führen.

Im Begriff Gaumenlogik versteckt sich die simple Anleitung in welcher Reihenfolge Käsesorten zu verkosten sind. Ein gerade verspeister Käse darf dem Folgenden nichts vorwegnehmen. Oder einfacher gesagt: Die Käsesorten sollen aufsteigend von mild nach würzig verkostet werden, damit sich die zuvor milderer Sorten optimal entfalten können.

Als praktische Hilfe und eine Art des Arrangierens von Käse kann die so genannte **Käseuhr** verwendet werden. Begonnen wird mit mildem Käse auf der 6-Uhr Position, welche dem Gast am nächsten ist. Im Uhrzeigersinn werden die Käsesorten nun immer kräftiger.

Dieses simple aber effektive Prinzip lässt sich natürlich auch auf andere Formen der Darreichung anwenden.

”

Eine exemplarische "Käseuhr" mit wohlüberlegter Gaumenlogik für das **Käsesortiment grand plateau Luxe AOP** finden Sie auf der rechten Seite. Das Prinzip können Sie auch auf andere Käsesortimente oder Ihre eigenen Kompositionen anwenden.



**8 Roquefort AOP**  
Blaukulturkäse aus roher Schafmilch, zarter Teig mit dem typisch-intensiven Geschmack und würziger Abschluss



**7 Petit Gaugry**  
Weichkäse aus roher Kuhmilch, schmeckt kräftig-würzig mit Marc de Bourgogne (Tresterbrand) gewaschen, der kleine Bruder vom Époisses



**6 Munster Géromé AOP**  
Weichkäse aus roher Kuhmilch, mit Rotkulturrinde, weicher Teig mit kräftigem und vollmundigem Aroma



**5 Petit Reblochon AOP**  
halbfester Schnittkäse aus roher Kuhmilch, zarter Teig mit intensivem Aroma



**4 Camembert de Normandie AOP**  
Weichkäse aus roher Kuhmilch, mit Weißschimmelrinde, schmeckt intensiv und aromatisch



**3 Selles-Sur-Cher AOP**  
Weichkäse aus roher Ziegenmilch mit einer Schicht aus Pflanzenasche umhüllt, schmeckt frisch und erinnert an Zitrus und Haselnuss



**2 Chaource Tradi AOP**  
milder Kuhrohmlchkäse mit Weißkulturrinde, schmeckt frisch mit feinen Noten von Waldpilzen



**1 Le Chevredou**  
milder Ziegenweichkäse mit cremigem Teig, der ideale Start mit feinen und runden Aromen

PREMIUMKÄSESORTIMENTE

# XAVIER DAVID

Xavier David war ein französischer Maître Fromager und Vorreiter auf dem Gebiet des Exports von Käsespezialitäten. Er träumte davon, der ganzen Welt authentischen Käsegeschmack zu vermitteln. Mit unglaublicher Leidenschaft und feinem Gespür für hervorragenden Käse verhalf er die außergewöhnlichen Käsespezialitäten kleiner Familienbetriebe und Kooperativen international zu vermarkten.

1969 gründete er das Unternehmen FROMI und exportierte als Erster französischen Rohmilchkäse nach Deutschland. Er ist seit über 50 Jahren als herausragender Käsefachmann international aner-

kannt. Der Name Xavier David steht für ausgewählten Käsegenuss auf höchstem Niveau, Respekt vor Mensch und Natur und der Liebe zum Geschmack regionaler, französischer Käsespezialitäten.

Die Premium Käsesortiment der *Sélection Xavier David* vereinen den Anspruch auf höchsten Käsegenuss durch sorgfältige und kennerhafte Auswahl der besten Käsespezialitäten Frankreichs.



”

Mit den Premiumsortimenten von Xavier David beweisen Sie guten Geschmack und werden Ihre Gäste begeistern. Die vielfältige Auswahl an hocharomatischen, sorgfältig ausgewählten und bestens aufeinander abgestimmten Käsesorten ist ein wahrer Genuss.



**Käsesortiment Xavier David classique AOP**  
eine Auswahl klassischer französischer Käse, alle Käse wurden sorgfältig nach den strengen Kriterien von Xavier David ausgewählt und affinert  
ca. 1,85 kg | 6 Sorten / Karton  
Artikel 89094

**51<sup>99</sup>**  
€ / Karton



**Käsesortiment Xavier David Frühling AOP**  
eine Auswahl überwiegend frischer und leichter Käsespezialitäten aus Frankreich, wie dem Sel-Sur-Cher oder dem Saint Marcellin  
ca. 2,0 kg | 6 Sorten / Karton  
Artikel 89095

**54<sup>99</sup>**  
€ / Karton



**Käsesortiment Xavier David Sommer AOP**  
geschmackvolles Arrangement der besten französischen Käse, wie dem Brillat Savarin Affiné, dem Sainte Maure Fermière oder dem Reblochon de Savoie  
ca. 2,0 kg | 6 Sorten / Karton  
Artikel 89095

**54<sup>99</sup>**  
€ / Karton



**Käsesortiment Xavier David Herbst AOP**  
sorgfältig zusammengestelltes Sortiment aromatischer, französischer Käse, enthält wie alle Käsesortiment Namenschilder zur ansprechenden Präsentation  
ca. 2,0 kg | 6 Sorten / Karton  
Artikel 89095

**54<sup>99</sup>**  
€ / Karton



**Käsesortiment Xavier David Winter AOP**  
perfekt gereifte und affinerte Käsespezialitäten aus Frankreich, zusammengestellt nach den strengen Kriterien von Xavier David  
ca. 2,0 kg | 6 Sorten / Karton  
Artikel 89095

**54<sup>99</sup>**  
€ / Karton

# ITA LIEN



Wir alle kennen sie und wir lieben sie:  
Mozzarella, Grana Padano, Mascarpone und  
Gorgonzola. Die typischen Käsesorten ohne die wir  
uns die italienische Küche nicht vorstellen können.  
Und ehrlich gesagt, auch nicht wollen.

Die Römer haben den Käse zwar nicht erfunden, doch das  
Wissen, um die Herstellung einfacher Käse haben sie auf  
ihren Eroberungszügen in ganz Europa verbreitet. Im Laufe  
der Jahrhunderte haben sich dann die ländertypischen  
Eigenheiten entwickelt.

Die bekanntesten italienischen Käse sind der würzige  
Parmesan, der geschmeidige Mozzarella und der aromati-  
sche Gorgonzola. Nicht zu vergessen, die beliebten Frisch-  
käsevariationen des Landes, wie Mascarpone und Ricotta.

Unser Kollege **Robert Tanzinger** kennt mit seinen familiären  
Verbindungen nach Kalabrien das italienische Lebensgefühl  
wie kein Zweiter bei uns. Gutes Essen mit frischen und  
hochwertigen Zutaten und vielen kleinen Gängen wird in  
Italien zelebriert. Es gehört zur Kultur des Landes.

Bei der Auswahl an passendem Käse, köstlichen Antipasti,  
würzigen Schinken und geschmackvollen Broten aus unse-  
rem vielfältigen Sortiment unterstützt Sie **Robert Tanzinger**  
und seine Kollegen im Team gerne.



**Galbani Gorgonzola Intenso DOP**  
 Edelpilzkäse aus Kuhmilch, schmeckt kräftig und vollmundig, weicher und elastischer Teig mit der typischen Marmorierung des Blauschimmels  
 ca. 1,6 kg / Stück  
 Artikel 94361

**10<sup>99</sup>**  
 € / kg



**Perlen Mozzarella di Bufala DOP**  
 Pasta-Filata-Käse aus Büffelmilch, lockerer, elastischer Teig mit aromatischem und frischem Geschmack, die kleinen Perlen eignen sich hervorragend für frische Salate  
 5 g | 50 Stück / Becher  
 Artikel 89202

**3<sup>69</sup>**  
 € / Becher



**Blu di Capra**  
 halbfester Edelpilzkäse aus Ziegenmilch, heller und kompakter Teig mit intensiven Blauschimmeladern, kräftig pikantes und vollmundiges Ziegenmilcharoma  
 180 g / Stück  
 Artikel 89270

**4<sup>19</sup>**  
 € / Stück



**Käsesortiment Italien**  
 bunter Querschnitt der wichtigsten Käsespezialitäten Italiens von Südtirol bis Apulien, das Sortiment besteht aus sieben Käsesorten  
 mind. 2,0 kg | 7 Sorten / Karton  
 Artikel 89291

**32<sup>99</sup>**  
 € / Karton



**Mozzarella di Bufala DOP**  
 Pasta-Filata-Käse aus Büffelmilch, elfenbeinfarbener und elastischer Teig mit frischem und aromatischem Aroma, ein Genuss mit gutem Olivenöl  
 125 g | 12 Stück / Karton  
 Artikel 89200

**1<sup>59</sup>**  
 € / Stück



**Mini Mozzarella di Bufala DOP**  
 Pasta-Filata-Käse aus Büffelmilch, elfenbeinfarbener und elastischer Teig mit frischem und aromatischem Aroma, passt wunderbar zu würzigen Salaten  
 50 g | 10 Stück / Becher  
 Artikel 89201

**6<sup>49</sup>**  
 € / Becher



**Pecorino Pastore**  
 Hartkäse aus Schafmilch, mindestens fünf Monate gereift, heller und kompakter Teig mit vollmundigem und würzigem Aroma  
 200 g / Stück  
 Artikel 89252

**3<sup>79</sup>**  
 € / Stück



**Taleggio DOP**  
 halbfester Schnittkäse aus Kuhmilch, mit intensiv rotgeschmierter Rinde, unglaublich aromatisch würzig und nussig im Geschmack  
 180 g / Stück  
 Artikel 89230

**2<sup>79</sup>**  
 € / Stück



**Stange Mozzarella di Bufala DOP**  
 Pasta-Filata-Käse aus Büffelmilch, elastischer Teig zur Stange geformt, schmeckt frisch und aromatisch, perfekt zum Schneiden von Scheiben  
 ca. 1,0 kg / Stück  
 Artikel 89203

**13<sup>49</sup>**  
 € / kg



**Burratina pugliese**  
 Käsezubereitung aus Mozzarella und einem Drittel Sahne, der Mozzarellateigfladen wird von Hand mit Sahne und Mozzarellastückchen gefüllt, cremig und frisch  
 100 g | 6 Becher / Karton  
 Artikel 89210

**1<sup>49</sup>**  
 € / Becher

KÄSEGENUSS

# LUIS TRENKER

Dieser Käse trägt einen ganz besonderen Namen. Den von **Luis Trenker**. Die Naturverbundenheit, der Pioniergeist und die Kreativität des großen Schauspielers, Regisseurs, Bergsteigers und Abenteurers ist ein Bekenntnis zur Natur, zum Original, zur Reinheit und zu echten wahren Werten. Und eine Liebeserklärung an Südtirol.

Dieser Käse passt hervorragend zu Speck, Äpfeln und Maroni oder als Abschluss eines feinen Dinners. Als Reibkäse in der deftig-würzigen Küche verleiht er Gerichten eine einzigartige Note. Die cremige, feinkörnige Struktur und seine elegante, kräftige Würze überzeugen.



### Luis Trenker Käse

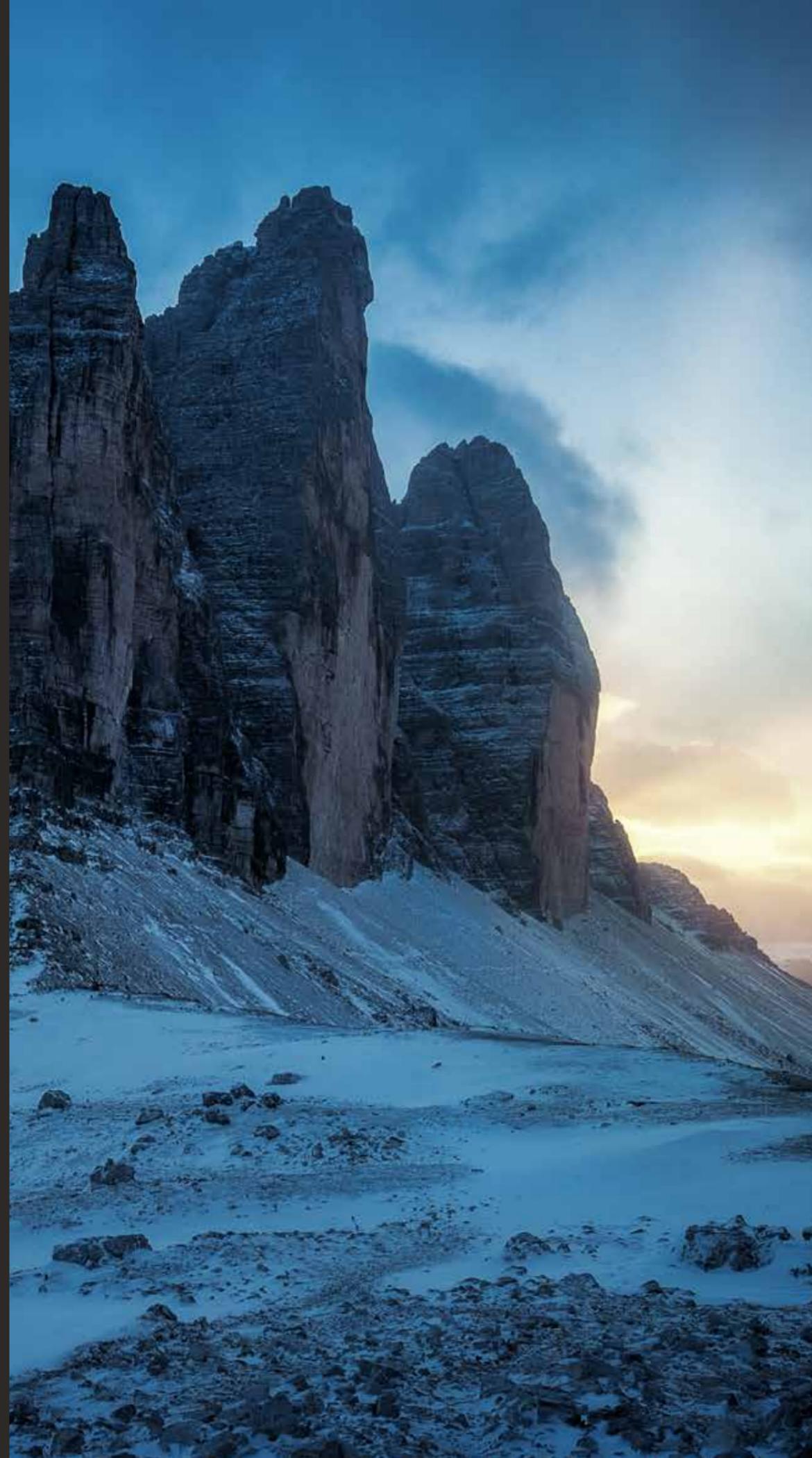
Hartkäse aus Kuhmilch, mürber und zartschmelzender Teig mit kristalliner Struktur, duftet fruchtig nach Heu mit Aromen von Kakao und Nüssen

ca. 4,5 kg / Stück

Artikel 89260

**17<sup>99</sup>**

€ / kg



### Parmigiano Reggiano 3 Jahre DOP

Hartkäse aus roher Kuh-Heumilch, mindestens drei Jahre gereift, fester und körniger Teig mit zarten Salzkristallen, schmeckt vollmundig würzig

ca. 2,3 kg / Stück

Artikel 89250

**23<sup>99</sup>**

€ / kg



### Grana Padano 1 Jahr DOP

Hartkäse aus roher Kuhmilch, mindestens ein Jahr gereift, körniger Teig mit zarten Salzkristallen, mit würzigem Geschmack

ca. 1,0 kg / Stück

Artikel 94294

**13<sup>99</sup>**

€ / kg



### Trentingrana DOP

Hartkäse aus roher Kuh-Heumilch, aus den Bergen des Trentino, fester und dennoch geschmeidiger Teig mit würzigem Duft und ausgewogenem Geschmack

200 g / Stück

Artikel 89251

**3<sup>59</sup>**

€ / Stück

KÄSEWISSEN

# DIE VIELFALT DES KÄSES

**FRISCHKÄSE** . schmeckt frisch und rein, mit dem typischen Geschmack der verwendeten Milchsorte, in der Regel ungerieft und in verschiedenen Fettstufen erhältlich, jedoch mindestens 67% Fett, zum Frischkäse zählen auch Quark, Ricotta und Mascarpone

**WEICHKÄSE** . charakteristisch ist der weiche, cremige Teig der von außen und innen reift, mit Weißkultur- oder Rotkulturrinde, reift zwei bis drei Wochen und wird mit zunehmendem Alter immer würziger, typisch sind Camembert, Brie oder Romadur

**HALBFESTER SCHNITTKÄSE** . in der Konsistenz zwischen Weichkäse und Schnittkäse, der Teig ist geschmeidig und besitzt einen ausgeprägten Charakter, reift mindestens drei Wochen, bekannte Sorten sind Butterkäse, Tomme de Savoie und Weißacker

**SCHNITTKÄSE** . in der Regel junge und milde Käsesorten mit einer Reifezeit von mindestens fünf Wochen, der Teig ist schnittfest aber dennoch geschmeidig, die beliebtesten Vertreter sind Gouda, Tilsiter oder Edamer

**HARTKÄSE** . intensiv und aromatisch im Geschmack, mit festem Teig der kleine Salzkristalle enthalten kann, reift bis zu mehreren Jahren, typische Vertreter sind Bergkäse, Emmentaler, Gruyère oder Parmigiano Reggiano

**BLAUSCHIMMELKÄSE** . cremig-weich bis schnittfeste Konsistenz mit intensivem Aroma und Edelschimmelnoten, mehrere Monate gereift, klassische Vertreter sind Gorgonzola, Roquefort oder Bavaria blu

**PASTA-FILATA-KÄSE** . bei diesem Käse wird der Bruch mit heißem Wasser überbrüht, die Masse wird anschließend geknetet, gezogen und in der Regel zu Kugeln geformt und in Salzlake gelegt, typische Filata-Käse sind Mozzarella, Burrata oder Scamorza





# DEUTSCH LAND ÖSTER REICH



Auch die deutschsprachigen Alpenländer sind bekannt für kunstvolle Käsetradition und feinste Käsespezialitäten. Die Sennerinnen und Senner zaubern auf den Alpen und Almen hervorragende und köstliche Käse.

Die Käsekreationen der Alpenländer sind hervorragende und hochwertige Lebensmittel und erfreuen uns mit außergewöhnlichen Geschmackserlebnissen. Einige davon, wie der Allgäuer Emmentaler oder der Bergkäse, sind sogar weit über die Grenzen des Alpenraumes bekannt.

Die jahrhundertealte Käseertradition brachte vielfältige Käsesorten und Milchprodukte hervor. Die Bewirtschaftung der Alpen und Almen durch die Sennerinnen und Senner trug maßgeblich zur Gestaltung unserer Alpenlandschaft bei. Die Milch und Käseherstellung verhalf auch dem Allgäu zu Wohlstand und machte es zu einer unvergleichlich schönen Kulturlandschaft, die heute Millionen Gäste anzieht und begeistert.

Auch unser Kollege **Franz Abler** aus dem beschaulichen Steibis kennt die Bedeutung der Milchwirtschaft und schätzt, als echter Allgäuer, die heimische Käsekultur. Und natürlich finden Sie auch in unserem Sortiment einige Allgäuer Originale.

150 JAHRE ERFAHRUNG

# ALLGÄUER ORIGINALE

Seit 1862 stellt die **Käserei Baldauf** in Goßholz bei Lindenberg Hart- und Schnittkäsespezialitäten aus der wertvollen, heimischen Heumilch des Allgäuer Braunviehs her.

Die Milch für den Käse stammt von Milchbauern aus unserer Region. Auf den kleinstrukturierten Höfen, die oftmals in Familienbesitz sind, leben meist nicht mehr als 20 bis 30 Tiere. So können die Tiere naturnah gehalten werden und verbringen die meiste Zeit in freier Natur, wo sie reichlich Kräuter und Blüten fressen. Das macht die Milch und schlussendlich auch den Käse zu einem besonderen Genuss.



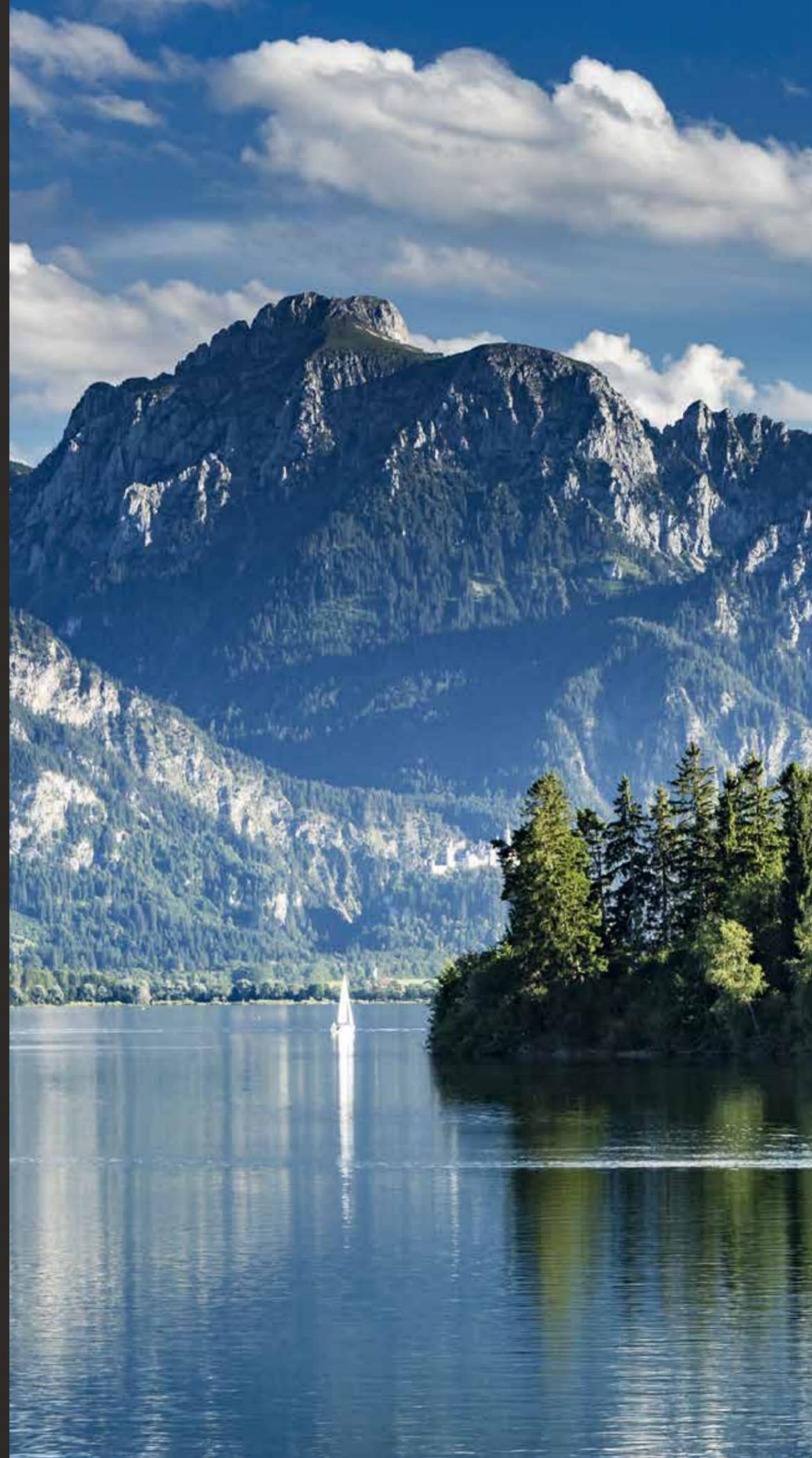
## Allgäuer Käsesortiment

Auswahl an Schnittkäsen der Allgäuer Käserei Baldauf, bestehend aus den affinierten Sorten Gewürzhexe, Wildblumenkäse und Chilikäse sowie dem Bauernkäse

4 Sorten | ca. 1,5 kg / viertel Laib

Artikel 94465

**14<sup>99</sup>**  
€/ kg



## Allgäuer Weißlacker g.U.

halbfester Schnittkäse aus Kuhmilch, drei Monate in Salzlake gereift und mindestens drei Monate nachgereift, kräftig-pikant und typisch zu Allgäuer Kässpätzle  
ca. 500 g / Stück

Artikel 94440

**21<sup>99</sup>**  
€/ kg



## Gourmet de Champignon

Weichkäse aus Kuhmilch mit Weißschimmelrinde, elfenbeinfarbigem Teig, geschmeidig und schnittfest, erinnert geschmacklich an französischen Brie

1,0 kg / Stück

Artikel 94476

**10<sup>49</sup>**  
€/ Stück



## St. Mang Rahm-Romadur

Weichkäse aus Kuhmilch mit Rotkulturrinde, hellgelber und zarter Teig, schmeckt herzhaft-pikant, ein Muss zur typischen Allgäuer Brotzeit

100 g | 8 Stück / Karton

Artikel 94471

**1<sup>09</sup>**  
€/ Stück



## St. Mang Rahm-Limburger

Weichkäse aus Kuhmilch mit Rotkulturrinde, zartschmelzender Teig mit einzigartig mild-würzigem Geschmack, perfekt zu kräftigem Bauernbrot

200 g / Stück

Artikel 94472

**1<sup>99</sup>**  
€/ Stück

**Guter Käse braucht gutes Brot.**

Kennen Sie unsere köstlichen Brote vom **Backhaus Grimminger**? Handwerklich, ursprünglich und überaus geschmackvoll, so harmonieren diese Brote perfekt zu cremigen und würzigen Käsesorten.



**Ländle Weinkäse**

Schnittkäse aus Kuhmilch mit schwarzer Naturrinde, mit Rotwein affinert, schmeckt leicht-süßlich und fruchtig mit deutlichem Rotweinaroma

ca. 4,0 kg / Stück

Artikel 94130 € / kg **11<sup>99</sup>**



**Ländle Braukäse**

Schnittkäse aus Kuhmilch, geschmeidiger Teig mit brauner Naturrinde, mit Biermalz affinert, schmeckt fein-würzig und malzig mit Noten von Buttermilch und Zitrusfrucht

ca. 4,0 kg / Stück

Artikel 94136 € / kg **13<sup>99</sup>**

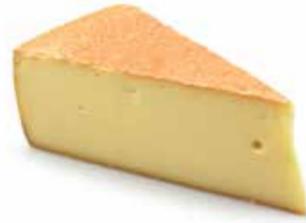


**Ländle Räbkäse**

Schnittkäse aus Kuhmilch, mindestens fünf Monate gereift, ebenmäßiger Teig mit kräftig-würzigem Geschmack und Noten von Malz und Erdnuss

ca. 4,0 kg / Stück

Artikel 94137 € / kg **13<sup>99</sup>**



**Hittisauer Bergkäse g.U.**

Hartkäse aus roher Kuh-Heumilch, mindestens 5 bis 6 Monate gereift, geschmeidiger Teig mit mild-aromatischem bis pikant-würzigem Geschmack

ca. 2,7 kg / Stück

Artikel 94120 € / kg **9<sup>99</sup>**



**Ländle Mostkäse**

Schnittkäse aus Kuhmilch mit Vorarlberger Apfel- und Birnenmost affinert, zarter heller Teig mit rahmigen und röstigen Komponenten

ca. 4,0 kg / Stück

Artikel 94138 € / kg **13<sup>99</sup>**



**Ländle Pfeffertaler**

Schnittkäse aus Kuhmilch, mit grünem Madagaskar Pfeffer verfeinert, der geschmeidige Teig hat feine Kräuternoten umgeben von herzhafter Pfefferwürze

ca. 4,0 kg / Stück

Artikel 94139 € / kg **13<sup>99</sup>**



**Ländle Käsesortiment**

Auswahl der beliebtesten und vielfach prämierten Ländle Schnittkäse, bestehend aus Weinkäse, Mostkäse, Braukäse und Pfeffertaler

4 Sorten | ca. 1,0 kg / viertel Laib

Artikel 94458 € / kg **11<sup>99</sup>**



**Gourmet Käsesortiment**

ausgewogene Auswahl der bekanntesten, heimischen Weichkäsespezialitäten von der Käserei Champignon aus Lauben

6 Sorten | 1,59 kg / Karton

Artikel 94475 € / kg **14<sup>49</sup>**



**Allgäuer Rahmtorte natur**

Weichkäse aus heimischer Kuhmilch, cremiger und zartschmelzender Teig, elfenbeinfarben, schmeckt frisch und rahmig

ca. 1,4 kg / Stück

Artikel 94480 € / kg **11<sup>49</sup>**



**St. Mang Limburger**

Weichkäse aus Kuhmilch mit Rotkulturrinde, zartschmelzender Teig mit einzigartig mild-würzigem Geschmack, perfekt zu kräftigem Bauernbrot

500 g | 5 Stück / Karton

Artikel 94445 € / Stück **5<sup>09</sup>**



**Bayrisches Käsesortiment**

bunte Mischung typisch bayrischer Käsespezialitäten, von mild und dezent bis zu kräftig-würzig

9 Sorten | ca. 5,7 kg / Karton

Artikel 94459 € / kg **12<sup>99</sup>**



**Allgäuer Rahmtorte Kräuter**

Weichkäse aus heimischer Kuhmilch, cremiger und zartschmelzender Teig, elfenbeinfarben, schmeckt frisch und fein nach Kräutern

ca. 1,4 kg / Stück

Artikel 94483 € / kg **11<sup>49</sup>**



**Regina Blu**

Edelpilzkäse aus Kuhmilch, kräftig und vollmundig im Geschmack, weicher und elastischer Teig mit der typischen Marmorierung des Blauschimmels

ca. 2,5 kg / Stück

Artikel 94455 € / kg **9<sup>99</sup>**



**Affineur Österreichisches Käsesortiment**

hochwertige Auswahl österreichischer Käsespezialitäten, von mild und cremig bis würzig und aromatisch, mit Namensschildern zur ansprechenden Präsentation

7 Sorten | ca. 2,3 kg / Karton

Artikel 94312 € / kg **20<sup>99</sup>**

FRUCHTGENUSS

# ALPE PRAGAS

In einer kleinen Manufaktur in den Südtiroler Dolomiten entsteht Feinstes aus Früchten. Bei **Alpe Pragas** trifft Ursprüngliches auf Innovation. Vergangenes auf Zukunft. Und Köstliches auf Raffinesse.

Die Philosophie ist einfach. Beste Früchte und Zutaten höchster Qualität werden schonend verarbeitet und veredelt. Oberstes Prinzip ist es, die wertvollen Inhaltsstoffe und den ganzen Geschmack der Früchte ins Glas zu bringen.



### Premium Chutney Birne & Safran

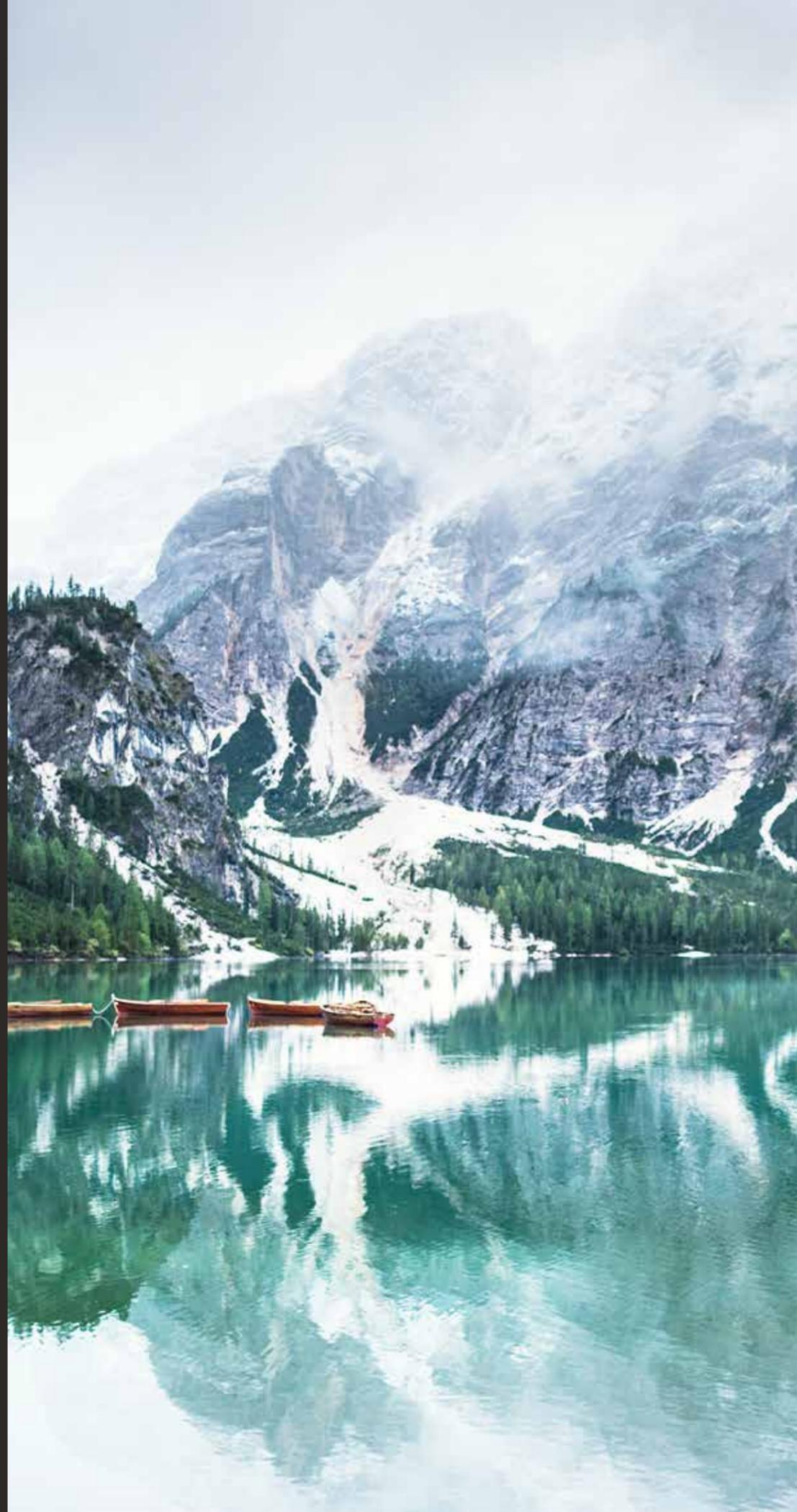
fruchtige Kombination aus lieblicher Birne und edlem Safran, herrlich zu Frischkäse, passt auch gut zu würzigem Hartkäse wie Pecorino

340 g / Glas

Artikel 65590

849

€ / Glas



### Premium Chutney Feigensenf

süße Feigen ausgewogen abgeschmeckt mit scharfen Senfkörnern und Chili, die ideale Kombination zu mittel bis stark gereiften Käsesorten wie Parmesan oder Bergkäse

340 g / Glas

Artikel 65591

849

€ / Glas



### Premium Chutney Heidelbeer & Kren

fruchtige Waldheidelbeere trifft würzigen Kren, schmeckt ausgezeichnet zu geräuchertem Fleisch, Fisch und Speck oder zu kräftigen Käsesorten mit starkem Charakter

340 g / Glas

Artikel 65592

849

€ / Glas



### Premium Chutney Sortiment

feine Mischung der handwerklichen Chutneys der Südtiroler Feinkostmanufaktur, eine hervorragende Ergänzung zu vielfältigen Käsebuffets, bestehend aus den Sorten:

**Birne und Safran** . herrlich zu Frischkäse, passt auch gut zu würzigem Hartkäse wie Pecorino

**Apfel und Zwiebel** . köstlich zu gut gereiftem Bergkäse, gereiftem Schafskäse und gekochtem Fleisch

**Feigen und grüne Tomaten** . die ideale Kombination zu gut gereiftem Kuh- und Schafskäse sowie zu kräftigem Bergkäse

**Quitte und Senf** . ausgezeichnet zu frischem Kuh- und Ziegenkäse, Brie und frischem Schafskäse

**Paprika und Chili** . passt wunderbar zu würzigem Hartkäse, Parmesan und gegrilltem Fleisch

**Marille und Kürbis** . schmeckt ausgezeichnet zu mittelreife Vollmilchkäsen und Bergkäse

160 g / Glas | 6 Sorten / Karton

Artikel 65589

469

€ / Glas

DIE KUNST VOM GENUSS

# GENUSS BRAUCHT ZEIT

Beim Genuss von geschmackvollen Lebensmitteln sollten Sie sich Zeit lassen. Damit sich die Aromen entfalten, wunderbare Verbindungen eingehen und Sie sämtliche Nuancen intensiv nachschmecken können.

Geschmackvolle Lebensmittel wie ausgereifter Käse, aromatische Brote oder würziger Schinken bekommen diese Zeit schon bei der Herstellung. Das zeichnet diese Lebensmittel aus, macht sie wertvoll und zu einem echten Genuss.

Ausreichend Zeit muss auch bei der Vorbereitung dieser Produkte eingeplant werden. Denn der Geschmack eines Lebensmittels hängt entscheidend von dessen Temperatur ab. Viele Produkte entfalten ihr gesamtes aromatisches Spektrum erst bei Raumtemperatur.

”

Temperatur ist ein entscheidender Faktor beim Geschmack von Käse. Lagern Sie den Käse mindestens zwei Stunden vor dem Genuss bei Raumtemperatur zwischen, damit er gut temperieren kann. Nur so können sich die vielfältigen Aromen optimal entfalten.



#### **Angebotspreise per 15.02.2019**

Die tagesaktuell gültigen Preise erhalten Sie auf Wunsch von Ihrem Berater oder jederzeit in unserem Onlineshop.

#### **Füß GmbH Gastro Service**

Burgstraße 1 . 87509 Immenstadt im Allgäu

Fon 0049 8323 98 66 1 - 0

Fax 0049 8323 98 66 1 - 55

Mail [bestellung@fuess.com](mailto:bestellung@fuess.com)

Web [www.fuess.com](http://www.fuess.com) . [shop.fuess.com](http://shop.fuess.com)

Geschäftsführer Herbert Füß

Registergericht Kempten HRB 3006



[@fuessgastro](https://www.instagram.com/fuessgastro)



[www.facebook.com/fuessgastro](https://www.facebook.com/fuessgastro)

Alle Preise verstehen sich netto, exklusive gesetzlicher Steuern und Abgaben.

Das Angebot ist freibleibend und gültig so lange der Vorrat reicht.

Druck- und Satzfehler vorbehalten.

Es gelten die aktuellen AGB der Füß GmbH.