

# Unser Käsesortiment



## Schnittkäse

**Gouda** 1,49 €/100g  
Mild buttrig und laibgereift, mind. 50% F.i.Tr., aus past. KUH MILCH, Aurora aus Holland, *EKO*.

**Gouda mittelalt** 2,19 €/100g  
Rahmig, voller Geschmack, mind. 48% F.i.Tr., aus past. KUH MILCH, Ecomel aus Holland, *SKAL*.

**Möhrenkäse** 1,99 €/100g  
Kinder lieben ihn! Mild möhrig und herrlich orange. Mind. 50% F.i.Tr., aus past. KUH MILCH, Aurora aus Holland, *EKO*.

**Emmentaler** 1,89 €/100g  
Haltbar, handlich und rindenfrei, mind. 45% F.i.Tr., aus KUH-ROHMILCH, Käserei Bauhofer aus Deutschland, *Bioland*.

**Butterkäse** 1,69 €/100g  
Rahmig-mild, mind. 45% F.i.Tr., aus past. KUH MILCH, ÖMA aus Deutschland, *Bioland*.

**Wildblumenkäse** 2,89 €/100g  
Mit einem feinen Kräuter- und Blütenmix in der Naturrinde, mind. 50% F.i.Tr., aus KUH-ROHMILCH, Gebrüder Baldauf aus Deutschland, *Bioland*.

**Ardenner Ingwer-Pfeffer** 2,49 €/100g  
Fein gemahlener Ingwer schafft ein würziges Grundaroma. Mind. 50% F.i.Tr., aus past. KUH MILCH, Fromagerie Biologique Vielsalm aus Belgien, *Biogarantie*.

**Wilder Bernd** 2,69 €/100g  
Münsterländer, affiniert mit Dinkelkorn und Eichenrinde, mind. 50% F.i.Tr., aus past. KUH MILCH, Hofkäserei Söbbeke aus Deutschland, *Bioland*.

**Heiderer Knoblauch/Basilikum** 2,59 €/100g  
Halbfester Schnittkäse aus KUH-ROHMILCH, mit feurig-würziger Note nach Knoblauch und Chili, mind. 48 % F.i.Tr., von der Biokäserei Wohlfahrt aus Weissenberg, *Biokreis*.

**Deichkäse** 2,59 €/100g  
Nussig und köstlich. Rindenpflege mit weißem Bordeaux. Mind. 50% F.i.Tr., Aus KUH-ROHMILCH, Hofkäserei Backensholz aus Deutschland, LAKTOSEFREI, *Bioland*.

## Schaf- und Ziegenkäse

**Manchego Honig-Rosmarin** 3,99 €/100g  
Feine Honig-Rosmarinummantelung, Milch stammt vom Manchego-Schaf, mind. 50% F.i.Tr., aus past. SCHA F MILCH, Finca Fuentillejos aus Spanien, *ECO*.

**Pecorino Tipo Romano** 3,39 €/100g  
Typisch aromatisch und würzig, toller Reibekäse, mind. 47% F.i.Tr., aus past. SCHA F MILCH, 6 Monate gereift, Azienda Biologica Formaggi aus Sardinien, *BAC*.

**Ziegen-Ribeapierre** 3,39 €/100g  
Rinde mit Wein und Rotkultur affiniert, mind. 50% F.i.Tr., aus past. ZIEGEN MILCH, Bastiaansen aus Holland, *EKO*.

## Hartkäse

**Bergkäse** 1,89 €/100g  
Nussig-saftig mit rötlich-würziger Rinde, mind. 50% F.i.Tr., aus KUH-ROHMILCH, Sennerei Danzl aus Österreich, LAKTOSEFREI, *Bioaustria*.

**Comté** 2,69 €/100g  
Würzig ausgereift nach Haselnuss und Boullion, mind. 52% F.i.Tr., aus KUH-ROHMILCH, Union des Fruitières Bio-Comtoises aus Frankreich, *Ecocert*.

**St. Galler** 3,29 €/100g  
Reich an würziger Aromatik durch mind. 10 Monate Reifezeit, mind. 45% F.i.Tr., aus therm. KUH MILCH, vom Schweizer Berghof, *BioSuisse*.

**Parmigiano Reggiano 150g-Keil** 6,95 €  
Original italienischer Hartkäse, mind. 32% F.i.Tr., Aus KUH-ROHMILCH, aus dem Trentin/Italien, LAKTOSEFREI, *kBA*.

**Oberpfälzer Wildkräuter** 2,65 €/100g  
Halbhartkäse aus KUH-ROHMILCH, geschmiert mit einem Sud aus verschiedenen Wildkräutern, mind. 45% F.i.Tr. Von der Biokäserei Wohlfahrt aus Weissenberg, *Biokreis*.

## Weichkäse

**Blaue Kornblume** 2,59 €/100g  
Cremig-pikante Blauschimmelvariante mit leckeren Gorgonzola-kulturen, mind. 60% F.i.Tr., aus past. KUH MILCH, Thise Mejeri aus Dänemark, *LÖJ*.

**Bunter Hensel** 2,49 €/100g  
Weichkäse aus KUH-ROHMILCH, mind. 45% F.i.Tr., Mild im Geschmack mit einem feinen Kräutermantel. Von der Biokäserei Wohlfahrt, *Biokreis*.

**Brie Montsürs** 2,29 €/100g  
Duftiger Tortenbrie, mind. 48% F.i.Tr., aus past. KUH MILCH, Fromagerie Montsürs aus Frankreich, *Qualité Francais*.

**Amtsschimmel ca. 200g** 2,39 €/100g  
Tolles Aroma, mind. 45% F.i.Tr., Aus KUH-ROHMILCH, Hofkäserei Wohlfahrt aus Weissenberg, *Biokreis*.

**Kräuterbrie** 2,59 €/100g  
aus past. KUH MILCH, 50% F.i.Tr., tier. Lab, mit feiner Kräuterschicht aus Petersilie, Zwiebeln, Knoblauch, Pfeffer und Curry in der Mitte, von der Damse Kaasmakerij aus Belgien, *kBA*.

## Tipp

Wir haben neben unserem festen Käsesortiment auch wöchentlich und monatlich wechselnde Käsesorten je nach Saison im Angebot.

**Sofern nicht anders gekennzeichnet, wiegen die Käse Stücke ca. 150g. Allergiehinweise sind fett gedruckt.**



Telefon  
(von 8 - 12 Uhr)

09665/95015 - [www.hutzelhof.de](http://www.hutzelhof.de)

Hutzelhof - Weissenberg 55 - 92265 Edelsfeld - Fax 09665/95016 - [info@hutzelhof.de](mailto:info@hutzelhof.de) - DE-ÖKO-037

