

KÄSE AUS DER Voralpenregion

Holen Sie sich die Kraft der Alpen nach Hause! Käse aus der Voralpenregion trägt förmlich das Aroma saftiger Almwiesen und frischer Bergluft in sich. Ob mild-cremiges Bergkäse-Tatar, würziger Bonifaz oder charaktervoller Heublumenrebell – jede Sorte erzählt von jahrhundertealter Käsetradition und handwerklicher Kunst. Authentischer Genuss aus den Bergen!



KÄSE

KÄSE AUS DER Voralpenregion

Saftig grüne Wiesen und kristallklare Bergluft – das sind ideale Bedingungen für vollmundigen Käsegenuss. Ob mildcremiges Bergkäse-Tatar, würziger Bonifaz, Alberts Sesam-Kurkuma oder aromatischer Heublumenrebell: Bringen Sie Ihren Kundinnen und Kunden die authentischen Käsespezialitäten der Voralpen näher!



KÄSEORDERSATZ

PLU	Artikelbezeichnung
	Bio Heublumen Rebell 50%CA.3KG
	Bio Bergrebell 50% CA.3KG
2253	Comté 6 Monate 45% CA.5KG
2319	Alberts Sesam-Kurkuma50% CA.3KG
2514	Alberts Bunter Pfeffer50% CA.3KG
2782	UH ALLG.BERGK.6 M.50%CA.7,25KG
4228	BIOLAND UH Bergkäse 10 Monate 50% CA.3KG
2169	Bio Weißer Bärlauchrebell 50%CA.1,1KG
2604	Bonifaz Pfeffer 70% 1,3KG 1288952003

PLU	Artikelbezeichnung
2512	Bonifaz Zünftige Brotzeit70%CA.1,2KG
2339	Breg. Bergkäse 4 Monate ZW.4M.45% CA.3,5KG
2387	Breg. Bergkäse 8 MonateZW.8M.45% CA.3,5KG

EIGENHERSTELLUNG

PLU	Artikelbezeichnung
2712	Bergkäsetatar Rezept über FB
2611	Allgäuer Käsesalat Rezeptnr. 1
2656	Frischkäse mit Radischen Rezeptnr. 44

sowie weitere Artikel aus dem aktuellen Ordersatz, Eigenherstellung EMMA und PLU-Liste.

Bild dient als Vorschlag. Es werden nicht alle Sortimente zum Nachbau benötigt.

VORALPENZONE | JANUAR | KÄSE