

GENUSS OHNE GRENZEN: 3 LÄNDER, 8 KÄSE

Frankreich, Italien und Spanien können gerade auch Käseliebhaber im Nu ins Schwärmen bringen. Dort findet sich seit langem das kultivierte Können, Bestes aus der Milch zu machen. Unsere Internationale Selektion bietet Ihnen ein Spektrum von ausgesuchten, typischen Käse-Delikatessen aus den drei Ländern – Gusto und Genuss ohne Grenzen.



ALL YOU NEED IS CHEESE!

BON. BUONO. BUENO. SO GUT, SO DELIKAT.



Petit Munster



HOCHGENUSS AUS DEM ELSASS

Ein echter Charakter, schon legendär: Petit Munster, der Weichkäse-Klassiker des Elsass. Vollmundig, sahnig-mild und unverkennbar würzig, nach dem Prinzip: Je reifer, desto würziger. Während der Reifung wird Petit Munster regelmäßig mit Rotschmiere-Kulturen und Salzlake gewaschen. Daher die orange-rote Färbung der Rinde. Genießt man traditionell herzhaft zu Brot, Zwiebeln und Kümmel, eignet sich prima zum Überbacken (z. B. Chicorée) und Braten mit Pilzen und peppt Salate aromatisch auf (z. B. Radieschensalat).
Eben Petit ganz groß!

Mindestens 14 Tage gereift
Die Natur-Rinde ist essbar

Kräftige Weißweine

Verfeinert mit der Fruchtsenfsauce Apfel-Calvados haben sich zwei Genüsse gefunden

Grand Maître Roquefort AOP



C'EST FORMIDABLE:
ECHTE KÄSE-DELIKATESSE

Er reift in den Kalksteinhöhlen von Combalou zu seiner exzellenten Qualität heran und unterstreicht den Rang, den der weltberühmte Namen verspricht: Roquefort – ein Inbegriff französischer Käse-Kultur und allererste Sorte überhaupt mit dem AOP-Gütesiegel. Unser Roquefort aus der Bergregion der Cevennen ist ein Edelpilzkäse aus naturbelassener Schafsmilch, der beim Reifen und beim Verfeinern mit Blauschimmel-Pilzen *(roqueforti)* seine komplexen Aromen entwickelt, ausgesprochen würzig und pikant. Ein Highlight auf jeder Käseplatte, ideal in Saucen und Dressings, gern gereicht zu Obst wie Trauben und Birnen.

Reifezeit: 3 Monate
Die Natur-Rinde ist essbar

Kräftige Rotweine

Ganz intensives Aroma-Erlebnis im Duett mit Fruchtsenfsauce Apfel-Calvados

Chaource AOP



WEICHKÄSE-SPEZIALITÄT
VON PRICKELNDER
HERKUNFT

Voilà, ein fein kultivierter Genuss. Kein Wunder, er stammt aus einer berühmten Heimat: der fruchtig-frische Chaource aus der Champagne. Gewissermaßen eine „Perle" im weißen Edelschimmel-Mantel. Wunderbar weich, mild und sahnig, mit dezenter Salznote und mineralischem Spiel. Bei fortschreitender Reifung spürt man nussige Akzente. Ideal pur auf frischem Brot, aber auch ansonsten ein delikater Gewinn – z. B. als Topping für Salate oder bunte Gemüse-Pfannen.

Reifezeit: 14 Tage
Die Natur-Rinde ist essbar

Leichte Rotweine. Oder wie wär's mit einem Gläschen Champagner?

Mit der Fruchtsenfsauce Weintraube eine formidable Liaison

Camembert Petit Normand



BELIEBTER NORMANNE
AUF DER KÄSEPLATTE

Schon nur pur mit frischem Brot ist er eine Delikatesse: Der cremige, sahnige Camembert verwöhnt den Appetit mit einem ausgeprägten, angenehmen Aroma. Im späten Reifezustand wird seine Würze noch komplexer. Fazit: ein wirklich erstklassiger Camembert - Favorit in der Normandie, Favorit auf der Käseplatte.

Reifezeit: 26 Tage
Die Natur-Rinde ist essbar

Trockene Rotweine

Mal mit Fruchtsenfsauce Feige mit rosa Pfeffer genießen

Rulo de Cabra



IMMER ANGESAGT
UND VOLLER FRISCHE

Ein Weichkäse, der appetitlichen Einfällen kaum Grenzen setzt.
Diese Tapas-Spezialität verfeinert z. B. auch Quiches, macht sich gut als Belag von Crostini, lässt sich herzhaft mit Serrano-Schinken umwickeln, passt optimal zu frischen Feigen oder Mango und himmlisch zu Honig. Der Weichkäse mit Edel-Weißschimmel aus frischer Ziegenmilch empfiehlt sich durch sein ebenso gehaltvolles wie mildes Aroma.

Mindestens 12 Tage gereift
Die Rinde ist essbar

Fruchtige Rotweine

Reiches Aromenspiel mit Fruchtsenfsauce Apfel-Calvados

Original Italienischer Hartkäse



GUSTO UND GENUSS,
BESTENS GEREIFT

Ein Käse, wie ihn die italienische Küche gleichsam als Alleskönner zu schätzen weiß: Strohgelber Hartkäse, fruchtig im Geschmack. Seine feinkörnige Konsistenz macht ihn zu einem hervorragenden Reibekäse für Pasta und Pizza oder zum Überbacken. Auch als Topping für Salate oder „einfach so" mit Oliven oder Tomate kommt dieser Norditaliener bestens an.

Mindestens 12 Monate gereift
Die Natur-Rinde ist essbar, aber kein Genuss

Trockene Weißweine

Viel Gusto mit der Fruchtsenfsauce Feige

Paglierina Piemontese



MILDER WEICHKÄSE
MIT MANDEL-AKZENT

Nicht nur eine Spezialität, sondern ein Klassiker aus dem Piemont: milder Weichkäse aus pasteurisierter Kuhmilch, der einen unverkennbaren Geschmack bietet, bereichert durch dezent-süße Mandel-Noten. Den Namen Paglierina verdankt der Käse der Tradition, das er früher in einem Geflecht aus Stroh (Paglia) heranreifte. Optimal z. B. für Snacks oder einfach auf frischem oder geröstetem Brot.

Reifezeit: 10 Tage
Die Natur-Rinde ist essbar

Fruchtige, eher leichtere Weißweine

Fruchtsenfsauce Apfel-Calvados ist hier eine Top-Zugabe

El Ocaso



QUALITÄT: AUSGESPROCHEN
DELICIOSO!

Der Name bedeutet zwar „der Sonnenuntergang", doch ist diese herzhafte Spezialität nicht für den Abend-Appetit reserviert. El Ocaso hat in Spanien viele Liebhaber – auch tagsüber, wenn (nicht nur) die Sonne strahlt. Kein Wunder, das ist ein exquisiter Hartkäse aus Schafsrohmilch, wie er sein soll: sehr delicioso und vielseitig zu genießen. Natürlich auf dem Tapas-Teller und der Käse-Platte. Und auch beim Verfeinern von Salaten und beim Überbacken schenkt El Ocaso würzige spanische Momente.

Reifezeit: 3 Monate
Die Rinde ist nicht essbar

Trockene Rotweine

Verführerisches Aroma-Duett mit der Fruchtsenfsauce Feige