

FINO Y DELICIOSO: SPANIEN DECKT DEN KÄSE-TELLER.

Alles klar für Tapas & Co – und für noch viel mehr. Spaniens Käse-Reichtum lässt sich vielseitig genießen und setzt exquisite Aroma-Akzente in der Küche des Südens. Lassen Sie sich inspirieren. Erleben Sie spanische Genuss-Kultur und sonniges Urlaubs-Feeling direkt zu Hause.



ALL YOU NEED IS CHEESE!

SPANIEN IST EIN KÄSE-EL DORADO. GUTEN APPETIT!

Manchego DOP



SPANIENS WELTBERÜHMTE KÄSE-SPEZIALITÄT

La Mancha, das Land der Windmühlen, hat schon vor vielen Jahrhunderten seine charakteristischen, sehr robusten und reinrassigen Schafe hervorgebracht: die Manchega-Schafe. Sie weiden ganzjährig wandernd über Stoppelfelder, Brachflächen und Steppen mit Kräutern und Esparto-Süßgräsern, was ihre Milch zu etwas ganz Einzigartigem macht: Nur sie darf das natürliche Rohprodukt für Manchego-Käse sein. Genießen Sie unseren exzellenten Viva España Manchego – einen edelwürzigen Hartkäse mit leicht säuerlichen und nussigen Aroma-Akzenten. La Mancha ist auch die Heimat des berühmten Don Quichotte und seines Schildknappen Sancho Pansa. Ein Salat mit reichlich Manchego, Tomaten, schwarzen Oliven, Zwiebel, Olivenöl und Salz gilt noch heute als Leibspeise des Getreuen – der Ensalada de Sancho Pansa. Olé!

Reifezeit: 3 Monate
Die Rinde ist nicht essbar

Trockene Rotweine

Sehr delikat mit Fruchtsenfsauce Weintraube

Queso de Cabra



DER VIELSEITIGE ZIEGENKÄSE – GUSTO EXCELENTE

Ein typischer Schnittkäse Iberiens aus frischer Ziegenmilch – hervorragend im Geschmack, würzig-pikant im Aroma und besonders bekömmlich. Queso de Cabra ist ein Tapas-Klassiker, der sich sehr vielseitig einsetzen lässt – z. B. auch in erwärmten Sandwiches oder als Belag für Rote-Bete-Carpaccio. Oder man genießt seine Natur einfach pur. Wobei ein guter Tropfen das Vergnügen noch erhöht.

Mindestens 4 Wochen gereift
Die Rinde ist nicht essbar

Fruchtbetonte Weißweine

Dazu passt sehr gut Fruchtsenfsauce Apfel-Calvados

Queso Azul Hojas



GEBIRGSKÄSE MIT EDELSCHIMMEL

Gleichsam ein Blaublüter im Queso-Reich von España: Exquisiter Blauschimmelkäse aus dem Gebirgsdorf Posada de Valdeón im Nordost-Zipfel der Provinz León. Queso Azul Hojas wird in einem traditionsreichen Verfahren aus Kuh- und Ziegenmilch hergestellt und reift eingewickelt in Kastanien- oder Bergahorn-Blättern heran. Weißer cremiger Teig mit blaugrünen Edelschimmel-Einsprengseln. Pikanter, leicht säuerlicher Geschmack mit Salz-Note – eher herbes Aroma ähnlich wie der verwandte Roquefort, aber nicht so intensiv.

Mindestens 2 Monate gereift
Die Rinde ist essbar

Dessertweine oder Sherry

Passt aromatisch sehr gut zu Fruchtsenfsauce Apfel-Calvados

Iberico



IN SPANIEN MIT ABSTAND DIE NR. 1

In Deutschland fast noch ein Geheim-Tipp, in Spanien der beliebteste Schnittkäse überhaupt: Iberico. Der mediterrane Favorit ist gern der Dritte im Bunde bei Brot und Wein und erfreut sich eines Stammplatzes auf vielen Tapas-Tellern. Iberico verdankt seinen einzigartigen Geschmack der ausgewogenen Vermählung von drei Qualitäten frischer Milch: Kuhmilch (max. 50 %), dazu reichlich Ziegenmilch und Schafsmilch. Das intensive, aber milde, feinwürzige Aroma macht Iberico zum Vielseiter in der Küche – beispielsweise auch bei Pasta, in Salaten und Omelettes. In Spanien wird der Käse häufig auch zum Überbacken verwendet.

Reifezeit: 45 Tage
Die Rinde ist nicht essbar

Fruchtige Rosés

Mal mit Fruchtsenfsauce Feige mit rosa Pfeffer genießen

Rulo de Cabra



REICHER GESCHMACK, MILDES AROMA

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

Membrillo Artesano



TRADITIONELLES QUITTENGELEE

Schon der Name Membrillo zergeht auf der Zunge – und in Spanien ist landestypisches Quittengelee eine hoch geschätzte Verfeinerung für Käsegenuss aller Art. Membrillo Artesano wird in einem traditionellen handwerklichen Verfahren hergestellt und enthält 47 % Frucht pro 100 g. Sein feinherbes, fruchtig-frisches Aroma sorgt z.B. auch in Salaten und zu Wild für kulinarische Akzente. Oder genießen Sie das Gelee quitt-lebendig einfach auf Brot.

GENUSSTIPP | DER PERFEKTE BEGLEITER OHNE ALKOHOL!
Als Wein-Alternative empfehlen wir den Molke-Drink *Schweizer Kick Mango-Maracuja* zur Käseverkostung.



Marmorini – Schafskäse mit Pesto



QUESO PLUS INNERE GRÜNE WERTE

Marmorini bietet Queso-Qualität mit dem gewissen Extra: spanischen Hartkäse hier verfeinert mit mediterranem, basilikum-grünen Pesto aus der Toskana. Was dieser Edelkäse-Zubereitung nicht nur eine elegante Marmorierung verleiht, sondern auch extra Gusto. Vorzüglich zu südlichen Käseplatten, Tapas-Tellern und zum Aperitif. Und: Probieren Sie auch die anderen köstlichen Marmorini-Qualitäten.

Mindestens 4 Monate gereift
Die Rinde ist nicht essbar

Spanischer Cava
Prosecco

Marmorini – Schafskäse mit Piment d'Espelette



EINZIGARTIGER CHILI-GENUSS

Diese Marmorini-Spezialität veredelt spanischen Hartkäse aus pasteurisierter Schafsmilch mit Piment d'Espelette – dem legendären, einzigartigen Chili aus der Region um das Dorf Espelette im baskischen Südwesten Frankreichs. Das Nobel-Gewürz aus kleinen Chili-Stückchen wärmt den Queso-Genuss mit einer ganz milden, angenehmen Schärfe, sehr aromatisch und mit leichtem rauchigen Abgang. Einfach superb.

Mindestens 4 Monate gereift
Die Rinde ist nicht essbar

Spanischer Cava
Prosecco

Unsere Marmorini Schafskäse: Etwas ganz Besonderes

Marmoriertes Erscheinungsbild, delikat verfeinertes Aroma: Probieren Sie auch unsere weiteren Marmorini-Spezialitäten.

- **Champagne Rosé** – elegant aromatisch
- **Schwarzer Knoblauch** – frisch fermentierter „Knobi" (würzig-mild, leicht süßlich, fast geruchlos)
- **Kastanie** – das typische Maronen-Aroma
- **Trüffel** – mit feinen Partikeln des Edelpilzes
- **Olive** – klassisch mediterran, fruchtige Note

Unsere Marmorini: Immer eine Besonderheit der Extraklasse für Tapas-Teller oder mediterrane Käse-Platten.