

KLEINER

GRUSS AUS DER KÜCHE

**... UND REIFER
GENUSS IN ALLER
FRISCHE**

Hier deckt Europa gleichsam die Käseplatte – mit Spezialitäten vor allem aus dem Süden des Kontinents. Das verspricht: Abwechslung für den Appetit und frischen Genuss, der den Alltag aufwertet. So kann der kleine Gruß aus der Küche schnell ein persönlicher Liebling werden. Natürlich beim Frühstück, beim Brunch, auf der Party, bei leckeren Momenten zwischendurch. Genießen Sie es.

Bio-Feta Filos

SO NATÜRLICH, SO ECHT
GRIECHISCH GENIESSEN

Er ist original und ein Original. Mit diesem griechischen Bio-Feta freundet sich der mediterran gestimmte Appetit rasch an. Kein Wunder, Filos bedeutet ja Freund. Der Gaumen erlebt ihn angenehm aromatisch, cremig-mild und frisch. So wird Filos Bio-Feta aus Schaf- und Ziegenmilch auf Anhieb zum besonderen Appetit-Akzent in Salaten, bei Ofengemüsen und beim Grillen. Hellas-Qualität mit geschütztem Ursprung. Traditionell von Hand gefertigt. Und was Weine angeht, ist Filos gut Freund mit leichten bis fruchtigen Weißen und leichten Roten.



DAS PROFIL Min. 47 % Fett i. Tr.
In Salzlake gereift

FrISChe, eher mineralische Weine. Oder leichter Rosé. Landestypisch: eiskalter Ouzo (gern mit etwas Wasser gemixt).

Vorarlberger
Bergkäse

HOCH LEBT DIE
NATURBELASSENHEIT!

Vom Bodensee bis zu den famosen Dreitausendern des Silvretta-Gebirges: Österreichs westlichstes Bundesland hat viel zu bieten. Insbesondere auch Käse-Schätze auf alpiner Höhe. Einer davon ist der Vorarlberger Bergkäse aus einer Dorf-Sennerei: ganz und gar sorgsam handwerklich hergestellt. Aus 100 % Heumilch. Ehrlich bodenständig, einfach lecker-lecker und sehr bekömmlich. Alles Qualitäten, die der würzige Hartkäse mit dem sachten Schmelz dem Senner-Können und geruhsamer Reifung verdankt. Genießen Sie dieses echte Bergbauern-Erzeugnis der Extraklasse. Zu Brotzeiten, Käse-Buffer, Saucen ... oder wie wär's etwa im Zwiebelkuchen!



DAS PROFIL Min. 45 % Fett i. Tr.
Mind. 6 Monate auf Fichtenbrettern gereift

Grüner Veltliner aus Österreich, gern auch Weißburgunder oder Riesling

WER DIE WAHL HAT, HAT MEHR GENUSS.



Paglierina Piemontese

MILDER WEICKÄSE
MIT MANDEL-AKZENT

Nicht nur eine Spezialität, sondern ein Klassiker aus dem Piemont: milder Weickäse 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.

DAS PROFIL Min. 52 % Fett i. Tr.
Reifezeit: 10 Tage. Die Natur-Rinde ist essbar aber kein Genuss.

Fruchtige, eher leichtere Weißweine

Fruchtsenfsauce Apfel-Calvados ist hier eine Top-Zugabe



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

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.



DAS PROFIL Min. 32 % Fett i. Tr.
Min. 12 Monate gereift
Die Natur-Rinde ist essbar aber kein Genuss.

Trockene Weißweine

Viel Gusto mit der Fruchtsenfsauce Feige

Robiola
Kräuter

FRISCHE TRIFFT
MEDITERRANES AROMA

Im Piemont lieben sie ihren Robiola – und haben damit auch anderswo viele Frischkäse-Feinschmecker auf den Gusto gebracht. Mit mediterranen Kräutern gewinnt Robiola noch an Aroma und Finesse – was unsere Frischkäse-Zubereitung zum angenehm würzigen Vielseiter in der Küche macht. Für Brotgenuss aller Art, Frühstück, Brunch, Imbiss und vieles mehr. Konsistenz der Kuhmilch-Spezialität: weich, cremig, leicht zu streichen. Ideal als Dip. Und probieren Sie die Piemont-Spezialität Spaghetti Aglio Robiola. Da verschmelzen Pasta, Robiola Kräuter, Knoblauch und Tomatensauce zum südlichen Genuss.



DAS PROFIL Doppelrahmstufe
Min. 82,5 % Fett i. Tr.

Trockene Weißweine oder gut gekühlte leichte Rotweine

Petit
Reblochon
de Savoie

DER FEINWÜRZIGE
AUS GUTER
ALPENMILCH

Genießen Sie diesen halbfesten Schnittkäse aus der alpinen Region von Savoyen: Der Reblochon ist feinwürzig, leicht nussig und von zartem Schmelz. Die Kuhmilch zu seiner Herstellung darf nur von drei regionalen Rinderrassen stammen, die beim Weiden von der reichen Alpenflora leben. Reblochon bietet eine breite Palette delikater Möglichkeiten für die Küche und hat einen beliebten Stammpfad im Käse-Büfett.



DAS PROFIL Min. 45 % Fett i. Tr.
Halbfester Schnittkäse mit Rohmilch hergestellt

Trockene fruchtige Weißweine

Premium
Burrata

EIN TRENDSETTER IM FOKUS
DES GUTEN GESCHMACKS

Apulien, früher ein Gourmet-Geheimtipp, wird zum Trendsetter: Burrata ist eine echte apulische Delikatesse – die Edel-Alternative zu Mozzarella. Verführerisch cremig, wunderbar sahnig-fein. Eben Burrata in Bestform. In echter Handwerkskunst wird Käsebruch in heißem Salzwasser gezogen, mit einer Füllung von feinen Zupf-Fäden, Mozzarella und Rahm veredelt und schließlich zu Säckchen geformt. Burrata lässt sich vielseitig genießen. Ideal etwa zu Tomaten, Basilikum, Ciabatta, Schmorgemüse, karamellisierten Trauben und kandierten Feigen. Tipp: Burrata mit Kapernpesto. Ungewöhnlich – und ungewöhnlich köstlich.



DAS PROFIL Spezialität aus pasteurisierter Kuhmilch. Fett i. Tr.: mindestens 60 %

FrISChe Weißweine wie z. B. Pinot Grigio oder auch Schaumweine

