

FEINER

**GRUSS
AUS DER
KÜCHE**

**... LASSEN SIE
SICH BESONDERS
VERWÖHNEN**

Feiner genießen – entdecken Sie lauter Besonderheiten, echte Schätze aus der Käse-Kultur des Kontinents. Schnell könnten Sie hier Ihre neuen Lieblings-Spezialitäten finden. Von den Almen Vorarlbergs und den Hochebenen der Auvergne. Oder aus Italien mit dem Geheimtipp Scamorza und Käse-Kreationen aus Büffelmilch. Feiner Gruß aus der Küche bringt Sie auf den Genießer-Geschmack.

Manchego Gran Reserva

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 Quijote 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!

DAS PROFIL Min. 50 % Fett i. Tr.
Mindestens 12 Monate gereift

 Trockene Rotweine

 Sehr delikat mit Fruchtsenfsauce
Weintraube



Scamorza geräuchert

ES MUSS NICHT
IMMER MOZZARELLA
SEIN

Er lässt sich prima braten und überbacken. Und schmeckt natürlich auch solo bestens: Scamorza – dieser Verwandte des Mozzarella ist selbst für viele Freunde italienischer Lebensart noch ein Geheimtipp. Pikantes Aroma mit kompakter Konsistenz. Bei der Herstellung wird Scamorza mit Wasser überbrüht und schließlich über Laubhölzern geräuchert. Die Herkunft: Norditalien.

DAS PROFIL Min. 40 % Fett i. Tr.
Die Natur-Rinde ist essbar, aber kein Genuss

 Fruchtbetonte Weißweine

 Mal mit Fruchtsenfsauce
Weintraube probieren



ALLES FÜR DIE VORLIEBE, FEINER ZU GENIESSSEN



Bio-Camembert di Bufala

AUS BÜFFELMILCH: KÖNNTE KÜHE NEIDISCH MACHEN

Eine besondere BIOgrafie: Hier freut sich das Genießen über eine Liaison zwischen Bella Italia und La France. Camembert wird neu interpretiert: dank 100 % Bio-Büffelmilch cremiger, weicher, sahniger, mit zartem Schmelz und weißer im Erscheinungsbild. Dieser Camembert di Bufala überrascht durch sein unvergleichlich feinwürziges Aroma und macht sich zu allerlei Gelegenheiten beliebt. Saison: von morgens bis nachts. Ein perfekter Begleiter auch zu leichten bis ausgeprägten Vino-Qualitäten. Salute!

DAS PROFIL Min. 64 % Fett i. Tr.
Aus 100 % frischer Bio-Büffelmilch

 Verträgt auch etwas kräftigere Begleitung:
z. B. Merlot, Primitivo
Weiß: Pinot Grigio, Riesling
Und: Prosecco



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

Alpengipfel Bergliesl

A(L)M LIEBSTEN ECHTEN
SENNER-KÄSE

Gönnen Sie sich gern ein kleines Gipfeltreffen: Bergliesl ist ein Alpen-Original. Senner-Käse vom Besten: Aus 100% Heumilch ganz nach traditioneller Art. Sorgsam gepflegt im Naturkeller und dabei mindestens 5 Monate natürlich gereift. Und daher Laktose-frei. Die Spezialität aus Vorarlberg bringt im Nu auf den Geschmack: vollmundig würzig, herrlich cremig. Eine beliebte Idealbesetzung für Brotzeit und Branch, Käseplatte, Jause und vieles mehr. Servus Bergliesl, grüßt der Appetit.

DAS PROFIL Schnittkäse aus Vorarlberg.
Mind. 55 % Fett i. Tr.
Aus pasteurisierter Heumilch

 Harmoniert gut mit eher kräftigeren Weinen in Rot und Weiß. Auch mit lieblich-milden.



Bio Büffelmozzarella

EIN KLASSIKER – O SOLE BIO

Kampanien mit der legendären Amalfi-Küste ist nicht nur der Ursprung der Pizza, sondern auch die Heimat von Mozzarella - im feinsten Inbegriff als Kult-Klassiker Büffelmozzarella. Herkunft zählt. Unser Unica Bio Büffelmozzarella stammt aus der Provinz Caserta, von der »Azienda«, die ausgesprochenes Qualitätsbewusstsein mit tatsächlich gelebtem ökologischen Landbau verbindet. So erwächst ein sehr hochwertiger Büffelmozzarella, dessen zart-sahniger Gusto auf Anhieb überzeugt. Die Biomilch dafür liefern über 1.300 »Azienda«-Büffel.

DAS PROFIL Min. 52 % Fett i. Tr.
Aus Büffelmilch in Lake

 Beliebte Begleiter: Prosecco oder Spumante.
Gern auch zu fruchtig-frischen Weißweinen wie Sauvignon oder Riesling



Fourme d'Ambert AOP

EDELPILZKÄSE –
FRAPPIEREND SUBTIL

In seinem aparten Bleu spiegelt sich eine jahrhundertelange Geschichte des Genießens: Fourme d'Ambert ist einer der ältesten Edelpilzkäse Frankreichs und einer der mildesten Blauschimmelkäse überhaupt. Eben eine echte Rarität. Sie stammt von den Berg-Ebenen der Auvergne mit ihren saftigen Wiesen, Weiden und Heiden. Eben ein Hochgenuss – sehr ausgewogener Geschmack, sacher Nuss-Akzent, subtiler Duft. Ebenso fein die Textur: weich, cremig, rahmig. In der Küche sehr vielseitig geschätzt. Fourme d'Ambert schmeckt einfach nach mehr.

DAS PROFIL Edelpilzkäse aus der Auvergne.
Mind. 50 % Fett i. Tr.

 Fruchtig-frischer Chardonnay,
(sortenreiner) Pinot Noir oder liebliche Qualitäten.
Klassisch zu Käse und frischen Früchten (Äpfel, Birnen, Feigen).



Viva Italia Pecorino Fantasia

DER PECORINO IN HOCHFORM

Ganz Italien liebt den Pecorino, wie schon die antiken Römer. Auf Sizilien ist der Schafskäse ein uralter, ewig junger Klassiker, der sich durch ein besonders würziges, intensives Aroma abhebt. Unser Pecorino Fantasia von den Hügeln der Insel vereint Tradition und sonnenwarmes Temperament: Verfeinert durch Olivenstücke mit Paprika, Rucola und Chili ist dieser Pecorino ideal für pikante Momente des Genießens – für Pasta und Pizza, für Antipasti wie Pecorino mit getrockneten Tomaten, Kräutern und Olivenöl. Oder mal als sizilianische Pizza mit Sardellen, Oliven und nach Gusto auch Kapern.

DAS PROFIL Min. 50 % Fett i. Tr.
Reifezeit: 20 Tage

 Rotweine

 Vino und Pecorino, da macht sich eine Fruchtsenfsauce Weintraube perfetto



