

Käseaktion

Bergfrühling in Tirol

ÖKOKISTE
Kirchdorf



Bergfrühling in Tirol

Auch dieses Jahr können wir Ihnen wieder unsere Bergfrühlings-Käse-Aktion anbieten: Nussig gereifte Rohmilch-Bergkäsespezialitäten aus dem Naturschutzparadies „Wilder Kaiser“.

Wo liegt das Geheimnis dieser feinen Käseschmankerl?

Sie bestechen durch ihren saftigen Teig und mild-nussigen Geschmack, ihre cremige Textur und die handgepflegte, trockene Rinde. Ein anderer Aspekt ist ihre Herkunft: das Naturschutzparadies „Wilder Kaiser“ als Vorzeigeregion für Bio-Heumilchkäse. Alle **Bergkäse werden aus Rohmilch hergestellt** und von uns frisch vom Laib geschnitten. Durch ein spezielles, natürliches Reifeverfahren sind nicht nur die Bergkäse, sondern auch **alle Heumilch-Käse laktosefrei**. Beliebt bei Jung und Alt passen die Käseschmankerl zur bayerischen Brotzeit oder als Stärkung in den Wanderrucksack. Auch eignen sie sich wunderbar für Kartoffelgratin, zum Überbacken von Aufläufen oder für eine feine Käseplatte.

Weitere Tiroler Heumilch-Käsespezialitäten aus unserem Sortiment:

Weinkäse Almschnittlauch
Rahmschnittkäse mit handgepflücktem Almschnittlauch 25,90 €/kg

Red Hot Pepper
mit rotem Chili im buttrigen Teig, Rahmstufe 25,90 €/kg

Dreipfefferhoch
sahnig-würzig mit Pfefferkörnern in Teig und Rinde 25,90 €/kg

Tante Holli
mit Holunderblüten auf der essbaren Naturrinde 25,90 €/kg

Tante Sally
Rahmschnittkäse mit Salbei im Teig und essbarer Rinde 25,90 €/kg

Schwarzberger - 7 Monate
profund-nussig, 7 Monate gereifter Bergkäse 26,90 €/kg

Bei allen Käsesorten dieses Angebots ist die Rinde verzehrbar! (Ausgenommen Bocksberger Bergkäse).

Bergkäse-Mix

der Sennerei Danzl -
zum Aktionspreis!

Für nur 19,90 € / Paket (1 kg)
mit diesen Heumilch-Käsesorten:

Hausbergkäse Natur
gut ausgereift, saftig und herrlich würzig; ca. 500 g

Bocksberger Bergkäse
gereifter Bergkäse mit Bockshornklee; ca. 250 g

Hausbergkäse Almkräuter
erhält seine Würze durch Almschnittlauch, Salbei und wilden Majoran; ca. 250 g

Im Mai & Juni lieferbar!

Im Onlineshop unter:

Käseaktion Bergfrühling

Sie können die einzelnen Käsesorten auch ganz individuell zum regulären Preis und mit Gewicht nach Wunsch bestellen (mind. 0,15 kg pro Stück):

Hausbergkäse 21,90 €/kg

Bocksberger 25,90 €/kg

Almkräuter 25,90 €/kg

Brotgewürzkäse
Rahmkäse mit feinen Brotgewürzen 25,90 €/kg

Käse-Kürzel im Shop:

1. Buchstabe (bei Artikel)

r. = Rohmilch

t. = thermisierte Milch

p. = pasteurisierte Milch

2. Buchstabe (bei Artikel)

t. = tierisches Lab

m. = mikrobielles Lab



Ökokiste Kirchdorf • Demeter-Gärtnerei Achatz
Römerstraße 14 • 85414 Kirchdorf • Telefon 08166 99220
info@oekokiste-kirchdorf.de • www.oekokiste-kirchdorf.de

© Ökokiste Kirchdorf | Druckfehler und Irrtümer vorbehalten.

DE-ÖKO-037

