

## Käsespezialitäten zu Weihnachten

ab 11. Dezember 2017

### Köstlicher Weich - und Ofenkäse

- 1018 Saint Marcellin ca. 80 g** 2,99 €/Stück  
*Winterliche Spezialität aus Frankreich - ein überaus himmlisches Vergnügen! Im Tontöpfchen in den Ofen oder bei erreichtem Reifegrad, wenn er fast flüssig ist, aufs Brot - einfach unwiderstehlich köstlich!*
- 8317 Cremeux de Bourgogne - Weinbergkäse** 3,29 €/100g  
*Zergeht auf der Zunge und zaubert ein unvergleichliches Geschmackserlebnis am Gaumen!*
- 8404 Le Petit Trüffel, 300 g Laibchen oder halbiert, ca. 150g** 2,95 €/100g  
*Rahmiger Weichkäse mit einem Auszug aus schwarzem Trüffel in edlem Bio-Olivenöl verfeinert.*
- 1438 Sterncamembert, ca. 170 g Sterne** 2,45 €/100g  
*Rohmilchcamembert mit feiner Champignonnote in winterlicher Sternform! Schönes Adventsmitbringsel*

### Weihnachtlicher Schnittkäse

- 8603 Melchior Winterkäse** 2,45 €/100g  
*Buttrige Bergwürze mit Hagebutten\*, Zimt\*, Nelken\*, Kardamom\*, Orangen-\* und Vanille-Schalen-Stückchen\*,*
- 1176 Nussknacker** 2,49 €/100g  
*Rohmilchkäse mit 3 monatiger Reifezeit und feinen Walnuss-Stücken im würzigen Teig*
- 1214 Morbier AOC** 2,50 €/100g  
*Ein cremiger AOC-Käse, der herrlich schmilzt. Die markante Ascheschicht im Inneren trennt frühe Morgen- von Abendmilch.*
- 1285 Weihnachtskäse Aurora** 1,75 €/100g  
*Buttriger Schnittkäse nach Gouda-Art fein abgestimmt mit Ingwer, Senf, Knoblauch und Paprika.*

### Edler Schafskäse

- 1442 Roquefort Papillon AOC** 4,69 €/100g  
*Reift in den zugigen Naturkellern des Combalou. Die Gewölbekeller gehören der von Bauern 1842 gegründeten "Société des Caves", der Gemeinschaft der Roquefort-Käser und sind teilweise seit dem 17. Jahrhundert unverändert.*
- 1446 Manchego Romero** 4,30 €/100g  
*Wird in Honig gebadet, dann in Rosmarin gewälzt. Ein Hochgenuss!*

### Würziger Hartkäse

- 1343 Ur-Emmentaler AOP 12 Monate** 3,09 €/100g  
*12 Monate reift der rezente Schweizer Emmentaler und bekommt dadurch seinen unnachahmlichen, nussig-würzigen Geschmack.*
- 1015 Schweizer Gruyère AOC Supreme** 3,60 €/100g  
*Klassisch, supernussig und herrlich reif!*
- 8593 Comté Surchiox** 3,59 €/100g  
*Überjähriger Spitzencomté - doppeljährig, umwerfend aromatisch!*
- 1471 Via Mala** 3,05 €/100g  
*Feine Kristalle sind Zeugen für die lange sorgsame Pflege des Bündner Bergkäses - würzig, kräftig, SPITZE*
- 8476 Schilcher - Extra - kräftig, aus dem Appenzeller Land** 2,60 €/100g  
*Beste Berg-Milch und handwerkliches Können, gepaart mit der Jahrhunderte alten Käsetradition dieser Region, mindestens 8 Monate Reifezeit, angenehm kräftig - mit leichtem Kristallansatz.*