

Haute Fromagerie
— PARIS —

UNSERE SELEKTION FÜR IHRE KÄSETHEKE

WISSENSWERTES | FAKTEN | PRODUKTINFORMATIONEN



VERTRIEB DURCH
HEIDERBECK



SONDER-
AUSGABE
NORDBAYERN

UNSERE PARTNERSCHAFT - IHR GEWINN AN DER KÄSETHEKE



HAUTE FROMAGERIE steht für Qualität, Vielfalt und Savoir-vivre, vor allem für französische Käsespezialitäten an Ihrer Käsetheke und ist innerhalb der Savencia Fromage & Dairy Deutschland für die Vermarktung von Käsespezialitäten an Ihrer Käsetheke zuständig.

Seit 1965 ist Savencia aktiv in der Vermarktung und im Vertrieb von französischen Käsespezialitäten. Unser Star ist Gérardmont, der seit 1973 Käsefreunde verführt und heute die beliebteste Käsemarke in Deutschland ist. Auch unsere anderen Marken sind stark im Genießermarkt vertreten: Premium-Käsesorten und -spezialitäten aus verschiedenen Regionen Europas – perfekt für Ihre Käsetheke.



HEIDERBECK GMBH - Die seit über 80 Jahren erfolgreich tätige Vertriebs- und Marketinggesellschaft für hochwertige Käsespezialitäten verfügt wie kaum ein anderer deutscher Händler über ein derart umfangreiches und qualifiziertes Käsesortiment. Im Fokus stehen Frische, Genuss und Qualität. Hier setzt Heiderbeck Maßstäbe für Käsetheke, Prepack Truhe und das SB-Regal. Das Sortiment umfasst eine beispiellose Vielzahl von Käsespezialitäten aus ganz Europa, vom klassischen Tafelkäse bis zur Gourmet Kreation innovativer Affineure.

Die Käsecouts von Heiderbeck sind immer auf der Suche nach innovativen, interessanten Neuheiten. Durch moderne bedarfsgerechte Belieferung im Cross Docking in Verbindung mit einem kompetenten Außendienst bietet Heiderbeck ein erstklassiges Angebotspaket.



Liebe Thekendamen und Herren,

liebe Käsespezialisten an den Theken der Edeka,

bei der Kooperation zwischen Haute Fromagerie und Heiderbeck steht Ihre Käsetheke im Mittelpunkt unseres Handelns.

Gemeinsam bieten wir Ihnen ein Sortiment ausgewählter französischer Käsespezialitäten sowie Spezialitäten benachbarter Länder aus einer Hand, mit einfacher Bestelllogik und reibungsloser Lieferung.

Die Außendienste unserer Kooperation besuchen regelmäßig die Käsetheken in Ihrer Region oder stehen per E-Mail

unter **fieldforce@savencia-fd.de** für Fragen rund um die Vermarktung zur Verfügung, um Ihre Käsetheke zu unterstützen und zu einem Anziehungspunkt in Ihrem Markt zu machen, der sich vom Wettbewerb abhebt. Denn Märkte mit starken Käsetheken sind erfolgreiche Wertschöpfer.

Wir freuen uns auf eine gute Zusammenarbeit.

Ihre Partner für die Käsetheke



VIelfALT UND QUALITÄT IN EINEM SORTIMENT

Die Gegebenheiten einer Region haben einen entscheidenden Einfluss auf die Produkte, die aus deren Natur hervorgehen. Allem voran sind Bodenbeschaffenheit und Klima charakterbildend in Bezug auf die Sensorik eines Käseproduktes. **Somit steht jede Region für jeweils typische Käsesorten.**

Dieser Sortimentskatalog ist daher aufgebaut nach **Regionen** – „ganz nach Ihrem Geschmack“ und dem Geschmack Ihrer Thekenkunden!



LOIRE & NORMANDIE

Der Nordwesten Frankreichs ist geprägt von mildem Klima und saftig grünen Weiden. Diese idealen Bedingungen bringen cremige und buttrige Weich- und Schnittkäsespezialitäten hervor.

AB SEITE 6



NOUVELLE AQUITAINE

Der Südwesten Frankreichs überrascht mit abwechslungsreicher Natur. Typisch sind hier Schaf- und Ziegenkäsespezialitäten sowie vollmundige Weichkäse aus Kuhmilch mit oft leicht orange-farbener Rinde.

AB SEITE 9



GRAND EST & BOURGOGNE

Ertragreiche Weinberge, die eindrucksvollen Vogesen, dichte Wälder und flache Ebenen bringen eine vielfältige „Speisekarte“ für die Nutztiere hervor. Vielfältige Aromen und handwerkliche Affinagen prägen die charaktervollen Käsespezialitäten.

AB SEITE 12



AUVERGNE-RHÔNE-ALPES

Die feucht-kühle Vulkanregion Auvergne ist bekannt für aromatische Weichkäsespezialitäten, während die Region um die Alpen typischerweise vorrangig Schnitt- und Hartkäsespezialitäten hervorbringt.

AB SEITE 14



SCHAFSKÄSE

In der eher rauen Umgebung rund um die Pyrenäen haben vor allem Schafkäsespezialitäten eine lange Tradition, die als geschmeidige und cremige Käsespezialitäten beliebt sind.

AB SEITE 16



SPEZIALITÄTEN DER NACHBARLÄNDER

Schweiz, Spanien und die Niederlande Genuss kennt bekanntlich keine Grenzen, und so ist es nicht verwunderlich, dass auch in den benachbarten Ländern Frankreichs viele besondere Käsespezialitäten zu Hause sind, die sich zu Recht großer Beliebtheit erfreuen.

AB SEITE 18

INSPIRATION PREPACK-TRUHE

Lassen Sie sich von unseren Vermarktungsklustern und Platzierungsideen für die Prepack-Truhe inspirieren, z.B. zu einer französischen Woche, Begleitern zum Wein oder einer abwechslungsreichen Käseplatte.

AB SEITE 22

Prepack
vorhanden



FRANKREICH FÜR GENIESSER

EINE KÄSE-RUNDREISE

LOIRE & NORMANDIE

Der Nordwesten Frankreichs zwischen Ärmelkanal und atlantischem Ozean ist geprägt von mildem Klima und saftig grünen Weiden. Dank dieser idealen Bedingungen liefern die Kühe und Ziegen reichhaltige Milch – und damit die hochwertige Grundlage für cremige und buttrige Weich- und Schnitt-Käsespezialitäten.



Géramont VERFÜHRERISCH FRISCH

Zartschmelzende Cremigkeit mit einer leichten, frisch-säuerlichen Note.

- 1 Original französischer Weichkäse in der Doppelrahmstufe.
- 2 Käsemarke Nr. 1 in Deutschland* – extrem hohe Markenbekanntheit.
- 3 Géramont der Frische ist in der typischen ovalen Géramont-Form in der Käsetheke erhältlich.

*Quelle: Nielsen GelbeLinie SB; LEH + DM, nach Marktanteil Umsatz, 2023

! Ein Géramont der Frische Laib enthält ca. 10 Prepack Portionen.

Aussprache:
Scheramong

Herkunft:
Loire-Tal

Milchart:
Kuhmilch

Intensität:
mild



Prepack
vorhanden

Art. Nr. 269380
PLU / WG: 502059 / 12
Liefereinheit: ST (x 1)



3242082003

Aussprache:
Foll Ephi

Herkunft:
Loire-Tal

Milchart:
Kuhmilch

Intensität:
mild-nussig



EINZIGARTIG MIT DER ÄHRE

Fruchtig-nussiger Schnittkäse mit zartschmelzend mildem Aroma.

- 1 Gekäst mit viel Liebe und Savoir Faire seit 1919 im Tal der Loire.
- 2 "Fol Epi" heißt auf französisch „verrückte Ähre“ - die mehlbestäubte Rinde geht auf die Freundschaft des Käsemeisters mit dem örtlichen Bäcker zurück.
- 3 Besondere Reifungskulturen sorgen für die Lochbildung und die unverwechselbaren fruchtig-nussigen Noten.

! In 15 gleiche Teile geschnitten, entspricht ein Stück des Fol Epi ca. 200 g.



Prepack
vorhanden



2819297004

Art. Nr. 301427
PLU / WG: 504077 / 12
Liefereinheit: ST



CAMEMBERT MIT ERFOLGSGESCHICHTE

Mild-würziger Geschmack mit cremiger Textur und natürlichem, authentisch unregelmäßigem Aussehen.

- 1 1975 entwickelte der französische Käsemeister Jean Verrier das Rezept, für das Le Rustique weit über die Grenzen der Normandie hinaus bekannt wurde.
- 2 Einzigartig cremig und hergestellt mit Milch aus der Normandie zergeht der feine Weichkäse mit zartem Schmelz auf der Zunge.
- 3 Im Rahmen des Wettbewerbs World Cheese Awards für 2021/2022 mit der Goldmedaille ausgezeichnet!



! Ein Tortenstück des Le Grand Rustique entspricht ca. 160 g.

Aussprache:
Lö Rüstiek

Herkunft:
Normandie

Milchart:
Kuhmilch

Intensität:
mild-würzig



Prepack
vorhanden

Art. Nr. 269392
PLU / WG: 502509 / 12
Liefereinheit: ST (x 1)



174570004

Aussprache:
Kör de Liong



Herkunft:
Normandie



Milchart:
Kuhmilch

Intensität:
mild-würzig



LIEBLING DER FRANZOSEN

Coeur de Lion („Löwenherz“) ist das Ergebnis einer ausgewogenen Mischung aus Cremigkeit und aromatisch-vollmundigem Charakter.

- 1 Sein Ursprung liegt in der „Wiege des Camembert“ - der Normandie, welche für die Qualität Ihrer Milch hoch geschätzt wird.
- 2 Frische, reine Meeresluft, saftige Wiesen und jahrzehntelange Erfahrung sichern seinen unvergleichlichen Geschmack.
- 3 Dank seines beständigen Nachreifens bringt er verschiedene Aromen hervor, von mild-cremig bis angenehm würzig.

! Ein Tortenstück entspricht 125g.



Art. Nr. 340568
PLU / WG: 502308 / 12
Liefereinheit: KT

Aussprache:
Ssängt Andre



Herkunft:
Normandie



Milchart:
Kuhmilch

Intensität:
mild



UNWIDERSTEHLICH À LA FRANÇAISE

Buttrig-frischer Weichkäse mit weißem Edelschimmel aus der Normandie.

- 1 Seit 1974 bietet Saint André mit seiner ansprechenden Torten-Form exquisite Genussmomente à la française.
- 2 Aus regionaler Milch, seine besondere Cremigkeit erhält er durch die Triple-Creme.
- 3 Zum dritten Mal in Folge mit der Gold-Medaille prämiert beim World Cheese Award 2023.



! In 8 gleiche Teile geschnitten, entspricht ein Tortenstück des Saint André ca. 250 g.



Art. Nr. 268882
PLU / WG: 502123 / 12
Liefereinheit: KT (x1)

REICH AN VIELFALT EINE KÄSE-RUNDREISE

NOUVELLE AQUITAINE

Der Südwesten Frankreichs erstreckt sich von den Ufern der Loire bis zu den Gipfeln der Pyrenäen und überrascht mit abwechslungsreicher Natur, weiten Landschaften und facettenreichen Produkten. Während die eher spärliche Grenz-Vegetation der Pyrenäen ideal ist für Schaf- und Ziegenkäsespezialitäten, bringen das Périgord und der Béarn vollmundig-cremige Weichkäse-Spezialitäten hervor, oft mit einer leicht orangefarbenen Rinde.



GOLDEN WIE DER WEIZEN

Kräftiger Weichkäse mit geschmeidig-cremiger Textur und der typischen essbaren Rotkulturrinde.

- 1 Chaumes (frz. „Stroh“ oder „Stoppel“) hat seinen Ursprung im wunderschönen Perigord im Südwesten Frankreichs.
- 2 Die goldene Farbe des Käseteigs erinnerte seinen Schöpfer an die Weizenfelder seiner Heimat zur Erntezeit.
- 3 Während des Reifeprozesses werden die Käselaike in regelmäßigen Abständen gebürstet. Auch dank dieses Prozesses erhält Chaumes sein unverkennbar würziges Aroma.

! In 12 gleiche Teile geschnitten entspricht ein Tortenstück des Chaumes ca. 170 g.

Aussprache:
Schoom



Herkunft:
Périgord



Milchart:
Kuhmilch

Intensität:
kraftvoll-würzig



Art. Nr. 269243
PLU / WG: 502027 / 12
Liefereinheit: ST



148911002

Aussprache:
Krehmoulän



Herkunft:
Périgord



Milchart:
Kuhmilch



Intensität:
mild-würzig

CREMOULIN GENUSS ZUM LÖFFELN

Cremitig-würzige Weichkäse-Spezialität, die ausgereift sogar gelöffelt werden kann.

- 1 Die Käserei von Crémoulin liegt mitten im Weinbaugelbiet Bergerac im Périgord, dessen ausdrucksvolle Weine wunderbar mit dem Rotkultur-Charakter des Käses harmonieren.
- 2 Seinen Namen verdankt er seinem außergewöhnlichen Schmelz: cremig, cremiger, Crémoulin!
- 3 Eignet sich in einer feuerfesten Form auch wunderbar als Ofenkäse.

! Von Natur aus gluten- und laktosefrei.



Art. Nr. 269386
PLU / WG: 502257 / 12
Liefereinheit: ST



MIT FRISCHEM HERZEN

Einzigartige Weichkäse-Spezialität mit weißer Edelkultur-Rinde und säuerlich-frischem Herz.

- 1 Peyrigoux stammt aus der traditionsreichen, auf charaktervolle Weichkäse spezialisierten Käserei des Winzerortes Saint-Antoine-de-Breuilh.
- 2 Sein Name (sprich: „Päri-gu“) setzt zusammen aus dem Périgord, seiner Heimat und dem französischen Begriff „doux“ für zart, mild.
- 3 Die auffällige Kranzform sorgt für die charakteristische Kombination zweier Konsistenzen – dem quarkig-frischen jungen Herzen im Inneren, umgeben von einem cremig-schmelzenden Rand.

! Ein Stück, geschnitten nach dem perforierten Etikett, entspricht ca. 200g.

Aussprache:
Päri-guh



Herkunft:
Périgord



Milchart:
Kuhmilch



Intensität:
mild-würzig



Art. Nr. 269387
PLU / WG: 502106 / 12
Liefereinheit: ST



1316268009

Aussprache:
Ssängt Allbrä



Herkunft:
Béarn



Milchart:
Kuhmilch



Intensität:
mild-würzig

SAINT ALBRAY ATTRAKTIVE BLUME

Unverwechselbar vollmundig-würzige Weichkäse-Spezialität mit der charakteristischen Blütenform.

- 1 Saint Albray wird seit 1974 in einer Kleinstadt in den Pyrenäen auf traditionelle Weise hergestellt.
- 2 Seine Blütenform verdankt er der raffinierten Idee seines Käsemeisters, welche die Käse-Spezialität gleichmäßig von außen nach innen reifen lässt.
- 3 Die Herstellung von Saint Albray ist mit großer Sorgfalt und langjähriger Handwerkskunst verbunden.

! Eine „Blüte“ des Saint Albray nach perforiertem Etikett entspricht ca. 260 g.



Art. Nr. 269228
PLU / WG: 502125 / 12
Liefereinheit: ST

174556008

AU BOUCHON AM NATURKORKEN GEREIFT

Weißschimmel- und Rotkulturen in perfekter Balance, entstanden durch das Können eines passionierten Käsemeisters und Weinliebhabers.

- 1 Au Bouchon trägt die Handschrift seiner Herkunft: Im Südwesten Frankreichs sind Käse und Wein eng miteinander verbunden.
- 2 Der besonderen Reifung verdankt Au Bouchon auch seinen Namen, denn dieser bedeutet auf Französisch „Am Korken“.
- 3 Ausgezeichnet mit der Goldmedaille beim World Cheese Award 2022/2023.



! Von Natur aus gluten- und laktosefrei.

Aussprache:
O Buschon



Herkunft:
Périgord



Milchart:
Kuhmilch



Intensität:
mild-würzig



Art. Nr. 380146
PLU / WG: 502051 / 12
Liefereinheit: KT (x4)



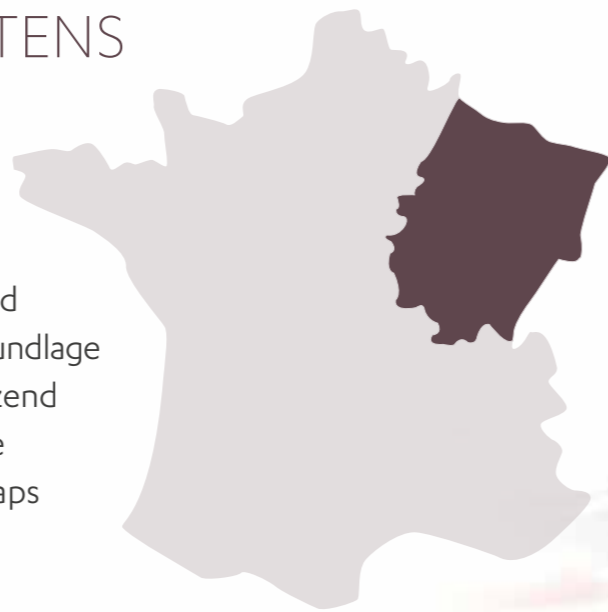
3197800004

LEIDENSCHAFT UND TRADITION DER CHARAKTER DES NORDOSTENS

GRAND EST & BOURGOGNE

Dichte Wälder und flache Ebenen, aber auch ertragreiche Weinberge und die eindrucksvollen Vogesen prägen den Nordosten Frankreichs. Die „Speisekarte“ der Nutztiere ist im Sommer so vielfältig wie die Käsespezialitäten aus

dieser Region – würzige Kräuter, saftiges Gras und sogar Blumen sind die Grundlage für viele Aromen, ergänzend durch die handwerkliche Affinage mit Wein, Schnaps und Trester.



Géramont - C'EST BON!

Der cremig-milde Klassiker für jede Theke und das Ankerprodukt für milden Weichkäse in der Doppelrahmstufe.

- 1 Regionalität und Handwerk werden im Herstellungsprozess seit über 50 Jahren großgeschrieben.
- 2 Cremig mild dank der Herstellung aus regionaler Milch direkt aus den Vogesen im Umkreis von weniger als 70 km rund um die Käserei.
- 3 Zur Sicherung der besten Qualität und Cremigkeit überprüft der Käsemeister täglich die Reifung und das Produkt von Hand.

! Entlang des perforierten Etiketts geschnitten, entspricht ein Stück des Géramont ca. 150 g.



Art. Nr. 269391
PLU / WG: 502066 / 12
Liefereinheit: KT



Aussprache:
Lö Mongtanjar



Herkunft:
Vogesen



Milchart:
Kuhmilch

Intensität:
kraftvoll-würzig



Art. Nr. 380172
PLU / WG: 502068 / 12
Liefereinheit: KT (x2)



BESTER KÄSE DER WELT!

Aromatisch würzige Weichkäse-Spezialität, affiniert mit weichem Brandwein aus Trester der Burgundertraube.

- 1 Die Geschichte des Epoisses geht bis auf das Mittelalter zurück, als die Zisterziensermönche des Klosters Citeaux diese Spezialität als geschmacksintensive Fastenspeise erfunden haben.
- 2 Berthaut Epoisses AOP reift mindestens 4 Wochen und wird während dieser Reifezeit regelmäßig mit Salzwasser und Marc de Bourgogne gewaschen.
- 3 Das gut gehütete Geheimnis der Affinage mit dem berühmten Weintresterbrand aus dem Burgund hilft dem Käse, seine kräftigen Aromen zu entwickeln.

! Vom Mondial du Fromage 2023 ausgezeichnet als „Beste Käse der Welt“. Epoisses Berthaut hat sich damit gegen 1.550 Produkte aus 48 Ländern durchgesetzt.



BERGKÄSE MIT TRADITION

Weichkäse-Spezialität aus 100% Bergmilch aus den Vogesen mit dem unverwechselbaren Geschmack von würzigen Bergkräutern.

- 1 Die bereits auf das Jahr 1898 zurückgehende Fromagerie des Dorfes Le Tholy in den Hochtälern gilt als Heimat von Le Montagnard.
- 2 Die würzigen Kräuter der Bergwiesen geben der Milch für diesen Käse ihr ganz besonderes Aroma.
- 3 Sein Name leitet sich ab von „montagne“ (Berg) und bedeutet „Bergbewohner“ oder „Gebirgler“.

! Cremig-schmelzend, von außen nach innen weiterreifend.

Aussprache:
Bertho Epoass



Herkunft:
Burgund



Milchart:
Kuhmilch

Intensität:
kräftig



Gewicht pro Stück: 0,125 kg
Art. Nr. 340160
PLU: -
Liefereinheit: KT (x6)



Gewicht pro Stück: 0,25 kg
Art. Nr. 269329
WG: 12
Liefereinheit: KT (x4)

KONTRASTREICH UND CHARAKTERVOLL DIE SPEZIALITÄTEN DES SÜDOSTENS

AUVERGNE-RHONE-ALPES

Die beiden kontrastreichen Regionen Massif Central und die Alpen sind so charaktervoll wie die Produkte, die sie hervorbringen. Die feucht-kühle Vulkanregion Auvergne, die „größte natürliche Weide Frankreichs“, verfügt über eine große Vielfalt an Flora und Fauna, gespeist durch viele Wasserquellen und ist bekannt für aromatische Weichkäsespezialitäten.

Die sonnigen Sommer und kalten Winter in den Alpen erforderten historisch andere Herstellungs- und Reife-prozesse, so bringt diese Region eher Schnitt- und Hartkäse hervor. Hier liegt auch der Ursprung, dass Käse warm gegessen werden darf.



RocheBaron

SEIN GEHEIMNIS
IST DIE RINDE

Zartschmelzender Weichkäse mit fein-würzigen Blauschimmelnoten. Sein Markenzeichen ist die essbare Ascherinde.

- 1 RocheBaron ist benannt nach der Burg im Herzen der Auvergne, deren Herren bereits im Mittelalter Blauschimmelkäse liebten.
- 2 Dank der „croûte cendrée“ (jahrhundertalte Tradition der natürlichen Konservierung mit feiner Ascherinde) bleibt er besonders mild und kann gleichmäßig reifen.
- 3 Ideal geeignet für Blauschimmel-Einsteiger.

! Ein Viertel RocheBaron entspricht ca. 145 g.

Aussprache:
Roschbarong

Herkunft:
Auvergne

Milchart:
Kuhmilch

Intensität:
würzig



Art. Nr. 269381
PLU / WG: 502006 / 12
Liefereinheit: ST



Aussprache:
Riesch Mong

Herkunft:
Alpen

Milchart:
Kuhmilch

Intensität:
aromatisch-würzig



RACLETTE AUS BERGMILCH

Charaktervoll würziger Raclettekäse mit zartem Schmelz und zugänglichem Geschmack.

- 1 Inspiriert von einer Reise durch die Schweiz brachte ein Mitarbeiter der französischen Käsereien Riches-Monts den besonderen Genuss des Raclettes ins Unternehmen ein.
- 2 Hergestellt aus 100 % frischer Bergmilch, die alle 48 Stunden bei lokalen Milchbauernhöfen eingesammelt wird.
- 3 Auf Fichtenbrettern gereift entwickelt RichesMonts seinen unvergleichlichen Geschmack.

! Pro Person sollte man etwa 250 – 300 g Raclettekäse kalkulieren.



EDLER BLAUSCHIMMELKÄSE

Zartschmelzender französischer Blauschimmelkäse mit vollmundig-würzigem Geschmack.

- 1 Die Kühe von über 300 Bauern aus der Region Haute Loire liefern die Milch, aus welcher Saint Agur in der Käserei Fromagerie de Beuzac von engagierten Käsemeistern hergestellt wird.
- 2 Der achteckige Thekenlaib ist inspiriert vom vulkanischen Basaltgestein aus der Heimat des Blauschimmelkäses, dem französischen Zentralmassiv.
- 3 Jahrelange Expertise in der Herstellung und strenge Qualitätskontrollen tragen zum exquisiten Geschmack des Saint Agur bei.

! Entsprechend der farblichen Folie in 8 gleiche Teile geschnitten entspricht ein Tortenstück des Saint Agur ca. 280 g.

Aussprache:
Ssängt Agühr

Herkunft:
Auvergne

Milchart:
Kuhmilch

Intensität:
vollmundig-würzig



Art. Nr. 269316
PLU / WG: 502124 / 12
Liefereinheit: ST



Gewicht pro Stück: 1,63 kg
Art. Nr. 340565
PLU / WG: 505047 / 12
Liefereinheit: ST

Gewicht pro Stück: 6,5 kg
Art. Nr. 340569
PLU / WG: 504710 / 12
Liefereinheit: KT (x 1)

SCHAFSKÄSE-SPEZIALITÄTEN

RAUE GEGEND, CREMIGER GENUSS

SÜDWESTEN FRANKREICHS

Die eher raue Umgebung rund um die Pyrenäen erfordert eine gewisse Geschicklichkeit ihrer Bewohner. Vor allem Schafe bringen die optimalen Voraussetzungen mit, um sich hier gut zurecht zu finden. Dank ihrer langen Beine sind sie geschickt, wendig und auf der stetigen Suche nach Nahrung viel in Bewegung. Das Ergebnis sind geschmeidige und cremige Käsespezialitäten, die aus ihrer Milch gewonnen werden.



ETORKI
LE FROMAGE BASQUE

DER MILDE SCHAFSKÄSE

Feinschmelzende baskische Schnittkäse-Spezialität mit fein-würzigem Schafsmilchgeschmack.

- 1 Der Name „Etorki“ bedeutet auf baskisch „Herkunft, Heimat“.
- 2 Für die Herstellung wird vorwiegend die sehr reichhaltige Milch der Manech-Schafe verwendet, die seit über 1.000 Jahren im Baskenland heimisch sind.
- 3 Die Laibe werden nach traditioneller Art mit viel Handarbeitseinsatz gekäst und gebürstet.

! Ein halber Laib Etorki in ca. 8 gleichgroße Keilstücke geschnitten entspricht pro Stück ca. 275 g.

Aussprache:
Etorki

Herkunft:
Baskenland

Milchart:
Schafsmilch

Intensität:
mild-würzig



Art. Nr. 269376
PLU / WG: 504453 / 12
Liefereinheit: ST



3439609004

Aussprache:
Ssanssi

Herkunft:
Aveyron

Milchart:
Schafsmilch

Intensität:
würzig-pikant

SANCY

ROQUEFORT SANCY
MIT AUSZEICHNUNG

Würzig-pikanter grün-blau marmorierter Weichkäse aus roher Schafsmilch.

- 1 Im Reifeprozess wird der Käselaub mit Nadeln angestochen (pikiert), damit Sauerstoff in den Käse gelangt, wodurch der Pilz sich besser ausbreiten kann.
- 2 1925 erhielt der Roquefort als erster französischer Käse das AOP-Siegel, den Schutz einer kontrollierten Herkunftsbezeichnung, welche die Herkunft der Milch, den Herstellungsort und -prozess definiert.



! Roquefort reift mit den Jahreszeiten: im Juni schmeckt er jung und frisch, im Herbst pikant und kräftig.

LE Brebiou
DES PYRÉNÉES

DAS BASKISCHE ORIGINAL

Cremig-schmelzende Weichkäse-Spezialität mit der unverkennbaren Kuppelform.

- 1 Der Name „Le Brebiou des Pyrénées“ setzt sich zusammen aus „brebis“ (frz. für Milchschaaf) und „doux“ (mild) sowie den Pyrenäen.
- 2 Aus 100% Schafsmilch vor allem der lokalen, ursprünglichen „Manech“- Schafe.
- 3 Die ungewöhnliche Kuppelform erinnert an die traditionelle Herstellung der baskischen Schäfer, welche Schalen mit groben Tüchern auslegten.

! Die zarte Rinde aus weißen und roten Edelkulturen enthüllt einen cremig-schmelzenden Teig mit säuerlich-frischem Herz.

Aussprache:
Bröbju

Herkunft:
Pyrenäen

Milchart:
Schafsmilch

Intensität:
mild-würzig



Art. Nr. 269388
PLU / WG: 502009 / 12
Liefereinheit: ST (x1)



3481640006



Art. Nr. 340566
PLU / WG: 502504 / 12
Liefereinheit: ST

SPEZIALITÄTEN DER NACHBARLÄNDER

EINE KÄSE-RUNDREISE

SCHWEIZ, SPANIEN & NIEDERLANDE

Genuss kennt bekanntlich keine Grenzen, und so ist es nicht verwunderlich, dass auch in den benachbarten Ländern Frankreichs viele besondere Käse-Spezialitäten zu Hause sind, die sich zu Recht großer Beliebtheit erfreuen.

Die Schweiz ist geprägt vom Einfluss unterschiedlichster Klimazonen, welche den Regionen und damit auch deren ca. 450 Käsesorten einen individuellen Charakter verleihen.

Die Spanische Käsekultur wird aufgrund ihrer klimatischen Bedingungen hauptsächlich von Schaf- und Ziegenkäsespezialitäten dominiert.

Die Niederlande mit ihren fruchtbaren Böden und feuchtem Meeresklima verfügen seit jeher über optimale Bedingungen für Rinderhaltung und Milchwirtschaft. Dank der geografischen Lage gehören niederländische Käse zu den ersten, die exportiert wurden.



TINAJEROS
QUESO DE CABRA

ZIEGENKÄSE-SPEZIALITÄT
AUS SPANIEN

Aussprache:
Tinareros Kabra

Herkunft:
La Mancha, ES

Milchart:
Ziegenmilch

Intensität:
aromatisch-
würzig



Diese aromatische, aus spanischer Ziegenmilch hergestellte Spezialität gilt unter Kennern südländischen Ziegenkäses als Geheimtipp.

- 1 Benannt nach seiner Herkunft, dem gleichnamigen Dorf in der Region Castilla-La Mancha.
- 2 Tinajeros Queso de Cabra überrascht unter seiner paprikafarbenen Rinde mit delikatem Ziegenaroma und zartem Schmelz.
- 3 Die Rinde des Tinajeros ziert ein Korbmuster zur Erinnerung an die Tradition, den jungen Käse mit einem geflochtenen Gurt aus Esparto-Gras zu formen.

! In 12 gleiche Teile geschnitten entspricht ein Stück des Tinajeros ca. 200 g.



Art. Nr. 269842
PLU / WG: 504259 / 12
Liefereinheit: KT (x1)



EINE SCHWEIZER TRADITION

Aussprache:
la Tom Woduas

Herkunft:
Waadt, CH

Milchart:
Kuhmilch

Intensität:
mild



Das Original mit dem mild-frischen, cremigen Geschmack ist die wohl bekannteste Weichkäse-Spezialität der Schweiz.

- 1 Die Tradition des Tomme Vaudoise geht bis auf das 17. Jahrhundert zurück und hat seinen Ursprung im Genfer Land, der Heimat des berühmten Gruyère.
- 2 Am Ende des harten Tages schöpften die Käsemeister zur Belohnung aus der verbleibenden aromatischen Alpenmilch noch kleine runde Weichkäse-Laibe: frz. „Tomme“!
- 3 Nach 8 Tagen Reifung entwickeln die kleinen Leckerbissen einen delikaten Geschmack und feinen Flaum – ideal zum Vernaschen!

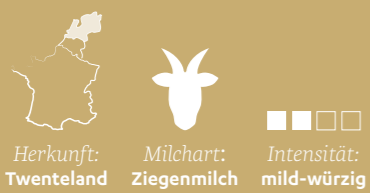
! Die hochwertige Milch stammt ausschließlich von Kühen aus dem Kanton Vaud (dt. „Waadt“).



Art. Nr. 268785
WG: 13
Liefereinheit: KT (x8)



Aussprache:
Thymian-
Honigziese



THYMIAN-HONIGZIEGE

Duftende Schnittkäse-Kreation aus rahmiger Ziegenmilch mit aromatischem Thymian und feiner Honig-Note.

- 1 Thymian und Honig sind nicht nur für Bienen ein Traumpaar. Schon die alten Griechen sprachen der violett-blau blühenden Heil- und Würzpflanze dank der ätherischen Öle eine beruhigende und stärkende Wirkung zu.
- 2 Unter Genießern gilt das Marinieren von mild-säuerlichem Ziegenkäse mit duftendem Thymian und süßem Honig als absoluter Klassiker, welchen Kathris Kräuterhof Thymian-Honigziese als erster Käse in einer Genusskombination vereint.
- 3 Zartschmelzend und mild-würzig.

! **Gluten- und laktosefrei.**



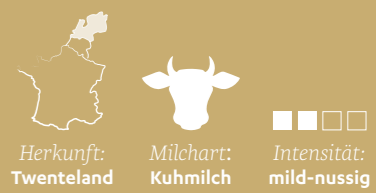
KÜRBISKNACKER

Kernige Schnittkäse-Kreation mit knackigen Kürbiskernen und fruchtigen Karottenstückchen.

- 1 Kürbiskerne sind eine gesunde Proteinquelle, die uns mit Magnesium, Zink, Eisen und Kupfer versorgt. Auch in der Naturheilkunde werden Kürbiskerne hoch geschätzt.
- 2 Für die Weidemilch genießen die Kühe von Frühjahr bis Herbst mindestens 6 Stunden Weidegang pro Tag an mindestens 120 Tagen.
- 3 Zartschmelzend und nussig-mild.

! **Gluten- und laktosefrei.**

Aussprache:
Kürbisknacker



Prepack
vorhanden

Art. Nr. 380136
PLU / WG: 504017 / 12
Liefereinheit: KT (x1)



Aussprache:
Bockhornziese



BOCKSHORNZIEGE

Mildwürzige Schnittkäse-Kreation aus rahmiger niederländischer Ziegenmilch mit nussigen Bockshornklee-Samen.

- 1 Bockshornklee verdankt seinen Namen der Form seiner goldgelben Samen, die an die Hörner eines Schafbocks erinnern.
- 2 Die Futter-, Heil- und Gewürzpflanze aus dem vorderen Orient wurde dank ihrer vielseitigen Nutzbarkeit, der wohltuenden Wirkung und des angenehm nussigen Geschmacks schon in der Frühzeit angebaut.
- 3 Zartschmelzend und mild-würzig.

! **Gluten- und laktosefrei.**



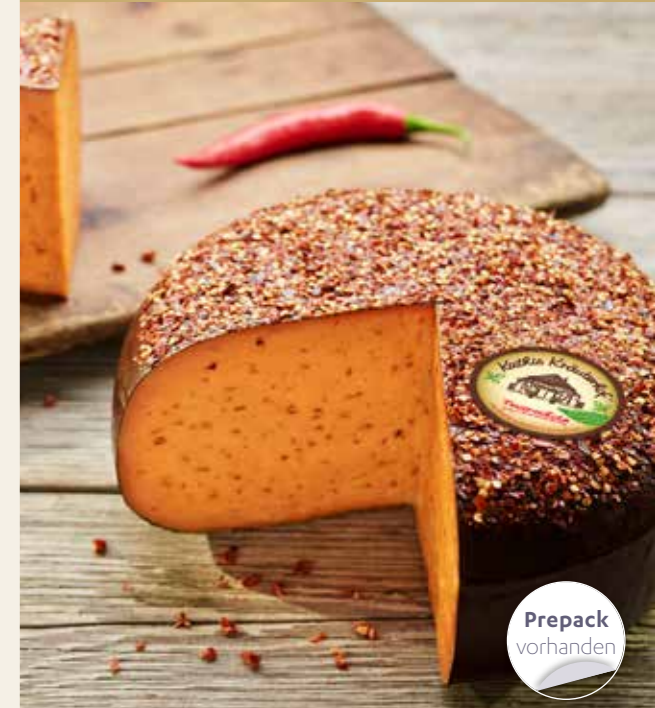
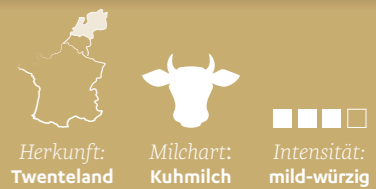
FEUERSCHOTE

Aromatische Schnittkäse-Kreation mit feurig-scharfen Chili-Stückchen.

- 1 Ein ätherisches Öl verleiht Chili sein typisches Aroma und der Wirkstoff Capsaicin die berühmte Schärfe.
- 2 Für die Weidemilch genießen die Kühe von Frühjahr bis Herbst mindestens 6 Stunden Weidegang pro Tag an mindestens 120 Tagen.
- 3 Zartschmelzend mit feurig-scharfer Note.

! **Gluten- und laktosefrei.**

Aussprache:
Feuerschote



Prepack
vorhanden

Art. Nr. 380113
PLU / WG: 504092 / 12
Liefereinheit: KT (x1)



Art. Nr. 380122
PLU / WG: 504145 / 12
Liefereinheit: KT (x1)

INSPIRATION FÜR IHRE PREPACK-TRUHE

Lassen Sie sich hier von unseren Vermarktungsclustern und Platzierungsideen für Ihre Prepack-Truhe inspirieren, z. B. zu einer französischen Woche, Pairing-Ideen und stimmigen Begleitern sowie abwechslungsreichen Käseplatten mit den Lieblings-Spezialitäten Ihrer Kunden.

	BLEU BLANC ROUGE	SCHA-ZIE	HEILIGE	VIELFALT	ABENDPLATTE	PERFEKT MIT ROTWEIN	WEISSWEINKUMPEL
Fol Epi					■		
Géramont der Frische	■						
Le Grand Rustique	■				■	■	
Coeur de Lion Brie 50%				■			
Saint André	■		■	■			
Peyrigoux							■
Au Bouchon						■	
Chaumes				■	■		
Crémoulin	■					■	
Saint Albray			■				■
Berthaut Epoisses AOP	■			■	■	■	
Géramont der Cremige							■
Le Montagnard des Vosges				■			
RichesMonts Raclette						■	
RocheBaron	■			■			■
Saint Agur			■		■		
Sancy Roquefort	■	■				■	
Etorki		■		■			
Le Brebiou des Pyrénées		■					■
Tinajeros Cabra		■			■	■	
Tomme Vaudoise							■
Kathis Kräuterhof „Thymian-Honigziege“		■					■
Kathis Kräuterhof „Bockshornziege“		■					■
Kathis Kräuterhof „Kürbisknacker“				■			
Kathis Kräuterhof „Feuerschote“	■						



SORTIMENTSÜBERSICHT



Fol Epi

Gewicht pro Stück: 3 kg

Liefereinheit: ST

Art. Nr. 301427



2819297004



Géramont der Frische

Gewicht pro Stück: 1,4 kg

Liefereinheit: ST

Art. Nr. 269380



3242082003



Le Grand Rustique

Gewicht pro Stück: 1,1 kg

Liefereinheit: ST

Art. Nr. 269392



174570004



Coeur de Lion Brie 50%

Gewicht pro Stück: 3,2 kg

Liefereinheit: KT (x1)

Art. Nr. 340568



1214652005



Saint André

Gewicht pro Stück: 2 kg

Liefereinheit: KT (x1)

Art. Nr. 268882



649332003



Chaumes

Gewicht pro Stück: 2 kg

Liefereinheit: ST

Art. Nr. 269243



148911002



Crémoulin

Gewicht pro Stück: 0,4 kg

Liefereinheit: ST

Art. Nr. 269386



1715379001



Saint Albay

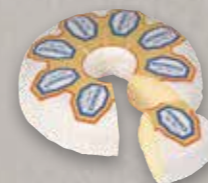
Gewicht pro Stück: 2,1 kg

Liefereinheit: ST

Art. Nr. 269228



174556008



Peyrigoux

Gewicht pro Stück: 1,6 kg

Liefereinheit: ST

Art. Nr. 269387



1316268009



Au Bouchon

Gewicht pro Stück: 290 g

Liefereinheit: KT (x4)

Art. Nr. 380146



3197800004



Berthaut Epoisses AOP

Gewicht pro Stück: 0,125 kg

Liefereinheit: KT (x6)

Art. Nr. 340160



2738923008



Berthaut Epoisses AOP

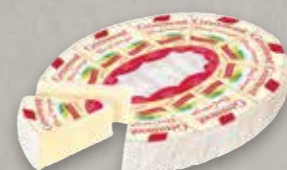
Gewicht pro Stück: 0,25 kg

Liefereinheit: KT (x4)

Art. Nr. 269329



2832534003



Géramont der Cremige

Gewicht pro Stück: 1,85 kg

Liefereinheit: KT (x1)

Art. Nr. 269391



148929003



Le Montagnard des Vosges

Gewicht pro Stück: 0,5 kg

Liefereinheit: KT (x2)

Art. Nr. 380172



2115431007



RichesMonts Raclette

Gewicht pro Stück: 1,63 kg

Liefereinheit: ST

Art. Nr. 340565



174568001



RichesMonts Raclette

Gewicht pro Stück: 6,5 kg

Liefereinheit: KT (x1)

Art. Nr. 340569



645892008



RocheBaron

Gewicht pro Stück: 600 g

Liefereinheit: ST

Art. Nr. 269381



822890007



Saint Agur

Gewicht pro Stück: 2,3 kg

Liefereinheit: ST

Art. Nr. 269316



803207000



Sancy Roquefort

Gewicht pro Stück: 1,35 kg

Liefereinheit: ST

Art. Nr. 340566



415970006



Etorki

Gewicht pro Stück: 2,3 kg

Liefereinheit: ST

Art. Nr. 269376



3439609004



Le Brebiou des Pyrénées

Gewicht pro Stück: 1,5 kg

Liefereinheit: ST

Art. Nr. 269388



3481640006



Tinajeros Cabra

Gewicht pro Stück: 2,45 kg

Liefereinheit: KT (x1)

Art. Nr. 269842



1414115009



Tomme Vaudoise

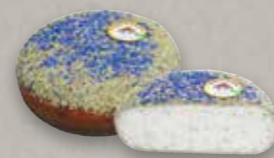
Gewicht pro Stück: 0,1 kg

Liefereinheit: KT (x8)

Art. Nr. 268785



1122855004



**Kathis Kräuterhof
„Thymian-Honigziege“**

Gewicht pro Stück: 2,25 kg

Liefereinheit: KT (x1)

Art. Nr. 380122



2169676005



**Kathis Kräuterhof
„Bockshornziege“**

Gewicht pro Stück: 2,25 kg

Liefereinheit: KT (x1)

Art. Nr. 380110



1414202002



**Kathis Kräuterhof
„Kürbisknacker“**

Gewicht pro Stück: 2,25 kg

Liefereinheit: KT (x1)

Art. Nr. 380136



2676849004



**Kathis Kräuterhof
„Feuerschote“**

Gewicht pro Stück: 2,25 kg

Liefereinheit: KT (x1)

Art. Nr. 380113



1414805005



Sie sind an unserem Sortiment interessiert oder wünschen eine Beratung für gemeinsame Marketingaktivitäten an Ihrer Käsetheke?

Sprechen Sie gerne unsere Kundenbetreuer beim nächsten Besuch an oder kontaktieren Sie uns unter fieldforce@savencia-fd.de