

Haute Fromagerie
— PARIS —

UNSERE SELEKTION FÜR IHRE KÄSETHEKE

WISSENSWERTES | FAKTEN | PRODUKTINFORMATIONEN



VERTRIEB DURCH
HEIDERBECK



SONDER-
AUSGABE
SÜDBAYERN

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 8



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 10



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 11



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 12



SPEZIALITÄTEN DER NACHBARLÄNDER

Schweiz, Spanien und die Niederland 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 14

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 20

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.



Le Paillé
Fin et Crémeux

STROHBLONDER GENUSS

Mild-würzige, reizvolle Kombination aus cremigem Rand und quarkig-frischem Herz.

- 1 Die Heimat dieser original französischen Weichkäse-Spezialität ist das Pays de la Loire (frz. Land der Loire).
- 2 Seinen Namen verdankt er auch der strohfarbenen Rinde, denn „paille“ heißt auf Französisch „Stroh“, an dessen Farbe der butterzarte Teig erinnert.
- 3 Gekäst aus rahmiger Kuhmilch mit weißen Edelkulturen und einer feinen weißen bis strohblonden Rinde.

! **Glutenfrei und laktosefrei.**

Aussprache:
Lö Pajeh

Herkunft:
Centre Val
de Loire



Milchart:
Kuhmilch



Intensität:
mild-würzig



Art. Nr. 268780
PLU: -
Liefereinheit: KT (x 6)



Saint André
DEPUIS 1974

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.**

Aussprache:
Ssängt Andre

Herkunft:
Normandie



Milchart:
Kuhmilch



Intensität:
mild



Art. Nr. 268882
PLU / WG: 168334 / 12
Liefereinheit: KT



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.



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.



Art. Nr. 269387
PLU / WG: 167963 / 12
Liefereinheit: ST



Aussprache:
Päri-guh



Herkunft:
Périgord



Milchart:
Kuhmilch

Intensität:
mild-würzig

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 Weinbaugbiet 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: 168272 / 12
Liefereinheit: ST

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.



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

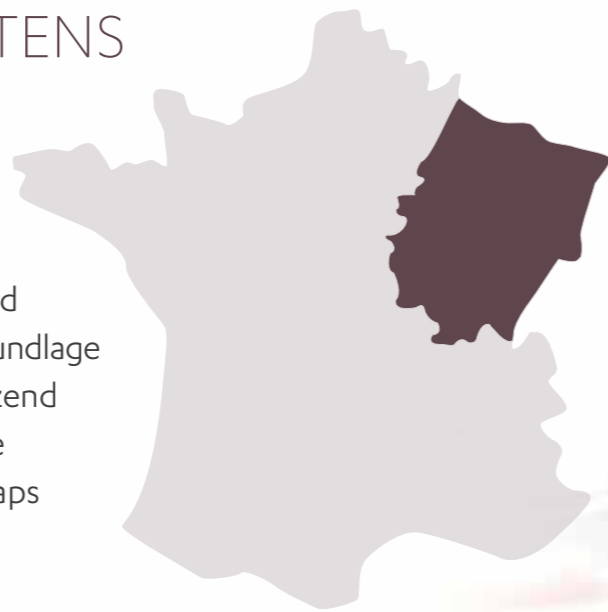


LEIDENSCHAFT UND TRADITION DER CHARAKTER DES NORDOSTENS

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.



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 feuchtkühle 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 Reifeprozesse, so bringt diese Region eher Schnitt- und Hartkäse hervor. Hier liegt auch der Ursprung, dass Käse warm gegessen werden darf.



Aussprache:
Bertho Epoass



Herkunft:
Burgund



Milchart:
Kuhmilch



Intensität:
kräftig



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 „Bester Käse der Welt“. Epoisses Berthaut hat sich damit gegen 1.550 Produkte aus 48 Ländern durchgesetzt.



Gewicht pro Stück: 0,125 Kg
Art. Nr. 340160
WG: 13
Liefereinheit: KT (x6)

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“ (jahrhundertealte 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 / WC: 168271 / 12
Liefereinheit: ST



822890007

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



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: 166237 / 12
Liefereinheit: ST (x 1)



SPEZIALITÄTEN DER NACHBARLÄNDER

EINE KÄSE-RUNDREISE

SPANIEN

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



TINAJEROS

QUESO DE CABRA

ZIEGENKÄSE-SPEZIALITÄT AUS SPANIEN

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.

Aussprache:
Tinareros Kabra

Herkunft:
La Mancha, ES

Milchart:
Ziegenmilch

Intensität:
aromatisch-würzig



Art. Nr. 269842
PLU / WC: 168088 / 12
Liefereinheit: KT (x 1)



CASA DEL CAMPO

QUESO MANCHEGO

SCHAFSKÄSE-SPEZIALITÄT MIT AUSZEICHNUNG

Charaktervoll-würziger Hartkäse aus spanischer Schafsmilch mit dem Prädikat Gran Reserva.

- 1 Casa del Campo ist die erste Manchego-Marke, die das DOP-Siegel für ein Produkt geschützter Herkunft erhalten hat.
- 2 Bei der Herstellung des ursprungs- geschützten Manchego ist genau festgelegt, dass die Milch von Manchego-Schafen aus der zentralspanischen Hochebene La Mancha stammen muss.
- 3 Der Käse muss mindestens 6 Monate reifen, um das Prädikat Gran Reserva tragen zu können, das seine besondere Qualität bekundet.

! In 16 gleiche Teile geschnitten entspricht ein Stück des Manchegos ca. 180 g.

Aussprache:
Kasa dell Kampo

Herkunft:
La Mancha, ES

Milchart:
Schafmilch

Intensität:
würzig



Art. Nr. 269549
PLU: 168228
Liefereinheit: KT (x1)



KATHIS KRÄUTERSCHÄTZE

AUS LIEBE ZUM KÄSE

NIEDERLANDE

Als Seefahrernation schätzen die Holländer seit jeher exotische Kräuter und Gewürze.

Im niederländisch-idyllischen Twenteland auf einem familiengeführten Bauernhof entstehen unter der Marke Kathis Kräuterhof mit viel Liebe, Kreativität und Sachverstand ganz besondere Käsekreationen.

Die Käserei von Kathis Kräuterhof verbindet exotische Kräuter und Gewürze mit regionaler Milch zu einem hochwertigen Käse-Sortiment mit vielen verschiedenen Kreationen und Spezialitäten.

Die schwarzbunten Milchkühe werden auf dem Hof geboren und genießen von Frühjahr bis Herbst an mindestens 120 Tagen im Jahr 6 Stunden Weidengang oder mehr. Dabei sorgt das salzig-feuchte Meeresklima für fruchtbare Böden, auf denen saftiges Gras und herzhaftes Kräuter gedeihen – die optimale Umgebung für das Weidevieh - und das schmeckt man!



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 Weidengang pro Tag an mindestens 120 Tagen.
 - 3 Zartschmelzend und nussig-mild.
- ! **Gluten- und laktosefrei.**

Aussprache:
Kürbisknacker

Herkunft:
Twenteland

Milchart:
Kuhmilch

Intensität:
mild-nussig



Prepack
vorhanden

Art. Nr. 380136
PLU / WG: 167938 / 12
Liefereinheit: KT (x 1)



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 Weidengang pro Tag an mindestens 120 Tagen.
 - 3 Zartschmelzend mit feurig-scharfer Note.
- ! **Gluten- und laktosefrei.**

Aussprache:
Feuerschote

Herkunft:
Twenteland

Milchart:
Kuhmilch

Intensität:
mild-würzig



Prepack
vorhanden

Art. Nr. 380113
PLU / WG: 167965 / 12
Liefereinheit: KT (x 1)



Aussprache:
Thymian-
Honigziege



Prepack
vorhanden



Art. Nr. 380122
PLU / WG: 168223 / 12
Liefereinheit: KT (x 1)

Kathis Kräuterhof 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 Kathis Kräuterhof Thymian-Honigziege als erster Käse in einer Genusskombination vereint.
- 3 Zartschmelzend und mild-würzig.

! **Gluten- und laktosefrei.**

Ziegenmarie ZIEGENMARIE

Mild-aromatischer Ziegenkäse aus regionaler Ziegenmilch, der auf der Zunge zergeht.

- 1 Das kleine Mädchen Marie steht für den sanften, reinen Charakter dieser Käsespezialität!
- 2 Als besonderes Kennzeichen wird es als Brandzeichen in jeden Laib der Rinde geprägt.
- 3 Rahmig-mild mit feinem Ziegenmilcharoma.

! **Gluten- und laktosefrei.**

Aussprache:
Ziegenmarie



Art. Nr. 380115
PLU: 168325
Liefereinheit: KT (x 1)



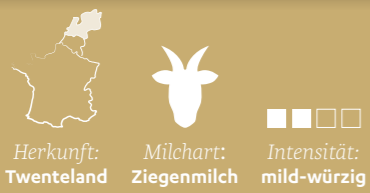
Kathis Kräuterhof BOCKSHORNZIEGE

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.**

Aussprache:
Bockhornziege



Prepack
vorhanden



Art. Nr. 380110
PLU / WG: 168192 / 12
Liefereinheit: KT (x 1)



INSPIRATION FÜR IHRE PREPACK-TRUHE

Lassen Sie sich hier von unseren Vermarktungsklustern 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
Saint André	■		■			■	
Le Paillé				■	■		■
Crémoulin	■			■			
Peyrigoux	■						
Au Bouchon					■	■	
Berthaut Epoisses AOP	■				■	■	
RocheBaron	■						■
Le Brebiou des Pyrénées		■					■
Etorki		■		■			
Tinajeros Cabra		■			■		
Casa del Campo Gran Reserva		■		■		■	
Kathis Kräuterhof „Thymian-Honigziege“		■					
Kathis Kräuterhof „Bockshornziege“		■					■
Kathis Kräuterhof „Kürbisknacker“					■	■	
Kathis Kräuterhof „Feuerschote“	■						
Ziegenmarie		■		■			■



SORTIMENTSÜBERSICHT



Le Paillé

Gewicht pro Stück: 185 g

Liefereinheit: KT (x 6)

Art. Nr. 268780



1457338007



Saint André

Gewicht pro Stück: 2 kg

Liefereinheit: KT

Art. Nr. 268882



649332003



Crémoulin

Gewicht pro Stück: 400 g

Liefereinheit: ST

Art. Nr. 269386



1715379001



**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



Peyrigoux

Gewicht pro Stück: 1,6 kg

Liefereinheit: ST

Art. Nr. 269387



1316268009



Au Bouchon

Gewicht pro Stück: 290 g

Liefereinheit: KT (x 4)

Art. Nr. 380146



3197800004



Berthaut Epoisses AOP

Gewicht pro Stück: 0,125 kg

Liefereinheit: KT (x 6)

Art. Nr. 340160



2738923008



Tinajeros Cabra

Gewicht pro Stück: 2,45 kg

Liefereinheit: KT (x 1)

Art. Nr. 269842



1414115009



Casa del Campo

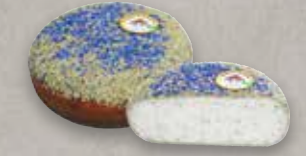
Gewicht pro Stück: 2,9 kg

Liefereinheit: KT (x1)

Art. Nr. 269549



1414098005



**Kathis Kräuterhof
„Thymian-Honigziege“**

Gewicht pro Stück: 2,25 kg

Liefereinheit: KT (x 1)

Art. Nr. 380122



2169676005



RocheBaron

Gewicht pro Stück: 600 g

Liefereinheit: ST

Art. Nr. 269381



822890007



Le Brebiou des Pyrénées

Gewicht pro Stück: 1,5 kg

Liefereinheit: ST

Art. Nr. 269388



3481640006



Etorki

Gewicht pro Stück: 2,3 kg

Liefereinheit: ST

Art. Nr. 269376



3439609004



Ziegenmarie

Gewicht pro Stück: 2 kg

Liefereinheit: KT (x1)

Art. Nr. 380115



1414777001



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