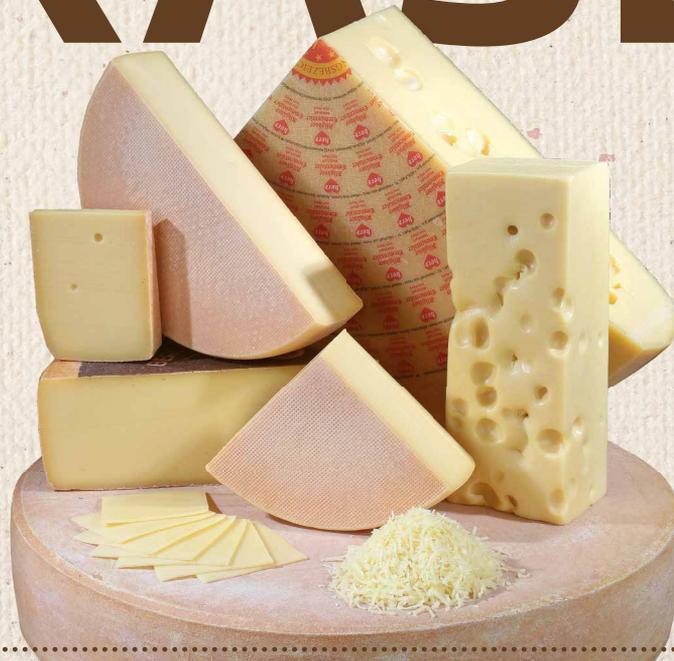




KÄSEMANUFAKTUR
SEIT 1839

WIR LIEBEN, WAS WIR MACHEN:

KÄSE



UNSERE PRODUKTÜBERSICHT



AUS LEIDENSCHAFT
ZUM KÄSE



KUHLE AFFÄRE:

**LASSEN SIE SICH VERFÜHREN!
MIT DEN SAISON-SPEZIALITÄTEN VON HERZ**

Bärlauch Benno

Bio Schnittkäse, 50 % Fett i. Tr.
mind. 6 Wochen gereift

Der Bärlauch Benno verführt durch seine feinen Bärlauchblättchen, welche den cremigen Käseteig durchziehen. Sie geben ihm das typische Aroma.
Erhältlich ab KW 07 bis KW 22

Bei uns bekommen Sie diese Spezialität als:

- Laib à 4 kg



Mediterraner Michel

Bio Halbfeste Schnittkäsezubereitung,
50 % Fett i. Tr. | mind. 6 Wochen gereift

Eine feine italienische Kräutermischung (Tomate, Basilikum und Oregano) im Teig sowie außen auf der Rinde macht den mediterranen Michel nicht nur geschmacklich zu einem Hochgenuss, sondern auch optisch zu einem echten Hingucker.

Erhältlich ab KW 15 bis KW 35

Bei uns bekommen Sie diese Spezialität als:

- Laib à 4 kg

Gehopfter Günther

Bio Schnittkäse, 50 % Fett i. Tr.
mind. 6 Wochen gereift

Der Gehopfte Günther ist die perfekte Begleitung zur Biergarten-Saison! Er besticht durch seine feinen-Schnittlauch und Zwiebelstückchen im Teig und das Affinieren mit Weizenbier gibt ihm das deftige Aroma.
Erhältlich ab KW 20 bis KW 39

Bei uns bekommen Sie diese Spezialität als:

- Laib à 4 kg



KUHLE AFFÄRE:

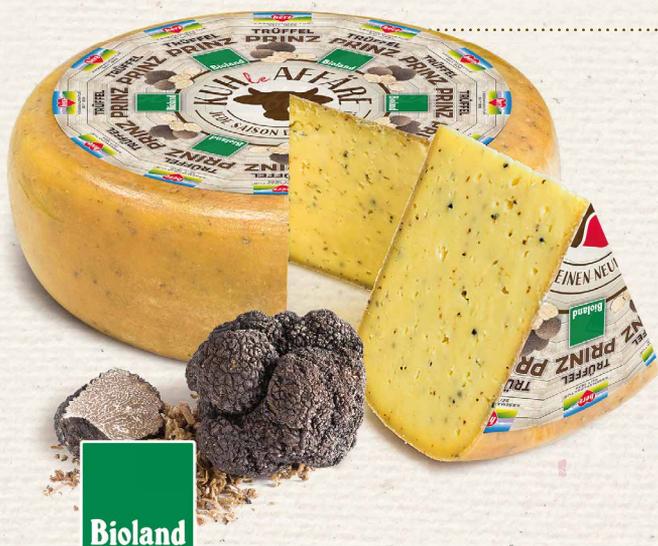
LASSEN SIE SICH VERFÜHREN!
MIT DEN SAISON-SPEZIALITÄTEN VON HERZ

Kürbiskern Karl

Bio Käsezubereitung aus Schnittkäse,
50 % Fett i. Tr. | mind. 6 Wochen gereift
Die dunkelgrünen, schalenlosen Kerne der Kürbis-
pflanze sind sorgfältig getrocknet, sehr schmack-
haft und aromatisch. Genau diese Eigenschaften
prägen auch den aromatisch-cremigen und nussig-
gen Geschmack des Kürbiskern Karls.
Erhältlich ab KW 35 bis KW 48

Bei uns bekommen Sie diese Spezialität als:

- Laib à 4 kg



Trüffel Prinz

Bio Käsezubereitung aus Schnittkäse mit
Rotkultur und Sommertrüffel, 50 % Fett i. Tr.
mind. 6 Wochen gereift

Schon während der Herstellung erfüllt der ganz un-
verwechselbare Duft, der unter Feinschmeckern so
beliebten Schwarzen Knolle, die gesamte Käserel und
lässt erahnen welches besondere Geschmackserleb-
nis gerade entsteht.

Erhältlich ab KW 48 bis KW 08

Bei uns bekommen Sie diese Spezialität als:

- Laib à 4 kg

Scharfer Sigg

Bio Schnittkäse, 50 % Fett i. Tr.
mind. 6 Wochen gereift
Beim scharfen Sigg sorgen feurige Chiliflocken
und sonnengereifter Paprika für ein Feuerwerk
aus Würze und Schärfe.
Erhältlich ab KW 48 bis KW 08

Bei uns bekommen Sie diese Spezialität als:

- Laib à 4 kg



Saison-Artikel

Viehscheidler Unser Käse zum Almbetrieb

Hartkäse, 50 % Fett i. Tr. | 5 Monate gereift
Diese Käsespezialität entsteht aus der ersten Weidemilch im Frühjahr. Über den Sommer hinweg reift der Käse und entwickelt sein mild würziges Aroma. Nach 5 Monaten ist er pünktlich zum Viehscheid genussbereit.
Erhältlich von September bis November

Bei uns bekommen Sie diese Spezialität als:

- Ganzer Laib à 6 kg
- Halber Laib à 3 kg
- SB-Stück à 200 g



Bergraclette

50 % Fett i.Tr. | 6 Wochen gereift
Der Bergraclette wird aus tagesfrischer Heumilch hergestellt. Ausgewählte Kulturen und beste Affinage geben diesem Käselaub sein besonderes Aroma. Sein Teig ist cremig und würzig. Ob im kleinen Pfännchen oder zum Überbacken – unser Raclette Käse gibt jedem Gericht seine ganz besondere Note.
Erhältlich von September bis Januar

Bei uns bekommen Sie diese Spezialität als:

- Ganzer Laib à 6 kg
- Halber Laib à 3 kg

Bio Raclette

Herz Bio Raclette 45 % Fett i.Tr. | 3 Monate gereift
Der Bio Raclettekäse wird aus tagesfrischer Biomilch hergestellt. Die hervorragende Schmelzbarkeit, die feine, cremige Konsistenz und der typische würzige Geschmack machen ihn zum exzellenten Käse zum Raclette und zum Überbacken.
Erhältlich von September bis Januar

Bei uns bekommen Sie diese Spezialität als:

- Ca. 3,0 kg Block
- auch konventionell erhältlich





PrePack Raclette Scheiben

45 % Fett i.Tr. | 3 Monate gereift

Die hervorragende Schmelzbarkeit, die feine, cremige Konsistenz und der typische würzige Geschmack machen ihn zum exzellenten Käse zum Raclette und zum Überbacken.

Erhältlich von September bis Januar

Bei uns bekommen Sie diese Spezialität als:

- 400 g Scheiben

HERZ Ofen Raclette

Hartkäse 45 % i.Tr. | 3 Monate gereift

Der herzhafteste Käse aus dem Ofen für gesellige Raclette-Abende

Erhältlich von September bis Januar

Bei uns bekommen Sie diese Spezialität als:

- 280 g Stück



Bio Raclette Scheiben

Herz Bio Raclette 45 % Fett i.Tr. | 3 Monate gereift

Die Bio Raclette Scheiben werden aus tagesfrischer Biomilch hergestellt. Die hervorragende Schmelzbarkeit, die feine, cremige Konsistenz und der typische würzige Geschmack machen ihn zum exzellenten Käse zum Raclette und zum Überbacken.

Erhältlich von September bis Januar

Bei uns bekommen Sie diese Spezialität als:

- 200 g Scheiben

Raclettekäse Scheiben

Herz Raclette 45 % Fett i.Tr. | 3 Monate gereift

Die hervorragende Schmelzbarkeit, die feine, cremige Konsistenz und der typische würzige Geschmack machen ihn zum exzellenten Käse zum Raclette und zum Überbacken.

Erhältlich von September bis Januar

Bei uns bekommen Sie diese Spezialität als:

- 200 g Scheiben

