



BERG BAUER
Der Gourmet aus den Alpen

*Grüße
aus dem Käsekeller*
15 Sorten, ca. 3,5 kg



**Berg Bauer
Camembert mit Rotwein**
45 % F.i.T. = ca. 22 % Fett absolut
125 g Laib

Weichkäse mit Rotwein verfeinert, handgekäst, aus thermisierter Milch. Ideal zur Jause, für die Käseplatte oder zum Frühstück.

**Berg Bauer
Camembert mit Weißwein**
45 % F.i.T. = ca. 22 % Fett absolut
125 g Laib

Weichkäse mit Weißwein verfeinert, handgekäst, aus thermisierter Milch. Ideal zur Jause, für die Käseplatte oder zum Frühstück.

**Berg Bauer
Tiroler Ziegencamembert**
45 % F.i.T. = ca. 24 % Fett absolut
ca. 200 g Laib

Weicher elfenbeinfarbiger Camembert, mild bis pikant mit feinem Pilzaroma und dezentem Ziegencharakter. Aus 100 % pasteurisierter, silofreier Ziegenmilch, auch für Menschen mit Kuhmilchallergie geeignet.

**Berg Bauer
Camembert Natur**
45 % F.i.T. = ca. 22 % Fett absolut
ca. 125 g Laib

Weicher Camembert, mild-feines Pilzaroma, cremige Konsistenz. Ausschließlich aus thermisierter Alpenmilch, von erfahrenen Sennern in sorgfältiger Handarbeit gekäst.

**Berg Bauer
Gewürzcamembert Pistazie-Walnuss**
45 % F.i.T. = ca. 22 % Fett absolut
ca. 125 g Laib

Weicher Camembert, mild-feines Pilzaroma, cremige Konsistenz, mit Pistazien und Walnüssen. Ausschließlich aus thermisierter Alpenmilch, von erfahrenen Sennern in sorgfältiger Handarbeit gekäst.

**Berg Bauer
Tiroler Schützenkäse**
55 % F.i.T. = ca. 32 % Fett absolut
ca. 575 g

Mind. 3 Monate gereift. Vollmundig, sahnig, leicht säuerlich, mit zunehmender Reifstufe pikant, laktosefrei. Aus silofreier Heumilch, mit Rotschmiere gereift.

**Berg Bauer
Alpkräuterkäse**
45 % F.i.T. = ca. 28 % Fett absolut
ca. 310 g

ca. 3 Monate gereift. Fein würzig, laktosefrei. Aus naturreiner, silofreier Heumilch, veredelt mit frischen Kräutern.

**Berg Bauer
Zillertaler Bauerngold**
45 % F.i.T. = ca. 28 % Fett absolut
ca. 400 g

ca. 3 Monate gereift. Über Buchenholz geräuchert, mit zart-würzigem Aroma, laktosefrei. Von Hand gekäst, aus naturreiner silofreier Heumilch.

**Berg Bauer
Tiroler Schafskäse**
45 % F.i.T., ca. 300 g

Mind. 3 Monate gereift, eine „Tiroler Antwort“ auf den griechischen Feta. Von Hand gekäst, aus reiner Tiroler Schafsheumilch, für Kuhmilch-Allergiker geeignet. Für die kalte und/oder warme Küche.

**Berg Bauer
Zillertaler Almkäse**
50 % F.i.T. = ca. 35 % Fett absolut
ca. 350 g

ca. 6 - 8 Monate gereift. Je nach Reifegrad milder bis pikanter Geschmack, laktosefrei. Ausschließlich aus 100 % naturreiner Rohmilch des Zillertals, von Meisterhand nach alter Tradition sorgfältig gekäst und gepflegt.

**Berg Bauer
Orig. Emmentaler aus dem Zillertal**
45 % F.i.T. = ca. 31 % Fett absolut
ca. 400 g

ca. 6 Monate gereift. Nussartiger, leicht süßlicher Geschmack, geschmeidig, laktosefrei. Aus naturreiner silofreier Rohmilch, nach alter Tradition sorgfältig von Hand gekäst und gepflegt, aus dem Laib geschritten.

**Berg Bauer
Blauhudler**
45 % F.i.T., ca. 300 g

Schnittkäse mit Blauschimmel aus Tiroler Milch, verfeinert mit Uhdler aus dem Südburgenland. Ideal zur Jause und für die Käseplatte.

**Berg Bauer
Österr. Alpenkaiser mit Rotkultur**
55 % F.i.T. = ca. 22 % Fett absolut
ca. 300 g Laib

Weichkäse mit weißem Edelschimmel und Rotkultur. Aus thermisierter Alpenmilch, von Hand gekäst.

**Berg Bauer
Liebesküsschen**
65 % F.i.T., ca. 125 g Rolle

Das Liebesküsschen hält, was sein Name verspricht. Dieser wunderbar cremige Frischkäse aus Kuhmilch zergeht auf der Zunge und begeistert mit Sicherheit jeden Käseliebhaber. Frischkäserolle aus Kuhmilch mit Papaya, Ananas, Melone und Wasabi veredelt.

**Berg Bauer
Rote Verführung**
65 % F.i.T., ca. 125 g Rolle

Cranberries sind ein wahres Naturwunder und einfach köstlich. Das fruchtig, leicht herbe Aroma geht in Kombination mit buntem Pfeffer eine optimale Verbindung ein. Frischkäserolle aus Kuhmilch mit fruchtigen Cranberries und Pfeffer veredelt.

info@bergbauer.at · www.bergbauer.at

UM BERGE BESSER.



*Greetings
from the cheese cellar*
15 varieties, ca. 3,5 kg



**Berg Bauer
Camembert with Red Wine**
45 % FDM
125 g loaf

*Soft cheese refined with red wine,
handmade, from past milk, perfect as snack,
for cheese platters or breakfast.*

**Berg Bauer
Camembert with White Wine**
45 % FDM
125 g loaf

*Soft cheese refined with white wine,
handmade, from past milk, perfect as snack,
for cheese platters or breakfast.*

**Berg Bauer
Tyrolian Goat's Camembert**
45 % FDM
200 g loaf

*Creamy soft cheese, handmade,
from past milk, fine taste reminds
of mushrooms.*

**Berg Bauer
Camembert Nature**
45 % FDM
125 g loaf

*Soft cheese, creamy consistency,
handmade, from past milk.*

**Berg Bauer
Spicy Camembert Pistachio-Walnut**
45 % FDM
125 g loaf

*Soft cheese, creamy consistency,
handmade, from past milk.*

**Berg Bauer
Tyrolian "Schützen"- cheese**
55 % FDM
ca. 575 g

*Matured at least 3 months,
with higher maturity level more spicy,
lactose-free, from hay-milk,
with red smear.*

**Berg Bauer
Alp-herbs-cheese**
45 % FDM
ca. 310 g

*Matured about 3 months, lactose-free,
from hay-milk, refined with fresh herbs.*

**Berg Bauer
Farmer's Gold from Zillertal**
45 % FDM
ca. 400 g

*Matured about 3 months, smoked with beech
wood, lactose-free, handmade.*

**Berg Bauer
Tyrolian Sheep milk cheese**
45 % FDM
ca. 300 g

*Matured at least 3 months,
the Tyrolian answer to the Greek feta-cheese,
handmade.*

**Berg Bauer
Alpcheese from Zillertal**
50 % FDM
ca. 350 g

*Matured between 6-8 months,
lactose-free, handmade.*

**Berg Bauer
Original Emmentaler from Zillertal**
45 % FDM
ca. 400 g

*Matured about 6 months, lactose-free,
slightly sweet taste, handmade.*

**Berg Bauer
"Blauhudler"**
45 % FDM
ca. 300 g

*Semi-hard cheese with blue mold,
perfect as a snack or for cheese platters.*

**Berg Bauer
"Alpenkaiser" with red smear**
55 % FDM
ca. 300 g loaf

*Soft cheese with white mold and red smear,
from past milk, handmade.*

**Berg Bauer
Love's Kiss**
65 % FDM
125 g roll

*Cream cheese with pineapple, melon,
papaya and wasabi.*

**Berg Bauer
Red Temptation**
65 % FDM
125 g roll

*Cream cheese with cranberries
and red pepper.*

info@bergbauer.at · www.bergbauer.at

UM BERGE BESSER.