



# BERG BAUER

Der Gourmet aus den Alpen

Grüße aus dem  
Berg Bauer 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  
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  
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 Kompaniekäse**  
55 % F.i.T. = ca. 32 % Fett absolut  
ca. 575 g

Mind. 3 Monate gereift. Vollmundig, sahnig, leicht säuerlich, mit zunehmender Reifestufe 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 geschnitten.

**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  
Gratispitz-Kasl**  
50 % F.i.T. = 25 % Fett absolut  
ca. 300 g Laib

Ein vollmundig bis pikanter Schnittkäse mit weicher Konsistenz aus 100 % reiner Heumilch aus der Genussregion Alpbachtal in Tirol. Der ideale Begleiter für die Jause oder am Käsebüfett.

info@bergbauer.at · www.bergbauer.at

UM BERGE BESSER.