TROIBER

Service-Bund. food service. jederzeit. an jedem Ort.

Unsere feinen Käsespezialitäten

Asmonte

40 % Fett i. Tr.
würzig-kräftiger Hartkäse, der während seiner sechsmonatigen Reifepause regelmäßig mit Leinöl behandelt wird

St ca. 1,5 kg
Art. 09952

Kaisertaler

65 % Fett i. Tr.
Weichkäse mit besonders geschmeidigem, schmelzendem Teig, mild-würzig im Geschmack, passt sehr gut auf feine Käseplatten

Ktn 6 x 250 g St
Art. 09953

Rollino Kräuter

65 % Fett i. Tr.
aus bester Milch, behutsam in Kräutern oder Gewürzen handgerollt, außergewöhnlich zarte und cremige Konsistenz

Ktn 6 x 125 g Pck
Art. 33277

Weinkäse

65 % Fett i. Tr.
Weichkäse mit Naturrinde, der in Zweigeltgeläger reift und dadurch seinen fruchtig, säuerlichen Geschmack und seine dunkle Rinde erhält
St ca. 1,3 kg
Art. 09957

Morbier

45 % Fett i. Tr.
halbfester Schnittkäse aus Kuhrohmilch, mindestens 2 Monate gereift, charakteristische Ascheschicht aus Tannenholz im schnittfesten Teig, feinwürzig
St ca. 7 kg
Art. 23266

Timanoix mit Nusslikör

50 % Fett i. Tr.
Schnittkäse aus Kuhmilch, Rinde mit Nusslikör gewaschen, zart würziges Aroma, nussig im Geschmack, klösterliche Herstellung durch Mönche, Bretagne
Ktn 8 x 300 g St
Art. 01719

Navarrais Brebis

50 % Fett i. Tr.
Schnittkäse aus Schafmilch, mit rustikaler Naturrinde, kompakter Teig, zartschmelzend, typisches Schafmilcharoma

St ca. 4,5 kg
Art. 01704

Petit Basque

50 % Fett i. Tr.
französischer Schnittkäse aus Schafmilch, aus den Pyrenäen, mindestens 5 Monate gereift in Naturrinde, pikant im Geschmack

Ktn 6 x ca. 600 g St
Art. 26072

Xaver Troiber e.K. Vilshofener Straße 31 94544 Hofkirchen Tel. 08545 / 17-0 Fax 08545 / 17-11 bestell@troiber.de www.troiber.de

TROIBER
Service-Bund. food service. jederzeit. an jedem Ort.

heider beck Käse vom Feinsten

Lingot d´Argental

60 % Fett i. Tr.
Weichkäse mit weißer Schimmelrinde, 14 Tage gereift, reift langsam und wird geschmeidig, streichfähig und sehr cremig, Frankreich, Region Belley
Ktn 2 x 1 kg St
Art. 26087

heider beck Käse vom Feinsten

Epoisses

50 % Fett i. Tr.
Weichkäse aus Kuhmilch, rotgeschmierte Rinde, cremiger Teig, kräftig im Aroma und im Geschmack

Ktn 2 x 1 kg St
Art. 26066

heider beck Käse vom Feinsten

Blue Stilton

48 % Fett i. Tr.
Schnittkäse mit Blauschimmel, 13 Wochen gereift, grün-blaue Äderung, die strahlenförmig von der Mitte ausgeht, würzig cremig, Leicestershire
St ca. 2 kg
Art. 09489

heider beck Käse vom Feinsten

Brie de Meaux

45 % Fett i. Tr.
Weichkäse aus Kuhrohmilch mit Weißschimmelkulturen, reift von außen nach innen, mit fortschreitender Reifung kräftiger im Geschmack, Lorraine
St ca. 3 kg
Art. 39778

heider beck Käse vom Feinsten

Roquefort

52 % Fett i. Tr.
halbfester Schnittkäse aus Schafrohmilch, leicht bröckeliger Teig, mit kräftigen Edelschimmeladern durchzogen, kräftiges Aroma, leichte Salznote
St ca. 1,5 kg
Art. 77638

heider beck Käse vom Feinsten

Elsässer Winzerkäse

50 % Fett i. Tr.
Weichkäse aus Kuhmilch, 14 Tage gereift, rote Rinde, würzig, herzhaft cremig im Geschmack

St ca. 1,8 kg
Art. 26064

heider beck Käse vom Feinsten

Le Cabrissac

60 % Fett i. Tr.
Weichkäsezubereitung aus pasteurisierter Ziegenmilch mit Asche-Rinde, mildes Ziegenmilcharoma, besonders zart schmelzend
Ktn 6 x 150 g St
Art. 26070

heider beck Käse vom Feinsten

Tomme Vaudoise

45 % Fett i. Tr.
Weichkäse aus Kuhmilch, mit weißer, dicker Schimmelrinde, im Geschmack mild und frisch, mit dem Alter würziger und rustikaler, Waadt
Ktn 8 x 100 g St
Art. 26079

heider beck Käse vom Feinsten

Pierre Robert

75 % Fett i. Tr.
handgeschöpfter Weichkäse aus Rohmilch mit Rahm angereichert, extrem cremiger, geschmacksintensiver Käse mit einem Hauch Säure
Ktn 4 x 500 g St
Art. 26088

heider beck Käse vom Feinsten

St. Marcellin

50 % Fett i. Tr.
französischer Käse aus der Dauphiné, aus Kuhmilch hergestellt

Ktn 12 x 80 g St
Art. 29094

Unsere feinen Käsespezialitäten

Comté

45 % Fett i. Tr.
Hartkäse aus Kuhrohmilch, mind. 6 Monate gereift, schnittfester Teig mit unregelmäßiger Lochung, aromatisch und gehaltvoll im Geschmack, Franche-Comté
St ca. 4,5 kg
Art. 73591

Reblochon de Savoie

45 % Fett i. Tr.
halbfester Schnittkäse aus Kuhrohmilch mit rotgeschmierter Rinde, Milchschimmelbildung während der Reifung, vollmundig nussig, Rhône-Alpes
Ktn 6 x 500 g St
Art. 74711

St. Nectaire

45 % Fett i. Tr.
halbfester Schnittkäse aus Kuhmilch, rotgeschmierte Rinde, Schimmelbildung möglich

St ca. 1,7 kg
Art. 26065

Saint Jacques

50 % Fett i. Tr.
Weichkäse aus Kuhmilch mit Weißschimmelrinde, cremiger Teig, zartschmelzender Rand

Ktn 3 x 400 g St
Art. 29510

Parmigiano Reggiano

32 % Fett i. Tr.
Hartkäse aus Kuhrohmilch, 14 bis 16 Monate gereift, aromatisch und pikant im Geschmack

St ca. 1 kg
Art. 29141

Gouda Bröckelalt

48 % Fett i. Tr.
Hartkäse aus Kuhmilch, 24 Monate gereift, Kunststoffrinde, kompakter Teig, vollmundig und würzig im Geschmack

St ca. 3 kg
Art. 30831

Echter Liptauer

45 % Fett i. Tr.
Brotaufstrich aus Kuh- und Schafmilch, aus Brimsen, festem Quark, Butter und Rahm, mit Gurken, Zwiebeln, Kapern und Paprika, würzig im Geschmack
Be 1000 g
Art. 23353

Emmentaler

45 % Fett i. Tr.
Allgäuer Emmentaler, ohne Gentechnik hergestellt, laktosefrei, vollmundiger, nussiger Geschmack
AUF VORBESTELLUNG!

St ca. 80 – 90 kg
Art. 00339

Ziegenfrischkäse Taler

50 % Fett i. Tr.
aromatischer Ziegenfrischkäse als 7 g Portion, ideal für vielfältige Kalt- und Warmanwendungen, wie z. B. auf Salat, auf Pizza oder zum Belegen von Fingerfood
Ktn 12 x 756 g Pck
Art. 72798

Dolce Capriccio

Gorgonzola e Mascarpone
italienischer Weichkäse aus Gorgonzola Blauschimmelkäse (48 % Fett. i. Tr.) und Mascarpone Frischkäse (42 % Fett. i. Tr.)

St ca. 1,2 kg
Art. 61227

TROIBER
Service-Bund. food service. jederzeit. an jedem Ort.

Unsere feinen Käsespezialitäten

Le Montagnard

56 % Fett i. Tr.
Weichkäsespezialität aus Bergmilch, mit weiß-roter Rinde, cremig-schmelzend mit mild-würzigem Aroma von Bergwiesen

Ktn 8 x 200 g Pck
Art. 89667

Peyrigoux

60 % Fett i. Tr.
Weichkäse Spezialität mit weißer Rinde aus der Feinschmecker Region Pèrigord, mild-würzig, von außen nach innen extra cremig nachreifend
St ca. 1,6 kg
Art. 61961

Tomme de Savoie

48 % Fett i. Tr.
aromatisch-mild im Geschmack, geschmeidiger Teig, sparsame bis linsengroße Lochung, mind. 30 Tage gereift, typische, graue „staubige" Naturrinde
St ca. 1,6 kg
Art. 89710

Gouda pikant

48 % Fett i.Tr.
pikant gereifter Schnittkäse aus Holland

St ca. 3 kg
Art. 40967

Provolone

44 % Fett i. Tr.
Schnittkäse, gepresster Brühkäse mit glatt-gelber Rinde, 2 bis 3 Monate gereift, Naturrinde essbar, ideal zu leichten Rotweinen

St ca. 1 kg
Art. 94770

Rotweinkäse

50 % Fett i. Tr.
Schnittkäse aus frischer pasteurisierter Vorarlberger Alpenmilch, mit öster. Rotwein behandelt, mind. 4 Monate gereift, typisch dunkle Naturrinde, Viertellaib
St ca. 1 kg
Art. 99515

Fourme D´Ambert AOP

50 % Fett i. Tr.
einer der ältesten französischen Blauschimmelkäse, die spezielle Edelpilzkultur ergibt einen Käse von mild-würzigem Geschmack und cremiger Konsistenz
St ca. 3 kg
Art. 23267

Picandou

45 % Fett i. Tr.
Ziegenkäsetaler aus 100 % Ziegenmilch, mild, rein, delikat und leicht im Geschmack, vielseitig einsetzbar: warm, gegrillt oder eingelegt, Stück ca. 42 g
Ktn 8 x 250 g Pck
Art. 99599

Käseaufschnitt

laktosefrei
3-fach sortiert: Gouda (48 % Fett i. Tr.), Tilsiter und Emmentaler (45 % Fett i. Tr.), Genussvielfalt für alle Käseliebhaber – von mild-aromatisch, pikant bis nussig
Ktn 12 x 200 g Pck
Art. 61609

Käsecreme

laktosefrei
40 % Fett i. Tr.
Schmelzkäse, vielseitig einsetzbar, nicht nur lecker auf dem Brot, sondern auch ideal zum Verfeinern von Gerichten
Ktn 12 x 200 g Pck
Art. 85362

Alle Angebote sind freibleibend. Solange der Vorrat reicht. Irrtum vorbehalten. Lieferung im Turnus frei Haus.