



Alle
Leidenschaft
dem feinen
Geschmack

Das Waldviertel
ein Land wo
Geschmack entsteht



Geschäftsführerin Doris Ploner
mit unseren lieben Freunden
und Lieferanten.



Alles handgemacht -
mit Freude und
Engagement.



Moderner Firmensitz in Vitis

DIE KÄSEMACHER GmbH
Europastraße 5
3902 Vitis, ÖSTERREICH
Tel.: +43 (0) 2841/80 045 - 0
Fax: +43 (0) 2841/80 045 - 51
e-Mail: office@kaesemacher.at
www.kaesemacher.at

Ort der Begegnung

DIE
KÄSEMACHERWELT
in Heidenreichstein



In der KÄSEMACHERWELT gibt
es viel zu sehen und zu erleben.



Die Käsemacherwelt
Litschauer Straße 18
3860 Heidenreichstein
ÖSTERREICH
Tel.: +43 (0) 2862/52 528 - 0
Fax: +43 (0) 2862/52 528 - 51
e-Mail: office@kaesemacherwelt.at
www.kaesemacherwelt.at

Erleben - Genießen -
Wohlfühlen

Mit viel Liebe und nach bewährter Tradition produzieren **DIE KÄSEMACHER** im naturbelassenen Hochplateau des Waldviertels vielfältige Käsesorten und Antipasti-Spezialitäten.

Voraussetzung dafür ist eine sorgfältige Milchproduktion im Einklang mit der Natur. Diesen wertvollen Rohstoff veredeln wir zu unseren feinen Käsespezialitäten. Bei unseren Rohstoffen achten wir konsequent auf beste Qualität und während des gesamten Produktionsprozesses liegt uns ein achtsamer Umgang mit den Ressourcen besonders am Herzen.

Ob Käsespezialitäten oder Antipasti, mit den nachhaltigen Produktkreationen von **DIE KÄSEMACHER** lässt sich das Waldviertel Tag für Tag von seiner besten Seite genießen.

„Alle Leidenschaft dem feinen Geschmack“ ist bei **DIE KÄSEMACHER** nicht nur ein Slogan, sondern gelebte Unternehmensphilosophie.

Umgeben von Wäldern, Teichen und Mooren liegt Heidenreichstein - eine kleine Stadt im nordwestlichen Waldviertel. Eingebettet in diese malerische Landschaft ist unsere **KÄSEMACHERWELT**, in der wir die Welt des Käses für große und kleine Käseliebhaber zu einem Erlebnis machen. Unsere Besucher erleben hier hautnah die Produktion unserer Schnitt-, Weich- und Frischkäsesorten und erfahren Wissenswertes über unser Sortiment.

Auf unsere kleinen Gäste warten nach einer interessanten Führung ein Streichelzoo sowie ein Spielplatz im Außenbereich - beides lädt zum Spielen ein. Währenddessen können Mama und Papa Spezialitäten in unserem Restaurant „Kaskuchl“ genießen. Unser Shop mit handverlesenen Produkten der Region lädt zum Stöbern und Gustieren ein - **WIR FREUEN UNS AUF IHREN BESUCH!**

Alle
Leidenschaft dem feinen
Geschmack

www.kaesemacherwelt.at

GEMÜSE GEFÜLLT MIT FRISCHKÄSE

von der Kuh 



Peppersweet gefüllt mit Frischkäse*



mindestens 45% Fett i. Tr.
Restlaufzeit: 60 Tage

968 - Kübel, Füllmenge/ATG: 1300/800g
709 - Kübel, Füllmenge/ATG: 700/400g
476 - Tasse, Füllmenge/ATG: 180/100g

Peppersweet gefüllt mit pikantem Frischkäse*



mindestens 45% Fett i. Tr.
Restlaufzeit: 60 Tage

815 - Kübel, Füllmenge/ATG: 1300/800g
402 - Tasse, Füllmenge/ATG: 180/100g

Peppersweet gefüllt mit Kräutern der Provence Frischkäse*



mindestens 40% Fett i. Tr.
Restlaufzeit: 40 Tage

81506 - Kübel, Füllmenge/ATG: 1300/800g
40506 - Tasse, Füllmenge/ATG: 140/100g

Yellobell gefüllt mit Frischkäse*



mindestens 45% Fett i. Tr.
Restlaufzeit: 60 Tage

806 - Kübel, Füllmenge/ATG: 1300/800g
713 - Kübel, Füllmenge/ATG: 700/400g
439 - Tasse, Füllmenge/ATG: 180/100g

Yellobell gefüllt mit pikantem Frischkäse*



mindestens 45% Fett i. Tr.
Restlaufzeit: 60 Tage

80609 - Kübel, Füllmenge/ATG: 1300/800g
439093 - Tasse, Füllmenge/ATG: 140/100g

Oliven gefüllt mit Frischkäse*



mindestens 45% Fett i. Tr.
Restlaufzeit: 60 Tage

803 - Kübel, Füllmenge/ATG: 1300/800g
710 - Kübel, Füllmenge/ATG: 700/400g
472 - Tasse, Füllmenge/ATG: 180/100g

Milde Pfefferoni gefüllt mit Frischkäse*



mindestens 45% Fett i. Tr.
Restlaufzeit: 60 Tage

801 - Kübel, Füllmenge/ATG: 1300/800g
401 - Tasse, Füllmenge/ATG: 180/100g

Scharfe Pfefferoni gefüllt mit Frischkäse*



mindestens 45% Fett i. Tr.
Restlaufzeit: 60 Tage

911 - Kübel, Füllmenge/ATG: 1300/800g
711 - Kübel, Füllmenge/ATG: 700/400g
474 - Tasse, Füllmenge/ATG: 180/100g

Champignons gefüllt mit Frischkäse*



mindestens 45% Fett i. Tr.
Restlaufzeit: 60 Tage

923 - Kübel, Füllmenge/ATG: 1300/800g
473 - Tasse, Füllmenge/ATG: 180/100g

Zwiebel gefüllt mit Frischkäse*



mindestens 45% Fett i. Tr.
Restlaufzeit: 60 Tage

892 - Kübel, Füllmenge/ATG: 1300/800g
458 - Tasse, Füllmenge/ATG: 180/100g

Artischocken gefüllt mit Frischkäse*



mindestens 45% Fett i. Tr.
Restlaufzeit: 60 Tage

922 - Kübel, Füllmenge/ATG: 1300/800g

Zucchini gefüllt mit Frischkäse*



mindestens 45% Fett i. Tr.
Restlaufzeit: 60 Tage

894 - Kübel, Füllmenge/ATG: 1300/800g

Gemüse gefüllt mit Frischkäse*
(Peppersweet, Yellobell, Zwiebel, Oliven und milde Pfefferoni)



mindestens 45% Fett i. Tr.
Restlaufzeit: 60 Tage

818 - Kübel, Füllmenge/ATG: 1300/800g

Tradition trifft Süden

Das Gemüse für unser Antipasti-Sortiment wird mit höchster Sorgfalt von Landwirten aus Österreich und Griechenland angebaut und geerntet. Mit unseren ausgewählten Betrieben stehen wir in enger Partnerschaft - ihnen sind die Verwendung bester Rohstoffe und ein wertschätzender Umgang mit unserer Umwelt genauso wichtig wie uns.

Nach einer schonenden Ernte gelangt unser knackiges Gemüse auf schnellstem Weg in unseren Gemüseverarbeitungsbetrieb im Waldviertel, wo es vorbereitet und zur Konservierung eingelegt wird. In Vitis befüllen wir anschließend unser Gemüse per Hand und legen es einzeln in die Verpackung.

unser PEPPERSWEET



Mittels altbewährter Tradition wird das Saatgut für unsere Verkaufsschlager in mühevoller Kleinarbeit und mit viel Geduld gezogen. Nur so kann gewährleistet werden, dass jede einzelne Frucht über einen herzhaft knackigen Biss und ein geschmackvolles Fruchtfleisch verfügt.

Unsere Peppersweet werden ausschließlich auf ausgewählten Feldern unserer langjährigen Partner angebaut, wobei die Kulturen regelmäßigen Kontrollen unterzogen werden. Nach einer achtsamen Reifung wird jede Peppersweet-Frucht einzeln per Hand gepflückt - nur so kann ein schonender Ernteverlauf garantiert werden.

Anschließend werden die Früchte direkt zu uns geliefert, wo sie gründlich gewaschen und sorgfältig weiterverarbeitet werden. Ihr Herz aus feinstem Frischkäse erhalten die knackigen Früchte in Vitis, bevor sie dann endgültig von Österreich aus die ganze Welt erobern.

* eingelegt in erlesenem Rapsöl

Alle Leidenschaft dem feinen Geschmack

www.kaesemacher.at

Früchte gefüllt mit Frischkäse

von der Kuh 

Feigen gefüllt mit Frischkäse*



mindestens 45% Fett i. Tr.
Restlaufzeit: 45 Tage
360 - Kübel, Füllmenge/ATG: 1300/800g
464 - Tasse, Füllmenge/ATG: 180/100g

Pflaumen gefüllt mit Frischkäse*



mindestens 45% Fett i. Tr.
Restlaufzeit: 45 Tage
361 - Kübel, Füllmenge/ATG: 1300/800g
465 - Tasse, Füllmenge/ATG: 180/100g

Datteln gefüllt mit Frischkäse*



mindestens 45% Fett i. Tr.
Restlaufzeit: 45 Tage
362 - Kübel, Füllmenge/ATG: 1300/800g
466 - Tasse, Füllmenge/ATG: 180/100g

Aprikosen gefüllt mit Frischkäse*



mindestens 45% Fett i. Tr.
Restlaufzeit: 45 Tage
363 - Kübel, Füllmenge/ATG: 1300/800g
467 - Tasse, Füllmenge/ATG: 180/100g

delikater MIX

Antipasti-Teller*



Peppersweet und Yellobell gefüllt mit Frischkäse, Pomodori secchi, Schafkäsehäppchen und marinierte Oliven
mindestens 45% Fett i. Tr.
Restlaufzeit: 30 Tage
5201 - Tasse, Füllmenge/ATG: 700/460g

Antipasti Selection* Bunter Mix



Yellobell, mazedonische Pefferoni und rote Pefferoni gefüllt mit Frischkäse
mindestens 45% Fett i. Tr.
Restlaufzeit: 45 Tage
5205 - Tasse, Füllmenge/ATG: 360/220g

Antipasti Selection* Mediterraner Mix



Peppersweet gefüllt mit Frischkäse, Pomodori secchi, Schafkäsehäppchen und marinierte Oliven
mindestens 45% Fett i. Tr.
Restlaufzeit: 35 Tage
5206 - Tasse, Füllmenge/ATG: 360/220g

Grüne Oliven ohne Kern* aus Griechenland



Restlaufzeit: 45 Tage
535 - Kübel, Füllmenge/ATG: 1300/800g
4163 - Tasse Füllmenge/ATG: 140g/100g

Schwarze Oliven ohne Kern* aus Griechenland



Restlaufzeit: 45 Tage
534 - Kübel, Füllmenge/ATG: 1300/800g
4153 - Tasse Füllmenge/ATG: 140g/100g

Griechische Oliven ohne Kern* mit Knoblauch



Restlaufzeit: 45 Tage
742 - Kübel, Füllmenge/ATG: 1300/800g
4193 - Tasse Füllmenge/ATG: 140g/100g

OLIVEN

Peppersweet gefüllt mit Thunfisch*



Restlaufzeit: 60 Tage
994 - Kübel, Füllmenge/ATG: 1300/800g
496 - Tasse, Füllmenge/ATG: 180/100g

Unser Wildfang-Thunfisch wird mit Hilfe von Ringwadennetzen gefangen - dies ist eine besonders schonende Fangmethode.



* eingelegt in erlesenem Rapsöl



GRIECHENLAND

pur

Süßes

(geht immer)

Unsere Oliven stammen aus der Region Chalkidiki im Norden Griechenlands. Seit der Antike sind sie für ihren frischen Geschmack und die knackige Beschaffenheit bekannt. Trockene, heiße Sommer und kühle Winter, mit Temperaturen knapp unter dem Gefrierpunkt, beeinflussen die besondere Qualität dieser Früchte.

Nicht nur pikantes Gemüse, sondern auch süße Früchte wie Feigen, Pflaumen, Datteln und Aprikosen werden bei uns mit feinstem Frischkäse gefüllt und in erlesenem Pflanzenöl eingelegt.

Diese Kompositionen erwecken die Geschmacksnerven neu, denn bei unseren Früchten trifft cremige Frische auf angenehme Süße.



Alle Leidenschaft

dem feinen Geschmack

Frischkäse und Frischkäsezubereitungen



vom Schaf

Schafsgupferl



mindestens 45% Fett i. Tr.
Restlaufzeit: 16 Tage
002 - Tasse, Füllmenge/ATG: 1000/ 6x100g
08 - Becher, Füllmenge/ATG: 250/150g
09 - Becher, Füllmenge/ATG: 250/150g

Schafkäsebällchen mit Preiselbeeren*



mindestens 45% Fett i. Tr.
Restlaufzeit: 45 Tage
456 - Tasse, Füllmenge/ATG: 180/150g

Schafkäsebällchen mit Basilikum-Pesto*



mindestens 45% Fett i. Tr.
Restlaufzeit: 45 Tage
460 - Tasse, Füllmenge/ATG: 180/150g

Schafkäsewürfel*



mindestens 45% Fett i. Tr.
Restlaufzeit: 60 Tage
8040 - Kübel, Füllmenge/ATG: 1300/750g

Waldviertler Schaffrischkäserolle



mindestens 45% Fett i. Tr.
Restlaufzeit: 16 Tage
022 - Tasse, Füllmenge/ATG: 1000/3x200g
980 - Tasse, Füllmenge/ATG: 250/200g



viel Schaf & määhr

Schaf und Kuh

Schafmischkäsegupferl



mindestens 45% Fett i. Tr.
Restlaufzeit: 16 Tage
001 - Tasse, Füllmenge/ATG: 1000/4x150g
285 - Becher, Füllmenge/ATG: 250/150g

Echter Liptauer



mindestens 45% Fett i. Tr.
Restlaufzeit: 45 Tage
936 - Kübel, Füllmenge: 1000g
847 - Becher, Füllmenge: 150g

Feine Brimsenzubereitung



mindestens 45% Fett i. Tr.
Restlaufzeit: 45 Tage
938 - Kübel, Füllmenge: 1000g
848 - Becher, Füllmenge: 150g

Waldviertler Schafmischkäserolle



mindestens 45% Fett i. Tr.
Restlaufzeit: 16 Tage
222 - Tasse, Füllmenge/ATG: 500/2x200g
201 - Tasse, Füllmenge/ATG: 250/200g

von der Kuh

Peppersweet Frischkäse



mindestens 45% Fett i. Tr.
Restlaufzeit: 45 Tage
863 - Kübel, Füllmenge: 1000g
7972 - Becher, Füllmenge: 150g

Frischkäse gerollt in Salami*



mindestens 45% Fett i. Tr.
Restlaufzeit: 45 Tage
794 - Tasse, Füllmenge/ATG: 650/400g
468 - Tasse, Füllmenge/ATG: 180/125g

Frischkäse gerollt in Zucchini*



mindestens 45% Fett i. Tr.
Restlaufzeit: 45 Tage
796 - Tasse, Füllmenge/ATG: 650/400g
491 - Tasse, Füllmenge/ATG: 180/125g

Frischkäse gerollt in Schinkenspeck*



mindestens 45% Fett i. Tr.
Restlaufzeit: 45 Tage
795 - Tasse, Füllmenge/ATG: 650/400g
469 - Tasse, Füllmenge/ATG: 180/125g

Frischkäsebällchen mit Pfeffer*



mindestens 45% Fett i. Tr.
Restlaufzeit: 60 Tage
808 - Kübel, Füllmenge/ATG: 1300/800g
475 - Tasse, Füllmenge/ATG: 180/100g

* eingelegt in erlesenem Rapsöl

Alle Leidenschaft dem feinen Geschmack

Frischkäse *und* Frischkäsezubereitungen



von der Ziege 

* eingelegt in erlesenem Rapsöl

Ziegenkäserolle Schnittlauch



mindestens 45% Fett i. Tr.
Restlaufzeit: 30 Tage
2261 - Tasse, Füllmenge: 500g (5x100g)
2270 - Becher, Füllmenge: 100g

Ziegenkäserolle Pfeffer



mindestens 45% Fett i. Tr.
Restlaufzeit: 30 Tage
2341 - Tasse, Füllmenge: 500g (5x100g)
2280 - Becher, Füllmenge: 100g

Ziegenkäserolle Wildkräuter



mindestens 45% Fett i. Tr.
Restlaufzeit: 30 Tage
2361 - Tasse, Füllmenge: 500g (5x100g)
2290 - Becher, Füllmenge: 100g

Ziegenkäserolle Natur



mindestens 45% Fett i. Tr.
Restlaufzeit: 30 Tage
2551 - Tasse, Füllmenge: 500g (5x100g)
2300 - Becher, Füllmenge: 100g

Ziegenkäseballchen*



mindestens 45% Fett i. Tr.
Restlaufzeit: 60 Tage; 223 - 90 Tage
8050 - Kübel, Füllmenge/ATG: 1300/750g
712 - Kübel, Füllmenge/ATG: 700/400g
423 - Tasse, Füllmenge/ATG: 180/100g
223 - Glas, Füllmenge/ATG: 200/70g

Ziegenkäsetorte mit frischen Kräutern



mindestens 45% Fett i. Tr.
Restlaufzeit: 30 Tage
220 - 1kg Stück

Ziegenkäsetorte mit Kürbiskernen & Honig



mindestens 40% Fett i. Tr.
Restlaufzeit: 30 Tage
21902 - 1kg Stück
23303 - Becher, Füllmenge: 85g

Ziegenkäsetorte mit Cranberry & Honig



mindestens 40% Fett i. Tr.
Restlaufzeit: 30 Tage
21903 - 1kg Stück
23302 - Becher, Füllmenge: 85g

Ziegenkäsetorte mit Haselnuss & Honig



mindestens 40% Fett i. Tr.
Restlaufzeit: 30 Tage
21904 - 1kg Stück

Feine Ziege



mindestens 45% Fett i. Tr.
Restlaufzeit: 45 Tage
967 - Becher, Füllmenge: 150g

Ziegenkäsetaler im Speckmantel



mindestens 45% Fett i. Tr.
Restlaufzeit: 21 Tage
495 - Tasse, Füllmenge: 120g

Weichkäse

Weißer Ziege



mindestens 45% Fett i. Tr.
Restlaufzeit: 24 Tage
268 - Stück, ca. 500g
218 - Stück, 100g

Weißer Schaf



mindestens 50% Fett i. Tr.
Restlaufzeit: 24 Tage
267 - Stück, ca. 500g
217 - Stück, 100g

Genau wie die Schafe, die uns mit bester Milch versorgen, leben auch die Ziegen unserer regionalen Landwirte aus dem Wald-, Most- und Mühlviertel ein glückliches Leben in artgerechter Tierhaltung.

„Klasse statt Masse“ ist hier die Devise und genau das schmeckt man auch in unseren Produkten. Da wir stets in engem Kontakt mit unseren Partnern stehen, können wir die Qualität dieses wichtigen Rohstoffs garantieren.

Bei unseren regelmäßigen Besuchen direkt am Hof bekommen unsere Ziegen sogar die ein oder andere zusätzliche Streicheleinheit – und weil unsere Ziegen glücklich sind, versorgen sie uns regelmäßig mit eiweißreicher Milch, die wir zu unserem Frischkäse und unseren Frischkäsezubereitungen verarbeiten.

Alle **Leidenschaft** dem feinen **Geschmack**

Liegen POWER



www.kaesemacher.at

Schnittkäse und Schnittkäsezubereitungen

vom Schaf 

Waldviertler Chilikäse



mindestens 45% Fett i. Tr.
Restlaufzeit: 60 Tage
1984 - Laib, ca. 1kg
1510 - Kleiner Laib, 120g

Waldviertler Mohnkäse



mindestens 45% Fett i. Tr.
Restlaufzeit: 60 Tage
1885 - Laib, ca. 1kg
11885 - Kleiner Laib, 120g

Waldviertler Kürbiskäse



mindestens 45% Fett i. Tr.
Restlaufzeit: 60 Tage
1788 - Laib, ca. 1kg
11788 - Kleiner Laib, 120g

Waldviertler Selchkäse



mindestens 45% Fett i. Tr.
Restlaufzeit: 60 Tage
-509 - Laib, ca. 1kg
1509 - Kleiner Laib, 120g

Waldviertler Bärlauchkäse



mindestens 45% Fett i. Tr.
Restlaufzeit: 60 Tage
985 - Laib, ca. 1kg
1985 - Kleiner Laib, 120g

Waldviertler Hirtenkäse



mindestens 45% Fett i. Tr.
Restlaufzeit: 60 Tage
978 - Laib, ca. 1kg
1978 - Kleiner Laib, 120g

Waldviertler Trüffelkäse



mindestens 45% Fett i. Tr.
Restlaufzeit: 60 Tage
1986 - Kleiner Laib, 120g

Schafkäse in Salzlake gereift



mindestens 45% Fett i. Tr.
Restlaufzeit: 60 Tage
023 - Block, ca. 1,5kg
8193 - 150g Stück

Schafkäsehäppchen*



mindestens 45% Fett i. Tr.
Restlaufzeit: 807 - 60 Tage; 272 - 90 Tage
807 - Kübel, Füllmenge/ATG: 1300/800g
272 - Glas, Füllmenge/ATG: 200/125g

Schafkäsehäppchen würzig-pikant*



mindestens 45% Fett i. Tr.
Restlaufzeit: 60 Tage
988 - Kübel, Füllmenge/ATG: 1300/800g
499 - Tasse, Füllmenge/ATG: 180/100g

vom der Ziege 

Waldviertler Goatskas



mindestens 45% Fett i. Tr.
Restlaufzeit: 60 Tage
977 - Laib, ca. 1kg
1977 - Kleiner Laib, 120g

Waldviertler Ziegenkäse



mindestens 45% Fett i. Tr.
Restlaufzeit: 60 Tage
19773 - 150g Stück

gegrilltes Gemüse

Yellobell gegrillt*



Restlaufzeit: 60 Tage
749 - Kübel, Füllmenge/ATG: 1300/800g

Paprika gegrillt*



Restlaufzeit: 60 Tage
753 - Kübel, Füllmenge/ATG: 1300/800g
433 - Tasse, Füllmenge/ATG: 180/100g

Zwiebel gegrillt*



Restlaufzeit: 60 Tage
750 - Kübel, Füllmenge/ATG: 1300/800g

Zucchini gegrillt*



Restlaufzeit: 60 Tage
751 - Kübel, Füllmenge/ATG: 1300/800g

Champignons gegrillt*



Restlaufzeit: 60 Tage
757 - Kübel, Füllmenge/ATG: 1300/800g

Pomodori secchi*



Restlaufzeit: 60 Tage
759 - Kübel, Füllmenge/ATG: 1300/800g
479 - Tasse, Füllmenge/ATG: 180/100g

Schonend gegrillt und eingelegt in einer feinen Marinade aus Rapsöl und verschiedensten Gewürzen und Kräutern, bietet diese Produktpalette eine geschmackliche Ergänzung zu unserer mit Frischkäse gefüllten Antipasti. Knackige Yellobell, köstliche Paprika, kleine Zwiebel, herzhaft-champignons oder schmackhafte Zucchini - unser Grillgemüse ist immer ein Genuss. Unser Tipp: Kurz angewärmt oder erneut auf den Grill gelegt, entfaltet sich das volle, rauchige Grillaroma.



feinster Käse-Genuss

GRILL Party



Alle Leidenschaft dem feinen Geschmack

*eingelegt in erlesenen Rapsöl

www.kaesemacher.at

Gemüse gefüllt mit Frischkäse

konservierte Produkte



Peppersweet gefüllt mit Frischkäse*



mindestens 40% Fett i. Tr.
Restlaufzeit: 365 Tage
300 - Glas, Füllmenge/ATG: 250/140g
320 - Glas, Füllmenge/ATG: 1500/1000g

Oliven gefüllt mit Frischkäse*



mindestens 40% Fett i. Tr.
Restlaufzeit: 365 Tage
301 - Glas, Füllmenge/ATG: 250/140g
328 - Glas, Füllmenge/ATG: 1500/1000g

Scharfe Pfefferoni gefüllt mit Frischkäse*



mindestens 40% Fett i. Tr.
Restlaufzeit: 365 Tage
302 - Glas, Füllmenge/ATG: 250/140g
330 - Glas, Füllmenge/ATG: 1500/1000g

Milde Pfefferoni gefüllt mit Frischkäse*



mindestens 40% Fett i. Tr.
Restlaufzeit: 365 Tage
398 - Glas, Füllmenge/ATG: 250/140g
347 - Glas, Füllmenge/ATG: 1500/1000g

Zwiebel gefüllt mit Frischkäse*



mindestens 40% Fett i. Tr.
Restlaufzeit: 365 Tage
305 - Glas, Füllmenge/ATG: 250/140g
326 - Glas, Füllmenge/ATG: 1500/1000g

Yellobell gefüllt mit Frischkäse*



mindestens 40% Fett i. Tr.
Restlaufzeit: 365 Tage
303 - Glas, Füllmenge/ATG: 250/140g
322 - Glas, Füllmenge/ATG: 1500/1000g

Champignons gefüllt mit Frischkäse*



mindestens 40% Fett i. Tr.
Restlaufzeit: 365 Tage
304 - Glas, Füllmenge/ATG: 250/140g
324 - Glas, Füllmenge/ATG: 1500/1000g

Konservengläser von **DIE KÄSEMACHER** sind durch ein spezielles Wärmeverfahren bis zu einem Jahr haltbar, ganz ohne Kühlung. So eignen sie sich besonders gut für lange Transportwege und zur längeren Aufbewahrung. Das Gemüse in unseren Gläsern bleibt bei der Lagerung knackig und frisch - sollte also das ein oder andere Mal unangemeldeter Besuch vorbeikommen, sind jederzeit leckere Antipasti-Spezialitäten griffbereit.

www.kaesemacher.com

süße Früchte

Feigen gefüllt mit Frischkäse*



mindestens 70% Fett i. Tr.
Restlaufzeit: 365 Tage
368 - Glas, Füllmenge/ATG: 250/140g
380 - Glas, Füllmenge/ATG: 650/400g

Pflaumen gefüllt mit Frischkäse*



mindestens 70% Fett i. Tr.
Restlaufzeit: 365 Tage
369 - Glas, Füllmenge/ATG: 250/140g
381 - Glas, Füllmenge/ATG: 650/400g

Datteln gefüllt mit Frischkäse*



mindestens 70% Fett i. Tr.
Restlaufzeit: 365 Tage
370 - Glas, Füllmenge/ATG: 250/140g
382 - Glas, Füllmenge/ATG: 650/400g

Aprikosen gefüllt mit Frischkäse*



mindestens 70% Fett i. Tr.
Restlaufzeit: 365 Tage
371 - Glas, Füllmenge/ATG: 250/140g
383 - Glas, Füllmenge/ATG: 650/400g

* eingelegt in erlesenem Rapsöl

delikater MIX

Gourmet-Glas* Peppersweet, Oliven und Pfefferoni gefüllt mit Frischkäse



mindestens 40% Fett i. Tr.
Restlaufzeit: 365 Tage
3502 - Glas, Füllmenge/ATG: 1500/1000g

Gourmet-Glas* Peppersweet und Oliven gefüllt mit Frischkäse und Pomodori secchi



mindestens 40% Fett i. Tr.
Restlaufzeit: 365 Tage
3504 - Glas, Füllmenge/ATG: 1500/1000g

Gourmet-Glas* Peppersweet, Oliven und Yellobell gefüllt mit Frischkäse



mindestens 40% Fett i. Tr.
Restlaufzeit: 365 Tage
3577 - Glas, Füllmenge/ATG: 650/400g

Gourmet-Glas* Feigen, Datteln, Pflaumen und Aprikosen gefüllt mit Frischkäse



mindestens 70% Fett i. Tr.
Restlaufzeit: 365 Tage
3588 - Glas, Füllmenge/ATG: 650/400g

Pomodori secchi*



Restlaufzeit: 365 Tage
306 - Glas, Füllmenge/ATG: 250/140g

Paprika gegrillt*



Restlaufzeit: 365 Tage
309 - Glas, Füllmenge/ATG: 250/140g

Peppersweet gefüllt mit Thunfisch*



Restlaufzeit: 365 Tage
343 - Glas, Füllmenge/ATG: 250/140g



Alle Leidenschaft dem feinen Geschmack

WELTREISE



Alle
Leidenschaft
dem feinen
Geschmack



DIE KÄSEMACHER GmbH
Europastraße 5
3902 Vitis, ÖSTERREICH
Tel.: +43 (0) 2841/80 045 - 0
Fax: +43 (0) 2841/80 045 - 51
e-Mail: office@kaesemacher.at
www.kaesemacher.at

unsere MILCHPRODUKTE

Frische Schafmilch



mit natürlichem Fettgehalt
Restlaufzeit: 8 Tage
846 - 0,5 Liter Packung

Schafmilchjoghurt



mit natürlichem Fettgehalt
Restlaufzeit: 21 Tage
2070 - Becher, Füllmenge: 160g

Feiner Schaffrischkäse (wie Topfen)



mindestens 45% Fett i. Tr.
Restlaufzeit: 45 Tage
210 - Tasse, Füllmenge: 1000g
810 - Becher, Füllmenge: 150g

Frische Ziegenmilch



mit natürlichem Fettgehalt
Restlaufzeit: 8 Tage
956 - 0,5 Liter Packung

Ziegenmilchjoghurt



mit natürlichem Fettgehalt
Restlaufzeit: 21 Tage
2080 - Becher, Füllmenge: 160g

Schaf- und Ziegenmilchprodukte, wie unsere Milch und unser Joghurt, sind wesentlich leichter verdaulich als Produkte aus Kuhmilch.

Sie eignen sich besonders gut für Kuhmilchallergiker und liefern durch ihren höheren Eiweißanteil wichtige Baustoffe für den Körper.

... echt put

BEREIT
für
den
nächsten
Tag