

# Wochenangebot

Gültig für Auslieferung

05. 02. 2012 – 11. 02. 2012



## Käse aus unserem Sortiment

**71277 Klein Brie Präsident 60% Sonderaktion**  
**STK à 500g 1 + 1 gratis € 4,36/STK**

Weichkäse aus Pasteurisierter Kuhmilch mit Außenschimmel. Sein volles Aroma entwickelt Brie bei Raumtemperatur. Er hat einen leichten Schimmelgeruch, der Teig ist kompakt. Gut gereift zerläuft er fast. Er schmeckt sahnig, mit ganz leichtem Pilzaroma



**71878 Weiße Rebellenedelziege Sonderaktion**  
**STK à ca. 180 g (Stk ca. € 4,34) 1 + 1 gratis € 24,09/kg**

Dieser nach Champignon duftende mit weißem Edelschimmel gehaltene Weichkäse reift etwa 4 Wochen. Durch die erstklassige Ziegenmilch als auch die intensive Pflege erhält er den cremig-weichen Käseteig, sowie sein typisches Aroma. Lässt man ihn lange genug reifen, verschwindet der weiße Edelschimmel, die Oberfläche wird rötlich-braun und er entwickelt einen reichen, tiefen kräftigen Geschmack.



**70004 Senn. Sauerrahm 15%**  
**STK à 5 kg € 9,99/STK**



**70029 Senn. Fruchtjoghurt Vanille 3,2%**  
**STK à 5 kg € 8,90/STK**



**71056 Schärddinger Raclette 50%**  
**STK à 2500g € 11,15/kg**

Die Bezeichnung «La Raclette» stammt vermutlich vom Begriff abschaben oder abkratzen (französisch: «racler») des geschmolzenen Käses. Schärddinger Raclette wird aus pasteurisierter Milch hergestellt. Bei mindestens 8-wöchigen Oberflächenreifung werden so genannte Rotkulturen zusammen mit Salzwasser mehrmals pro Woche auf den Käse gebürstet. Diese Rotkulturen geben dem Käse seine würzigen Geschmack und die rötlich-braune Rinde.



**71073 Stilfser**  
**1/2 Laib à ca. 4000g € 10,70/kg**

Schnittkäse aus Südtirol. Der Kuhmilchkäse reift 2 Monate, dessen Teig geschmeidig ist. Er hat ein intensives Aroma und ist würzig und herzhaft im Geschmack.



**71439 Reblochon AOC**  
**Laib à ca. 250 g € 3,50/STK**

Halbfester Schnittkäse. Dieser kleine Reblochon wird morgens und abends aus noch warmer Kuhrohnmilch hergestellt. Reift 3 Wochen in feuchten Kellern. Milder Nußgeschmack.



**71865 Torta del Casar**  
**Laib à ca. 600g € 28,69/kg**

Dieser halbfeste Schnittkäse aus Merinoschafrohnmilch stammt aus der Extremadura und ist 2 Monate gereift. Der Käse ist sehr cremig, leicht säuerlich, nachhaltiger Schafmilchgeschmack. In eine Torta del Casar schneidet man zum Verzehr eine Öffnung in die sehr harte Schale und schöpft den Inhalt mit einem Löffel aus.



**Bestellservice: Bestellschluss 13:00 Uhr für Anlieferung am Folgetag!**

Tel 05266-8901-0 • Fax 05266-8901-22 • email: [office@neurauter-frisch.at](mailto:office@neurauter-frisch.at)

Preise in EURO exkl. Mehrwertsteuer! Satz- und Druckfehler vorbehalten! So lange der Vorrat reicht!