

Angebote

KW 2023-43



Faxnummer:
07143 28172
E-Mail
info@iks-kaesevertrieb.com

iks ohg Käsevertrieb

iks#	VPE	Artikel	Menge	Angebot
803	1 Laib ca. 6 kg	der kleine vom Berg Rohmilch herrliches würziges Aroma cremig saftig 50 % Fett i.d. Tr.		kg 10,89 €
811000	1 Laib ca. 4 kg	Crème de la Crème Schweizer Rahmkäse würzig und doch so cremig – ein echter Genuss 55% Fett i.Tr.		kg 10,59 €
8231	1 Laib ca. 5 kg	Zillertaler Steinklopfer Mild pikant mit Steinmehl 3 Mon. gereift 45% Fett i.Tr.		kg 12,19 €
815	1 Laib ca. 7 kg	Flösserkäse Hartkäse würzig cremig 8 Monate gereift 50 % Fett i.Tr.		kg 10,98 €
5316	Kiste 6 x 170 g	Pavé de Betz Bauernherstellung Ziegenkäse Rohmilch 45 % Fett i.Tr		Stück 3,89 €
53028	Kiste 10 x 120 g	Südfrankreich Rovethym Chèvre fermier Bauernziegenkäse aus Rohmilch. 40 % Fett i.Tr.		Stück 3,19 €
5143	Karton 6 x 500 g	Montagnard franz.Weichkäse cremig sahnig 60 % Fett i.Tr.		Stück 7,59 €
51813	Karton 6 x 250 g	Le Sapin du Haut Doubs (Badoz) besonders feines und zartes Aroma 55 % Fett i.d. Tr.		kg 3,49 €
7219	1/2 Laib ca. 5 kg	Ziegengouda Alt 10 – 12 Monate Herrlich würzig, leicht süßlich im Geschmack 45% Fett i.Tr.		kg 11,98 €
8181	1/4 Laib ca.8 kg	Patron 15 Monate Schweizer Bergkäse aus Rohmilch 15 Monate gereift 45 % Fett i. Tr.		kg 13,29€
6190	1/2 Laib ca.1,5 kg	Pecorino Pecorino Stagionato al tartufo 100 % Schafsmilch mit Trüffel 45 % Fett i.Tr.		kg 19,98€
9999	Karton 6 x Stück	Fleurollebox Swiss mit Tete Moin Komplett Reibe mit 400g Tete de Moin		Stück 12,39€

*) Preise zzgl. Mehrwertsteuer, bei Abnahme der Ware in den Original-Gebinden. Irrtümer und Änderungen vorbehalten.

Datum, Firmenstempel, Unterschrift



803

der kleine vom Berg

von der Käserei Jumi wird der kleine mit Kräutern geschmiert, gewendet und ruht dann bis er seine optimale Reifezeit erreicht. Charakter in seinem intensiven Aroma trotz seiner 8 Monate ist sein Geschmack erstaunlich cremig. Rohmilch!!

1 Laib ca. 6 kg | kg 10,89 €



811000



Crème de la Crème

Rahmkäse gibt es viel auf der Welt, aber den gibt's nur einmal für Dich, er ist die Crème de la crème! Das einzige Risiko besteht darin, dass wenn man ihn mal kostet, kann man kaum noch aufhören davon zu genießen. Feine Käsereimilch wird mit Zusatz von frischem Rahm gewerblich gekäst, die Laibe dann sorgsam gehegt und gepflegt bis zur Reife

1 Laib ca. 4 kg 10,59 €

8231

Zillertaler Steinklopfer

Schnittkäse, mit Steinmehl affiniert, 3 Monate gereift, mild, pikant, mit Steinmehlkristallen an der Schnittfläche, Rinde nicht zum Verzehr. Aus Silofreier Heumilch.

1 Laib ca. 5 kg | kg 11,98 €



815



Flösserkäse

die Käserei Rüeegg liegt auf 1050 m über Meer und ist somit die höchst gelegene gewerbliche Käserei im Emmental. Der Käse wird die würzige Spezialität noch heute mit Hopfen gepflegt. Und neu in der Naturhöhle unterhalb der Käserei gereift. 8 Monate lang geschmacklich aromatisch rein/ würzig.

1 Laib ca. 7 kg | kg 10,98 €

Angebote

KW 2023-43



iks ohg käsevertrieb

Faxnummer:
07143 28172
E-Mail
info@iks-kaesevertrieb.com

5316

Pavé de Betz – ein Ziegenkäsequadrat aus Touraine.

Speziell aus Betz-Le-Château, und ist ein frischer Ziegenkäse aus Rohmilch.

Ein weicher Teig mit einer leicht aschigen, Blütenschale, quadratisch und mit einem würzigen Geschmack, der sich je nach Reifedauer in Richtung mehr Süße entwickelt.

1 Kiste 170 g x 6 | stk. 3,89 €



53028



Rovethym – chevre

Saisonkäse von Mai bis Oktober

Die im natürlichen Jahresverlauf der Provence gewonnene Rohmilch stammt von der Rove-Ziege. Der Käse ist frisch, aromatisch und mit einem Thymian- oder Rosmarinzwig bedeckt. Südfrankreich.

1 Kiste 10 x 120 g | Stück 3,19 €

5143

Le Montagnard

Weichkäse-Spezialität aus 100% Bergmilch der Vogesen mit einer zarten Rinde aus Weißen und roten Edelkulturen.

Cremig-schmelzend, von außen nach innen weiterreifend

Geschmack: Rustikal-würzig mit einer aromatischen Note von Bergkräutern.

1 Karton 6 x 500 g | Stück 7,59 €



51813



Le Sapin du Haut Doubs

Der Teig mit einer feinen und authentischen Rinde ist cremig und schmelzend, alles in einer Holzkiste, die den Bergcharakter dieses Käses widerspiegelt. Im Mund offenbart sich ein besonders feines und zartes Aroma, das blumige Aromen und einen leicht salzig-cremigen Geschmack suggeriert.

1 Karton 6 x 250 g | Stk. 3,49 €

Angebote

KW 2023-43



iks ohg käsevertrieb

Faxnummer:
07143 28172
E-Mail
info@iks-kaesevertrieb.com

7219 Ziegengouda Alt 10 – 12 Monate

mindestens 10 Monate gereift
im Norden Hollands.
Herrlich würzig, leicht süßlich im Geschmack.
Etwas für Liebhaber feiner ausgewogener Ziegenhartkäse.

1/2 Laib ca. 5 kg | kg 11,98 €



8181



Schweizer Patron Rohmilch 15 Monate

hergestellt aus Bergrohnmilch – in Bergkäsereien rund um St.Gallen – bis zum Zürichsee. Während der Reifung von mind. 15 Monaten – in den Reiferäumen mit feinem Kräutersud gepflegt. Feiner Hartkäse mit würzig – Kräftigen Geschmack.

1 / 4 Laib ca. 7 kg | kg 13,29 €

6190

Pecorino Pecorino Stagionato al tartufo

ein Pecorino mit Trüffel. Die cremig-zarte Käsezubereitung ist mit schwarzem Trüffelpüree feinadrig geprägt. Sie schmeckt kräftig-pikant und reift etwa vier Monate lang.

1 / 2 Laib ca. 1,5 kg | kg 19,98 €



9999



Fleurollebox Swiss mit Tete Moin Neu solange der Vorrat reicht !!

Die einzigartige Box welche auf ein Minimum an Grösse und ein Maximum an Inhalt entwickelt wurde. Die Fleurolle Box enthält ein Fleurolle Käseschabsystem und einen hochwertigen halben Tête de Moine AOP Käse aus dem Schweizer Jura. entwickelt und wird ausschließlich aus umweltfreundlichen Materialien produziert. Die

Kunststoff Fleurolle besteht aus einem ausgeklügelten System, aus welchem ein Platz und Gewichtswunder entstanden ist. Durch ihr geringes Gewicht eignet sie sich optimal um zum Picknicken, auf Wanderungen, Velotouren oder Reisen mitzunehmen.

1 Reibe mit 400 g Tete Moin stk.12,39 €

Karton komplett 6 reiben gefüllt mit Tete de Moin.

