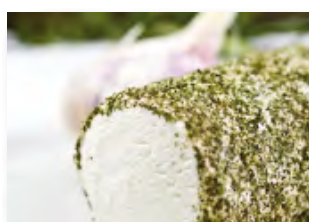


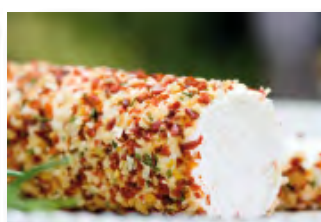
Art. No.	Art. Bezeichnung	Vk-Ein./Gr.	€/Kg
<b>Eifelrische, Ziegenfrischkäserollen mit natürlichem Fettgehalt (ca. 40% Fett i. Tr.) aus Rohmilch, besonders mild im Geschmack. Haltbarkeit ca. 2 Wochen.</b>			
6975	Natur	1kg/Eimer	TP
6974	Naturrolle	ca.350-400g/St.	TP
7000	Bärlauch-Kräuterrolle	ca.350-400g/St.	TP
7002	Pinienholzasche	ca.350-400g/St.	TP
6973	Pinienholzasche Pyramide	ca.450g/St.	TP
7003	Walnußkrokant	ca.350-400g/St.	TP



Art.: 7000



Art. 6975



Art.: 6957



Art.: 6999

Art. No.	Art. Bezeichnung	Vk-Ein./Gr.	€/Kg
6972	Bärlauch-Bruschetta	ca.350-400g/St.	TP
6999	Pikanter Pfeffermix	ca.350-400g/St.	TP
6998	Kerbel und Ringelblume	ca.350-400g/St.	TP
6971	Ringelblume	ca.350-400g/St.	TP
6969	Rote Pikante	ca.350-400g/St.	TP
6997	Peperocino	ca.350-400g/St.	TP
6996	Kornblume - Ringelblume	ca.350-400g/St.	TP
6968	Kornblume	ca.350-400g/St.	TP
6995	Essbare Blüten	ca. 350-400g/ Stck.	TP



Art. 6999



Art. 6998



Art. 6972



Art.: 7002

Art. No.	Art. Bezeichnung	Vk-Ein./Gr.	€/Kg
<b>Eifelfrische- Quark aus Rohmilch, cremig- weich in der Konsistenz, streichfähig.</b>			
6949	Natur	1kg/Eimer	TP
6948	Knoblauch	1kg/Eimer	TP
6947	Bärlauch	1kg/Eimer	TP
6946	Kräuter	1kg/Eimer	TP
<b>Eifelmilde gereift, aus Rohmilch, natürlicher Fettgehalt (ca. 40% Fett i. Tr.) Weißschimmelkäse, mild im Geschmack, Haltbarkeit: Reift in 6-8 Wochen ganz durch.</b>			
6994	Zylinder	ca.150-200g/St.	TP
6967	Brat- und Grillkäse portioniert, versch. Würzungen, vac.	ca.150-300g/St.	TP
6993	Brat- und Grillkäse, natur, ganzer Laib, vac. zum Selberwürzen	ca.1,2-1,8kg/St.	TP
<b>Rotschmierkäsespezialitäten, pikant im Geschmack, Haltbarkeit: Reift in 4-6 Wochen ganz durch</b>			
6992	Rotschmiere pikant in der Spanschachtel	ca. 200g/St.	TP



Art. 6990



Art. 6989



Art. 6988



Art.: 6991

Art. No.	Art. Bezeichnung	Vk-Ein./Gr.	€/Kg
6991	Rotschmiere + Trester im Weinblatt	ca.90-110g/St.	TP
6990	Rotschmiere mit Abteibier vom Kloster Himmerod gepflegt	ca.200-300g/St.	TP
<b>Eifelwürze Rohmilch Ziegenhartkäse mit natürlichem Fettgehalt (ca. 40% Fett i. Tr.), mit Naturrinde</b>			
6989	Zylinder bis 5 Mon. gereift	ca.900-1200g/St.	TP

Art. No.	Art. Bezeichnung	Vk-Ein./Gr.	€/Kg
6966	Zylinder bis 5 Mon. gereift	ca. 3-4kg/St.	TP
6988	Zylinder geräuchert	ca. 800g/St.	TP
6965	Zylinder länger als 5 Mon. gereift	ca. 800-1000g/St.	TP
6964	Zylinder länger als 5 Mon. gereift	ca. 2,5-3,5kg/St.	TP



Art. No.	Art. Bezeichnung	Vk-Ein./Gr.	€/Kg
<b>Achtung, Weichkäse sind saisonal bis Ende Dezember und wieder ab Ende Februar lieferbar!</b>			
4492	Eifeler Ziegenrohmilchkäse Sortiment, 7 Sorten	ca. 2,5kg/Sort.	TP
4492	Eifeler Rohmilchkäsesortiment Kuh / Ziege 8 Sorten	ca. 2,7 kg/Sort.	TP

Art. No.	Art. Bezeichnung	Vk-Ein./Gr.	€/Kg
<b>Eifelpralinen</b>			
<b>in Zusammenarbeit mit Belgian- Chocolate Design entstehen diese köstlichen Pralinen</b>			
<b>Haltbarkeit: 4 Mon. 30 Stck. je Lage</b>			
	Vollmilchschokolade mit Tresterkäse	ca. 9g/St.	TP
	Dunkle Schokolade mit Weißschimmelkäse	ca. 9g/St.	TP
	Weißer Schokolade mit Logo und Rotschmierkäse	ca. 10g/St.	TP
Pralinen sind bei 12°-15° Celsius und maximal 60% rel. Luftfeuchtigkeit zu lagern.			

## Rohmilch Kuhkäse vom Demeter Biohof, Haus Bollheim/Zülpich Eifel

Art.No.	Art. Bezeichnung	Vk-Ein./Gr.	€/Kg
6980	Roter Bollheimer, Weichkäse, Rotschmiere	ca. 350g /St.	TP
6979	Weißer Bollheimer, Weichkäse, Weißschimmel	ca. 350g /St.	TP
6978	Eifeler Bergkäse, Naturrinde, mind. 5 Mon. gereift	6-7 kg /St.	TP
6977	Pikantus, Naturrinde, mind. 5 Mon. gereift	ca. 2,5 kg /St.	TP

