



Art.-Nr.:26175

HEIMAT

Badischer Landwein 1l

Von der Sonne verwöhnt! Unkompliziertes, würziges Rotweincuvee. Noten von dunklen Beeren und warmen Früchten. Deutscher Landwein in der praktischen Ein-Liter-Flasche. Rebsorten: Spätburgunder, Regent und Dunkelfelder. Passt zu dunklem Fleisch und mildem Weichkäse.

Alkohol: 13% Trinktemperatur: 15-16°C Rotwein, trocken



Art.-Nr.:26176

Akratos Syrah rot 0,75l

„Griechischer Wein...“ seine Trauben gedeihen auf historischem Boden in der Gegend von Theben. Dort wurde schon zu Zeiten König Ödipus Wein und Getreide angebaut. Fruchtbare Böden, trockenes Klima und hohe Lichtintensität bilden ideale Bedingungen.

Dieser Demeter-Wein gehört auch zu den Landweinen.

Alkohol: 13% Trinktemperatur: 16°C Rotwein, trocken



Art.-Nr.:26177

Bio Rosato Veneto 0,75l

Biologisch und erfrischend, perfekt für sommerliche Aperitifs! Die Farbe ist zartrosa, die Nase hat ein köstliches Aroma von Erdbeeren und kleinen roten Früchten. Im Mund ist er perfekt ausgewogen und leicht zu trinken. Passt ausgezeichnet zu delikatem Fingerfood und leichten Gerichten.

Aus Merlot Trauben.

Alkohol: 11% Trinktemperatur: 8-10°C Rosé, Trocken

Käse & Wein

Juli & August



Bioland



Art.-Nr.: 25622

Oh! Livia Sommer- frischkäse

Herrlich würziger Frischkäse aus Kuhmilch vom Hof Butendiek, mit Oliven, Olivenöl und arabischer Würzmischung. Nur jetzt im Sommer!

Labart: Kälberlab
Milch: Kuhmilch, pasteurisiert
Fett i. Tr.: mind. 48%
Lagerung: 2°C - 8°C



Art.-Nr.: 4059

Petit Duc Bruschetta

Zart schmelzend und vollmundig mit Suchtpotential. Volle Kräuter- und Knoblauchnote. Zwischen Dijon und Beaune, im Herzen der Weinberge von Burgund, liegt die Käseerei in der Duc Bruschetta hergestellt wird. Die Käsekreationen der Fromagerie wurden bereits mehrfach von dem französischen Landwirtschaftsministerium mit Gold- und Silbermedaillen prämiert.

Labart: Kälberlab
Milch: Kuhmilch, pasteurisiert
Fett i. Tr.: mind. 69% Doppelrahmstufe
Rinde: ohne Rinde
Lagerung: 2°C - 8°C

Bioland



Art.-Nr.: 4057

Aurora Rot Freyas Klee

Mindestens 8 Wochen gereift - mit einer Affinade aus Rotkultur, Schabzigerklee und Petersilie, entwickelt dieser Käse einen leidenschaftlich kraftvollen Geschmack.

Labart: mikrobielles Lab
Milch: Kuhmilch, pasteurisiert
Fett i. Tr.: mind. 50%
Reifezeit: 8 Wochen
Rinde: nicht verzehrbar
Lagerung: 7°C - 10°C

Bioland



Art.-Nr.: 4058

Chili Paprika Käse

Im Roggenburger Bio-Chili-Paprika-Käse vereinen sich feiner Käse mit der feurigen Schärfe von Chili und fruchtiger Paprika. Der pikante Käse mit der dezenten Schärfe eignet sich hervorragend für eine kräftige Brotzeit oder auch als schmackhafte Käsewürfel.

Labart: Mikrobielles Lab
Milch: Kuhmilch, pasteurisiert
Fett i. Tr.: mind. 50%
Reifezeit: 6 Wochen
Rinde: nicht verzehrbar
Lagerung: 2°C - 8°C

Wenn Sie unser monatliches KÄSEBLATT nicht mehr in Ihrer Kiste haben möchten, geben Sie uns bitte Bescheid.