

HANDELSHAUS
WEDL



Fromi Käsespezialitäten

Neu im Sortiment



LE VIGNERON FRAMBOISE

Art. Nr.: 390785

Der Vigneron Framboise ist ein französischer Weichkäse mit einer dünnen Schicht Himbeerkonfitüre im Teig. Sehr feiner Geschmack.

mind. 50% FiT., 125 g



REBLOCHON DE SAVOIE AOC

Art. Nr.: 400388

Der Schnittkäse mit gewaschener Rinde schmeckt nach Nüssen. Er ist trotzdem sehr leicht in seinem Aroma. Die Reifung beträgt 5 Wochen.

mind. 45% FiT., ca. 600 g



PALET

Art. Nr.: 390496

Französischer Weichkäse mit einem außergewöhnlichen und sehr intensiven Geschmack. Er ist generell ein sehr dominanter Käse.

mind. 50% FiT., 125 g





MUNSTER GÉROMÉ AOC

Art. Nr.: 400173

Weichkäse aus Rohmilch mit gewaschener Rinde und einem sehr kräftigen und leicht süßlichem Geschmack. Die Konsistenz des Teigs ist geschmeidig, weich-schmelzend. Die Reifung beträgt 4 Wochen.

mind. 50% FiT., 500 g



0 4 0 0 1 7 3 7



MINI GOURMANDISES DE CHÈVRE

Art. Nr.: 390699

Sortiment von Ziegenkäse in verschiedenen Formen. Mit Thymian, Asche, Estagron, Pfeffer, Curry, Paprika, Kümmel und Rosinen bedeckt.

mind. 50% FiT., 125 g



0 3 9 0 6 9 9 6



PETIT GRÈS D'ALSACE

Art. Nr.: 390702

Pflege und Reifung erfolgen im elsässischen Weinberg. Typischer, ausgeprägter und gleichzeitig leicht süßlicher Geschmack. Die Reifung beträgt 2 Monate.

mind. 50% FiT., 125 g



0 3 9 0 7 0 2 3



CHAOURCE

Art. Nr.: 390284

Ein französischer Weichkäse mit weißer Edelschimmelrinde. Er ist außen zerlaufend und cremig, im Inneren quarkig und frisch. Er wird auch der Schneeball genannt.

mind. 50% FiT., 250 g



0 3 9 0 2 8 4 4



BRILLAT SAVARIN

Art. Nr.: 400268

Der Dreifachrahmkäse zeichnet sich aus durch seinen milden, sahnigen und leicht säuerlichen Geschmack. Trotz seines sehr feinen und zarten Geschmacks, ein Käse mit Charakter.

mind. 72% FiT., ca. 500 g



0 4 0 0 2 6 8 0



BRIE DE MEAUX AOC

Art. Nr.: 400270

Brie de Meaux AOC wird nach wie vor traditionsgemäß aus Rohmilch hergestellt. Er ist aromatisch und ergiebig. Mit der Zeit wird sein Geschmack kräftiger.

mind. 45% Fett i. Tr., ca. 750 g



0 4 0 0 2 7 0 3



MIMOLETTE DEMI-VIEILLE

Art. Nr.: 400153

Der Mimolette wird während der Reifzeit von 6 Monaten fest, etwas bröckelig und entwickelt Noten von Haselnuss. Je nach Länge der Reifung präsentiert er sich von mild-nussig bis kräftig-würzig.

mind. 40% FiT., ca. 3,1kg



ROQUEFORT AOC PAPILLON

Art. Nr.: 390153

Blauschimmelkäse aus roher Schafsvollmilch mit einem sehr sahnigen, aber kräftigen und pikanten Geschmack. Seine Qualität sorgt dafür, dass er beim Schneiden nicht bröckelt. Die Reifung beträgt 3 Monate.

mind. 52% FiT., 125 g



LIVAROT AOC

Art. Nr.: 390288

Der Weichkäse besitzt eine gelb-orange Kruste. Sein Teig ist blond und schmilzt und der Geschmack ist sehr ausgeprägt.

mind. 40% FiT., 250 g



L'AMI DU CHAMBERTIN

Art. Nr.: 390289

Dieser Weichkäse besitzt ein ausgeprägtes Aroma. Geschmacklich ist der Käse an den Rändern kraftvoll und im Inneren cremig.

mind. 50% FiT., 200 g



PICANDOU FRAIS

Picandou ist der bekannteste Ziegenkäse aus 100% Ziegenmilch. Mild, rein, delikat. Leicht im geschmack. Er ist vielfältig einsetzbar: Frisch, süß, mit Gewürzen, Kräutern oder Früchten, warm oder gegrillt, in Öl mit Beeren eingelegt.

Art. Nr.: 390146 / 12 Stk.

mind. 45% FiT., 12 Stk. à ca. 40 g



Art. Nr.: 390497 / 6 Stk.

mind. 45% FiT., 6 Stk. à ca. 40 g





PONT-L'ÉVÊQUE AOC ISIGNY SAINTE-MÈRE

Art. Nr.: 390587

Der Pont-l'Évêque AOC von Isigny ist die älteste Käsespezialität aus der Normandie. Seine gewaschene Rinde bekommt mit der Reifung eine schöne bräunliche Farbe. Die Reifung beträgt 7 Tage.



mind. 45% FiT., 350 g



CAMEMBERT ISIGNY CALVADOS

Weichkäse aus mikrofilter Milch mit weißer Schimmelfarbe aus der Normandie. Reichhaltiges und vollaromatisches Produkt mit charaktervollem Geschmack.



Art. Nr.: 390495

mind. 45% Fett i. Tr., 250 g, Reifung: 7 Tage



CAMEMBERT ISIGNY MAXI-CALVADOS

Art. Nr.: 400267

mind. 45% Fett i. Tr., ca. 1 kg, Reifung: 2 Wochen



SORTIMENT STANDARD

Art. Nr.: 400149

Sortiment aus verschiedenen Käsesorten in kleinen Portionen.



Beinhaltet:

- 2x Fourme d'Ambert Cantorel
- 1x Munster Tradition (200 g)
- 1x Comté Harmonie (500 g)
- 1x Reblochon AOC Tradition
- 1x Camembert Tradition (250 g)
- 1x Picandou Frais (6 Stk 40 g)
- 1x Pont-l'Évêque Tradition
- 1x Langres AOC (8 Stk à ca. 22 g)
- 1x Saint Germain (6 Stk à ca. 33 g)
- 1x Bûche Sainte Maure Cendrée
- 1x Brillat Savarin la Tradition
- 1x Chaource Tradition (500 g)

Gesamtgewicht ca. 4 kg

