

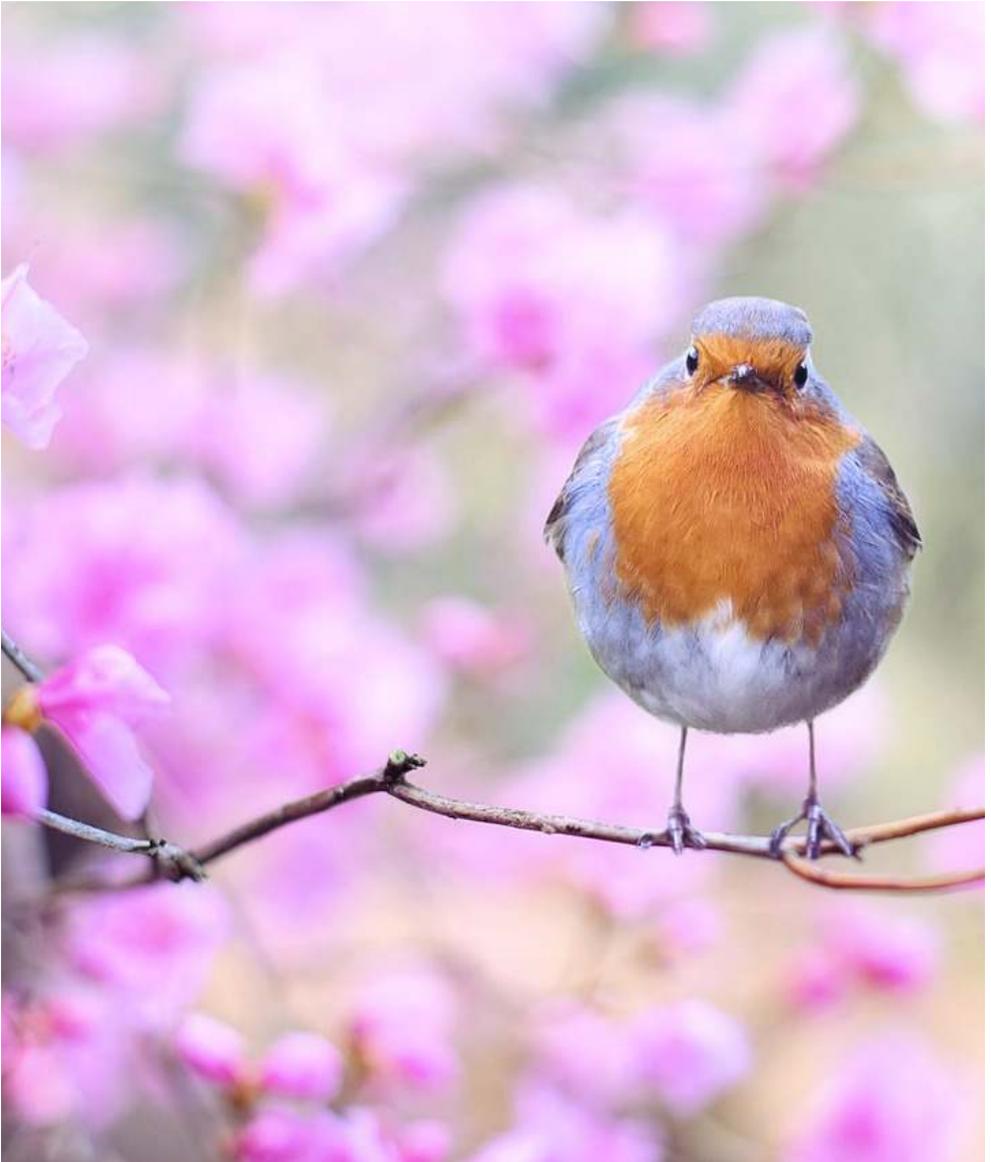
TOUR DE KAAS

FRÜHLING 2024

Gültig ab KW 06 bis einsch. KW 13



Gerald Bartke
Internationale Bio-Spezialitäten



Alle aktionierten Artikel stammen aus kbA

wir sind BCS kontrolliert DE-ÖKO-001

Gerald Bartke GmbH · Hengdorfer Str. 12 · D-91189 Regelsbach · Tel. 09122 87223-0 · Fax 87223-9 · info@geraldbartke.de

 gerald_bartke_direkt

 Gerald Bartke direkt

www.geraldbartke.de

Druckfehler und Irrtümer vorbehalten.

DEUTSCHLAND

FEBRUAR

20292 Gute Laune Käse



Handwerklich gekäst aus eigener Bio-Heumilch.
kbA Bioland. Deutschland. mind. 55 % F.i.Tr., mikrobiell gelabt.

20007 Allgäuer Emmentaler G.U.



Original Allgäuer Emmentaler. Nussig, reif und imposant.
Aus unbehandelter Allgäuer Rohmilch mit mind. 45% Fett i. Tr.,
mikrobiell gelabt.

20369 Roter Casanova



Reichlich Allgäuer Sahne verhilft diesem ½ festen Schnittkäse zu
seinem cremig, sahnigen Aroma. 6-8 Wochen Reife, mind. 70% Fett i.Tr.,
Naturrinde mit Rot- und Weißschimmel, ML, 1,5% Salz.

20052 Weißenhorner Kräutercreme 150 g



Aufgrund der cremigen Konsistenz kann die FrischeCreme vielseitig
eingesetzt werden: als Brotaufstrich, für Suppen und Soßen, zum
Backen oder Dippen! kbA Bioland, 25 % Fett absolut.

20290 Allgäuer Rosenblüte



Pasteurisierter Schnittkäse mit mind. 55% Fett/Tr.,
4 kg oder ½ Laib TL, 1,5% Salz ... mit Rosenblüten in der Rinde!

20379 Wiesenkäse Natur



Naturrinde mit Rot- und Weißschimmel, eckig, mind. 55% Fett i.Tr.,
Ein ½ fester Schnittkäse, attraktiver Auftritt, cremig und mundig.
Reifezeit 6-8 Wochen, Salzgehalt 1,5%, Mikrolab.

20120 Schwäbischer Weinbauernkäse



Dunkle Weinkruste, markant, reif und gepflegt!
Heumilchkäse. Ein Highlight aus Schwaben mit mind. 45% Fett i.Tr.,
TL, 2% Salz.

Bitte stellt euch aus den sieben abgebildeten
Länder-Sorten individuell zusammen:

Eure persönliche

- Tour de Kaas mit je 3-4 Sorten (10% Rabatt)
oder weniger Sorten (5% Rabatt)
- Laufzeit von KW 06 – einschließlich KW 13
- Reihenfolge der Kalenderwochen.

Gerne übernehmen wir das Prepack für Euch,
falls gewünscht (außer Weichkäse).

FRANKREICH

FEBRUAR

10111 Brie Roussey



Unser Klassiker mit mind. 60% Fett i.Tr. Kuhmilch, Mikrolab, 1,5% Salz, 1,1 kg Torte.

10101 Gruyère IGP



Saftig, feinnussig und ausgeprägtes Gruyère-Aroma. Ein Muss! Rohmilch-Hartkäse mit mind. 50 % Fett i.Tr., ML, 1,0% Salz.

10142 Comté Cyclamen AOP



Petites jüngster! Saftig und jugendlich - die Montbéliard-Kühe der Region liefern feinste Milch. Aus Rohmilch mit mind. 45% Fett i. Tr., tierisch gelabt.

10183 Bleu du Vercors AOP



Würziger Edelpilz-Klassiker aus den französischen Savoyen in 4,5 kg oder ½ oder ¼ Laib. Halbfester Schnittkäse mit rahmigen mind. 55% Fett i.Tr., thermisierte Kuhmilch, TL, 1,5% Salz.

10250 Morbier AOP



Unser feinsten Morbier kommt - sans doute - von Arnaud. Köstlich buttrig mit perfektem Schmelzverhalten à la Raclette. Aus Rohmilch mit mind. 50% Fett i. Tr., tierisch gelabt.

10422 St. Marcellin IGP Spanschachtel



Sahniger und cremiger Weichkäse mit leicht säuerlicher Note in der 90g-Spanschachtel. Mind. 50% Fett i.Tr., Salzgehalt 1,2%, TL.

10286 Tomme Bournette



Klassischer Bergtomme aus den Hoch-Savoyen. Buttrig, fein, mit typischer, dunkler Schimmelrinde. Halbfester Schnittkäse mit mind. 48% Fett i.Tr., thermisierte Kuhmilch, 1,4 kg, TL, 1,5% Salz.

Bitte stellt euch aus den sieben abgebildeten Länder-Sorten individuell zusammen:

Eure persönliche

- Tour de Kaas mit je 3-4 Sorten (10% Rabatt) oder weniger Sorten (5% Rabatt)
- Laufzeit von KW 06 – einschließlich KW 13
- Reihenfolge der Kalenderwochen.

Gerne übernehmen wir das Prepack für Euch, falls gewünscht (außer Weichkäse).

DÄNEMARK

FEBRUAR

40026 Nordseekäse



Darf volle 26 Wochen in zugigen Nordsee-Meersalzlagern reifen und erhält so seinen salzig-unwiderstehlichen MeeresTouch. Fruchtig, nussig, sauber gekäst! Past. Kuhmilch, mind. 48% Fett i.Tr., TL.

40036 Benedikt Weiß



Schnittkäse mit Weißschimmel und essbaren Naturrinde. Mild und cremig, mit abgerundetem Geschmacksbild. Past. Weichkäse mit mind. 60 % Fett i.Tr., ML, 1,0% Salz.

40010 Kornblume blau



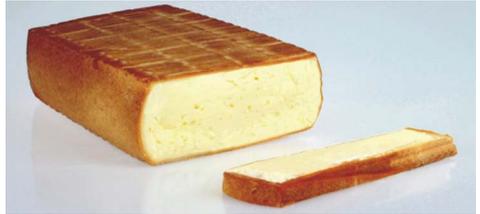
Cremig-pikante Blauschimmelvariante mit leckeren Gorgonzolakulturen. Verführerisch auf Roggentoast und in Saucen. Aus pasteurisierter Kuhmilch mit mind. 60% Fett i. Tr., mikrobiell gelabt.

40040 Nordmeerkäse Thybo



Würziges Meersalz wird in den Teig eingeknetet. Dann darf er 10-12 Monate reifen und entwickelt sein köstliches, profund-nussiges Aroma und die kristalline Teigstruktur. kbA-LÖJ, mind. 50% F. i. Tr., Hartkäse.

40027 Benedikt Rauch



Mild und abgerundet im Geschmack. Geräuchert über Buchenholz. Schnittkäse aus pasteurisierter Kuhmilch mit mind. 45% Fett i.Tr., ML, 1,6 % Salz.

40008 Benedikt Knoblauch-Pfeffer



Aromatischer und im Geschmack gut abgerundeter Käse, mit Pfeffer und Knoblauch dezent verfeinert. Schnittkäse aus pasteurisierter Kuhmilch mit mind. 50% Fett i.Tr., ML, 2 % Salz.

40059 Leuchtkristall



Fast doppeljährig ausgereift - mit ausgeprägt kristalliner Teigstruktur. Past. Hartkäse mit mind. 48% Fett i.Tr., ML, laktosefrei.

Bitte stellt euch aus den sieben abgebildeten Länder-Sorten individuell zusammen:

Eure persönliche

- Tour de Kaas mit je 3-4 Sorten (10% Rabatt) oder weniger Sorten (5% Rabatt)
- Laufzeit von KW 06 – einschließlich KW 13
- Reihenfolge der Kalenderwochen.

Gerne übernehmen wir das Prepack für Euch, falls gewünscht (außer Weichkäse).

BELGIEN

FEBRUAR

30003 Petite Fleur Kräuter



Dischhof's Klassiker - mit Kräutern verfeinert. Buttrig, mild und nie scharf! ML, mind. 49% Fett i.Tr., 1,7% Salz, ca. 300g.

30086 Petite Fleur Ziege



Der Dauerrenner Petit Fleur ist auch in 100% Ziegenmilch erhältlich. Weichkäse mit mind. 49% Fett i.Tr., 1,4% Salz.



30045 Wavreumont Kuh



Thermisierter Schnittkäse in runden 3kg mit mind. 50% Fett i.Tr., TL, 1,8% Salz. Exquisit und buttrig-überzeugt uns stets aufs Neue!

30042 Le petit Lathuy léger



"Köstlich mager", könnte man sagen! Mit feinem, weißen Flaum und saftigem Teig. Weichkäse mit mind. 25% Fett i.Tr., TL, 1% Salz.

30002 Petite Fleur Natur



Handgeschöpfter Zungenzergerher mit feinem Weißschimmel. Mild-sahnig, niemals scharf! Aus Rohmilch, mind. 49% Fett i.Tr., ML.

30011 Ardenner Ingwer-Pfeffer



Buttriger Auftritt, sehr angenehmes Ingwer/Pfefferaroma und auch herrlich für Gratin! ML, Schnittkäse, mind. 50% Fett i.Tr.

30043 Li p'tit Rosse



Kleiner "Roter" in Viereckig! Auge, Nase und Gaumen sagen "ja"! Mind. 50% Fett i.Tr., 180 g, tierisch gelabt, 1% Salz.

Bitte stellt euch aus den sieben abgebildeten Länder-Sorten individuell zusammen:

Eure persönliche

- Tour de Kaas mit je 3-4 Sorten (10% Rabatt) oder weniger Sorten (5% Rabatt)
- Laufzeit von KW 06 – einschließlich KW 13
- Reihenfolge der Kalenderwochen.

Gerne übernehmen wir das Prepack für Euch, falls gewünscht (außer Weichkäse).

ÖSTERREICH

MÄRZ

50065 Hausbergkäse Almkräuter



Feiner, würziger Rohmilch-Hartkäse mit Kräutern wie Oregano, Salbei und Almschnittlauch. TL, mind. 50% Fett/Tr., 1,2% Salz,

50066 Schwarzberger



Mittelalter Klassiker von der Nordflanke des Wilden Kaisers. Profund nussig und unverwechselbar durch seine urig-schwarze Kruste. kbA Bioaustria, mind. 50% Fett i. Tr.

50178 Frühlingsblüte Heumilchkaiser



Sahnig-mild im Teig - blütenwürzig und laktosefrei. Schnittkäse mit mind. 50% Fett i.Tr., TL, 1,2% Salz.

50080 Weinberger



Laktosefreier Heumilchkäse vom Walchsee. Buttrig, weinwürzig und exquisit. Thermisierter Schnittkäse, mind. 50% Fett i.Tr., TL.

50185 Brotgewürzkäse



Duftet wie frisches Roggen-Gewürzbrot dank der feinen Sonnenrot-Brotgewürze Kümmel, Fenchel und Koriander. Laktosefreier Heumilchkäse mit mind. 50% Fett i.Tr., TL, 1,2% Salz.

50133 DreipfefferHoch



Würziger Pfeffergeschmack, buttriger Teig, tolles Schmelzverhalten! Laktosefreier Heumilchkäse mit mind. 50% Fett i.Tr., thermisiert, TL, 1,5% Salz.

50032 Kolsasser rosso-bianco



Tiroler Korbkäse mit trockener, roter Rinde und urig, buttrigem Auftritt in 1,5 kg. ½ fester Schnittkäse mit mind. 50% Fett i.Tr., thermisierte Kuhmilch, TL, 1,5% Salz.

Bitte stellt euch aus den sieben abgebildeten Länder-Sorten individuell zusammen:

Eure persönliche

- Tour de Kaas mit je 3-4 Sorten (10% Rabatt) oder weniger Sorten (5% Rabatt)
- Laufzeit von KW 06 – einschließlich KW 13
- Reihenfolge der Kalenderwochen.

Gerne übernehmen wir das Prepack für Euch, falls gewünscht (außer Weichkäse).

NIEDERLANDE / ENGLAND

MÄRZ

60544 Gouda Orient 7, Fasching



Sieben feine orientalische Kräuter geben unserem ORIENT 7 die nötige Würze und seine gelbe Teigfarbe. 26 Wochen ausgereift. Past. Schnittkäse, mind. 50% Fett i.Tr., Mikrolab, 1,5% Salz.

60014 Gouda Möhre, Ostern



Der leuchtend orange Käse erhält seine Farbe durch die Beigabe von Bio-Möhrensaft. Schnittkäse aus past. Kuhmilch, mind. 50% Fett i.Tr., ML, 1,5% Salz.

60012 Butterkäse Bioland



Als Brotbelag und Snack, zum Reiben und Überbacken geeignet. Schnittkäse aus pasteurisierter Kuhmilch mit mindestens 50% Fett i.Tr., 1,5 % Salz, ML.

75008 Red Leicester



Unser „roter Engländer“ als Farbtupfer in eurer Theke? Besticht durch seine nussige, saubere Würze. Mind. 48% Fett i.Tr., ML, pasteurisierter Hartkäse aus den Midlands.

60029 Gouda Bockshorn



Nussig-würziger Bockshornklee trifft buttrigen Gouda - ein Gaumenschmaus. Auch toll zum Überbacken. Mikrobiell gelabter Schnittkäse, pasteurisiert, 1,5% Salz, mind. 50% Fett i.Tr.

60406 Gouda überjährlig, schwarz



Jährlig ausgereift und wunderbar würzig, nussig und ergiebig! Mind. 50% Fett i.Tr., Hartkäse, ML, ca. 2% Salz.

75016 Farmhouse Cheddar



Pasteurisierter Hartkäse mit mind. 48% Fett i.Tr., ML, 1,8% Salz, 2,5 kg Herzstück. 6 Monate gereift und herrlich nussig, feinsäuerlich und elegant. Belton at it's best!

Bitte stellt euch aus den sieben abgebildeten Länder-Sorten individuell zusammen:

Eure persönliche

- Tour de Kaas mit je 3-4 Sorten (10% Rabatt) oder weniger Sorten (5% Rabatt)
- Laufzeit von KW 06 – einschließlich KW 13
- Reihenfolge der Kalenderwochen.

Gerne übernehmen wir das Prepack für Euch, falls gewünscht (außer Weichkäse).

ITALIEN

MÄRZ

80078 Taleggio DOP



Der lombardische DOP-König. Geprägte Rinde, uriger Schimmelrasen, wenn reif. Der St. Nectaire Italiens. kbA QC, mind. 48 % F.i.Tr.

80242 Fontal



Der Gaumenschmeichler aus der Lombardei. Zeigt ein exzellentes Schmelzverhalten! Aus pasteurisierter Kuhmilch mit mind. 47% Fett i.Tr., tierisch gelabt.

80256 Pitalou Ringelblume



"DER WEISSE TALEGGIO". Köstlich cremig, nie scharf. Weichkäse aus pasteurisierter Kuhmilch mit mind. 48 % Fett i.Tr., TL, 1,8% Salz.

80042 Haus-Grano



Nussig ausgeprägt - die pasteurisierte, vegetarische Alternative zum klassischen Reggiano! Hartkäse, mind. 35% Fett i.Tr., ML, 2 % Salz.

80100 Gorgonzola DOP



Rahmig-pikanter Klassiker aus der Lombardei. Weichkäse aus past. Kuhmilch mit mind. 48% Fett i.Tr., TL, 1,2% Salz, 1,6 kg.

80039 Parmigiano Reggiano DOP



Elder DOP-Klassiker, passt gut über Pasta oder einfach so als Snack zum Wein. Hartkäse aus Kuh-Rohmilch mit mind. 32% Fett i. Tr., tierisch gelabt.

80081 Dolce Sardo DOP Schaf



Südsardischer, cremiger DOP-Schafkäse. Toll zu Oliven, Ciabatta und Cannonau. Past. Schnittkäse, mind. 48% Fett i.Tr., TL, 2 % Salz.



Bitte stellt euch aus den sieben abgebildeten Länder-Sorten individuell zusammen:

Eure persönliche

- Tour de Kaas mit je 3-4 Sorten (10% Rabatt) oder weniger Sorten (5% Rabatt)
- Laufzeit von KW 06 – einschließlich KW 13
- Reihenfolge der Kalenderwochen.

Gerne übernehmen wir das Prepack für Euch, falls gewünscht (außer Weichkäse).

SCHWEIZ

MÄRZ

70074 St. Galler Frühlingsblüte



Feinwürziger, Schweizer Alpenkäse mit bunter Blütenkruste. Bezaubernd sommerlich und blütenduftig. Aus thermisierter Kuhmilch mit mind. 45% Fett i.Tr., tierisch gelabt.

70103 Urbergchäs



Thermisierter Halbhartkäse mit mind. 50% Fett i.Tr., TL, 2% Salz ... feine Schweizer Berg-Würze.

70055 L'Etivaz AOP 28 Monate



Der KÖNIG DER HARTKÄSE! Laktosefreier Rohmilch-Hartkäse, mind. 45% Fett i.Tr., TL, 1,8% Salz.

70004 Ur-Emmentaler AOP 12 Monate



Riesen Laibe, kleine Lochung, großer Geschmack. Ausgereifte Schweizer Rarität! Rohmilch-Hartkäse mit mind. 45% Fett i.Tr., TL.

70200 Gwitterchäs



Cremig-würziger Bergrahmkäse, aus feinsten Toggenburger Bergbauern-Rohmilch hergestellt. Mind. 57% Fett/Tr., ca. 9 Monate gereift, tierisch gelabt.

70006 Appenzeller



Feine, subtile Berg- und Kräuterwürze. Schnittkäse mit mind. 45% Fett i.Tr., thermisierte Kuhmilch, 1,5% Salz, TL.

70001 Gruyère AOP 12 Monate



Profund nussig und jährg gereifter Klassiker! Rohmilch-Hartkäse mit mind. 45% Fett i.Tr., 1,8% Salz, TL.

Bitte stellt euch aus den sieben abgebildeten Länder-Sorten individuell zusammen:

Eure persönliche

- Tour de Kaas mit je 3-4 Sorten (10% Rabatt) oder weniger Sorten (5% Rabatt)
- Laufzeit von KW 06 – einschließlich KW 13
- Reihenfolge der Kalenderwochen.

Gerne übernehmen wir das Prepack für Euch, falls gewünscht (außer Weichkäse).