



Alpbachtaler
Heumilchkäserei

Genuss, Qualität und Tradition
man schmeckt es einfach...



01.02.2021

PRODUKTÜBERSICHT

Bezeichnung		Art.Nr.	Gewicht
Alpbach-Taler klein 200 g egalisiert, 50% Fett i.Tr. Schnittkäse mit Oberflächenreifung, sorgfältig in Papier eingeschlagen und in einer Spanschachtel verpackt. Wenig bis mittlere Bruchlochung. Geschmack: herb-säuerlich bis pikant Reifezeit: mind. 20 Tage / RLZ bei Anlieferung: 35 Tage 5 Stk/Ktn, 100 Ktn/Pal		KR 1995	200 g e
Alpbachtaler Hornkäse, ca 3-4 kg Stange, 45% Fett i.Tr. Halbharter Schnittkäse mit Rotkultur-Oberflächenreifung Geschmack: mild bis leicht pikant / leicht herb mit Rotschmierecharakter Wenig bis zahlreiche erbsen- bis kirschgr. Löcher Reifezeit: mind. 2 Monate / RLZ bei Anlieferung: 55 Tage 3 Stk/Ktn, 48 Ktn/Pal		KR 1399	3 - 4 kg
Alpbachtaler Bierkäse, ca. 4 kg Laib, 15% Fett i.Tr. Schnittkäse mit geschlossener Oberfläche und gut angetrockneter gelber bis rot-brauner Schmiere. Wenig runde bis ovale erbsengroße Löcher Geschmack: leicht würzig Reifezeit: mind. 2 Monate / RLZ bei Anlieferung: 55 Tage 1 Stk/Ktn, 48 Ktn/Pal		KR 1329	3 - 4 kg
Alpbachtaler Bergkäse "Sennerstolz", 1/1 Laib, 45% Fett i.Tr. Alpbachtaler Bergkäse "Sennerstolz", ca. 8 kg Zwickel Alpbachtaler Bergkäse "Sennerstolz", ca. 8 kg Block Alpbachtaler Bergkäse "Sennerstolz", ca. 4 kg Zwickel Alpbachtaler Bergkäse "Sennerstolz", 200g e		KR 19856 KR 19855 KR 1345e	ca. 32kg 8 kg 8 kg 4 kg 200g e
Alpbachtaler Bergkäse "Sennerstolz", 1/1 Laib, 12 Monate Alpbachtaler Bergkäse "Sennerstolz", ca. 4kg Zwickel, 12 Monate Rohmilchkäse mit Oberflächenreifung, spärliche Erbs- bis Kirschlochung Geschmack: aromatisch, rein und leicht bis stark pikant Reifezeit: mind 4 Monate bzw. 12 Monate RLZ bei Anlieferung: 55 Tage 1 Stk/Ktn, 48 Ktn/Pal - bei egalisierter Ware 8 Stk/Ktn, 64 Ktn./Pal.		KR24004 KR24005	ca. 32kg ca. 4kg
Alpbachtaler Bärlauchkäse, ca. 4-5 kg Laib, 45% Fett i.Tr. Alpbachtaler Bärlauchkäse, 200g e Mit Bärlauch veredelter Schnittkäse mit Oberflächenreifung Mittlere Bruchlochung Geschmack: leicht herb-säuerlich mit angenehmer Bärlauchwürze Reifezeit: mind. 2 Monate / RLZ bei Anlieferung: 55 Tage 1 Stk/Ktn, 48 Ktn/Pal - bei egalisierter Ware 8 Stk/Ktn, 64 Ktn./Pal.		KR 1349 KR 1349e	4 - 5 kg 200g e
Alpbachtaler Chilikäse, ca. 4-5 kg Laib, 45% Fett i.Tr. Mit Chili verfeinerter Schnittkäse mit Oberflächenreifung wenig bis zahlreiche erbsen- bis kirschgroße Löcher Geschmack: pikant /leicht herb mit Rotschmierecharakter und Chili Reifezeit: mind. 2 Monate / RLZ bei Anlieferung: 55 Tage 200g SB-Stück nach Rücksprache möglich 1 Stk/Ktn, 48 Ktn/Pal		KR 1401	4 - 5 kg
Alpbachtaler Pfefferkäse, ca. 3 kg Stange, 45% Fett i.Tr. Mit Pfeffer verfeinerter Schnittkäse mit Oberflächenreifung wenig bis zahlreiche erbsen- bis kirschgroße Löcher Geschmack: pikant, leicht herb mit angenehmer Pfefferschärfe Reifezeit: mind. 2 Monate / RLZ bei Anlieferung: 55 Tage 1 Stk/Ktn, 48 Ktn/Pal		KR1400	4 - 5 kg
Alpbachtaler Trüffelkäse, ca. 3 kg Stange, 50% Fett i.Tr. Alpbachtaler Trüffelkäse, ca 150g Mit echtem Sommertrüffel verfeinerter Schnittkäse geschlossener Käse mit Trüffelstücken Geschmack: pikant, mit schwarzem Trüffel veredelt Reifezeit: mind. 2 Monate / RLZ bei Anlieferung: 55 Tage 1 Stk/Ktn, 48 Ktn/Pal - bei egalisierter Ware 10 Stk/Ktn, 64 Ktn./Pal.		KR24002 KR24002e	3 kg 150g

Alle Käsesorten sind laktose- und glutenfrei und aus gentechnikfreier Heu- und Wiesenmilch hergestellt!

Produkte sind auch in BIO erhältlich - Preise auf Anfrage

Verkaufsbüro / Bestelladresse



Tel.: +43 5332 85023
Fax: +43 5332 85023 4
office@landmann.at

Lieferung: frei Haus ab 300 kg
Restlaufzeit bei Anlieferung jeweils 55 Tage / Alpbach-Taler klein: 35 Tage
Zahlung: 30 Tage netto/netto
Ust.ID: ATU31777404
Zolltraifnr.: 4069061
ARA-Lizenz-Nr.: 94173
Veterinärkontrollnr.: AT70168