

Weihnachtssortiment

Bestellung Bestellungseingang bis spätestens
4. November 2022

Auslieferung Ware verfügbar in **KW 49, 50**

Preisänderungen per 1. November sind vorbehalten




Artikel Nr.	Produktbezeichnung	Einheit	Bestellmenge pro KW
-------------	--------------------	---------	---------------------

FESTLICHE KÄSESPEZIALITÄTEN AUS DER SCHWEIZ

	Pur Crü Trois Amis Weichkäse Trio aus Weisseschimmelkäse nature, gefüllt mit Feigensenf, Rotschmierkäse	3 Stück à 120g	
	Pur Crü PinoChio rund Ein weicher Rotschmierkäse	Laib à ca. 2kg	
	Pur Crü Urstei mild Mild-cremiger Halbartkäse mit erfrischendem Charakter	Laib à ca. 2kg	
	PurCrü KOLO aromatisch fruchtiger Halbartkäse mit pflanzlicher Kohlemaserung	Laib à ca. 4.5kg	
	Festtags-Rahmli Rahmweichkäse aus Gerzensee in dekorativem Weihnachtspapier	Stück à 150g	
	Brie Herz dekoriert Weisseschimmelkäse in Herzform mit weihnächtlicher Dekoration	Stück à 200g	
	Brie Schneemann Weisseschimmelkäse mit Schneemann-Bild	Stück à 180g	
	Moser mini Trüffel Zarter Weisseschimmelweichkäse mit einer feinen Füllung von schwarzem Trüffel und Mascarpone	6 Stück à 50g	
	Moser mini SENF Zarter Weisseschimmelweichkäse mit einer feinen Füllung von Senfkörner und Mascarpone	6 Stück à 50g	
	Moser mini ALPENCHILI Zarter Weisseschimmelweichkäse mit einer feinen Füllung von Paprikastücken und Mascarpone	6 Stück à 50g	

Name / Ort _____



1173138	Moser TRIO Diese drei Mini-Weichkäse sind ein ungleiches Trio: elegant edel, leicht süsslich mit einer dezenten Schärfe und feurig und erfrischend.	3 Stück à 50g		
1141188 	Frischkäse Assortiment Ziegenmilch Schweizer Ziegenfrischkäse mit Kräutern, Café de Paris, Nature, Pfeffer und Paprika, je 3 Stück	15 Stück à 40g		
1304940	Gourmet-Plättli mit 6 Portionen 500g Roquefort Vernieres, La Fleur Mini BIO, Gruyère salé, le Trou du cru, Wildbach Extra, Chavroux tendre bûche	auf Schiefer- platte		
1296590	Festtagsplatte mit 7 Portionen 350g Roche Baron, Montagnard des Vosges, Emmentaler uralt, Gruyère AOP, La Fleur mini Bio, Bergtummeli Lenk, Chavroux tendre bûche	auf Schiefer- platte		

Name / Ort _____






SAMTIGE WEICHKÄSE-TRÄUMEREIEN AUS FRANKREICH







	<p>Delice des Cremiers Dieser typische Weichkäse reift min. 3 Wochen in Kellern. In der Holzschachtel reift er zudem noch ca. 2 Wochen weiter.</p>	<p>Laib à ca. 1kg</p>		
	<p>Mont Ventoux Ziegenmilch Seine Form und seine Farbe gleichen dem „Mont Ventoux« 1912müM. Der Ziegenweichkäse hat eine Form wie der Berg, eine weisse Spitze und ist abwärts mit Asche bedeckt.</p>	<p>12 Stück à 70g</p>		
	<p>Crottin Chevre Noel Weichkäsezubereitung aus dem Périgord, mit Estragon, Tomate + Curry ummantelt, dekoriert.</p>	<p>6 Stück à 80g</p>		
	<p>Galet de la Loire Der Weichkäse aus Anjou verführt mit einem weichen, cremigen und schmelzenden Teig.</p>	<p>Stück à 260g</p>		
	<p>Au Bouchon, affiné en Périgord Pourpre Aus dem Weinbau inspiriert: Um eine einheitliche Reifung zu erzielen, wird ein Korken ins Herz des Käses eingeführt.</p>	<p>Stück à 290g</p>		
	<p>Le Pailé Weichkäse aus dem Burgund mit goldbrauner Kruste und einem frischen Herz.</p>	<p>Stück à 185g</p>		
	<p>Epoisses Berthaut Perrière Eine geschmeidige und cremige Textur verbunden mit einem ehrlichen und ausgewogenen Geschmack sowie einzigartigen Noten von Unterholz und Trockenfrüchten.</p>	<p>Laib à ca. 850g</p>		
	<p>Epoisses Berthaut AOP Dekorative und praktische Alternative zum Epoisse Perrière in Spanschachtel.</p>	<p>Stück à 250g</p>		
	<p>Aizy cendrée 250g Berthaut Käse mit weicher Textur und mit Asche überzogen. Die Rinde verfeinert die Reifung und deckt ein cremiges mit holzerden Aromen umhülltes Herz auf.</p>	<p>Stück à 250g</p>		
	<p>Brie Fermier BIO Brie mit BIO Label aus der Ferme de la Tremblaye. Schmelzenden Textur und einem «Parfum du terroir».</p>	<p>Laib à ca. 1kg</p>		
	<p>Le Montagnard des Vosges Geschmeidiger Weichkäse mit ausgeprägtem Geschmack. Hergestellt im Herzen der Vogesen.</p>	<p>Stück à 200g</p>		

Name / Ort _____



1249245	Brie de Meaux gefüllt Wasabi Brie mit einer Wasabi Füllung	¼ Laib à ca. 1kg		
1295911	Brie de Meaux gefüllt à l'orange Brie mit einer Grand Marnier Orange Füllung	¼ Laib à ca. 1kg		
1324925	 La Fleur Trüffel Ein himmlischer Weichkäse verfeinert mit einer cremigen Mascarpone-Trüffel-Füllung	6 Stück à 150g		
1072776	 Papillon Noir ½ noir AOP Schafmilch Roquefort, ein erlesener Schafkäse mit einer weissen Textur und einem kräftigen Blau, dass grosszünftig die breiten und zahlreichen Hohlräume ausfüllt.	½ Laib à 1,25kg		
1313001	 Cabrisac Ziegenmilch Weichkäse aus Ziegenmilch mit einer glatten, geschmeidigen Textur und kräftigen Ziegen- und Holznoten	Stück à 150g		

GOURMET – KREATIONEN AUS ITALIEN

1312931	 Creoso al tartufo PRECO Den Gorgonzola lässt man 15 Tage in einer Trüffelzubereitung ziehen. Danach wird der cremige Käse mit hauchzarten Blättchen aus ausgetrockneten Trüffel bedeckt.	1 Laib à ca. 5.5kg		
1331368	 Creoso al tarufo Ein origineller und cremiger Käse, der Trüffel- und Käseliebhaber gleichermaßen erfreuen wird!	Stück à ca. 1.8kg		
1312941	 Specialite truffe alba XD Der weiche Teig ist kombiniert mit der Füllung aus Mascarpone, weissem Piemonttrüffel (Tuber Magnatum Pico, 3%) und mit weißem Trüffel-Olivenöl.	Stück à 650g		
1169223	 Taleggio Arrigoni mit Trüffel Rotschmier-Weichkäse mit Trüffel-Füllung	5 Port. à ca. 120g		
1167321	 Blauschimmelkäse Blu 61 Blauschimmelkäse aus Kuhmilch, mit Passito Wein affinert und mit Preiselbeeren belegt,	Laib à ca. 2.3kg		
1174165	 Fior d'Arancio Blauschimmelkäse in Schaumwein eingelegt, mit Orangen belegt	Laib à ca. 2.5kg		




Name / Ort _____



EXKLUSIVE EMPFEHLUNGEN AUS ALLER WELT

1150844	Stilton Portwein Rings / Scheiben Englischer Blauschimmelkäse aus Kuhmilch mit Portwein verfeinert <i>Seit dem Brexit gibt es Importschwierigkeiten speziell auch mit dem Stilton, daher ist eine Lieferung vorbehalten.</i>	¼ Laib à ca. 500g		
1173199	 Cheddar Cahills Whisky Mit Whisky marmorierter Irischer Halbhartkäse aus Kuhmilch <i>Seit dem Brexit gibt es Importschwierigkeiten, daher ist eine Lieferung vorbehalten</i>	Laib à ca. 2.2kg		
1312137	 Esqirrou AOP Schafmilch Hartkäse aus dem Baskenland mit einem Geschmack reich an blumigen Aromen und Trockenfrüchten. L'Esqirrou wurde 2108 zum "Meilleur Fromage du Monde" gekürt.	Laib à ca. 2,3kg		
1312136	 Adarré Réserve Ziegen- und Schafmilch Hartkäse benannt nach einem Berg in den Pyrenäen. Aus Ziegen- und Schafsmilch, mit einer geschmeidigen Textur und fruchtigem Geschmack.	Laib à ca. 3,5kg		

FRISCHKÄSE – IDEAL FÜR APÉROPLATTEN

1072860	 Frischkäse Primello Rolle Kräuter Frischkäse-Rolle mit einer Kräuterpanade und im Herzen mit einer Kräuterspirale durchzogen	Stück à 100g		
1072861	 Frischkäse Primello Rolle Pfeffer Frischkäse-Rolle mit Pfeffer und Paprika	Stück à 100g		
1072862	 Frischkäse Primello Rolle Lachs Frischkäse-Rolle mit Wildlachs und würziger Dillpanade	Stück à 100g		

***Aktion nur in Verbindung mit diesem Vorverkauf**

Name / Ort _____

Bemerkungen _____

Bitte beachten Sie, dass die **gelbmarkierten Artikel** ausschliesslich in den Kalenderwochen 49/50 erhältlich sind. Die restlichen Artikel können jederzeit bestellt werden.

Das Baumann Team dankt für die Bestellung und wünscht erfolgreiche Festtagsverkäufe!

