

# KÄSEEIGENSCHAFTEN



**Cambozola Torte**

**Cambozola Balance**

**Cambozola Finesse**

**Montagnolo Affiné**

**Grand Noir**

„Purer Käsegenuss in 3 Variationen“

„Das authentische Geschmackserlebnis“

„Eine exklusive Genusskreation“

Käseart	Weichkäse mit Blauschimmel	Weichkäse mit Blauschimmel	Weichkäse mit Blauschimmel und Knoblauch	Weichkäse mit Blauschimmel	Weichkäse mit Blauschimmel
Milchart	Kuhmilch	Kuhmilch	Kuhmilch	Kuhmilch	Kuhmilch
Oberfläche (Rinde)	Umhüllt von weißem, essbaren Edelschimmel	Umhüllt von weißem, essbaren Edelschimmel	Umhüllt von weißem, essbaren Edelschimmel	Umhüllt von edelgrauem, essbaren Urschimmel	Umhüllt mit schwarzem Wachs (vor dem Verzehr entfernen) Die erkennbaren Löcher in der Wachsschicht ermöglichen das Wachstum des blauen Edelschimmels im Käse
Teig	Hellgelber Teig, gleichmäßig durchzogen mit blauem Edelschimmel	Hellgelber Teig, gleichmäßig durchzogen mit blauem Edelschimmel	Hellgelber Teig, gleichmäßig durchzogen mit blauem Edelschimmel	Cremiger, rahmfarbener Teig, gleichmäßig durchzogen mit Blauschimmeladern	Geschmeidig heller Teig mit ausgeprägten blauen Edelschimmeladern durchzogen
Aroma/Geruch	Champignonartig	Champignonartig	Nach Knoblauch, Champignonartig	würziges Blauschimmel-Aroma	Harmonisch nach Molke und Rahm
Geschmack	Zart-schmelzend, milde Kombination aus Weiß- und Blauschimmel	Zart-schmelzend, milde Kombination aus Weiß- und Blauschimmel	Nach Knoblauch und angenehm nach Weiß- und Blauschimmel mit leichter Bitternote	Mit zunehmender Reife entwickelt sich eine leicht süßliche Note	Vollmundiger Edelpilzcharakter, ausgewogen und würzig, bei zunehmender Reife leicht süßlich
Verwendung	Kalte und warme Küche	Kalte und warme Küche	Kalte und warme Küche	Kalte und warme Küche	Kalte und warme Küche
Weinempfehlung	Blauburgunder, Pinot Noir	Zweigelt	Blaufränkisch, Traminer	Beerenauslese	Portwein, Beerenauslese
Bierempfehlung	Heller Bock		Weizenbock	Dunkler Weizenbock	Dunkler Doppelbock
Auszeichnungen	World Cheese Award: 2x Gold (2012, 2013) 1x Silber (2021) 1x Bronze (2016) Superior Taste Award: 1x 2 Sterne (2019)			World Cheese Award: 1x World Champion (2013) 5x Super Gold (2012, 2013, 2015, 2017, 2018) 3x Gold (2014, 2017, 2019) 5x Silber (2011, 2015, 2018, 2x2021)	World Championship Cheese Contest: 2x Best of Class (2016, 2022)  Superior Taste Award: 1x 2 Sterne (2019)
Besonderes	Das köstliche Geheimnis dieses beliebten Klassikers sind die hochwertigen Edelkulturen in der Milch, die während der Reifung im Teig eine feine blaue Maserung ausbilden. Die raffinierte Würze der Edelkulturen in außergewöhnlicher Kombination mit besonders cremigem Weichkäse ist es, die CAMBOZOLA so unwiderstehlich macht.	Damit für jeden Geschmack das Richtige dabei ist, gibt es diese herrlich cremige Weichkäsespezialität in zwei weiteren unwiderstehlichen Varianten: verführerisch leicht mit 28% Fett absolut oder in einer punktgenau abgestimmten Komposition mit feinem Knoblauch. Unvergleichlich cremig, mit zartschmelzendem Käseteig und dem einmalig aromatischen Bouquet.		Ein Premium-Käse mit vollendeter Reife. Von Hand gepflegt, entwickelt der Montagnolo seine unverwechselbare Konsistenz, deren handwerkliche Raffinesse man schmeckt. Vom ersten bis zum letzten Bissen rundum vollkommener Käsegenuss, der in seiner Natürlichkeit jeden wahren Genießer verückt.	Wie ein vollmundiger Wein seinen einzigartigen Charakter in einem Barriquefass entfaltet, so bekommt dieser Käse seinen eleganten und würzigen Geschmack durch die spezielle Reifung im edlen schwarzen Wachsmantel. Mit zarten Adern feiner Blaukulturen durchzogen, besticht er durch seine extra Cremigkeit und seinen unwiderstehlichen Schmelz.



Rougette Torte

Fiorella di Tomino

Allgäuer Rahmtorte Natur

Allgäuer Rahmtorte Pfeffer

Allgäuer Rahmtorte Kräuter

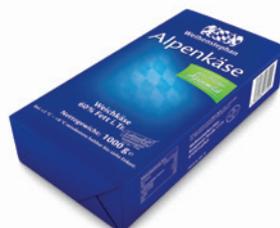
Allg. Rahmtorte Knoblauch

„Fein-würzige Spezialität“

„Die blumig Facettenreiche“

„Cremig-mildes Geschmackserlebnis in vier Sorten“

Käseart	Weichkäse mit roter Oberfläche	Weichkäse	Weichkäse	Weichkäse mit Zutat	Weichkäse mit Zutat	Weichkäse mit Zutat
Milchart	Kuhmilch	Kuhmilch	Kuhmilch	Kuhmilch	Kuhmilch	Kuhmilch
Oberfläche (Rinde)	Rötlich-weiße zum Verzehr geeignete Rinde	Umhüllt von weißem, flauschigem, essbarem Edelschimmel	Umhüllt von weißem, essbarem Edelschimmel	Umhüllt von weißem, essbarem Edelschimmel; Die sich im Käseteig befindenden Pfefferkörner können leicht durchscheinen	Umhüllt von weißem, essbarem Edelschimmel; Die sich im Käseteig befindenden Kräuter können leicht durchscheinen	Umhüllt von weißem, essbarem Edelschimmel; Der sich im Käseteig befindende Schnittlauch kann leicht durchscheinen
Teig	Butterfarbener, durchgereifter Teig, vereinzelt können kleine Löcher vorhanden sein	Rahmfarbiger Teig, der mit der Zeit immer cremiger wird	Rahmfarbener, leicht glänzender Teig, der vereinzelt kleine Löcher aufweist	Rahmfarbener, leicht glänzender Teig, mit ganzen grünen Pfefferkörnern	Rahmfarbener, leicht glänzender Teig, mit gleichmäßig verteilten grünen Kräutern	Rahmfarbener, leicht glänzender Teig, mit gleichmäßig verteiltem feinem Knoblauch und grünem Schnittlauch
Aroma/Geruch	Säuerlich-frisches, leicht buttriges Aroma	Mild und frisch mit angenehmer Champignon Note	Leichte Champignon Note, umso reifer der Käse, desto mehr treten rahmige Geruchs-komponenten hervor	Nach grünem Pfeffer kombiniert mit einer leichten Zitrusnote	aAusgewogen, unter anderem nach Schnittlauch und Thymian	Nach Knoblauch
Geschmack	Säuerlich bis leicht aromatisch-würzig, buttrig	Rahmig, säuerlich-frisch, joghurtartig	Mild, mit zunehmender Reife leicht rahmig, buttrig	Leicht scharf, nach grünem Pfeffer, Zitrusnote	Nach Schnittlauch & anderen feinen Kräutern	Nach Knoblauch, Schnittlauch und Lauchnote
Verwendung	Kalte und warme Küche	Kalte und warme Küche	Kalte und warme Küche	Kalte und warme Küche	Kalte und warme Küche	Kalte und warme Küche
Weinempfehlung	Gewürztraminer	Chardonnay Rosè	Weissburgunder	Grüner Veltiner Weinviertel DAC	Sauvignon Blanc	Neuburger
Bierempfehlung	Heller Bock	Kölsch evtl italienisch Moretti	Weizen IPA, Radler	IPA	Pale Ale	Dunkler Bock
Auszeichnungen	World Cheese Awards Gold: 2008, 2013, 2018 Silber: 2009, 2011, 2015 Bronze: 2016, 2019 International Cheese Award mehrfach ausgezeichnet	Superior Taste Award 2019 1 x 2 Sterne Theken-Liebling 2019				
Besonderes	Tauchen Sie ein in die wunderbare Welt des Weichkäses. Mit dem ROUGETTE Landkäse erleben Sie fein-würzigen Geschmack, der Sie von Landluft und frischer Milch direkt vom Bauern träumen lässt und eine himmlisch cremige Konsistenz besitzt.	Die Weichkäsespezialität Fiorella di Tomino zeichnet sich durch ihre raffinierte Feinheit aus. In ihrer besonders ansprechenden Form aus sieben Käselaißchen, den "Blütenblättern", reift sie von außen nach innen, was zwei Konsistenzen harmonisch miteinander verschmelzen lässt. So trifft sahnig-frischer Schmelz auf sanfte Cremigkeit.	Die Allgäuer Rahm Torte in vier Variationen ist eine wunderbar erfrischende Kombination aus naturreiner Milch und bestem Rahm. Diese besonderen Weichkäse sind nicht nur ein cremig-mildes Geschmackserlebnis, sondern passen in viele Alltagssituationen, wie das gemeinsame Frühstück mit der Familie.			



Stangen Limburger

Weihenstephan Alpenkäse

Gourmet de Champignon

„Ein echtes Allgäuer Original“

„Alpenkäse“

Käseart	Weichkäse mit roter Oberfläche	Weichkäse	Weichkäse
Milchart	Kuhmilch	Kuhmilch	Kuhmilch
Oberfläche (Rinde)	Die Oberfläche ist mit einer aromatischen, essbaren Rotschmiere überzogen	Umhüllt von weißem, essbaren Edelschimmel	Umhüllt von weißem, essbaren Edelschimmel
Teig	Mattweißer bis hellgelber Teig, der vereinzelt kleine Löcher aufweist	Rahmfarbener, leicht glänzender Teig, mit zahlreichen Löchern	Rahmfarbener, leicht glänzender Teig, mit zahlreichen Löchern
Aroma/Geruch	Hefig-fruchtig bis würzig	Säuerlich- frisch, nach Joghurt	Säuerlich- frisch, nach Joghurt
Geschmack	Aromatisch-würzig, intensiver Geschmack	Mild, leicht rahmig, buttrig	Mild, leicht rahmig, buttrig
Verwendung	Kalte und warme Küche	Kalte und warme Küche	Kalte und warme Küche
Weinempfehlung	Riesling		
Bierempfehlung	Weißbier		
Auszeichnungen			
Besonderes	Der perfekte, intensive Weichkäsegenuss zur Brotzeit, nach getaner Arbeit und für Liebhaber würziger Rotkulturdelikatessen. Entdecken Sie das herzhaftes Aroma dieses Allgäuer Originals, das seit über 100 Jahren nach klassischem Rezept hergestellt und nur noch verfeinert worden ist.		Komponiert nach einer besonderen Rezeptur: speziell für Gastronomie und Großverbraucher Schnittfest im Block: schnell und einfach portionierbar, auch maschinell Sicher kalkulierbare 1-kg-Packung



KÄSEREI CHAMPIGNON

Hofmeister GmbH & Co. KG • Kemptener Straße 17 – 24 • D-87493 Lauben / Allgäu  
Telefon: +49 837492-0 • Telefax: +49 837492-169 • info@champignon.de • www.champignon.de

