TOUR DE KAAS

KOMMEN SIE MIT UNS AUF

EUROPAREISE

LIEBLINGS-KÄSE WÄHLEN UND GRATIS PROBIEREN!

Mehr dazu auf der Rückseite

GUT WULKSFELDE

Bioland

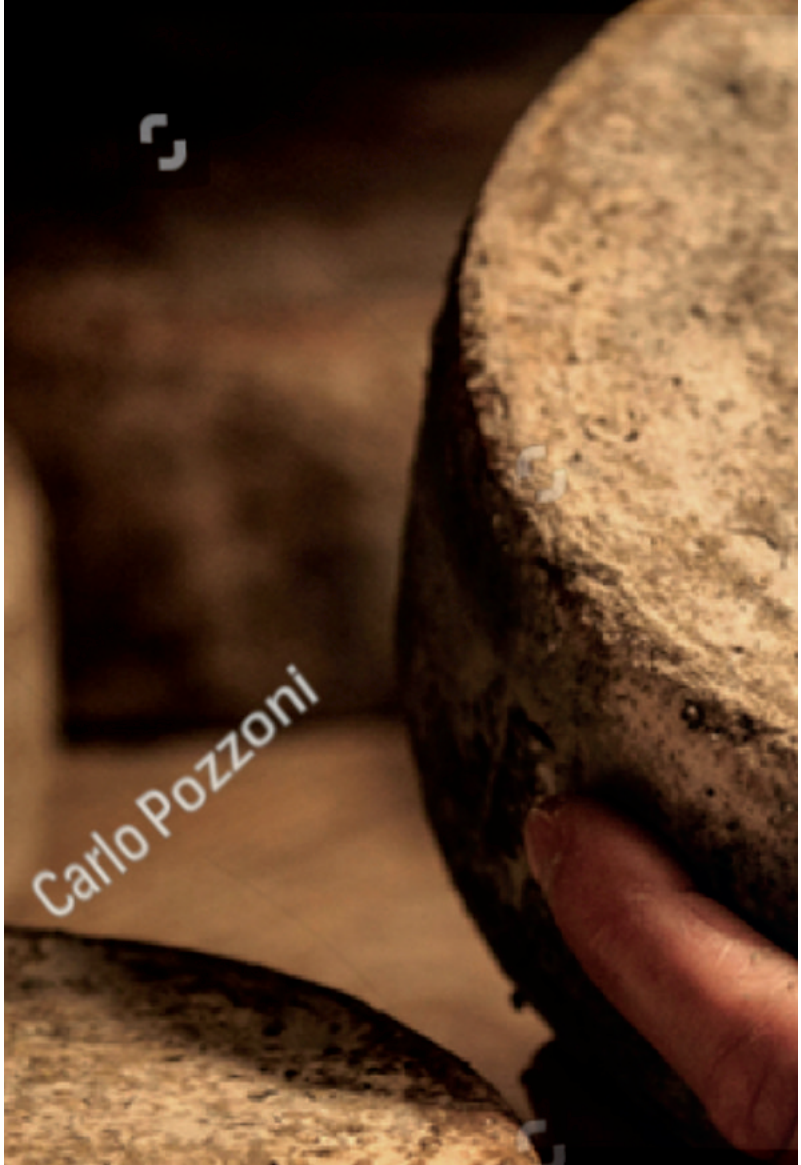
BIO ERLEBEN.

YARUNIV studio

YARUNIV Studio

ITALIEN

Historisch betrachtet reicht die Käsetradition des Käselands Italien am weitesten zurück. Durch die Römer wurde das Wissen um die Käse-herstellung in Europa schnell verbreitet. Die Römer hatten bereits frühzeitig diverse Techniken ent-wickelt, um die energiereiche Milch haltbar und leicht transportierbar zu machen. Hartkäse galt in Italien aufgrund der langen Haltbarkeit als ideale Wegzehrung für Soldaten, Wanderleute und Hirten. Mehr als 400 unterschiedliche Käsesorten kommen aus diesem Käseland. Bedingt durch die kleinbäuerlichen Strukturen und die verschiedenen klimatischen Be-dingungen innerhalb Italiens schmeckt auch der Käse ganz unterschiedlich. Wir haben Ihnen ein Käsepaket geschnürt, das die italienische Käsetradition in einem großen Umfang widerspiegelt.



shutterstock
Pozzoni
shutte

Pecorino mit Pistazie 54 %

Dieser vollfette Schnittkäse wird aus thermisierter Schafmilch und Schaflab hergestellt. Dieser junge und gleichzeitig aromatische Pecorino wird mit Pistazien veredelt. In der 6-wöchigen Reifezeit entfaltet der Käse einen gehaltvollen Geschmack mit einer milden Pistaziennote.

Burrata 50 %

Dieser Pasta Filata Käse aus pasteurisierter Kuhmilch und Kälberlab ist mit seinem hohen Fettgehalt sehr cremig. Umhüllt von zartem, perlweißen Mozzarella besteht der Kern der Burrata aus reichhaltiger Sahne und Mozzarella Fäden. Dieser Käse passt hervorragend zu aromatischen Tomaten und im Sommer auch zu Erdbeeren.

Taleggio DOP 48 %

Dieser Weichkäse wird aus pasteurisierter Kuhmilch und Kälberlab hergestellt. Es ist ein berühmter Käse aus Oberitalien mit halbfester, cremiger Konsistenz. Sein Geschmack ist je nach Reifegrad mild-würzig bis intensiv mit fruchtigen und nussigen Aromen. Dieser Käse reift mindestens 35 Tage. Charakteristisch ist die essbare, feuchte Rotkulturrinde, die blau-grünen Schimmel präsentieren kann.

Ein leckeres Dinkelbrot, welches durch seinen Roggenanteil gleichzeitig schön saftig ist.

Fontal 45 %

Dieser halbfeste Schnittkäse reift mindestens 10 Wochen und wird aus pasteurisierter Kuhmilch und Kälberlab hergestellt. Der Käse ist ein Verwandter des traditionsreichen Fontina aus dem Aosta-Tal. Charakteristisch ist der sehr helle Teig, der cremig auf der Zunge zergeht. Im Geschmack ist er mild, durch die Pflege mit speziellen Kulturen aber dennoch aromatisch.

Toma Piemontese DOP

Toma ist ein typischer Bergkäse, der nach der Tradition aus Rohmilch hergestellt wird. Dieser Hartkäse aus dem Piemont wird aus Kuhmilch und Kälberlab gekäst. Gelagert wird er in den typischen Kellern mit bestimmter Luftfeuchtigkeit, wo er mindestens 2 Wochen lang reift. Die besondere Umgebung verleiht ihm die besonderen Eigenschaften und die hohe Qualität.

Unsere Weinempfehlung:

Pettirosce Cerasuolo d´Abruzzo

rosé, trocken
0,75 l

Ein trockener und frischer Rosé-Wein, dessen kräftiger und eingängiger Cerasuolo nach Kirschen und Beerenfrüchten duftet.

bammalini

BELGIEN

Die belgische Käsetradition liegt sicher zum einen in den jahr-hundertealten Kulturen der zahlreichen Abteien begründet, die noch heute Bier und Käse produzieren wie die berühmten Trappistenklöster in Orval oder Chimay. Zum anderen sind es aber die ausgeprägten ländlichen Regionen mit einem idealen Mikro-klima und fruchtbaren Böden, auf denen saftige Weiden gedeihen, deren Gras reich und fett ist. Das ist ideal für gute Milch und guten Käse, der seit Generationen hier hergestellt werden. Es ist beinahe eher ein Zufall, dass Belgiens Erfolgsgeschichte der Käse-produktion angefangen hat. Denn Karl der V. hat im 16. Jahrhundert die Ausfuhr von Getreide verboten, sodass viele Bauern zur Milchvieh-zucht übergingen. Ein Glück für alle Käseliebhaber.

Ardenner mittelalt 50%

Dieser Schnittkäse wird aus pasteurisierter Kuhmilch und mikrobiellem Lab hergestellt. Der rindengereifte Käse entfaltet über die Reifezeit von 3 bis 6 Monaten einen milden Geschmack mit geschmeidiger und glatter Konsistenz.

Ziegenkäsebällchen Mix

Die Ziegenmilch wird bei einer niedrigen Temperatur unter Zugabe von Milchsäurebakterien und tierischem Lab geronnen. So wird das volle Aroma der frischen Milch ausgenutzt und der Käse erhält keinen unerwünscht bitteren Nachgeschmack. Dadurch sind diese Ziegenkäsebällchen sehr mild im Geschmack und ein perfekter Begleiter für Ihren Lieblingssalat oder als Fingerfood.

Brie des Fagnes 50 %

Dieser Weichkäse ist preisgekrönt und wird aus roher Kuhmilch und Kälberlab hergestellt. Einige Wochen Lagerung sind hingegen erforderlich, damit er durchgehend gereift ist und sein Laib sich vollmundig und sämig entfalten kann. Der weiße, essbare Edelschimmel ist charakteristisch für diesen Brie.

FRANZ. LANDBROT

Caprice de Chevron 50 %

Dieser Weichkäse aus pasteurisierter Ziegenmilch und Kälberlab erhält seinen besonderen Charakter durch die Ziegenmilch. Der sehr cremige, weiße Teig dieses Käses entwickelt sich zu einem ausdrucksstarken Weichkäse mit typisch feinem Camembert-Aroma.

Alter Lütticher "Vieux Liège"

Dieser Schnittkäse wird aus pasteurisierter Kuhmilch und mikrobiellem Lab hergestellt. Der Käse ist naturkeller- oder höhlengereift und entfaltet während der 3-monatigen Reifezeit einen samtweichen Teig mit würzigem Duft. Die essbare Rinde aus Rotschmierekulturen lässt den Käse zusätzlich noch besonders aussehen.

Unsere Weinempfehlung:

Weißburgunder Sander

trocken, 0,75 l

In der Nase spürt man feine Aromen nach Aprikose und Lindenblüte. Am Gaumen ist er vollmundig und fruchtig. Das elegant-ausgewogene Frucht-Säurespiel macht ihn zu einem Wein für viele Gelegenheiten.

SPANIEN

Spanien zählt im Vergleich zu den klassischen Käseländern eher zu den Unbedeutenderen. Eigentlich zu Unrecht, denn Spanien blickt auf eine Käsetradition zurück, die weit bis in die Frühzeit reicht. Heute werden hier rund 120 unterschiedliche Käsesorten in über 900 Käsereien hergestellt. Über die Hälfte davon werden aus Milchmischungen aus Kuh-, Ziegen- und/oder Schafsmilch hergestellt. Außerdem gilt Spanien als Vorreiter für die Qualitätssicherung von Lebensmitteln und auch für Lebensmittel mit dem Siegel der geschützten Herkunftsbezeichnung.

shutterstock
picturepartners

Tetilla DOP - Butterkäse 45 %

Dieser halbfeste Schnittkäse wird aus pasteurisierter Kuhmilch und Kälberlab hergestellt und reift mindestens 10 Tage. Seine traditionelle Form ist ein garantierter Blickfang in jeder Käsetheke. Sein cremiger Teig zergeht auf der Zunge. Der mild-aromatische, leicht säuerliche Geschmack rundet diesen klassischen Butterkäse hervorragend ab.

Cerron Ziegenkäse Rotwein 45 %

Der Cerron wird in reiner Handarbeit in einem spanischen Familienbetrieb aus pasteurisierter Ziegenmilch und Ziegenlab hergestellt. Es ist ein sehr exklusiver, halbfester Schnittkäse mit ganz feinem Geschmack und angenehmer Rotweinnote des Vino Tintos. Die essbare Naturrinde entsteht während der rund 3-wöchigen Reifezeit und fällt durch ihre besondere Farbe auf den ersten Blick auf.

Santa Gadea Ziegenrolle 47 %

Diese Ziegenrolle wird aus pasteurisierter Ziegenmilch und Kälberlab hergestellt. Während der Reifezeit von 10 Tagen entsteht eine Textur, die ein wenig an Lehm erinnert. Der Geschmack dieser Rolle ist sehr rein und milchig. Die essbare Rinde ist weich und mit Oberflächenschimmel überzogen. Es ist eine wahre spanische Delikatesse aus einem spanischen Familienbetrieb.

WESTFÄLISCHES

Manchego DOP, 6 Mon. 50 %

Dieser Hartkäse wird aus pasteurisierter Schafmilch mit Schaflab hergestellt. Es handelt sich bei diesem Käse um Milch der uralten Schafrasse des Manchego-Schafes. Die extremen klimatischen Bedingungen machen diesen Käse zu etwas ganz Besonderem. Die lange Reifezeit von 6 Monaten gibt dem Hartkäse einen besonders intensiven, leicht pikanten Geschmack mit Schafmilch-Grundton.

Caballero Schafkäse 50 %

Dieser Schnittkäse wird aus pasteurisierter Schafmilch ausschließlich von Manchego-Schafen und Kälberlab hergestellt. Dieser junge Schafkäse ist ungewöhnlich mild, fast noch milchig im Geschmack, schneeweiß in der Farbe und mit cremig-mürber Konsistenz. Er reift mindestens eine Woche und die weiße Naturrinde ist essbar.

Unsere Weinempfehlung:

Navarra Especial

rot, trocken
0,75 l

Dieser rote und trockene Wein verführt durch seine dezenten Aromen. Insgesamt ein runder Wein, der am Fuße der Berge zwischen Pamplona und Logroño in der Nähe des Jakobwegs angebaut wird.

Pierluigi.Palazzi
Pierluigi.Palazzi
shutterstock

ÖSTERREICH

Schnittkäse war bei der österreich-ischen Bevölkerung schon immer sehr beliebt, aber die Herstellung wurde im Mittelalter von der katholischen Kirche noch gedeckelt. Als das Misstrauen der Kirche schwand, trugen ausge-rechnet die Klöster dazu bei, die Schnittkäseproduktion zu perfektionieren. Nach dem 2. Weltkrieg wurde die Milchwirtschaft in Österreich stark professionalisiert und zentralisiert. Mit dem Beitritt in die EU 1995 drängte die Konkurrenz auf den Markt. Als Antwort wurde 1996 ein Wettbewerb, die Käsekaiser-Gala, ge-schaffen. Hier konnte die Vielfalt, der Innovationsgeist und die Qualität der heimischen Käsesorten gefördert und präsentiert werden – mit durchschlagendem Erfolg! Bis in unsere heutige Zeit verdoppelte sich der Pro-Kopf-Verbrauch von Käse in Österreich und die Exporte haben sich verfünffacht! So wurde Österreich in nur einem Vierteljahrhundert zu einer der führenden Käsenationen der Welt!

Milchbuben Kräuterbert 50 %

Dieser Weichkäse wird aus thermisierter Kuhmilch und Kälberlab hergestellt und reift mindestens 2 Wochen. Der feine Camembert aus österreichischer Heumilch mit flaumigem Weißschimmel ist mit bunten würzigen Kräutern und Blüten belegt (Majoran, Bohnenkraut, Bibernelle, Ringelblume, Kornblume, Goldmelisse). Dadurch entsteht ein mild-aromatisches Geschmacksmuster mit leichter Pilznote und einem angenehmen Milcharoma.

Schlierbacher Ziegen Frischkäse

Dieser Frischkäse wird aus pasteurisierter Ziegenmilch ohne Lab hergestellt. Die feine Ziegenmilchnote und der frische Geschmack versprechen besonderen Genuss! In der Küche ist er vielfältig verwendbar.

Alpenperle mit Kürbiskernen 50 %

Dieser Schnittkäse wird aus pasteurisierter Kuhmilch und mikrobiellem Lab hergestellt. Der cremige Schnittkäse aus dem Salzburger Land ist mit Rotkulturen gepflegt und aus Heumilch gekäst. Verfeinert wird er mit knackigen, grünen Kürbiskernen und reift ca. 8-10 Wochen.

Das Wulksfelder Roggen – ein reines und feines Roggenvollkornbrot

WULKSFELDER ROGGEN

Rauchkuchlkäse 45 %

Dieser Hartkäse wird aus roher Kuhmilch und mikrobiellem Lab hergestellt und hat eine große Lochung. Nach der 8 – 12-wöchigen Reifezeit wird der Käse in Stangen geschnitten und sanft über Buchenholz geräuchert. Dadurch erhält der Käse einen nusskernartigen Rauchgeschmack.

Tiroler Felsenkaiser 45 %

Dieser Hartkäse wird aus roher Kuhmilch und Kälberlab hergestellt. Er reift mindestens 6 Monate lang in einem Felsenkeller, dessen Wände zu 90 % aus rohem Kalkstein bestehen. Das Ergebnis ist ein Bergkäse mit würzig, nussigem Aroma.

Unsere Weinempfehlung:

Zweigelt

rot, trocken
0,75 l

In der Nase überzeugt dieser klassische Zweigelt mit seiner typischen Kirscharomatik. Am Gaumen ist er fruchtbetont, sehr mild und harmonisch mit weichen Tanninen im Abgang.

ABSTIMMEN UND PROBIEREN

Welcher unserer leckeren Käse hat Ihnen dieses mal am besten geschmeckt? Vom 04.10.-10.10. abstimmen und als Dankeschön für Ihre Meinung ca. 100 g des Gewinnerkäses geschenkt bekommen! Lösen Sie dafür einfach den Gutscheincode bei Ihrer nächsten Bestellung oder direkt beim Einkauf im Hofladen ein.*

Hier geht's zur Abstimmung

* Auslieferung durch den Lieferservice / Verfügbarkeit im Hofladen zwischen dem 18.10. und 30.10.21. Der Gutscheincode ist pro Haushalt nur einmal einlösbar. Nur solange der Vorrat reicht.

GUT WULKSFELDE
Boland
BIO ERLEBEN.

Gut Wulksfelde Lieferservice GmbH · Wulksfelder Damm 15-17 · 22889 Tangstedt/Hamburg
Tel.: +49 40 644251 10 · lieferservice@gut-wulksfelde.de