

Top: Käsetheke

... eingerichtet vom einzigsten **Käse-Sommelier** Nordrhein-Westfalens, **Laurenz Woltering**, mit ausgesuchten Käsespezialitäten, die Sie nicht überall finden:

Das Top-Angebot:

König Ludwig Bierkäse

100 g

2,19

Fach-Info:

Ein zartgelber Schnittkäse aus tagesfrischer Heumilch, in edlem König Ludwig Dunkelbier gereift und herzhaft im Geschmack. Die gleichmäßige Bruchlochung und seine markante Rinde geben ihm sein unverwechselbares Aussehen. Königlich, herzhaft, edel gereift! **Laktosefrei, 50 % Fett i. Tr.**

Das Top-Angebot:

Reggiano

100 g

2,40

Fach-Info:

Hartkäse aus der italienischen Region Reggiano. Unter Gourmets gilt Herbst-Reggiano als der beste. Parmigiano-Reggiano hat einen vollmundigen, würzigen bis nussigen Geschmack. Reifezeit 24 Monate (vecchio). **32 % Fett i. Tr.**



Das Top-Angebot:

Beemster Gouda Mittelalt

100 g

1,39

Fach-Info:

Der Beemster Mittelalt aus Noordholland zeichnet sich durch seinen cremig würzigen Geschmack aus. Da die Kühe die Mineralien aus dem Meer aufnehmen, enthält der Käse weniger zugefügtes Salz als andere Goudas. Käse aus dem Beemster Polder ist der beste Käse, den Holland zu bieten hat. 48 % Fett i. Tr.

Das Top-Angebot:

Stilfser

100 g

1,60

Fach-Info:

Schnittkäse aus Südtirol. Er hat ein intensives Aroma und ist würzig und herzhaft im Geschmack. Der Stilfser ist ein typischer Käse aus naturbelassener Milch aus Südtirol, von den Almen rund um das Stilfserjoch, mit rötlich brauner Rinde und gelblich-weißem Teig. Laktosefrei, 50 % Fett i. Tr.