



Alle Leidenschaft  
dem feinen Geschmack

# Die KÄSEMACHER



## Unsere Milchlieferanten

Unsere Milch stammt von Tieren, die auf regionalen Bauernhöfen unserer langjährigen Partner ein glückliches Leben führen!

Für die Herstellung unserer Produkte wird sie mit unseren eigenen Sammelwägen direkt vom Hof unserer rund 50 Schaf- und Ziegenbauern aus dem Wald-, Most- und Mühlviertel abgeholt – die Wertschöpfung bleibt somit in unserer Region.



»Waldviertler« Selchkäse aus Schafmilch

Geschäftsführerin Doris Ploner mit unseren lieben Freundinnen und Lieferantinnen.

verlässliche

Partner

[www.kaesemacher.at](http://www.kaesemacher.at)

## unser Waldviertel

### Unsere Philosophie

Unsere Leidenschaft gilt dem feinen Geschmack! Dabei stehen stets das Käsereihandwerk und traditionelle Rezepturen unserer Heimatregion im Vordergrund. So entstehen jeden Tag und Stück für Stück Waldviertler Käsespezialitäten.

Wir, DIE KÄSEMACHER, stellen in unserer Manufaktur im naturbelassenen Hochplateau des Waldviertels mit viel Liebe und nach bewährter Tradition vielfältige Käse- und Antipasti-Spezialitäten her.

Für uns als Spezialisten für Produkte aus Schaf- und Ziegenmilch und Vorreiter für Antipasti mit Frischkäse hat die Qualität unserer Rohstoffe stets oberste Priorität.

Nur so können wir den hohen Anspruch an unsere Produkte und den feinen Geschmack mit aller Leidenschaft garantieren.

DIE KÄSEMACHER GMBH  
Europastraße 5, 3902 Vitis  
ÖSTERREICH

Tel.: +43 2841 / 80 045 - 0  
Fax: +43 2841 / 80 045 - 51  
Mail: [office@kaesemacher.at](mailto:office@kaesemacher.at)

Folge uns @die\_kaesemacher

## Joghurt

Jetzt im umweltfreundlichen 150g Kartonmantelbecher!



Schafmilchjoghurt



mit natürlichem Fettgehalt  
Restlaufzeit: 21 Tage  
2076 - Becher, Füllmenge: 150g

NEUES DESIGN

ZIEGE



Ziegenmilchjoghurt



mit natürlichem Fettgehalt  
Restlaufzeit: 21 Tage  
2086 - Becher, Füllmenge: 150g

# Frischkäse und mehr ...



**Schafgupferl**



mindestens 45% Fett i. Tr.  
Restlaufzeit: 16 Tage  
002 - Schale, Füllmenge/ATG: 1000/6x100g  
09 - Becher, Füllmenge/ATG: 250/150g

**Waldviertler Schaffrischkäserolle**



mindestens 45% Fett i. Tr.  
Restlaufzeit: 16 Tage  
022 - Schale, Füllmenge/ATG: 1000/3x200g  
980 - Schale, Füllmenge/ATG: 250/200g

**Feiner Schaftopfen**

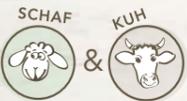


mindestens 45% Fett i. Tr.  
Restlaufzeit: 45 Tage  
210 - Kübel, Füllmenge: 1000g  
810 - Becher, Füllmenge: 150g

**Schafkäsewürfel\***



mindestens 45% Fett i. Tr.  
Restlaufzeit: 60 Tage  
8040 - Kübel, Füllmenge/ATG: 1300/750g



**Schafmischkäsegupferl**



mindestens 45% Fett i. Tr.  
Restlaufzeit: 16 Tage  
001 - Schale, Füllmenge/ATG: 1000/4x150g  
285 - Becher, Füllmenge/ATG: 250/150g

**Waldviertler Schafmischkäserolle**



mindestens 45% Fett i. Tr.  
Restlaufzeit: 16 Tage  
222 - Schale, Füllmenge/ATG: 500/2x200g  
2010 - Schale, Füllmenge/ATG: 250/200g

**Echter Liptauer**



mindestens 45% Fett i. Tr.  
Restlaufzeit: 45 Tage  
936 - Kübel, Füllmenge: 1000g  
847 - Becher, Füllmenge: 150g

**Feine Brimsenzubereitung**



mindestens 45% Fett i. Tr.  
Restlaufzeit: 45 Tage  
938 - Kübel, Füllmenge: 1000g



**Frischkäse gerollt in Zucchini\***



mindestens 45% Fett i. Tr.  
Restlaufzeit: 45 Tage  
796 - Schale, Füllmenge/ATG: 650/400g  
491 - Schale, Füllmenge/ATG: 180/125g

**Frischkäse gerollt in Schinkenspeck\***



mindestens 45% Fett i. Tr.  
Restlaufzeit: 45 Tage  
795 - Schale, Füllmenge/ATG: 650/400g  
469 - Schale, Füllmenge/ATG: 180/125g

**Frischkäsebällchen mit buntem Pfeffer\***



mindestens 45% Fett i. Tr.  
Restlaufzeit: 60 Tage  
475 - Schale, Füllmenge/ATG: 180/100g

**Peppersweet Frischkäse**



mindestens 45% Fett i. Tr.  
Restlaufzeit: 45 Tage  
863 - Kübel, Füllmenge: 1000g  
7972 - Becher, Füllmenge: 150g

## Unsere Verantwortung

Eine sorgfältige Milchproduktion im Einklang mit der Natur, eine artgerechte Tierhaltung und ein liebevoller Umgang mit den Tieren sind uns sehr wichtig.



**Schafkäsebällchen mit Tomate-Basilikum**



mindestens 45% Fett i. Tr.  
Restlaufzeit: 30 Tage  
43023 - Schale, Füllmenge: 100g

**Schafkäsebällchen Tomate-Basilikum und Curry**



mindestens 45% Fett i. Tr.  
Restlaufzeit: 30 Tage  
74822 - Schale, Füllmenge: 350g



### Rezept

## Spaghetti mit Frischkäse-Kürbiskern-Pesto

### Zutaten für 2 Personen

- 250g Spaghetti (roh)
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Zwiebel
- 1 Becher Frischkäse mit Kürbiskern-Pesto
- Kürbiskerne zum Garnieren

### Zubereitung

Spaghetti in Salzwasser bissfest kochen. Währenddessen die Zwiebel fein schneiden und den Knoblauch hacken. Zwiebel und Knoblauch in einer Pfanne mit Olivenöl anschwitzen. Frischkäse mit Kürbiskern-Pesto dazu geben und langsam zu einer Sauce verrühren. Die Spaghetti zur Sauce geben und gut durchmengen, in tiefen Tellern anrichten, mit Kürbiskernen garnieren und genießen.

Zubereitung: 20 Minuten Schwierigkeitsgrad: einfach

VOM **Schaf** & määhr ...

www.kaesemacher.at

\* eingelegt in erlesenem Rapsöl



# Friskäse und mehr ...



von der  
*Liege*



## Ziegenkäserolle Schnittlauch



mindestens 45% Fett i. Tr.  
Restlaufzeit: 30 Tage  
2261 - Schale, Füllmenge: 500g (5x100g)  
2270 - Becher, Füllmenge: 100g

## Ziegenkäserolle Wildkräuter



mindestens 45% Fett i. Tr.  
Restlaufzeit: 30 Tage  
2361 - Schale, Füllmenge: 500g (5x100g)  
2290 - Becher, Füllmenge: 100g

## Ziegenkäserolle Natur



mindestens 45% Fett i. Tr.  
Restlaufzeit: 30 Tage  
2551 - Schale, Füllmenge: 500g (5x100g)  
2300 - Becher, Füllmenge: 100g

## Ziegenkäserolle Pfeffer



mindestens 45% Fett i. Tr.  
Restlaufzeit: 30 Tage  
2341 - Schale, Füllmenge: 500g (5x100g)

## Ziegenkäseballchen\*



mindestens 45% Fett i. Tr.  
Restlaufzeit: 60 Tage; 22300 - 90 Tage  
8050 - Kübel, Füllmenge/ATG: 1300/750g  
423 - Schale, Füllmenge/ATG: 180/100g  
22300 - Glas, Füllmenge/ATG: 185/70g

## Ziegenkäserolle Blüten



mindestens 45% Fett i. Tr.  
Restlaufzeit: 30 Tage  
# 2254 - Schale, Füllmenge: 500g (5x100g)  
2250M - Becher, Füllmenge: 100g

## Ziegenkäseröllchen-Mix mit Blüten und Kräutern



mindestens 45% Fett i. Tr.  
Restlaufzeit: 30 Tage  
74840 - Schale, Füllmenge: 300g (12x25g)

## Ziegenkäsetorte mit Steinpilzen & Kräutern



mindestens 45% Fett i. Tr.  
Restlaufzeit: 30 Tage  
21905 - 1kg Stück

## Ziegenkäsetorte mit Paprika & Chili



mindestens 45% Fett i. Tr.  
Restlaufzeit: 30 Tage  
21906 - 1kg Stück

## Feine Liege



mindestens 45% Fett i. Tr.  
Restlaufzeit: 45 Tage  
967 - Becher, Füllmenge: 150g

## Ziegenkäsetorte mit frischen Kräutern



mindestens 45% Fett i. Tr.  
Restlaufzeit: 30 Tage  
220 - 1kg Stück

## Ziegenkäsetorte mit Haselnuss & Honig



mindestens 45% Fett i. Tr.  
Restlaufzeit: 30 Tage  
21904 - 1kg Stück

## Ziegenkäsetorte mit Kürbiskernen & Honig



mindestens 45% Fett i. Tr.  
Restlaufzeit: 30 Tage  
21902 - 1kg Stück

## Ziegenkäsetorte mit Cranberry & Honig



mindestens 45% Fett i. Tr.  
Restlaufzeit: 30 Tage  
21903 - 1kg Stück

## Ziegenkäsetaler im Speckmantel



mindestens 45% Fett i. Tr.  
Restlaufzeit: 18 Tage  
2950 - Schale, Füllmenge: 240g

## Rezept

### Ziegenkäsetaler - Häppchen

#### Zutaten für 8 Personen

- o 1 Schale Ziegenkäsetaler im Speckmantel
- o 8 Scheiben Gebäck (z.B. Knäckebrot, Pumpernickel, etc.)
- o Honig o Pfeffer o Thymian

#### Zubereitung

Die Ziegenkäsetaler im Speckmantel bei hoher Hitze knusprig anbraten, auf je einer Scheibe Gebäck platzieren, mit Honig beträufeln, Pfeffer darüber mahlen und mit Thymianzweigen garnieren.

Zubereitung: ca. 7 Minuten Schwierigkeitsgrad: einfach



www.kaesemacher.at

## Ohne Glyphosat und Gentechnik

Die Tiere unserer Partner werden zur Gänze gentechnikfrei gefüttert, weshalb wir **gentechnikfreie Milchprodukte** zu 100% garantieren können.

Bestes Gras und Heu mit Waldviertler Blumen und Kräutern, die dank unserer Partner **frei von Glyphosat** sind, verleihen unseren Produkten ihren unverwechselbaren Geschmack.



\* eingelegt in erlesenem Rapsöl

# auf Vorbestellung

# ANTIPASTI - Gemüse



Peppersweet gefüllt mit Frischkäse\* **K**



mindestens 45% Fett i. Tr.  
Restlaufzeit: 60 Tage  
968 - Kübel, Füllmenge/ATG: 1300/800g  
709 - Kübel, Füllmenge/ATG: 700/400g  
4763 - Schale, Füllmenge/ATG: 140/100g

Peppersweet gefüllt mit pikantem Frischkäse\*



mindestens 45% Fett i. Tr.  
Restlaufzeit: 60 Tage  
815 - Kübel, Füllmenge/ATG: 1300/800g  
4023 - Schale, Füllmenge/ATG: 140/100g

Peppersweet gefüllt mit Kräutern der Provence Frischkäse\*



mindestens 35% Fett i. Tr.  
Restlaufzeit: 40 Tage  
81506 - Kübel, Füllmenge/ATG: 1300/800g  
40506 - Schale, Füllmenge/ATG: 140/100g

Yellobell gefüllt mit Frischkäse\* **K**



mindestens 45% Fett i. Tr.  
Restlaufzeit: 60 Tage  
806 - Kübel, Füllmenge/ATG: 1300/800g  
4393 - Schale, Füllmenge/ATG: 140/100g

Sunnypepp gefüllt mit Frischkäse\* **K**



mindestens 45% Fett i. Tr.  
Restlaufzeit: 60 Tage  
932 - Kübel, Füllmenge/ATG: 1300/800g  
4133 - Schale, Füllmenge/ATG: 140/100g

Oliven gefüllt mit Frischkäse\* **K**



mindestens 45% Fett i. Tr.  
Restlaufzeit: 60 Tage  
803 - Kübel, Füllmenge/ATG: 1300/800g  
4723 - Schale, Füllmenge/ATG: 140/100g

Scharfe Pfefferoni gefüllt mit Frischkäse\* **K**



mindestens 45% Fett i. Tr.  
Restlaufzeit: 60 Tage  
911 - Kübel, Füllmenge/ATG: 1300/800g  
4743 - Schale, Füllmenge/ATG: 140/100g

Milde Pfefferoni gefüllt mit Frischkäse\* **K**



mindestens 45% Fett i. Tr.  
Restlaufzeit: 60 Tage  
801 - Kübel, Füllmenge/ATG: 1300/800g

Champignons gefüllt mit Frischkäse\* **K**



mindestens 45% Fett i. Tr.  
Restlaufzeit: 60 Tage  
923 - Kübel, Füllmenge/ATG: 1300/800g

Zwiebel gefüllt mit Frischkäse\*



mindestens 45% Fett i. Tr.  
Restlaufzeit: 60 Tage  
892 - Kübel, Füllmenge/ATG: 1300/800g



## Gemüse aus dem Süden

Das Gemüse für unsere bekannten Antipasti-Spezialitäten wird von langjährigen Partnern auf Feldern im Süden Europas großgezogen und bewirtschaftet.

Nach Anbau und Aufzucht der Pflanzen aus unserem eigenen Saatgut wird jede Frucht einzeln gepflückt, um einen schonenden Ernteverlauf garantieren zu können.

Danach tritt das erntefrische Gemüse seine Reise ins Waldviertel an, wo es von vielen fleißigen Händen zunächst entkernt wird, um dann Stück für Stück mit feinstem Frischkäse befüllt zu werden.

eingelegt in erlesenem Rapsöl

**K** auch als Konserve erhältlich (Seiten 14 & 15)

# Superstar PEPPERSWEET ...



www.kaesemacher.at

## ... das Original

Unser Kirschpaprika ist eine eigene Züchtung und zeichnet sich besonders durch den knackigen Biss und den mild-süßlichen Geschmack aus.

Mittels altbewährter Tradition wird das Saatgut für diese beliebte Frucht in mühevoller Kleinarbeit und mit viel Geduld gezogen.

Nur so kann gewährleistet werden, dass jede einzelne Frucht über den unverwechselbar knackigen Biss und ein geschmackvolles Fruchtfleisch verfügt.

## ANTIPASTI - Gemüse ...

KUH



### Gemüse gefüllt mit Frischkäse\*



Peppersweet, Yellobell, Zwiebel, Oliven und Sunnypepp

mindestens 45% Fett i. Tr.  
Restlaufzeit: 60 Tage

818 - Kübel, Füllmenge/ATG: 1300/800g

### Antipasti Mix - gemischter Kübel\*



Peppersweet, Yellobell und milde Pfefferoni gefüllt mit Frischkäse; gegrillte Paprika u. gegrillte Zucchini

mindestens 45% Fett i. Tr.  
Restlaufzeit: 60 Tage

708 - Kübel, Füllmenge/ATG: 700/400g

### Tricolore\*



Peppersweet, Yellobell und Oliven gefüllt mit Frischkäse

mindestens 45% Fett i. Tr.  
Restlaufzeit: 60 Tage

4293 - Schale, Füllmenge/ATG: 140/100g

K

## ANTIPASTI - servierfertig

KUH



### Antipasti-Teller\*



Peppersweet und Yellobell gefüllt mit Frischkäse, Pomodori secchi, Schafkäsehäppchen und marinierte Oliven

mindestens 45% Fett i. Tr.  
Restlaufzeit: 30 Tage

5201 - Schale, Füllmenge/ATG: 700/460g

### Antipasti Selection\* Bunter Mix



Yellobell, milde grüne Pfefferoni und rote scharfe Pfefferoni gefüllt mit Frischkäse

mindestens 45% Fett i. Tr.  
Restlaufzeit: 45 Tage

5205 - Schale, Füllmenge/ATG: 360/220g

### Antipasti Selection\* Mediterraner Mix



Peppersweet gefüllt mit Frischkäse, Pomodori secchi, Schafkäsehäppchen und marinierte Oliven

mindestens 45% Fett i. Tr.  
Restlaufzeit: 45 Tage

5206 - Schale, Füllmenge/ATG: 360/220g

## ANTIPASTI - Süße Früchte

KUH



### Feigen gefüllt mit Frischkäse\*



mindestens 45% Fett i. Tr.  
Restlaufzeit: 45 Tage

360 - Kübel, Füllmenge/ATG: 1300/800g

K

### Pflaumen gefüllt mit Frischkäse\*



mindestens 45% Fett i. Tr.  
Restlaufzeit: 45 Tage

361 - Kübel, Füllmenge/ATG: 1300/800g  
4653 - Schale, Füllmenge/ATG: 140/100g

K

### Datteln gefüllt mit Frischkäse\*



mindestens 45% Fett i. Tr.  
Restlaufzeit: 45 Tage

362 - Kübel, Füllmenge/ATG: 1300/800g  
4663 - Schale, Füllmenge/ATG: 140/100g

K

### Aprikosen gefüllt mit Frischkäse\*



mindestens 45% Fett i. Tr.  
Restlaufzeit: 45 Tage

363 - Kübel, Füllmenge/ATG: 1300/800g  
4673 - Schale, Füllmenge/ATG: 140/100g

K

eingelegt in erlesenem Rapsöl

K

auch als Konserve erhältlich (Seiten 14 & 15)

# ... auch Süß



## Süße Früchte

Bei unseren süßen Früchten trifft die zitronenfrische Frischkäsezubereitung auf die angenehme Süße der getrockneten Frucht.

Diese Komposition ist der Gegensatz zu unseren pikanten Antipasti-Variationen.



## Rezept

### Schokofrüchte mit Frischkäseherz

#### Zutaten für 4 Personen

- 2 Tassen Aprikosen gefüllt mit feinstem Frischkäse
- 2 Tassen Datteln gefüllt mit feinstem Frischkäse
- Kuvertüre oder andere Schokolade zum Tunken
- Nüsse, Blüten, ... zum Verzieren

#### Zubereitung

Die Schokolade im Wasserbad schmelzen.

Anschließend die gefüllten Früchte ganz eintauchen und zum Abtropfen und Abkühlen auf ein Backgitter legen.

Dann mit geschmolzener Schokolade verzieren und mit Nüssen oder Blüten bestreuen und dekorieren.

Kurz kalt stellen und genießen!

PS: Für ein schönes Muster am besten weiße und dunkle Schokolade kombinieren.

Zubereitung: ca. 15 Minuten      Kühlzeit: am besten über Nacht  
Schwierigkeitsgrad: einfach





# ANTIPASTI - vegan

gegrillt...

Paprika gegrillt\*



Restlaufzeit: 60 Tage  
753 - Kübel, Füllmenge/ATG: 1300/800g  
433 - Schale, Füllmenge/ATG: 180/100g

Zucchini gegrillt\*



Restlaufzeit: 60 Tage  
751 - Kübel, Füllmenge/ATG: 1300/800g



## gegrilltes Gemüse

Schonend gegrillt und eingelegt in einer feinen Marinade aus Rapsöl, Gewürzen und Kräutern, bietet diese Produktpalette eine g'schmackige, vegane Ergänzung zu unseren mit Frischkäse gefüllten Antipasti.

Köstliche Paprika oder schmackhafte Zucchini - unser Grillgemüse ist immer ein Genuss.

Unser Tipp: Kurz angewärmt oder erneut auf den Grill gelegt, entfaltet sich das volle, rauchige Grillaroma.



Oliven ...

Kalamata Oliven ohne Stein\*  
aus Griechenland



Restlaufzeit: 45 Tage  
4153 - Schale Füllmenge/ATG: 140/100g

Grüne Oliven ohne Stein\*  
aus Griechenland



Restlaufzeit: 45 Tage  
4163 - Schale Füllmenge/ATG: 140/100g

# Griechische Oliven



mit Hummus ...

HUMMUS Peppersweet gefüllt mit feinstem Hummus\*



Restlaufzeit: 45 Tage  
81519 - Kübel, Füllmenge/ATG: 1300/800g  
40519 - Schale, Füllmenge/ATG: 140/100g

Unser knackiger Antipasti-Klassiker „Peppersweet“ ist auch mit einer veganen Hummus-Fülle aus Kichererbsenpüree, Sesampaste und orientalischen Gewürzen erhältlich.

Dieses Produkt trägt das offizielle V-Label, ein internationales Gütesiegel für vegane Produkte, welches durch die „Vegane Gesellschaft Österreich“ vergeben wird.



Sonnengetrocknete Tomaten

Pomodori secchi\*



Restlaufzeit: 60 Tage  
759 - Kübel, Füllmenge/ATG: 1300/800g  
479 - Schale, Füllmenge/ATG: 180/100g

Unser Tipp: Klein schneiden und mit etwas Öl zu selbst-gemachtem Pesto mörsern

www.kaesemacher.at

# PEPPERSWEET gefüllt mit feinstem HUMMUS



eingelegt in erlesenem Rapsöl



auch als Konserve erhältlich (Seiten 14 & 15)

# ANTIPASTI - länger haltbar



Peppersweet gefüllt mit Frischkäse\*



mindestens 40% Fett i. Tr.  
Restlaufzeit: 365 Tage  
# 320 - Glas, Füllmenge/ATG: 1500/1000g  
300 - Glas, Füllmenge/ATG: 250/140g

Oliven gefüllt mit Frischkäse\*



mindestens 40% Fett i. Tr.  
Restlaufzeit: 365 Tage  
# 328 - Glas, Füllmenge/ATG: 1500/1000g  
301 - Glas, Füllmenge/ATG: 250/140g

Scharfe Pfefferoni gefüllt mit Frischkäse\*



mindestens 40% Fett i. Tr.  
Restlaufzeit: 365 Tage  
# 330 - Glas, Füllmenge/ATG: 1500/1000g  
302 - Glas, Füllmenge/ATG: 250/140g

milde Pfefferoni gefüllt mit Frischkäse\*



mindestens 40% Fett i. Tr.  
Restlaufzeit: 365 Tage  
# 347 - Glas, Füllmenge/ATG: 1500/1000g  
398 - Glas, Füllmenge/ATG: 250/140g

Yellobell gefüllt mit Frischkäse\*



mindestens 40% Fett i. Tr.  
Restlaufzeit: 365 Tage  
# 322 - Glas, Füllmenge/ATG: 1500/1000g  
303 - Glas, Füllmenge/ATG: 250/140g

Champignons gefüllt mit Frischkäse\*



mindestens 40% Fett i. Tr.  
Restlaufzeit: 365 Tage  
# 324 - Glas, Füllmenge/ATG: 1500/1000g  
304 - Glas, Füllmenge/ATG: 250/140g

Zwiebel gefüllt mit Frischkäse\*



mindestens 40% Fett i. Tr.  
Restlaufzeit: 365 Tage  
# 326 - Glas, Füllmenge/ATG: 1500/1000g

Sunnypepp gefüllt mit Frischkäse\*



mindestens 40% Fett i. Tr.  
Restlaufzeit: 365 Tage  
31200 - Glas, Füllmenge/ATG: 250/140g

## süße Früchte ...

Feigen gefüllt mit Frischkäse\*



mindestens 70% Fett i. Tr.  
Restlaufzeit: 365 Tage  
# 380 - Glas, Füllmenge/ATG: 650/400g  
368 - Glas, Füllmenge/ATG: 250/140g

Pflaumen gefüllt mit Frischkäse\*



mindestens 70% Fett i. Tr.  
Restlaufzeit: 365 Tage  
# 381 - Glas, Füllmenge/ATG: 650/400g  
369 - Glas, Füllmenge/ATG: 250/140g

Datteln gefüllt mit Frischkäse\*



mindestens 70% Fett i. Tr.  
Restlaufzeit: 365 Tage  
# 382 - Glas, Füllmenge/ATG: 650/400g  
370 - Glas, Füllmenge/ATG: 250/140g

Aprikosen gefüllt mit Frischkäse\*



mindestens 70% Fett i. Tr.  
Restlaufzeit: 365 Tage  
# 383 - Glas, Füllmenge/ATG: 650/400g  
371 - Glas, Füllmenge/ATG: 250/140g

## gemischte Sorten ...

Gourmet-Glas\*



Peppersweet, Oliven und scharfe Pfefferoni gefüllt mit Frischkäse  
mindestens 40% Fett i. Tr.  
Restlaufzeit: 365 Tage  
3502 - Glas, Füllmenge/ATG: 1500/1000g

Gourmet-Glas\*



Peppersweet, Yellobell und Oliven gefüllt mit Frischkäse  
mindestens 40% Fett i. Tr.  
Restlaufzeit: 365 Tage  
35770 - Glas, Füllmenge/ATG: 650/400g

Gourmet-Glas\*



Feigen, Datteln, Pflaumen und Aprikosen gefüllt mit Frischkäse  
mindestens 70% Fett i. Tr.  
Restlaufzeit: 365 Tage  
# 35880 - Glas, Füllmenge/ATG: 650/400g

# wir GEHEN auf Weltreise

## Unsere Konservengläser...

...sind durch ein spezielles Wärmeverfahren bis zu einem Jahr haltbar, ganz ohne Kühlung.

So eignen sie sich besonders gut für lange Transportwege und zur längeren Aufbewahrung im Trockensortiment.

Das Gemüse bleibt bei der Lagerung knackig und frisch.



www.kaesemacher.at

## weitere Konservengläser

Peppersweet gefüllt mit feinstem Hummus\*



Restlaufzeit: 365 Tage  
30019 - Glas, Füllmenge/ATG: 250/140g

Pomodori secchi\*



Restlaufzeit: 365 Tage  
306 - Glas, Füllmenge/ATG: 250/140g

Paprika gegrillt\*



Restlaufzeit: 365 Tage  
309 - Glas, Füllmenge/ATG: 250/140g

Peppersweet gefüllt mit Thunfisch\*



Restlaufzeit: 365 Tage  
# 343 - Glas, Füllmenge/ATG: 250/140g

\* eingelegt in erlesenem Rapsöl

# auf Vorbestellung

# Schnittkäse



**Waldviertler Chilikäse**

mindestens 45% Fett i. Tr.  
Restlaufzeit: 60 Tage  
1984 - Laib, ca. 1kg  
1510 - kleiner Laib, 120g

**Waldviertler Mohnkäse**  
(mit Waldviertler Graumohn)

mindestens 45% Fett i. Tr.  
Restlaufzeit: 60 Tage  
1885 - Laib, ca. 1kg

**Waldviertler Kürbiskäse**  
(mit steirischen Kürbiskernen)

mindestens 45% Fett i. Tr.  
Restlaufzeit: 60 Tage  
1788 - Laib, ca. 1kg  
11788 - kleiner Laib, 120g

**Waldviertler Selchkäse**

mindestens 45% Fett i. Tr.  
Restlaufzeit: 60 Tage  
-509 - Laib, ca. 1kg  
1509 - kleiner Laib, 120g



**Waldviertler Bärlauchkäse**

mindestens 45% Fett i. Tr.  
Restlaufzeit: 60 Tage  
985 - Laib, ca. 1kg  
1985 - kleiner Laib, 120g

**Waldviertler Hirtenkäse**

mindestens 45% Fett i. Tr.  
Restlaufzeit: 60 Tage  
978 - Laib, ca. 1kg  
1978 - kleiner Laib, 120g

**Waldviertler Trüffelkäse**

mindestens 45% Fett i. Tr.  
Restlaufzeit: 60 Tage  
986 - Laib, ca. 1kg  
1986 - kleiner Laib, 120g

**Waldviertler Knoblauchkäse**

mindestens 45% Fett i. Tr.  
Restlaufzeit: 60 Tage  
51602 - Laib, ca. 1kg

**Schafkäse in Salzlake gereift**

mindestens 45% Fett i. Tr.  
Restlaufzeit: 60 Tage  
023 - Block, ca. 1,5kg  
8193 - Stück, 150g

**Schafkässchen mit feinen Kräutern\***

mindestens 45% Fett i. Tr.  
Restlaufzeit: 90 Tage  
272 - Glas, Füllmenge/ATG: 200/125g

**Schafkäsehäppchen würzig-pikant\***

mindestens 45% Fett i. Tr.  
Restlaufzeit: 60 Tage  
988 - Kübel, Füllmenge/ATG: 1300/800g  
499 - Schale, Füllmenge/ATG: 180/100g

**Schafkäsehäppchen und Oliven mit feinen Kräutern\***

mindestens 45% Fett i. Tr.  
Restlaufzeit: 60 Tage  
425 - Schale, Füllmenge/ATG: 180/100g



**Waldviertler Goabkas**

mindestens 45% Fett i. Tr.  
Restlaufzeit: 60 Tage  
977 - Laib, ca. 1kg  
1977 - kleiner Laib, 120g

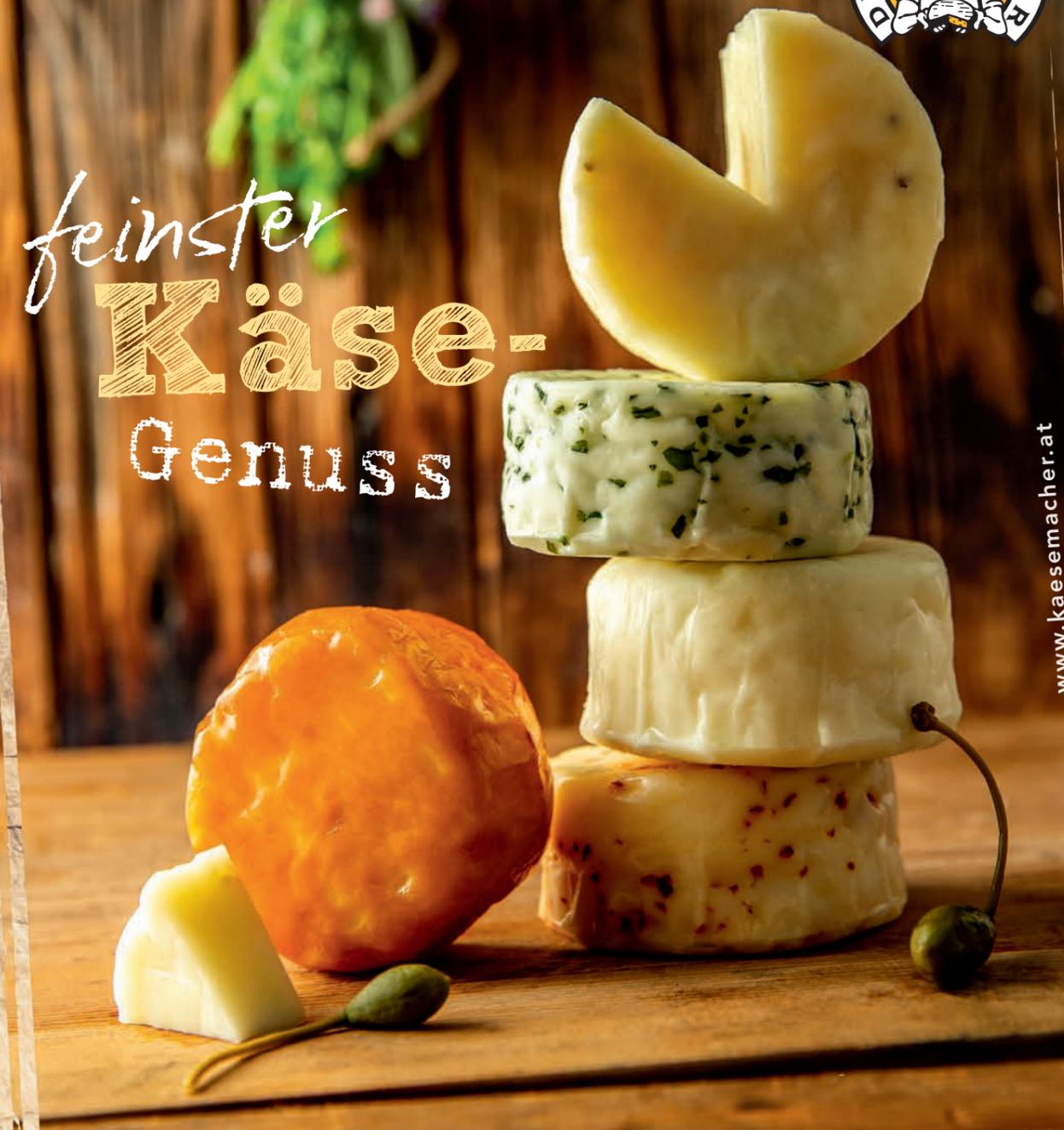
## Wir lieben das Käsehandwerk

Unsere Käse sind handgekäst, handgeschöpft und werden nach traditionellen Waldviertler Rezepturen hergestellt. Der Käsebruch wird händisch geschnitten und händisch abgefüllt. Auch die nachfolgenden Arbeitsschritte erfolgen hauptsächlich in Handarbeit.

\* eingelegt in erlesenem Rapsöl



# feinster Käse-Genuss



www.kaesemacher.at

Unser Tipp: Unsere Chutneys passen nicht nur hervorragend zu unseren Käsespezialitäten, sondern auch zu gegrilltem Fisch oder Fleisch.

**Sunnypepp Chutney**

VEGAN

Restlaufzeit: 250 Tage  
31606 - Glas, 150g

**Peppersweet Chutney**

VEGAN

Restlaufzeit: 250 Tage  
31601 - Glas, 150g

# Hartkäse



Geriebener Käse -  
aus dem Glas  
direkt aufs Gericht

## WÜRZKÄSE



Würzkäse  
»Mediterran«



mindestens 45% Fett i. Tr.  
Restlaufzeit: 60 Tage  
26913 - Glas, Füllmenge: 50g

Würzkäse  
»Pfeffrig«



mindestens 45% Fett i. Tr.  
Restlaufzeit: 60 Tage  
26911 - Glas, Füllmenge: 50g

### über Wochen gereift

Unser geriebener Hartkäse ist über Wochen gereift und eignet sich ganz wunderbar zum Verfeinern von Pasta, Risotto, Gemüseaufläufen und weiteren Köstlichkeiten.

Auf warmen Gerichten entfaltet sich der unverwechselbare, würzige Geschmack des Käses - so gibt er jeder Speise den letzten Pfiff.

**Unser Tipp: Mediterran passt perfekt zu Pasta, Risotto und gedämpftem Gemüse.**

**Pfeffrig passt hervorragend zu Steaks und Burger.**

## Private Label ...

### Von der Idee zum fertigen Produkt...

Für uns spielt es keine Rolle, ob wir für unsere eigene Marke, internationale Auftraggeber, nationale und internationale Handelsketten oder die Gastronomie produzieren - unsere Werte halten wir stets aufrecht.

IFS-Standards, beste Qualität der Rohstoffe und eine schonende Verarbeitung haben für uns stets oberste Priorität - darauf können Sie sich verlassen!

Auf unserer Webseite finden Sie die zahlreichen Möglichkeiten, die wir Ihnen bieten!



[www.kaesemacher.at](http://www.kaesemacher.at)

## herrliche Gerichte zaubern ...



Powidl  
Ziegenkäsetatscherl



Käse-Lauch Krapfen



Bulgursalat  
mit Schafkäse



Gebackener Selchkäse



Peppersweet -  
Fleischbällchen



Antipasti Pizza



Schafkäsecreme mit  
Kürbisgemüse



Melone Feta Spieße



Topfenknödel vom Schaf  
mit Beerenragout



... viel mehr auf [www.kaesemacher.at/de/rezepte](http://www.kaesemacher.at/de/rezepte)

# Auf Entdeckungsreise gehen...

...www.kaesemacherwelt.at

Unsere Erlebniswelt im nordwestlichen Waldviertel zählt zu den TOP-Ausflugszielen Niederösterreichs.

Im Rahmen von Führungen hat man hier die einmalige Gelegenheit, den professionellen Käsemachern über die Schulter zu schauen und mit zu verfolgen, wie unsere Köstlichkeiten entstehen.



Verkostung



Schaumanufaktur



Restaurant



Außenbereich



Shop



Erleben Genießen Wohlfühlen

Okt 23

DIE KÄSEMACHERWELT  
Litschauerstraße 18  
3860 Heidenreichstein  
ÖSTERREICH

Tel.: +43 2862 / 525 28 - 0  
Fax: +43 2862 / 525 28- 51  
Mail: office@kaesemacherwelt.at

Folge uns @kaesemacherwelt



Aus besonderem Holz geschnitzt.

