

Tour de Kas



Die rollende
Gemüsekiste®

Bio-Käsewochen im Februar



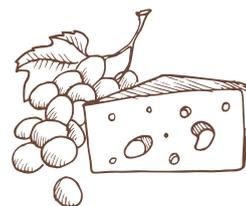
Freue dich auf vier Wochen voller besonderer Käsespezialitäten! In der **Nord-Woche** erwarten dich cremiger Frischkäse mit Curry und Datteln, würziger Blauschimmelkäse aus Nordfriesland sowie weitere köstliche Käse aus Norddeutschland. In der **Valentinswoche** wird es elegant mit dem Rouge de Saône und romantisch mit dem Allgäuer Rosenblütenkäse, der mit duftenden Blüten veredelt wird. Die **Austria-Woche** bringt österreichische Käseschmankerl auf den Tisch, von würzigem Tiroler Sennkäse bis zum PfefferRebell. Zum Abschluss laden wir dich in der **Faschingswoche** ein, den pikanten Weichkäse Toco und die raffinierte Forellencreme zu probieren.

Details zu den Käsesorten findest du auf der Rückseite. Die Tour de Kas kannst du im Online-Shop, per E-Mail oder telefonisch bestellen.

Lass dich jede Woche neu inspirieren und genieße die Vielfalt an ausgewähltem Bio-Käse!

Unser Weinangebot

während der gesamten Tour de Kas



Nero di Troia Puglia IGT

Laut Legende brachten die Griechen die Nero di Troia-Traube von Troja nach Apulien. Der Rotwein von Duca d'Ascoli überzeugt mit einer intensiven Nase von Sauerkirschen, dezenter Gewürznote und Röstaromen.

Rebsorte: Nero di Troia | trocken | vegan | Italien
0,75 l, Artikelnr. 54315

~~9,49 €~~
7,99 €



Unexpected Garnacha Tinto

Sein Duft erinnert an die Frucht von roten Beeren und dezent an Portwein und etwas Zedernholz. Am Gaumen ist dieser Rotwein saftig und eingängig, mit Aromen von Schwarzkirsche, dezent Speck und ein wenig Pfeffer.

Rebsorte: Garnacha | trocken | Spanien
0,75 l, Artikelnr. 54605

~~7,99 €~~
6,99 €



LE MANPÔT Blanc Côtes de Thongue IGP

Lebhaftige Nase mit floralen Noten, Aprikose und Litschi. Im Abgang ein Hauch von nussigen Aromen und viel Raffinesse.

Rebsorte: Chardonnay | trocken | vegan | Frankreich
0,75 l, Artikelnr. 54600

~~9,95 €~~
8,99 €



Nou Secco - Piwi Kollektiv

Ein trockener Secco mit leichter Frucht nach Weinbergpfirsich. Sehr frisch mit angenehmer Säure. Aus nachhaltigen, pilzwiderstandsfähigen Rebsorten vom Piwi Kollektiv aus Baden.

Rebsorte: Muscaris und Sauvignon | trocken | vegan | Baden, Deutschland
0,75 l, Artikelnr. 54580

~~8,99 €~~
7,99 €

Alle Käse- und Weinsorten findest du auch in unserem Online-Shop. Gerne kannst du auch alle Käsesorten während der jeweiligen Aktionswoche einzeln bestellen. Die angegebenen Paket-Preise sind Circa-Preise, jeder Käse wird extra abgewogen. Die genauen Zutaten und Allergene findest du im Online-Shop, du kannst auch telefonisch bei uns nachfragen. Alle Angaben ohne Gewähr. Stand 01/2025



DE-ÖKO-006

www.rollende-gemuesekiste.de



Die rollende Gemüsekiste GmbH & Co. KG
Bgm.-Wegele-Str. 14-14a
86167 Augsburg

Telefon: 0821 / 99 97 95-0
Fax: 0821 / 99 97 95-99
E-Mail: info@rollende-gemuesekiste.de



NORD-WOCHE

KW 6 (03.02. - 07.02.2025)



Carlo Curry & Dattel

Die Jakobsberger MilchHandwerker verarbeiten frische Demeter-Milch zu diesem cremigen Frischkäse. Anschließend wird er mit Datteln, Curry und Schwarzkümmel verfeinert. Ein echter Genuss aufs Brot, zum Dippen oder einfach Rauslöffeln.

Frischkäse aus past. Kuhmilch, mind. 45% Fett i.Tr., mikrobielles Lab, kBA-Demeter

#16029
1 Stk. / ca. 140g



Stangenwälder Natur

Das Hofgut Friedelhausen ist ein Lebensort für Menschen mit und ohne Behinderungen. In der Käserei wird dieser Schnittkäse aus frischer Demeter-Rohmilch von Angler Rotvieh-Rindern hergestellt. Nach 4 - 6 Wochen Reifezeit entwickelt der Käse ein würziges Aroma.

Schnittkäse aus Kuh-Rohmilch, mind. 50% Fett i.Tr., Kälberlab, kBA-Demeter

#11165
ca. 150g



Gouda Ingwer & Karotte

Dieser niederländische Gouda aus der Käserei Aurora erhält durch die Zugabe von Karottensaft ein sonnig-leuchtendes Aussehen, der Ingwer bringt Wärme in die kalte Jahreszeit.

Schnittkäse aus past. Kuhmilch, mind. 50% Fett i.Tr., mikrobielles Lab, kBA

#11770
ca. 150g



Friesisch Blue

Der Backensholzer Hof liegt in Nordfriesland. Der Friesisch Blue basiert auf Blauschimmelkulturen. Bei einer wochenlangen Kaltreifung entwickelt er seine typischen Roquefort-Nuancen und seine edle Süße.

Halbfester Schnittkäse aus Kuh-Rohmilch, mind. 50% Fett i.Tr., Kälberlab, kBA-Bioland

#14033
ca. 150g

Paketpreis 18,00 €
Artikelnr. 10000

AUSTRIA-WOCHE

KW 8 (17.02. - 21.02.2025)



Tiroler Sennkäse

Der Sennkäse aus frischer Heumilch kommt aus der Tiroler Käserei Plangger und reift dort 3 Monate im Felsenkeller. Er eignet sich sehr gut als Köstlichkeit für zwischendurch, aber auch als Grundlage für Käsegerichte, Toast und Raclette.

Schnittkäse aus erhitzter, nicht past. Kuhmilch, mind. 45% Fett i.Tr., Kälberlab, kBA-BioAustria

#11729
ca. 150g



Rahmsteirer

Der feine Schnittkäse kommt aus der Steiermark. Er reift 2-3 Monate und entwickelt dabei ein fein-säuerliches Aroma mit Mandelkernnote im cremigen Käseteig. Ein toller Alltags- und Familienkäse!

Schnittkäse aus past. Kuhmilch, mind. 45% Fett i.Tr., Kälberlab, kBA-BioAustria

#11512
ca. 150g



PfefferRebell

Der Pfefferkäse ist in fein-würziger Vesperkäse aus tagesfrischer Heumilch des Voralpenlandes. Sein pfeffriges Aroma bekommt der Käse durch rote und grüne Pfefferkörner im Teig und dem schwarzen Pfefferschrot auf der Rinde.

Schnittkäse aus past. Kuhmilch, mind. 50% Fett i.Tr., Kälberlab, kBA-Naturland

#11672
ca. 150g



Zillertaler Gipfelstürmer

Der Gipfelstürmer ist ein mit Rotkulturen geschmierter Käse aus Tiroler Heumilch. Beste Zutaten und eine Mindestreifzeit von 4 Monaten verleihen ihm ein kräftiges, aber angenehmes Aroma.

Hartkäse aus past. Kuhmilch, mind. 50% Fett i.Tr., mikrobielles Lab, kBA-BioAustria

#15117
ca. 150g

Paketpreis 17,00 €
Artikelnr. 10002

VALENTINSWOCHE

KW 7 (10.02. - 14.02.2025)



Rouge de Saône

Die zarte Entwicklung von Rotkulturen auf der Rinde des Rouge de Saône verleihen ihm ein feinvürziges Aroma. Dieser Brie schmeckt mild und vollmundig, mit süßem Abgang, feinem Hefe- und Sahnearoma und dezenter Rotkulturnote.

Weichkäse aus past. Kuhmilch, mind. 50% Fett i.Tr., mikrobielles Lab, kBA

#10152
ca. 150g



Allgäuer Rosenblütenkäse

Der blumig-elegante Heumilch-Käse wird am Ende seiner Reifezeit mit einer feinen Rosenblütenmischung affinert. Zusätzlich wird seine Rinde mit getrockneten Rosenblüten dekoriert, was nicht nur wunderschön aussieht, sondern auch herrlich duftet.

Schnittkäse aus past. Kuhmilch, mind. 55% Fett i.Tr., mikrobielles Lab, kBA-Bioland

#11606
ca. 150g



Gute Laune-Käse

Nach mind. 6 Wochen Reife im Ziegelgewölbekeller wird der Käse mit der erlesenen Kräutermischung "Gute Laune" von Sonnentor affinert. Die sowohl optisch wie auch geschmacklich raffinierte Kräutermischung macht diesen Käse so einzigartig und beliebt.

Halbfester Schnittkäse aus past. Kuhmilch, mind. 55% Fett i.Tr., mikrobielles Lab, kBA-BioAustria

#14008
ca. 150g



Rösslerhof Emmentaler

Dieser Emmentaler war der erste Bio-Hartkäse deutschlandweit. Gekäst wird er nach dem "Schweizer Verfahren" im Kupferkessel aus frischer Rohmilch. Die langjährige Erfahrung des Käasers machen ihn zu einem Gaumenschmaus mit nusskernartigem Geschmack.

Hartkäse aus Kuh-Rohmilch, mind. 45% Fett i.Tr., mikrobielles Lab, kBA-Bioland

#15086
ca. 150g

Paketpreis 16,50 €
Artikelnr. 10001

FASCHINGSWOCHE

KW 9 (24.02. - 28.02.2025)



Toco Weichkäse

Ein pikant-aromatischer Allgäuer Weichkäse mit dezenter Rotkultur und edlem Madagaskar-Pfeffer. Hergestellt aus Heumilch wird er 2 Wochen gereift und gewinnt mit zunehmender Reife an Geschmack. Seinen Namen hat er vom Pfefferfresser aus der Familie der Tukan-Vögel (auch Toco genannt).

Weichkäse aus past. Kuhmilch, mind. 60% Fett i.Tr., mikrobielles Lab, kBA-Bioland

#10155
ca. 150g



Günztaler Bergkäse

Der mild-aromatische Bergkäse wird nach einem Traditionsrezept gekäst. Seine feine Konsistenz und seinen delikaten Geschmack verdankt er der Allgäuer Heumilch von kräuterreichen Wiesen sowie der sorgfältigen Pflege während der Reifezeit.

Hartkäse aus Kuh-Rohmilch, mind. 52% Fett i.Tr., Kälberlab, kBA-Naturland

#15128
ca. 130g



Helle Freude

Da kommt die helle Freude auf! Feine Zwiebelstückchen im Teig geben diesem rustikalen Käse eine herzhaft Grundnote und einen zarten Biss. Durch das Zusammenspiel von hellem Edel-Pils und klassischer Rotkultur entwickelt dieser Käse sein delikates Aroma.

Schnittkäse aus past. Kuhmilch, mind. 50% Fett i.Tr., mikrobielles Lab, kBA-Bioland

#11771
ca. 150g



Forellencreme

Die feine Frischkäsecreme wird mit geräucherter Forelle und Meerrettich verfeinert. Ein tolles Schmankehl - nicht nur, wenn Gäste kommen.

Frischkäse aus erhitzter, nicht past. Kuhmilch, labfrei, kBA

#16180
1 Stk. / ca. 125g

Paketpreis 17,00 €
Artikelnr. 10003