



Käsküche Isny · Maierhöfener Str. 78
88316 Isny im Allgäu
Telefon 07562 912700 · Fax 07562 912701
e-mail: post@kaeskueche-isny.de

KÄSEPASS



ADELEGGER

Hartkäse

Beschreibung: Im Geschmack cremig, vollmundig, blumig, angenehm würzig

Käsegruppe: Hartkäse

Milch: Frische thermisierte* Milch von Allgäuer Braunvieh

Lab: Tierisch (Natur-Kälbermagenlab)

Salzart: Natursteinsalz

Salzgehalt: ca. 1,5 %

Fett i. Tr.: im Fettgehalt naturbelassen, mindestens 48 %

Fett absolut: ca. 32 %

Rinde: Naturrinde, zum Verzehr geeignet

Reifezeit: Mindestens 6 Monate

Haltbarkeit: Ganze Laibe, verpackt 6 - 8 Wochen bei 5-10°
Halbe Laibe, verpackt 3 Wochen bei 5-10°

Verkaufseinheit: Ganzer Laib á ca. 6,5 kg, Ø 30 cm

Verpackung: Käsespezialpapier
3 Laibe pro Karton
zusätzlich möglich in Einzelkarton

EG Kontrollnummer: DE ÖKO 007

Genußtauglichkeitszeichen: EG-D-BW 444

*thermisierte Milch = kurzzeitige Erhitzung der Milch auf 58°C.
Unbedenklich für abwehrschwache und schwangere Personen.



Käsküche Isny · Maierhöfener Str. 78
88316 Isny im Allgäu
Telefon 07562 912700 · Fax 07562 912701
e-mail: post@kaeskueche-isny.de

KÄSEPASS



STERNSCHNUPPE

Hartkäse

Beschreibung:	Im Geschmack nussig,aromatisch,feinwürzig. Rötliche Rinde
Besonderheit.	Mit Schabziegerklee und Rotweinsud während der Reifezeit eingerieben
Käsegruppe:	Hartkäse
Milch:	Frische thermisierte* Milch von Allgäuer Braunvieh
Lab:	Tierisch (Natur-Kälbermagenlab)
Salzart.	Natursteinsalz
Salzgehalt:	ca. 1,5 %
Fett i. Tr.:	im Fettgehalt naturbelassen, mindestens 48 %
Fett absolut:	ca. 35 %
Rinde:	Naturrinde, zum Verzehr geeignet
Reifezeit:	3 - 4 Monate
Haltbarkeit:	Ganze Laibe,verpackt 6 - 8 Wochen bei 5-10° Halbe Laibe, verpackt 3 Wochen bei 5-10°
Verkaufseinheit:	Ganzer Laib á ca. 1,5 kg, Ø 15 cm
Verpackung:	Frischhaltefolie, 4 Laib pro Karton
EG Kontrollnummer:	DE ÖKO 007

Genußtauglichkeitszeichen: EG-D-BW 444

*thermisierte Milch = kurzzeitige Erhitzung der Milch auf 58°C.
Unbedenklich für abwehrschwache und schwangere Personen.



Käsküche Isny · Maierhöfener Str. 78
88316 Isny im Allgäu
Telefon 07562 912700 · Fax 07562 912701
e-mail: post@kaeskueche-isny.de

KÄSEPASS



ISNY'S SCHLANKER

Halbfetter Schnittkäse

Beschreibung:	Im Geschmack überzeugender Magerkäse. Für einen Magerkäse saftig und aromatisch.
Käsegruppe:	Schnittkäse
Milch:	Frische thermisierte* Milch von Allgäuer Braunvieh
Lab:	Tierisch (Natur-Kälbermagenlab)
Salzart:	Natursteinsalz
Salzgehalt:	ca. 1,5 %
Fett i. Tr.:	Halbfettstufe
Fett absolut:	ca. 16 %
Rinde:	Naturrinde, zum Verzehr geeignet
Reifezeit:	2 - 3 Monate
Haltbarkeit:	Ganze Laibe, verpackt 6 - 8 Wochen bei 5-10° Halbe Laibe, verpackt 3 Wochen bei 5-10°
Verkaufseinheit:	Ganzer Laib á ca. 4,5 kg, Ø 30 cm
Verpackung:	Käsespezialpapier 3 Laibe pro Karton zusätzlich möglich in Einzelkarton
EG Kontrollnummer:	DE ÖKO 007

Genußtauglichkeitszeichen: EG-D-BW 444

*thermisierte Milch = kurzzeitige Erhitzung der Milch auf 58°C.
Unbedenklich für abwehrschwache und schwangere Personen.



Käsküche Isny · Maierhöfener Str. 78
88316 Isny im Allgäu
Telefon 07562 912700 · Fax 07562 912701
e-mail: post@kaeskueche-isny.de

KÄSEPASS



ISNYER RAHMBUTTERKÄSE

Schnittkäse

Beschreibung:	Im Geschmack aromatisch, cremig, mild
Käsegruppe:	Schnittkäse
Milch:	Frische thermisierte* Milch von Allgäuer Braunvieh
Lab:	Tierisch (Natur-Kälbermagenlab)
Salzart:	Natursteinsalz
Salzgehalt:	ca. 1,5 %
Fett i. Tr.:	im Fettgehalt naturbelassen, mindestens 48 %
Fett absolut:	ca. 35 %
Rinde:	Naturrinde, zum Verzehr geeignet.
Reifezeit:	Mindestens 2 - 3 Monate
Haltbarkeit:	Ganze Laibe, verpackt 6 - 8 Wochen bei 5-10° Halbe Laibe, verpackt 3 Wochen bei 5-10°
Verkaufseinheit:	Ganzer Laib á ca. 5 - 6 kg, Ø 30 cm
Verpackung:	Käsespezialpapier 3 Laibe pro Karton zusätzlich möglich in Einzelkarton

EG Kontrollnummer: DE ÖKO 007

Genußtauglichkeitszeichen: EG-D-BW 444

*thermisierte Milch = kurzzeitige Erhitzung der Milch auf 58°C.
Unbedenklich für abwehrschwache und schwangere Personen.



Käsküche Isny · Maierhöfener Str. 78
88316 Isny im Allgäu
Telefon 07562 912700 · Fax 07562 912701
e-mail: post@kaeskueche-isny.de

KÄSEPASS



ST. HILDEGARDIS

Schnittkäse

Beschreibung:	Ein äußerst harmonischer Butterkäse mit feinen regionalen Kräutern
Käsegruppe:	Schnittkäse
Milch:	Frische thermisierte* Milch von Allgäuer Braunvieh
Lab:	Tierisch (Natur-Kälbermagenlab)
Kräuter:	Kräutermischung aus kontrolliert biologischem Anbau: Basilikum, Schnittlauch, Knoblauch, Bärlauch, Quendel
Salzart:	Natursteinsalz
Salzgehalt:	ca. 1,5 %
Fett i. Tr.:	im Fettgehalt naturbelassen, mindestens 48 %
Fett absolut:	ca. 35 %
Rinde:	Naturrinde, zum Verzehr geeignet
Reifezeit:	3 - 4 Monate
Haltbarkeit:	Ganze Laibe, verpackt 6 - 8 Wochen bei 5-10° Halbe Laibe, verpackt 3 Wochen bei 5-10°
Verkaufseinheit:	Ganze Laibe á ca. 6,5 kg, Ø 30 cm
Verpackung:	Käsespezialpapier, 3 Laibe pro Karton zusätzlich möglich in Einzelkarton
EG Kontrollnummer:	DE ÖKO 007
Genußtauglichkeitszeichen:	EG-D-BW 444

*thermisierte Milch = kurzzeitige Erhitzung der Milch auf 58°C.
Unbedenklich für abwehrschwache und schwangere Personen.



Käsküche Isny · Maierhöfener Str. 78
88316 Isny im Allgäu
Telefon 07562 912700 · Fax 07562 912701
e-mail: post@kaeskueche-isny.de

KÄSEPASS



ALLGÄUER RACLETTE

Schnittkäse

Beschreibung:	Im Geschmack zartschmelzend, volles Aroma
Besonderheit:	Nach alter Reptur aus dem Schweizer Kanton Wallis
Käsegruppe:	Schnittkäse
Milch:	FrISChe thermisierte* Milch von Allgäuer Braunvieh
Lab:	Tierisch (Natur-Kälbermagenlab)
Salzart.:	Natursteinsalz
Salzgehalt:	ca. 1,5 %
Fett i. Tr.:	im Fettgehalt naturbelassen, mindestens 48 %
Fett absolut:	ca. 35 %
Rinde:	Naturrinde, zum Verzehr geeignet
Reifezeit:	Mindestens 4 Monate
Haltbarkeit:	Ganze Laibe, verpackt 6 - 8 Wochen bei 5-10° Halbe Laibe, verpackt 3 Wochen bei 5-10°
Verkaufseinheit:	Ganzer Laib á ca. 4,5 kg, Ø 30 cm
Verpackung:	Käsespezialpapier 3 Laibe pro Karton zusätzlich möglich in Einzelkarton
EG Kontrollnummer:	DE ÖKO 007
Genußtauglichkeitszeichen:	EG-D-BW 444

*thermisierte Milch = kurzzeitige Erhitzung der Milch auf 58°C.
Unbedenklich für abwehrschwache und schwangere Personen.



Käsküche Isny · Maierhöfener Str. 78
88316 Isny im Allgäu
Telefon 07562 912700 · Fax 07562 912701
e-mail: post@kaeskueche-isny.de

KÄSEPASS



BOCKSHORNKLEEKÄSE

Schnittkäse

Beschreibung:	Schmeckt nach Walnüssen, nussig, nach mehr.
Zutaten:	Bockshornklee aus k.b.A
Käsegruppe:	Schnittkäse
Milch:	Frische thermisierte* Milch von Allgäuer Braunvieh
Lab:	Tierisch (Natur-Kälbermagenlab)
Salzart.:	Natursteinsalz
Salzgehalt:	ca. 1,5 %
Fett i. Tr.:	im Fettgehalt naturbelassen, mindestens 48 %
Fett absolut:	ca. 35 %
Rinde:	Naturrinde, zum Verzehr geeignet
Reifezeit:	Mindestens 2 - 4 Monate
Haltbarkeit:	Ganze Laibe, verpackt 6 - 8 Wochen bei 5-10° Halbe Laibe, verpackt 3 Wochen bei 5-10°
Verkaufseinheit:	Ganzer Laib á ca. 6 kg, Ø 30 cm
Verpackung:	Käsespezialpapier 3 Laibe pro Karton zusätzlich möglich in Einzelkarton

EG Kontrollnummer: DE ÖKO 007

Genußtauglichkeitszeichen: EG-D-BW 444

*thermisierte Milch = kurzzeitige Erhitzung der Milch auf 58°C.
Unbedenklich für abwehrschwache und schwangere Personen.



Käsküche Isny · Maierhöfener Str. 78
88316 Isny im Allgäu
Telefon 07562 912700 · Fax 07562 912701
e-mail: post@kaeskueche-isny.de

KÄSEPASS



URBERGKÄSE

Hartkäse

Beschreibung:	Im Geschmack einfach ein Gedicht
Besonderheit:	Ähnlich einem Schweizer Sbrinz. Kann anstelle von Parmesan verwendet werden
Käsegruppe:	Hartkäse
Milch:	Frische thermisierte* Milch von Allgäuer Braunvieh
Lab:	Tierisch (Natur-Kälbermagenlab)
Salzart:	Natursteinsalz
Salzgehalt:	ca. 1,5 %
Fett i. Tr.:	im Fettgehalt naturbelassen, mindestens 48 %
Fett absolut:	ca. 35 %
Rinde:	Naturrinde, zum Verzehr geeignet
Reifezeit:	Mindestens 18 Monate
Haltbarkeit:	Ganze Laibe, verpackt 6 -8 Wochen bei 5-10° Halbe Laibe, verpackt 3 Wochen bei 5-10°
Verkaufseinheit:	Ganzer Laib á ca. 6,5 kg, Ø 30 cm
Verpackung:	Käsespezialpapier 3 Laibe pro Karton zusätzlich möglich in Einzelkarton
EG Kontrollnummer:	DE ÖKO 007
Genußtauglichkeitszeichen:	EG-D-BW 444

*thermisierte Milch = kurzzeitige Erhitzung der Milch auf 58°C.
Unbedenklich für abwehrschwache und schwangere Personen.



Käsküche Isny · Maierhöfener Str. 78
88316 Isny im Allgäu
Telefon 07562 912700 · Fax 07562 912701
e-mail: post@kaeskueche-isny.de

KÄSEPASS



ALLGÄUER BLÜTENZAUBER

Schnittkäse

Beschreibung:	Vollmundig, blumig, cremig
Käsegruppe:	Schnittkäse
Milch:	Frische thermisierte* Milch von Allgäuer Braunvieh
Lab:	Tierisch (Natur-Kälbermagenlab)
Kräuter:	Petersilie, Majoran, Selleriekraut, Origan, Liebstöckel, Bohnenkraut, Schnittlauch, Fenchel, Kerbel, Zwiebeln, Chili
Blüten:	Rosenblätter, Kornblumen, Ringelblume und Lavendel
Salzart:	Natursteinsalz
Salzgehalt:	ca. 1,5 %
Fett i. Tr.:	im Fettgehalt naturbelassen, mindestens 48 %
Fett absolut:	ca. 32 %
Rinde:	Naturrinde, zum Verzehr geeignet.
Reifezeit:	Mindestens 3 Monate
Haltbarkeit:	Ganze Laibe, verpackt 6 - 8 Wochen bei 5-10° Halbe Laibe, verpackt 3 Wochen bei 5-10°
Verkaufseinheit:	Ganzer Laib á ca. 5,5 kg, Ø 30 cm
Verpackung:	Käsespezialpapier 3 Laibe pro Karton zusätzlich möglich in Einzelkarton
EG Kontrollnummer:	DE ÖKO 007

Genußtauglichkeitszeichen: EG-D-BW 444

*thermisierte Milch = kurzzeitige Erhitzung der Milch auf 58°C.
Unbedenklich für abwehrschwache und schwangere Personen.