

Käse/Wurst Bestell- u. Preisliste

Käseart	Beschreibung	Preis /kg	Menge
Allgäu San	Hartkäse, Parmesanart mit Kristallen innen, außen mit Heublumen, süßlich, cremig, ca. 16 Monate	33,00 €	
Bergkäse mittelalt	ca. 6-8 Monate, leicht würzig, angenehm	24,00 €	
Bergkäse alt	ca. 12 bis 14 Monate, würzig kräftig	28,00 €	
Bergkäse uralt	ca. 24-30 Monate gereift, würzig, kräftig, typisch alter Bergkäse, leicht Kristalle	38,00 €	
Allgäu Amore jung	Schnittkäse, cremig, jung und leicht würzig, ca. 3 Monate alt	24,00 €	
Allgäu Herzerl	Schnittkäse als Herzform, mild, ca. 500g pro Stück	15,00 € pro Stück	
Bergkäse Laiberl	ca. 6 Monate, würzig, ca. 1kg pro Stück	27,00 € pro Stück	
Alp Rocker	würzig fester cremiger Alpkäse, ca. 8 Monate alt	33,00 €	
Allgäu Zicke	Ziegenparmesan Art, ca. 12 Monate	38,00 €	
Schinken- u. Wurstspezialitäten	Beschreibung	Preis	Menge
Allgäuer Bergler Schinken	vom Schwein, ca. 280 bis 550g Stücke	34,00 €/kg	
Allgäuer Hirsch Salami	Stück ca. 250 bis 300g	16,00 €/St.	
Allgäuer Kaminwurzn	vom Schwein	6,00 €/Paar	

Versand ab 50€ Portofrei!

Käseschule – Schaukäsen - Käsehandel
Käsermeister Georg Gründl
 Käseschule Allgäu
 Kirchdorfer Str, 7
 87534 Thalkirchdorf

Mobil: +49 (0)172-8908738
 E-Mail: info@kaeseschule.de
 Web: www.kaeseschule.de
www.facebook.com/kaeseschule

Käsezubehör Bestell- u. Preisliste

Artikel	Beschreibung	Preis	Menge
Starterset Fetarella Besteht aus Käseform Käsekultur, Lab, Tuch und kleinem Thermometer. Mit Rezeptur, für ca. 25x Fetarella machen	bestehend aus Käseform mit Pressdeckel, Ø 14,5cm oder 2 Formen a. 9,8cm, Milchsäurebakterien als Pulver für ca. 25 x 3l Milch, 50ml Flüssiglab zum Verdünnen mit Wasser, 50ml Wasser und ca. 45 Tropfen für 3l Milch, aktiv bis ca. 6 Monate	60,00 €	
Käseform	mit Pressdeckel, Durchmesser 14,5cm mit Pressdeckel, Durchmesser 9,8 cm	16,00 € 10,00 €	
Lab	flüssig 50ml, pro Liter Milch ca. 15 Tropfen für ca. 25x3 Liter Milch, aktiv bis ca. 6 Monate	12,00 €	
Käsekultur	für ca. 75 Liter Milch	12,00 €	
Buch	Käsen leicht gemacht	30,00 €	
Thermometer	Kunststoff wie das der Käseschule Groß Klein	20,00 € 15,00 €	
Joghurt Kultur	für ca. 60-80l Joghurt Herstellung	12,00 €	
Weisschimmel Kultur	für ca. 50 bis 75 Liter Milch, je nach Dosis! (Brie, Camembert)	12,00 €	
Starterset Camembert	Mit Reifebox, Weisschimmel, Holzbrettl, Lab, Kultur Käse, 2 kleine Formen, Beschreibung, Thermometer groß, Abtropfmatte aus Kunststoff und Käsepapier	99,00 €	
Reifebox	für Camembert mit Eimern, Abtropfmatte aus Kunststoff u. Holzbrettl	39,00 €	
Rotschmiere	Bakterium Linens, Romadur, Limburger, für ca. 20 Liter Schmiere zum Auflösen,	15,00 €	
Käseleinen	1x1 Meter, zum Auspressen von Joghurt, Quark, Frischkäse	12,00 €	

Versand ab 50€ Portofrei!

Käseschule – Schaukäsen - Käsehandel

Käsermeister Georg Gründl

Käseschule Allgäu

Kirchdorfer Str, 7

87534 Thalkirchdorf

Mobil: +49 (0)172-8908738

E-Mail: info@kaeseschule.de

Web: www.kaeseschule.de

www.facebook.com/kaeseschule



Bestellung Infos

Hinweise

- Die Käse werden in 250g, 500g oder 1kg Stücke verschickt
- Alle Bergkäse und das Bergkäse Laiberl werden aus Rohmilch hergestellt!
- Die Preise sind brutto Preise
- Es kommt noch die Verpackung und das Porto von 7,50 € pro Bestellung dazu (ab 50 €/portofrei)
- Die Käse sind alle lactosefrei und mit mind. 50% Fett in der Trockenmasse
- In den Monaten Juli / August gibt es eine Sommerpause, auf Wunsch wird mit Styroporkiste gegen Mehrpreis von 6 € versendet

Ab 50 € Bestellwert Portofrei!

Bestellungen bitte aufgeben per...

E-Mail: info@kaeseschule.de

Fax: +49 (0)8304 – 973 803

Mobil / WhatsApp: +49 (0)172-8908738

oder per Post

Ihre Angaben

Ihre Bestellmengen bitte oben bei den jeweiligen Artikeln im Feld Menge rechts eintragen!

Vorname/Nachname

Rechnungsanschrift

Lieferadresse (falls abweichend von der Rechnungsanschrift)

Ihre E-Mail

Ihre Nachricht/Notizen/Sonderwünsche

Käseschule – Schaukäsen - Käsehandel

Käsermeister Georg Gründl

Käseschule Allgäu

Kirchdorfer Str, 7

87534 Thalkirchdorf

Mobil: +49 (0)172-8908738

E-Mail: info@kaeseschule.de

Web: www.kaeseschule.de

www.facebook.com/kaeseschule