



Die rollende
Gemüsebox®

Tour de Kas

Käsewochen im April und Mai



Liebe Kundin, lieber Kunde,

kommen Sie mit auf unsere Tour de Kas im Frühling!
Unsere Käse-Einkäuferinnen haben wieder besondere Spezialitäten aus Bio-Käsereien im Allgäu, Österreich, Schweiz, Italien und Frankreich für Sie herausgesucht. Die Verfeinerung mit Bärlauch, Frühlingsblüten oder sogar Heilkräutern machen die Käsesorten zum frühlingshaften Genuss. Aber auch würzige, cremige und nussige Käse für jeden Geschmack sind mit dabei. Probieren Sie passend zur Spargelsaison unbedingt unser Wraps-Rezept aus – ein lecker-leichtes Gericht fürs Picknick oder die Mittagspause in der Sonne! Alle Käsesorten finden Sie auch in unserem Online-Shop. Gerne können Sie auch jede Käsesorte während der jeweiligen Aktionswoche einzeln bestellen.

Guten Appetit beim Probieren und Schlemmen!

Steckbrief Käserei Baldauf

Die Traditionskäserei Baldauf in Goßholz Nähe Lindenberg im Allgäu existiert seit 1862. Seit 1998 ist der Betrieb Bioland-zertifiziert und arbeitet ausschließlich mit Heumilch-Bauern aus der Region zusammen. Die durchschnittliche Herdengröße liegt dabei bei 35 Kühen. Bei der Käseherstellung werden eigene Sirtekulturen verwendet, die aus der Bio-Heumilch gewonnen werden. Trotz Modernisierungen und Umgestaltung zur klimaneutralen Sennerei mit komplettem Verzicht auf fossile Brennstoffe, wird der Baldauf-Käse nach wie vor auf traditionelle Weise im Kupferkessel hergestellt und die alte Handwerkskunst bewahrt.

www.baldauf-kaese.de

Den Baldauf Alpkäse können Sie in der Tour de Kas-Woche "Alpwoche" mitbestellen!



Rezept: Wraps mit Baldauf Alpkäse

Für die Wraps (6 Personen):

180 g Mehl
90 ml Wasser
1 TL Salz
2 ½ EL Öl

Für die Füllung:

1 kg grüner Spargel
150 g getrocknete Tomaten
150 g Rucola
100 g Baldauf Alpkäse
6 EL Kräuterfrischkäse

Zubereitung:

- Zutaten für den Fladen mischen, Fladen formen und in einer Pfanne von beiden Seiten ohne Öl backen.
- Grünen Spargel schälen und in reichlich Salzwasser 10 Minuten bissfest garen.
- Getrocknete Tomaten, Rucola und Baldauf Alpkäse klein schneiden.
- Wrap mit Kräuterfrischkäse bestreichen und die restlichen Zutaten einrollen.

Quelle: Baldauf Käse



Die angegebenen Paket-Preise sind Circa-Preise, jeder Käse wird extra abgewogen. Die genauen Zutaten und Allergene finden Sie bei uns im Online-Shop, gerne können Sie auch telefonisch nachfragen. Alle Angaben ohne Gewähr.



www.rollende-gemuesekiste.de



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

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



ALPWOCH

KW 17 (22.04. - 26.04.2024)



HerBert Camembert

Auf dem Biohof Braun in Freising wird die Heumilch der eigenen Braunvieh-Herde weiterverarbeitet. Durch die silagefreie Fütterung mit Gräsern, Kräutern und Heu ist bereits die Milch aromatisch. In handwerklicher Herstellung entsteht der Camembert in der hofeigenen Käseerei und wird mit einer Kräuter- und Blütenmischung verfeinert.

Weichkäse aus Kuh-Rohmilch, mind. 50% Fett i.Tr., Kälberlab, kbA-Bioland

#16169
1 Stk. / ca. 125g



Baldauf Alpkäse

Aromatische Wildkräuter, Sonne und frische Luft – im Alpkäse ist die Essenz der Allgäuer Alpen gespeichert. Der Rohmilch-Hartkäse reift mindestens 4 Monate zu einem einzigartigen Käseerlebnis mit frischem Duft, der an Zitrusfrucht und Butter erinnert.

Hartkäse aus Kuh-Rohmilch, mind. 50% Fett i.Tr., Kälberlab, kbA-Bioland

#15115
ca. 150g

Alpenstolz

Während der 10-monatigen Reifung bei niedriger Temperatur und hoher Luftfeuchtigkeit entwickelt der Alpenstolz seinen vollmundigen Geschmack. Ein Käse für die ganze Familie: fein, aromatisch, nussig. Passt zu einem Glas Wein oder rustikal als Brotzeit-Käse.

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

#15018
ca. 150g

Schweizer Gwitterchäs

Der Gwitterchäs ist ein gut gereifter, würziger, gleichzeitig cremiger Bergkäse aus dem Toggenburger Tal. Das Rezept ist einem Missgeschick des Kaisers (höherer Fettgehalt) in einer Gewitternacht zu verdanken, das sich im Nachhinein als Glücksfall erwies hat.

Hartkäse aus erhitzter, nicht past. Kuhmilch, mind. 56% Fett i.Tr., Kälberlab, kbA-BioSuisse

#15024
ca. 130g

Paketpreis 18,00 €
Artikelnr. 10000

MAIWOCH

KW 18 (29.04. - 03.05.2024)



Burrata

Burrata lässt sich äußerst vielseitig verwenden: Als edle Ergänzung einer Antipasti-Vorspeisen-Platte oder auf einem frischen Salat mit Tomaten macht er sich besonders gut. Auch zum Überbacken ist die sahnige Kugel hervorragend geeignet.

Pasta filata-Käse aus past. Kuhmilch, mind. 50% Fett i.Tr., Kälberlab, kbA

#16132
1 Stk. / ca. 125g



Oberpfälzer Sellerie-Zwiebel-Brie

Der regionale Weichkäse aus der Käseerei Wohlfahrt wird aus Rohmilch hergestellt, sein Teig wird mit Gemüse verfeinert. Er hat dadurch eine leichte Sellerienote und ein feines Zwiebelaroma. Durch seinen herzhaften Geschmack passt er auf jede Käseplatte.

Weichkäse aus Kuh-Rohmilch, mind. 45% Fett i.Tr., Kälberlab, kbA-Biokreis

#10146
ca. 150g



Allgäuer Bärlauch-Käschtle

Dieser cremige Vollfettschnittkäse aus Allgäuer Heumilch wird mit frischem Bärlauch und Bärlauchsaft verfeinert. Er überzeugt durch seinen unverfälschten, sehr frischen Geschmack.

Halbfester Schnittkäse aus past. Kuhmilch, mind. 55% Fett i.Tr., Kälberlab, kbA-Bioland

#14035
ca. 150g

Heumilch-Kaiser Frühlingsblüte

Der sahnig-würzige Frühlingsblüten-Käse mit zartem Schmelz kommt aus der Sennerei Danz vom Fuße des Wilden Kaisers. Die essbare Naturrinde ist mit einem Potpourri aus feinen Frühlingsblüten geschmückt.

Schnittkäse aus erhitzter, nicht past. Kuhmilch, mind. 50% Fett i.Tr., Kälberlab, kbA-BioAustria

#11756
ca. 150g

Paketpreis 17,00 €
Artikelnr. 10001

KRÄUTERWOCH

KW 19 (06.05. - 10.05.2024)



St. Hildegardis-Käse

Hildegard von Bingen stand geistig Pate für diesen Käse. Diese weise Frau wusste um den Segen von Kräutern – deshalb hat die Käsküche Isny ihr zu Ehren einen Käse geschaffen, der wunderbar harmonisch Käsekunst und Heilkräuter vereint.

Schnittkäse aus erhitzter nicht past. Kuhmilch, mind. 48% Fett i.Tr., mikrobielles Lab, kbA-Bioland

#11757
ca. 130g



Kolsasser Bärlauchkäse

Dieser Käseklassiker aus Heumilch darf etwa 2 Wochen reifen. In dieser Zeit entwickelt er seinen charakteristischen Geschmack. Er ist mit einem Camembert-artigen weißen Flaum überzogen und hat einen mild-cremigen Geschmack mit feiner Bärlauch-Note.

Weichkäse aus erhitzter, nicht past. Kuhmilch, mind. 50% Fett i.Tr., Kälberlab, kbA-BioAustria

#10070
ca. 130g



Allgäuer Sonntagkäse

Der Heumilch-Käse aus der Käseerei Wiggensbach schmeckt natürlich nicht nur sonntags, sondern ist mit seinem cremigen Teig und dem leicht nussigen Geschmack jeden Tag ein wahrer Genuss!

Schnittkäse aus past. Kuhmilch, mind. 48% Fett i.Tr., mikrobielles Lab, kbA-Bioland

#11727
ca. 150g



Schweizer Churfürsten

Auf den saftigen Weiden im Schatten der herrschaftlichen Churfürsten-Berge wachsen Gräser und Kräuter, die Dank der Kühe besonders kraftvolle Milch geben. Das schmeckt man in diesem würzigen Käse mit seiner weichen und geschmeidigen Konsistenz.

Schnittkäse aus Kuh-Rohmilch, mind. 45% Fett i.Tr., Kälberlab, kbA

#11200
ca. 150g

Paketpreis 18,00 €
Artikelnr. 10002

RAHMWOCH

KW 20 (13.05. - 17.05.2024)



Roucouillons-Weichkäse

Dieser französische, vollmundige und fein-aromatische Weichkäse kommt aus der Region Bourgogne-Franche-Comté. Er reift 15 Tage und entwickelt dabei eine weiche Rotkulturrinde, auf die sich ein feiner Weißschimmelbewuchs legt.

Weichkäse aus past. Kuhmilch, mind. 55% Fett i.Tr., mikrobielles Lab, kbA

#16170
1 Stk. / ca. 125g



Brotgewürzkäse

Wie auch die Frühlingsblüte kommt dieser Heumilchkäse aus der Sennerei Danz vom Wilden Kaiser. Die Besonderheit dieses Käses ist sein Duft nach frischem Roggen-Gewürzbrot dank der feinen Sennentor-Brotgewürze Kümmel, Fenchel und Koriander.

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

#11709
ca. 150g



Geifertshofer Maiweide

Die Maiweide wird aus der ersten Milch gekäst, die die Kühe zu Beginn der Weidesaison geben, wenn sie nach der winterlichen Stallperiode endlich wieder frisches Gras und Kräuter fressen dürfen. Die Maimilch ist reich an wertvollen Inhaltsstoffen (wie Omega-3-Fettsäuren und Beta-Karotin) und bringt diesen cremigen Käse mit mild-buttrigem Charakter hervor.

Halbfester Schnittkäse aus past. Kuhmilch, mind. 45% Fett i.Tr., Kälberlab, kbA-Bioland

#14027
ca. 130g

Isnyer Rahmkäse

Die gute Allgäuer Heumilch wird in der Käseküche Isny unter anderem zu diesem feinen Rahmkäse verarbeitet. Mit einer wunderbaren Cremigkeit schmilzt er beinahe auf der Zunge.

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

#11758
ca. 150g

Paketpreis 18,00 €
Artikelnr. 10003