

# Bestellschein

(bitte kreuzen Sie an)

**Valentinswoche #10000 (KW 06 – 08.02. bis 12.02.2021)**

#16044 Fleckenbühler Valentinsherz	1 Stk. mit ca. 150g	
#15075 St. Galler Bergkäse „urchig“	ca. 130g	ca. 15,00 €
#14009 Maronitaler	ca. 130g	
#15076 Wiese 7 Heumilchkäse	ca. 130g	

**Heumilch-Woche #10001 (KW 07 – 15.02. bis 19.02.2021)**

#15077 Kitzstein-Taler	ca. 150g	
#11684 Schweizer Jakobuskäse	ca. 150g	ca. 17,20 €
#11724 Blütenzauber Isny	ca. 130g	
#10121 Kolsasser Pfeffer	ca. 150g	

**Schweizer Woche #10002 (KW 08 – 22.02. bis 26.02.2021)**

#16015 Bauertöpferl	1 Stk. mit ca. 100g	
#11126 Red Hot Pepper	ca. 150g	ca. 16,80 €
#10122 Brie d'Helvetie	ca. 150g	
#11123 Schweizer Firstkönig	ca. 130g	

**Soziale Woche #10003 (KW 09 – 01.03. bis 05.03.2021)**

#11129 Pfefferlaibchen Grüner Pfeffer	ca. 120g	
#11125 Salbei-Käse	ca. 120g	ca. 17,90 €
#11131 Friedeltaler Bärlauch	ca. 150g	
#18289 Bepie Pikant	ca. 120g	

**Ich möchte an ALLEN Käsewochen der Tour de Kas teilnehmen.**

Alle Käsesorten finden Sie auch in unserem Online-Shop. Gerne können Sie auch alle Sorten während der jeweiligen Aktionswoche einzeln bestellen. Die angegebenen Paket-Preise sind Circa-Preise; jeder Käse wird extra abgewogen.  
Die in den Produkten enthaltenen Allergene sind in der jeweiligen Zutatenliste durch GROSSBUCHSTABEN gekennzeichnet.

**Ich möchte folgenden WEIN/PROSECCO zum Aktionspreis bestellen:**

#54288 Maria Sophie Rot	Anzahl Flaschen: _____	Gewünschte KW: _____
#54015 Auxerrois weiß	Anzahl Flaschen: _____	Gewünschte KW: _____
#54100 Johanniter weiß	Anzahl Flaschen: _____	Gewünschte KW: _____
#54017 Prosecco Spago	Anzahl Flaschen: _____	Gewünschte KW: _____

Name: .....

Anschrift: .....

Kundennummer: .....



## Die rollende Gemüsebox

Gesunde Frische frei Haus - Geschmack und Vielfalt in Ihrer Küche

Unser Kundenservice für Sie 0821 - 99 97 95-0  
www.rollende-gemuesebox.de



# Tour de Kas im Februar bei der rollenden Gemüsebox

Ab dem 08. Februar laden wir Sie wieder auf eine vierwöchige Tour durch verschiedene Käse-Geschmacksrichtungen ein. Viele, liebevoll ausgewählte Käseschmankerl warten darauf, von Ihnen probiert zu werden. Zu unseren Käseleckereien gibt es während der gesamten Tour de Kas wieder **edle Tropfen im Angebot.**

Diesmal haben wir eine besondere Woche (KW 9) dabei: bei der Auswahl der Käsesorten haben wir darauf geachtet, dass diese aus sozialen Projekten stammen. Die [Fleckenbühler Käserei](#) ist eine soziale Einrichtung für suchtkranke Menschen, die durch die Arbeit auf dem Hof und das Leben in der Gemeinschaft ihre Suchtkrankheit bewältigen. Bereits im vergangenen Jahr haben die Fleckenbühler für uns extra zum 25-jährigen Jubiläum einen Jubiläums-Camembert gekäst. Ein weiterer Käse dieser sozialen Woche kommt vom [Hofgut Friedelhausen](#) in Lollar, ein Lebensort für Menschen mit und ohne Behinderung. Auch bei der [Dorfgemeinschaft Münzinghof](#) leben und arbeiten Menschen mit und ohne Unterstützungsbedarf zusammen. Neben einigen Werkstätten gibt es auch die Käserei, in der die frische demeter-Milch der eigenen Weidekühe verarbeitet wird. Der vierte Käse in der sozialen Woche kommt vom niederländischen [Mèkkerstee-Hof](#), eine Kooperation von 8 Familienbetrieben, die verschiedene Schafzassen halten und gemeinsam einen Pflegehof betreiben.

Guten Appetit beim Probieren und Schlemmen!

### Rotwein Mara Sophie vom Weingut Schwarztrauber

Vielschichtiger und facettenreicher, trockener Rotwein mit einer lebendigen Frucht von Schwarzkirsche und trockenen Pflaumen.

**Rebsorte: Cuvée**  
**0,75 l, vegan, Artikelnr. 54288**



~~9,00 €~~  
7,90 €

### Weißwein Auxerrois vom Weingut Schwarztrauber

Weiche, harmonische Noten von weißem Pfirsich mit einem tiefgründigen Frischekick. Perfekt für die leichte Küche zuhause.

**Rebsorte: Auxerrois**  
**0,75 l, vegan, Artikelnr. 54015**



~~8,20 €~~  
7,60 €

### Weißwein Johanniter vom Weingut Lanz

Ein angenehm trockener und vielseitig verwendbarer Wein, auf der Terrasse wie bei Tisch, mit herzhafter Säure und feinen Fruchtnoten.

**Rebsorte: Johanniter**  
**0,75 l, Artikelnr. 54100**



~~10,90 €~~  
9,70 €

### Prosecco Spago Treviso vom Weingut La Cantina Pizzolato

Klares Grüngelb, feine Perlage, duftig und spritzig, aus der Region Veneto.

**Rebsorte: Glera**  
**0,75 l, vegan, Artikelnr. 54017**



~~6,95 €~~  
6,20 €

## UNSER WEINANGEBOT während der gesamten Tour de Kas

**Fleckenbühler Valentinsherz**

Passend zum Valentinstag gibt es von der Dorfkäserei Fleckenbühl einen geschmacklich hervorragenden Camembert mit weißem Edelschimmel in Herzchen-Form.

**Weichkäse aus Kuh-Rohmilch, mind. 50% Fett i.Tr., ca. 150g**

Zutaten: KUHMITLCH, Salz, Milchsäurebakterien, Kälberlab



**St. Galler Bergkäse „urchig“**

Die Milch für diesen Schweizer Hartkäse aus dem St. Galler Land kommt von den umliegenden Weiden im Thurtal und wird im Berghof zu feinem Käse verarbeitet. Einer davon ist dieser Rohmilchkäse, der in der kalten wie auch in der warmen Küche vielseitig verwendbar ist.

**Hartkäse aus Kuh-Rohmilch, mind. 45% Fett i.Tr.**

Zutaten: KUHMITLCH, Siedesalz, Milchsäurebakterien, Kälberlab

**Maronitaler**

Der Roggenburger Maronitaler ist ein feiner mild-säuerlicher Schnittkäse mit knackigen Maroni- und Walnussstückchen im Käseteig, die ein feines Nussaroma verströmen.

**Schnittkäse aus pasteurisierter Kuhmilch, mind. 50% Fett i.Tr.**

Zutaten: KUHMITLCH, Maronen, WALNÜSSE, Meersalz, Milchsäurebakterien, mikrobielles Lab



**Wiese 7 Heumilchkäse**

Die aromatischen Inhaltsstoffe der frischen Gräser und Kräuter sorgen für den guten Geschmack der Heumilch, aus der dieser Käse hergestellt wird. Der Laibe reifen ca. 10 Monate auf Rotfichtenholzbrettern im Käselager, werden regelmäßig mit Salzlake geschmiert und erhalten dadurch ihren aromatischen, leicht nussigen Geschmack.

**Hartkäse aus pasteurisierter Kuhmilch, mind. 50% Fett i.Tr.**

Zutaten: KUHMITLCH, mikrobielles Lab, Kulturen, Meersalz

**Kitzstein-Taler**

Zwischen 3 und 6 Monaten reift dieser Hartkäse aus Heumilch. Die Rotschmierekulturen machen ihn zu einem aromatischen Käse und verleihen ihm seinen würzigen Geschmack.

**Hartkäse aus pasteurisierter Kuhmilch, mind. 45% Fett i.Tr.**

Zutaten: KUHMITLCH, Kälberlab, Mikroorganismenkulturen, Salz



**Schweizer Jakobuskäse**

Ein handgepflegter, würziger Käse aus der Westschweiz mit angenehm fein-nussigem Aroma.

**Schnittkäse aus thermisierter Kuhmilch, mind. 50% Fett i.Tr.**

Zutaten: KUHMITLCH, Salz, Kälberlab, Kulturen

**Blütenzauber Isny**

Absolute Spezialität aus der handwerklichen Biosennerei "Käsküche Isny" im Allgäu! Er wird von Hand gekäst und zum Schluss mit Blüten und Kräutern verfeinert. Vollmundig, blumig und cremig mit verzehrbare Rinde.

**Schnittkäse aus thermisierter Kuhmilch, mind. 50% Fett i.Tr.**

Zutaten: KUHMITLCH, Kulturen, Kälberlab, Kochsalz



**Kolsasser Pfeffer**

Die österreichische Biosennerei Kolsass stellt diesen mild-cremigen Korbkäse her. Er hat eine weiche Edelschimmelschicht und im Teig feinsten Madagaskarpfeffer.

**Weichkäse aus thermisierter Kuhmilch, mind. 50% Fett i.Tr.**

Zutaten: KUHMITLCH, Salz, Kälberlab, Kulturen, Pfeffer, Calciumchlorid

**Bauerntöpferl**

Für das Bauerntöpferl von der Biokäserei Wohlfahrt in Edelsfeld wird ein Rohmilch-Weichkäse in Sonnenblumenöl eingelegt und anschließend mit Knoblauch und Kräutern versehen. Das Ergebnis ist ein kräftiger Weichkäse mit einem angenehmen Knoblauch-Kräuter-Aroma.

**Weichkäse aus Kuh-Rohmilch, mind. 45% Fett i.Tr., ca. 100g**

Zutaten: KUHMITLCH, Kulturen, Kälberlab, Meersalz, Sonnenblumenöl, Knoblauch, Kräuter, SENFKÖRNER



**Red Hot Pepper**

Der Red Hot Pepper wird aus feinsten Heumilch bei der Sennerei Danzl in Tirol gekäst. Der buttrige Teig mit zartem Schmelz wird mit Chili angereichert, was ihm eine angenehme Schärfe verleiht.

**Schnittkäse aus thermisierter Kuhmilch, mind. 50% Fett i.Tr.**

Zutaten: KUHMITLCH, Steinsalz, Kälberlab, Kulturen, Chili

**Brie d'Helvetie**

Der feine Brie kommt aus der Käserei Val D'Arve vom Genfer See in der Schweiz. Der Käse ist mittelwürzig, leicht und zuverlässig in der Qualität, man schmeckt und sieht die Nähe zu Frankreich.

**Weichkäse aus pasteurisierter Kuhmilch, mind. 45% Fett i.Tr.**

Zutaten: KUHMITLCH, Siedesalz, Milchsäurekulturen, Calciumchlorid, Kälberlab



**Schweizer Firstkönig**

Der Firstkönig aus dem Toggenburger Tal wurde nach der nahegelegenen Bergkette "Churfürsten" benannt. Für den Käse wird nur Heumilch verarbeitet und trotz sechs-monatiger Reifung behält er seine cremige Textur.

**Schnittkäse aus thermisierter Kuhmilch, mind. 54% Fett i.Tr.**

Zutaten: KUHMITLCH, Siedesalz, Milchsäurekulturen, Kälberlab

**Pfefferlaibchen Grüner Pfeffer**

Eine pfeffrige Angelegenheit. Der Rohmilchkäse aus bester demeter-Milch hat sowohl grüne und schwarze Pfefferkörner im Teig und ist zusätzlich mit gemahlenem schwarzen Pfeffer ummantelt. Ein wahrer Gaumenschmaus.

**Schnittkäse aus Kuh-Rohmilch, mind. 50% Fett i.Tr.**

Zutaten: KUHMITLCH, Kälberlab, grüner Pfeffer, schwarzer Pfeffer



**Salbei-Käse**

In der Dorfgemeinschaft Münzinghof leben Menschen mit und ohne Unterstützungsbedarf zusammen und arbeiten gemeinsam. In einer der Werkstätten wird dieser wunderbare Salbei-Käse hergestellt, der in der Mitte des Käses eine Salbei-Linie hat. Die Milch stammt von behornen demeter-Kühen mit täglichem Weidegang.

**Schnittkäse aus thermisierter Kuhmilch, mind. 45% Fett i.Tr.**

Zutaten: KUHMITLCH, Meersalz, Milchsäurebakterien, Kälberlab, Salbei

**Friedeltaler Bärlauch**

Mit diesem Käse ist das ganze Jahr über Frühling. Der Bärlauch entfaltet im mild-cremigen Friedeltaler seinen erfrischenden, aromatischen Geschmack. Hergestellt wird er aus frischer demeter-Rohmilch von Angler Rotvieh-Rindern auf dem Hofgut Friedelhausen.

**Schnittkäse aus Kuh-Rohmilch, mind. 55% Fett i.Tr.**

Zutaten: KUHMITLCH, Meersalz, Milchsäurekulturen, Kälberlab, Rotschmierekulturen, Bärlauch



**Beppie Pikant**

Die Schafmilch für den Beppie Pikant stammt aus einer Kooperation von 8 Familienbetrieben, die verschiedene Rassen halten. Die Milch wird dann nach einem einzigartigen Mèkkerstee-Rezept zu diesem würzigen Schafkäse mit einer Reifezeit von 5 Monaten verkäst.

**Hartkäse aus pasteurisierter Schafmilch, mind. 50% Fett i.Tr.**

Zutaten: SCHAFFMILCH, Meersalz, Kulturen, Kälberlab