



Die rollende
Gemüsekiste

Tour de Kas

Bio-Käsewochen im Februar

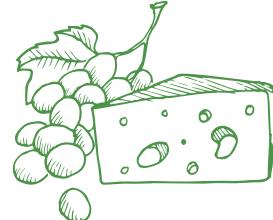


4 Wochen, 16 Käse-Spezialitäten und ganz viel Genuss

Unsere Tour de Kas nimmt dich mit auf eine Reise durch die Bio-Käswelt. Freu dich auf cremige Frischkäse wie Carlo Curry & Dattel oder Kamilla Knöfi & Klee, milde Weichkäse wie den Tiroler Hildegardkäse, Flocon oder Rouge de Saône sowie herzhafte Schnitt- und Hartkäse von frühlingshaft bis kräftig-pikant. Pfeffer, Kräuter, Blüten und Bergmilch sorgen jede Woche für neue Genussmomente auf deinem Tisch.

Unsere Wein-Empfehlungen gibt es während der Tour de Kas zum Angebotspreis. Details zu allen Käsesorten findest du auf der Rückseite.

Jetzt im Shop, per E-Mail oder telefonisch vorbestellen und unsere Bio-Käsevielfalt erleben!



Unser Weinangebot während der gesamten Tour de Kas



Unexpected Garnacha Tinto Il Lugana

Fruchtiger Rotwein mit Aromen roter Beeren, Portwein und Zedernholz. Am Gaumen saftig mit Noten von Schwarzkirsche, Speck und Pfeffer.

Rotwein trocken 14 %
Spanien, Abrera S.A.
0,75 l | Artikelnr. 54605



Il Lugana

Eleganter Weißwein mit Tiefgang vom Gardasee. Helles Strohgelb, feiner Duft nach Zitrus, Kräutern und Mandeln. Würzig-mineralisch, mit klarer Frucht.

Weißwein trocken 12,5 %
Italien, Pasini San Giovanni
0,75 l | Artikelnr. 54615



Spumante Pinot Grigio Rosé

Spumante mit dezenter Farbe und lebhafter Aromatik. Süßholz und Stachelbeere in der Nase, Johannisbeere und Grapefruit am Gaumen.

Spumante trocken 11,5 % | vegan
Italien, Azienda Agricola La Jara
0,75 l | Artikelnr. 54488



Arancello Bio

Außergewöhnlicher Orangenlikör aus der sizilianischen Blutorange mit einem zauberhaften Orangenduft und angenehmer Frische.

Likör 25 % | vegan
Italien, Brennerei Walcher
500 ml | Artikelnr. 54274

~~7,99 €~~
6,99 €

~~15,95 €~~
13,95 €

~~12,95 €~~
10,95 €

~~20,45 €~~
18,95 €

Alle Käse- und Weinsorten findest du auch in unserem Online-Shop. Gerne kannst du auch die 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 01/2026



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



WÜRZIGE WOCHE

KW 06 (02.02. - 06.02.2026)



Carlo Curry & Dattel

Die Jakobsberger MilchHandwerker verarbeiten hochwertige 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. / 140g



Tiroler Hildegardkäse

Milder Berg-Brie aus Tiroler Heumilch. Genießer lieben seinen buttrigen Käseteig und seinen weißen Edelschimmelflaum. Sein Topping mit würzigen und gesundheitsfördernden Hildegard-Kräutern machen ihn einzigartig.

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

#10096
ca. 150g



Zillertaler Alpenstürmer

Vor 80 Jahren gründeten im schönen Zillertal ansässige Bauern die Sennereigenossenschaft Fügen. Aus der frischen Heumilch werden dort Käse höchster Qualität hergestellt, u.a. der 5 Monate gereifte Alpenstürmer mit seinem fruchtig-pikanten Aroma.

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

#11171
ca. 150g



La Diala Kräuterrahm-Mutschli

Das Mutschli aus der Chascharia Val Müstair ist ein wahres Geschmackserlebnis. Hergestellt aus feinstem Rahmmilch und veredelt mit sorgfältig ausgewählten Kräutern, entfaltet dieser Käse ein leicht würziges Bouquet.

Schnittkäse aus erhitzter, nicht past. Kuhmilch, mind. 58 % Fett i.Tr., Kälberlab, kbA-BioSuisse

#11790
ca. 130g

Paketpreis 16,70 €
Artikelnr. 10000

VALENTINSWOCHE

KW 07 (09.02. - 13.02.2026)



Herzerl Paprika

Aus der bayerischen Käserei Anderlbauer kommt dieses schöne Valentinerherzerl: ein Weichkäse in Herzform mit weißem Edelschimmel. Auf der Oberfläche wird er mit rotem Paprikagranaulat verziert. Eine schöne Geschenk-Idee zum Valentinstag!

Weichkäse aus past. Kuhmilch, mind. 45 % Fett i.Tr., mikrobielles Lab, kbA-Bioland

#16194
1 Stk. / ca. 150g



Heumilch-Kaiser Frühlingsblüte

Der sahnig-würzige Frühlingsblüten-Käse mit zartem Schmelz kommt aus der Sennerei Danzl 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



Alpkäse Pfeffer-Maid

Frisch, frisch, pfeffrig: Die Pfeffer-Maid vereint die herzhafte Grundnote des klassischen Alpkäses mit einer erfrischenden Affinage aus Zitronenpfeffer. Das Ergebnis: Ein lebendiger Käse mit Zitrus-Würze, der besondere Schlemmer-Momente schafft.

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

#15139
ca. 130g



Il Jauer

In den traditionellen Kellern der Chascharia Val Müstair reift dieser besondere Käse mindestens 4 Monate zu einem echten Genuss. Die Konsistenz ist halbfest bis fest, mit einem langen, geschmeidigen Käseteig, der sich wunderbar auf der Zunge entfaltet.

Hartkäse aus erhitzter, nicht past. Kuhmilch, mind. 48 % Fett i.Tr., Kälberlab, kbA-BioSuisse

#15140
ca. 130g

Paketpreis 18,50 €
Artikelnr. 10001

FASCHINGSWOCHE

KW 08 (16.02. - 20.02.2026)



Kolsasser Pfeffer

Die österreichische Biosennerei Kolsass stellt diesen Käseklassiker her. Er hat einen mild-cremigen Geschmack mit einer weichen Edelschimmelschicht. Sein Teig wird durch schmackhaften Madagaskarpfeffer veredelt.

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



Tiroler Almschnittlauchkäse

Dieser Schnittkäse wird traditionell in der Dorfsennerei Danzl hergestellt. Handgeflücter Schnittlauch vom Stripsenjoch (Wilder Kaiser) gibt ihm seine feine Würze und sorgt für ein herrliches Frühlingsaroma. Eine Gaumenfreude auf frischem Brot!

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



Nufener Berg-Rahmkäse

Der Nufener Berg-Rahmkäse stammt aus der hochalpinen Sennerei Nufenen in Graubünden. Der frischen Bergmilch wird ein guter Schuss Rahm zugeführt und nach mind. 2 Monaten Reifezeit entsteht ein mildwürziger Schnittkäse.

Schnittkäse aus erhitzter, nicht past. Kuhmilch, mind. 55 % Fett i.Tr., Kälberlab, kbA-BioSuisse



Flocon

Die "Schneeflocke" kommt aus einer traditionellen Käserei aus der Savoie, die 1936 gegründet wurde. Er ist cremig, vollmundig und schmeckt nach Milch, Champignons und feinen Butternoten.

Weichkäse aus past. Kuhmilch, mind. 50 % Fett i.Tr., Kälberlab, kbA

Paketpreis 18,00 €
Artikelnr. 10002

FEINSCHMECKERWOCHE KW 09 (23.02. - 27.02.2026)



Kamilla Knofl & Klee

Wie auch der Carlo Curry & Dattel kommt dieser Frischkäse von den Jakobsberger MilchHandwerkern. Die Kamilla wird mit Olivenöl, Schabzigerklee, Kräutern, Knoblauch und Pfannensalz verfeinert. Ein Hochgenuss!

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

#16024
1 Stk. / 140g



Rouge de Saône

Die zarte Entwicklung von Rotkulturen auf der Rinde des Rouge de Saône verleihen ihm eine feine Würze. Dieser Brie schmeckt mild und vollmundig, mit süßem Abgang, zartem Hefe- und Sahnearoma und dezenter Rotkulturnote.

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

#10152
ca. 150g



Friedeltaler Bärlauch

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

Schnittkäse aus Kuh-Rohmilch, mind. 55 % Fett i.Tr., Kälberlab, kbA-Demeter

#11131
ca. 130g



Nordsee-Käse Grubé

Nach 30 Wochen Lagerung in der Nähe zur Nordsee darf dieser Käse aus der Thise Mejeri in Dänemark zusätzlich 12 Wochen in einer alten Kalksteingrube lagern. Er erhält dadurch sein vollmundiges und karamelliges Aroma.

Hartkäse aus past. Kuhmilch, mind. 48 % Fett i.Tr., mikrobielles Lab, kbA

#15082
ca. 150g

Paketpreis 17,90 €
Artikelnr. 10003