

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 Juli bei der rollenden Gemüsebox

„Bergsteiger-Genuss“

In den ersten drei Juli-Wochen laden wir Sie auf unsere nächste Tour de Kas ein. Wir bringen Ihnen tolle Käsevariationen aus der Region und den Alpenländern auf den Tisch.

Passend zum Käse haben wir wieder während der gesamten Tour de Kas verschiedene Weine und einen wunderbaren Traubensaft im Angebot für Sie.

Genießen Sie den Sommer daheim auf der Terrasse oder Balkon oder beim Picknick in den Bergen mit liebevoll zusammengestelltem Käse und Wein!



Bestellschein

(bitte kreuzen Sie an)

Bergsommer-Woche #10000 (KW 27 - 05.07. bis 09.07.2021)

#15056 Glarner Alpkäse AOP	ca. 130g
#11670 Baldauf Schnittlauchkäse	ca. 130g
#15024 Schweizer Gwitterchäs	ca. 130g
#11693 St. Galler Sommerblüte	ca. 130g

ca. 17,50€

Biergarten-Woche #10001 (KW 28 - 12.07. bis 16.07.2021)

#16054 Mozzarella Herzen	1 Stk. mit ca. 130g
#14005 Hubertus Zitronenpfeffer	ca. 150g
#11140 Braumeister	ca. 150g
#10090 Edler Weisser Rosé	ca. 150g

ca. 13,00€

Berghütten-Woche #10002 (KW 29 - 19.07. bis 23.07.2021)

#14021 Bartholomäus Holunderblüte	ca. 150g
#16057 Camembert Demeter	1 Stk. mit ca. 125g
#15086 Rösslerhof Emmentaler	ca. 150g
#15087 Walserstolz Bergkäse	ca. 150g

ca. 13,40€

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/SAFT zum Aktionspreis bestellen:

#54339 Vulkanlöss weiß	Anzahl Flaschen: _____	Gewünschte KW: _____
#54341 Vulkanlöss rot	Anzahl Flaschen: _____	Gewünschte KW: _____
#54340 Vulkanlöss rosé	Anzahl Flaschen: _____	Gewünschte KW: _____
#50352 Pfälzer Traubensaft	Anzahl Flaschen: _____	Gewünschte KW: _____

Name:

Anschrift:

Kundennummer:

Glarner Alpkäse AOP

Auf der Schweizer Alp Hinterdurchnachtal wird dieser kräftige Hartkäse aus tagesfrischer Kuhmilch gekäst. Im Laufe seiner 12-monatigen Reifezeit entwickelt der Alpkäse sein fruchtiges Aroma, zum Teil mit einer leicht gerösteten Note. Der Geschmack ist aufgrund seines Alters kräftig-rezent und wird untermalt von einer dezenten Alpkrauter-Note.

Hartkäse aus Kuh-Rohmilch, mind. 48% Fett i.Tr.

Zutaten: KUHMITLCH, Speisesalz, Kälberlab



Baldauf Schnittlauchkäse

Aus bester Heumilch wird dieser Allgäuer Bauernkäse traditionell hergestellt und mit aromatischem Schnittlauch verfeinert. Der Schnittlauch kommt aus dem Illertal bei Kempten.

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

Zutaten: KUHMITLCH, Schnittlauch, Salz, Käsereikulturen, Kälberlab

Schweizer Gwitterchäs

Der Gwitterchäs ist ein gut gereifter, würziger, gleichzeitig cremiger Bergkäse aus dem Toggenburger Tal. Das Rezept für diesen Käse ist einem Missgeschick des Käasers zu verdanken, das sich im Nachhinein als Glücksfall erwiesen hat. Er hat einen höheren Fettgehalt und erhielt den Namen Gwitterchäs, zur Erinnerung an den Ärger bzw. den "Gewittersturm" in der Käseerei bei Entstehung des Käses.

Hartkäse aus thermisierter Kuhmilch, mind. 56% Fett i.Tr.

Zutaten: KUHMITLCH, Salz, Milchsäurekulturen, Kälberlab



St. Galler Sommerblüte

Dieser Schweizer Alpenkäse aus der Region St. Gallen ist feinwürzig und hat eine bunte Sommerblütenkruste. Bezaubernd sommerlich und blütenduftig.

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

Zutaten: KUHMITLCH, Salz, Kälberlab, Kulturen, Blumenkruste

Mozzarella Herzen

Überraschen Sie Ihre Gäste oder Ihre Lieben zuhause mit den Mozzarella Herzen: sie verschönern jede Käseplatte sowie jeden Salat und schmecken wunderbar frisch. In einer Packung sind ca. 10 Stück.

Pasta filata-Käse aus pasteurisierter Kuhmilch, mind. 45% Fett i.Tr.

Zutaten: KUHMITLCH, Salz, mikrobielles Lab, Säuerungsmittel: Milchsäure



Hubertus Zitronenpfeffer

Im schönen Allgäu bei Kimratshofen wird dieser würzige Käse hergestellt. Eine tolle Kombination aus leicht nussigem Geschmack des Käseteiges und einer würzigen Rinde aus Zitronenpfeffer.

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

Zutaten: KUHMITLCH, Zitronenpfeffer, Siedesalz, mikrobielles Lab

Braumeister

Geschmackvolle Zutaten wie Zwiebeln und Schnittlauch waren dem Käsermeister bei diesem saisonalen Gaumenschmaus nicht genug! Er wird während seiner Reifezeit zusätzlich mit Weizenbier affiniert und das verleiht dem rotgeschmierten Schnittkäse sein "gewisses Extra".

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

Zutaten: KUHMITLCH, Salz, Schnittlauch, Zwiebel, Milchsäurekulturen, mikrobielles Lab, Rinde mit Weizenbier affiniert (Wasser, WEIZENMALZ, GERSTENMALZ, Hopfen, Hefe)



Edler Weisser Rosé

Ein Feinschmecker-Käse für genussvolle Stunden. Die Kombination von weißem Edelschimmel und feiner Rotkultur macht den Edlen Weissen Rosé zu einem ganz besonderen Gaumenschmaus. Jung schmeckt der Käse mild und fein – mit zunehmendem Alter entwickelt er seine rahmig-feinwürzige Gourmet-Reife.

Weichkäse aus pasteurisierter Kuhmilch, mind. 50% Fett i.Tr.

Zutaten: KUHMITLCH, Speisesalz, Käsereikulturen, mikrobielles Lab

Bartholomäus Holunderblüte

Eine essbare Hülle aus feinen Holunderblüten ummantelt den cremigen Holunderblüten-Käse aus dem Allgäu. Seine dezente Würze bekommt der Käse durch die Rotkultur, mit der er gepflegt wird, bevor er mit den Blüten überzogen wird.

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

Zutaten: KUHMITLCH, Siedesalz, Holunderblüten, Milchsäurekulturen, mikrobielles Lab



Camembert Demeter

In der hoch über dem Bodensee gelegenen Feinkäserei Bantel in Vorarlberg wird der Camembert aus feinsten Allgäuer Demeter-Milch zu kleinen Weichkäse-Delikatessen verkäst. Der Reifeprozess verläuft ganz natürlich und langsam von außen nach innen, wodurch der Teig durchgehend cremig wird und der Käse eine zarte Milde im Geschmack erhält.

Weichkäse aus pasteurisierter Kuhmilch, mind. 50% Fett i.Tr.

Zutaten: KUHMITLCH, Siedesalz, Käsereikulturen, mikrobielles Lab

Rösslerhof Emmentaler

Der Emmentaler vom Rösslerhof war der erste Bio-Hartkäse deutschlandweit und wird vom Käsermeister Martin Bauhofer nach dem „Schweizer Verfahren“ im Kupferkessel hergestellt. Die langjährige Erfahrung des Käasers und die dreimonatige Reifezeit machen ihn zu einem einmaligen Gaumenschmaus.

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

Zutaten: KUHMITLCH, Siedesalz, Milchsäurekulturen, mikrobielles Lab



Walsertol Bergkäse

Im Großen Walsertal wird dieser aromatisch-pikante Käse nach traditioneller Rezeptur aus tagesfrischer Vorarlberger Heu-Rohmilch hergestellt. In den Reifekellern verbringt der Käse mindestens acht Monate, wo er unter anderem mit Rotkulturen gepflegt wird und entwickelt dort sein unverwechselbares, volles Aroma.

Hartkäse aus Kuh-Rohmilch, mind. 48% Fett i.Tr.

Zutaten: KUHMITLCH, Siedesalz, Milchsäurekulturen, Kälberlab

Vulkanlöss weiß vom Weingut Kiefer

Besonders reiner, feinherber Wein mit klarer Zitrusfrucht und saftigen Apfelnoten

Rebsorte: Müller Thurgau, Riesling

Region: Kaiserstuhl, Baden

0,75 l, vegan, Artikelnr. 54339



~~5,99 €~~ 5,49 €

Vulkanlöss rot vom Weingut Kiefer

Ein feinherber Spätburgunder, der an Sauerkirschen, schwarze Johannisbeeren und dunkle Schokolade erinnert

Rebsorte: Spätburgunder

Region: Kaiserstuhl, Baden

0,75 l, vegan, Artikelnr. 54341



~~5,99 €~~ 5,49 €

Vulkanlöss rosé vom Weingut Kiefer

Beeindruckender Duft nach Erdbeeren, frischem Rhabarber und Himbeeren, angenehm spürbare Gerbstoffe

Rebsorte: Spätburgunder

Region: Kaiserstuhl, Baden

0,75 l, vegan, Artikelnr. 54340



~~5,99 €~~ 5,49 €

Pfälzer Traubensaft weiß vom Weingut Schwarztrauber

Edler, unvergorener Traubensaft: Ein wahrer Genuss, ganz ohne Alkohol

Region: Pfalz

0,75 l, vegan, Artikelnr. 50352



~~3,70 €~~ 3,29 €