

Sonderaktionen!

Gültig ab 16.10.2026 bis 22.10.2026

Mehr als nur Käse!!!

Art. 10234 CH Halbhartkäse

Helle Rinde und ggf. leicht unförmig

Aufgrund seiner langen Reifezeit hat er einen kräftig-würzigen Charakter. Zugleich zeichnet er sich durch Cremigkeit und einen feinen Teig aus. Der Käse ist vollmundig, intensiv und edel.

- Laib ca. 6,5kg
- 50% Fett i. Tr.
- Kuhmilch, thermisiert
- mind. 9 Monate gereift



Nur solange der Vorrat reicht

Wieder da!



Nur solange der Vorrat reicht

Art. 10554 Schweizer Kracher

(Auslieferung ab Freitag)

Der Schweizer Kracher wird nach traditionellem Rezept in Sumiswald gekäst und begeistert mit einer Kombination aus cremig-feiner Konsistenz und einzigartig fruchtig-würzigem Aroma.

- Laib ca. 7kg
- 54% Fett i. Tr.
- Kuhmilch, thermisiert
- 10-12 Monate gereift



Art. 6085 Kräuterkäse mit Tomatenstücken

Käse in Rahmstufenqualität hergestellt aus tagesfrischer Heumilch. Zart-cremiger Käseteig mit kleinsten Tomatenstückchen und Basilikumkräutern verfeinert.

- Laib ca. 6kg
- 50% Fett i. Tr.
- Kuhmilch, pasteurisiert
- 3 Monate



Nur solange der Vorrat reicht

Saison start!



Nur solange der Vorrat reicht

Art. 8228 Alpenswiss Raclette Natur carre

(Auslieferung ab Freitag)

Schweizer Raclette mit aromatisch, würzigem Geschmack, typischer Naturrinden-Reifung und hervorragenden Schmelzeigenschaften.

- Laib ca. 6,5kg
- 47% Fett i. Tr.
- Kuhmilch, pasteurisiert
- 3 Monate gereift



Art. 6255 Schweizer Burgkäse

Würzig-aromatischer Schweizer Schnittkäse mit rustikaler, trockener Rinde.

- Laib ca. 6kg
- 55% Fett i. Tr.
- Kuhmilch, thermisiert
- 8-9 Monate gereift



Sonderaktionen!

Gültig ab 16.10.2026 bis 22.10.2026

Mehr als nur Käse!!!

Art. 5790 Höhlengereifter Emmentaler AOP

Schweizer Emmentaler, gereift im Felsenkeller Gabelspitz. Kräftig, würziger Geschmack und leichte Salzkristalle im Käseteig.

- Keil ca. 5kg
- 45% Fett i. Tr.
- Kuhmilch, roh
- 18-20 Monate gereift



Nur solange der Vorrat reicht



Art. 3959 Kürbistraum

Der zart-cremige Käseteig und die Rinde sind mit echten Kürbiskernen verfeinert. Die Kürbiskerne sind die ideale Zutat für den Herbst und sorgen für das mild-nussige Geschmackserlebnis.

- Laib ca. 6kg
- 50% Fett. i. Tr.
- Kuhmilch, pasteurisiert
- 2 Monate gereift
- lactosefrei



Art. 2480 Nussknacker

Schnittkäse mit feinen Walnusstückchen im geschmeidigen Käseteig und mild-nussigem Geschmack.

- Laib ca. 6kg
- 50% Fett. i. Tr.
- Kuhmilch, pasteurisiert
- 2 Monate gereift



Art. 4229 Himbeer Senf Käse

Schnittkäsezubereitung aus Kuhmilch, Rinde aus feinfruchtiger Himbeer- Dijonsenfruste, strohgelber Teig, ein besonderes feinwürziges Geschmackserlebnis mit Beerenote.

- Laib ca. 3,8kg
- 49% Fett i. Tr.
- Kuhmilch, pasteurisiert
- 10 Wochen gereift



Art. 3098 Baldauf Bergschnittlauch

Der Schnittkäse aus naturbelassener Heumilch wird mit frischen Bergschnittlauch aus der Allgäuer Nagelfluhkette verfeinert. So bekommt der nussige Käse eine dezente Schnittlauch Schärfe.

- Laib ca. 6kg
- 50% Fett. i. Tr.
- Kuhmilch, pasteurisiert
- 8 Wochen gereift



Saison-ende!

R = Rohmilch **T** = Thermisiert

 = Empfehlung vom Weidner-Team

Sonderaktionen!

Gültig ab 16.10.2026 bis 22.10.2026

Mehr als nur Käse!!!

Art. 3725 Heublumenkäse

Naturgereifter Schnittkäse aus tagesfrischer Heumilch. Zart-cremig mit mild-würzigem Geschmack. Affiniert mit einer feinen Kräutermischung.

- Laib ca. 6kg
- 60% Fett. i. Tr.
- Kuhmilch, pasteurisiert
- ca. 3 Monate gereift



Nur solange der Vorrat reicht



Art. 15720 Epoisses Germain AOP

Vollmundig, aromatischer, französischer Weichkäse. Die Rinde wird mit Marc de Bourgogne abgewaschen.

- Laib ca. 1kg
- 50% Fett i. Tr.
- Kuhmilch, pasteurisiert
- 4 Wochen gereift



Art. 7151 Raclette du Valais AOP

Nach alter Walliser Tradition und überliefertem Rezept wird in den Walliser Dorfkäsereien aus Rohmilch dieser Raclette mit seinem vollen, frischen und würzigem Geschmack hergestellt.

- Laib ca. 5kg
- 50% Fett. i. Tr.
- Kuhmilch, roh
- 4 Monate gereift



TOP

TOP



Nur solange der Vorrat reicht

Art. 2110 Bio-Schwarzer Wenzel

Der limitierte Käse reift 12 Monate in Ruhe auf Fichtenbrettern und erhält so seinen einzigartigen Geschmack. Ein echtes Unikat, in dem viel Liebe zum Detail steckt. Und das schmeckt man.

- Laib ca. 4,5kg
- 50% Fett. i. Tr.
- Kuhmilch, pasteurisiert
- 12 Monate gereift
- BIO-Ware



Art. 2387 Bio Waldkäse

Bio Schnittkäse mit fein-nussigen Steinpilzen, würzigen Zwiebeln und leichter Wacholder- sowie Pfeffernote. Aromatisch, würzig.

- Laib ca. 4,5kg
- 50% Fett i. Tr.
- Kuhmilch, pasteurisiert



R = Rohmilch **T** = Thermisiert

 = Empfehlung vom Weidner-Team

Sonderaktionen!

Gültig ab 16.10.2026 bis 22.10.2026

Mehr als nur Käse!!!

Art. 5787 Gouda Chevre Rustique

Holländischer Schnittkäse aus Ziegenmilch hergestellt.

- Laib ca. 4,5kg
- 54% Fett i. Tr.
- Ziegenmilch, pasteurisiert
- 4 Monate gereift



Art. 4907 Ziegenkäse Nora ½ Laib

Holländischer Schnittkäse aus Ziegenmilch, cremig und würzig.

- ½ Laib ca. 6kg
- 50% Fett i. Tr.
- Ziegenmilch, pasteurisiert
- 6-7 Monate gereift



Art. 10186 Bleu d'Auvergne AOP

Edelpilzkäse mit würzigem Aroma. Hellgelber Teig mit blaugrauer Maserung und zart schmelzender Textur.

- Laib ca. 2,5kg
- 50% Fett i. Tr.
- Kuhmilch, pasteurisiert
- 28 Tage gereift



Nur solange der Vorrat reicht



Nur solange der Vorrat reicht

Art. 2658 Buffalo Blue

Blauschimmelkäse aus Büffelmilch mit intensiv-aromatisch und würzigem Geschmack. Die natürliche Süße und der hohe Fettgehalt der Büffelmilch sorgen gleichzeitig für eine butterweiche Konsistenz auf der Zunge.

- Laib ca. 6kg
- 48% Fett i. Tr.
- Büffelmilch, pasteurisiert
- 70 Tage gereift



Art. 5791 Tierra de Valcea

Ein bemerkenswerter rumänischer Hartkäse mit zunehmend intensivem, nussigem Geschmack. Ein exotischer Vertreter der Käsekultur.

- Laib ca. 3,2kg
- 45% Fett i. Tr.
- Schafmilch, pasteurisiert
- 3 Monate gereift

