

Hausgemachter Biokäse aus der hofeigenen Kuh-, Schafs- und Ziegenmilch



Der Kollerhof
Schwaighausen 1 a
93138 Lappersdorf



Käse aus Kuhmilch:





Produkt	Beschreibung	Bild
Quark Frischkäse natur Frischkäse Kräuter-Knobl. Frischkäse Paprika	Mit natürlichem Fettgehalt. Frischkäsezubereitungen, von Hand geschöpft	
Frischkäsetorten (nur auf Vorbestellung)	Ansprechend verzierte Frischkäsetorten.	
Weichkäse nach Art des Brie	Weißschimmelkäse: natur oder Provence-und mediterane Kräuter, Heublum	
Weichkäse nach Art des Münster	Würziger Weichkäse, mit Rotkultur gereift.	
(nicht ganzjährig verfügbar) Schnittkäse	Schnittkäse mit Speiseasche,	

Tabelle1

nach Art des Morbier	erdig-würziger Geschmack.	
Lederkäse jung Lederkäse alt		 
Scamorza-Säckchen	Kuh-Schnittkäse, mild geräuchert	 
Roter Bründlkäse (nicht ganzjährig verfügbar) (6 bis 12 Monate gereift)	Schnittkäse, würzig-nussig (natur, Bockshornklee, Bärlauch, Brennessel)	
Alter Bründlkäse (mind. 12 Mon.gereift)	Schnitt-/Hartkäse, je nach Alter auch gut als Reibekäse n.Art d.Parmesan verwendbar; kräftig-aromatisch.	
Bründlkäse (6 bis 12 Monate gereift)	Schnittkäse, milder Buttergeschmack; (Sorten: natur, Kräutermantel: Bärlauch, Brennessel, Bockshornklee).	
Dicker Schwaighauser (9 - 14 Monate alt)	Würzig-nussiger Hartkäse, nach Bergkäse-Art.	
Bierkäse (nicht ganzjährig verfügbar)	Schnittkäse, während der Reifung Mit Bier-Kräutersud behandelt.	
Gereifter Frischkäse (nicht ganzjährig verfügbar)	Frischkäse, gereift m. Weißschimmel oder Rotkultur, teilw.mit Speiseasche.	

Tabelle1



Antipasti (auch mit Schafsfrischkäse erhältlich, nicht ganzjährig verfügbar)	Getrocknete Tomaten, Artischocken, Gegrillte Auberginen; jeweils mit Frischkäse gefüllt und in Kräuteröl mariniert.
Ofenkäse	Traditionell hergestellter Streichkäse aus gereiftem Sauermilchquark, im Ofen gewärmt in der kalten Jahreszeit ein Genuß.
Kuhmilch, pasteurisiert	Kuhmilch, naturbelassener Fettgehalt, Abpackung: 1l nicht homogenisiert, schonend pasteuris.
Schlagrahm	Schlagrahm mit mind. 35 % Fett, nicht homogenisiert, schonend pasteurisiert Abpackung: 200 ml
Käse aus Schafmilch:	
Produkt	Beschreibung
Frühlingsrolle	Friskäseroulade mit frischen Gartenkräutern oder Bärlauch.
Friskäsepralinen	Friskäsehäppchen mit verschiedenen Kräutern garniert, ein buntes Arrangement auf jeder Käseplatte.
Gupferl	Friskäserolle natur oder in Balsamicoessig und Olivenöl.
Hirtenkäse in Kräuteröl	Weichkäse nach Feta-Art, in Kräuteröl gereift.
Hirtenkäse in Lake	Weichkäse nach Feta-Art, in Salzlake gereift (natur, Basilikum,



Tabelle1

Mozzi	Kräuter-Knoblauch, arabiatta). Handgeformter Mozzarellakäse, mildcremig, vollmundig; ähnlich dem Büffelmozzarella.	
Hirtentaler nach Art des Camembert	Weißschimmelkäse (natur;Steinpilz-Tomate Honig-Sesam, Heublume).	
Weichkäse nach Art des Münster (nicht ganzjährig verfügbar)	Pikanter Käse, mit Rokultur gereift.	
Jurataler (6 - 12 Monate gereift) Feuriger Jurataler (6 - 12 Monate gereift)	Schnittkäse, cremiger Butterge- schmack (natur oder im Kräutermantel: Bärlauch, Bockshornklee, Brennessel). Schnittkäse mit einem Mantel aus Chillies und Paprika, ein feuriges Geschmacks- erlebnis.	
Honigkäse	Gereifter Schnittkäse im Honig- Kräutermantel.	
Weinkäse (nicht ganzjährig verfügbar)	Schnittkäse, mit Rotwein-Kräuter-Lake verfeinert.	
Blauer Baron	Schnittkäse mit Blauschimmel nach Roquefort-Art.	
Ricotta	Schafs-Molkenkäse, Frischkäse	
Pestocreme	Pesto-Käsecreme mit Pecorino und Feta (Sorten:Tomate, Bärlauch).	

Tabelle1

Joghurt	Milder, stichfester, sehr cremiger Joghurt. (Sorten: natur, Erdbeere, Vanille, Pfirsich-Marille)	
Molke pur	Süß-, Sauermolke oder Mischung aus beiden Arten. Gesundes Erfrischungsgetränk	
Schafmilch	Bio-Schafmilch mit natürlichem Fettgehalt, nicht homogenisiert, schonend pasteurisiert Verpackungseinheit: 0,5-l-Flaschen	

Käse aus Ziegenmilch:




Produkt	Beschreibung	Bild
Ziegenbällchen	Frischkäsebällchen (Sorten: natur, Paprika, bunte Pfeffermischung, Kräuter-Knoblauch, Kräuter der Provence, Senf, Bällchen im Schinkenmantel).	
Marinierte Ziegenbällchen	Frischkäsebällchen in Öl (Mediterrane Kräuter, Kräuter-Knoblauch, Arrabiata)	
Flotte Lotte	Würziges, kleines Weichkäseleibchen nach Camembert-Art. (natur, Heublume, Provence, mediteran)	

Tabelle1

Kräuterling	Weichkäse im Kräutermantel mit Olivenöl mariniert (Provence-Kräuter, Mediterrane Kräuter, Scharfer Kräuter-Mix, Kräuter-Knoblauch).	
Weißer Steinpfälzer (bis 6 Monate gereift)	Schnittkäse, mild-cremiger Geschmack(natur,Bärlauch,Brennessel, Bockshornklee).	
Ziegenmilch	Bio-Ziegenmilch mit natürlichem Fettgehalt, nicht homogenisiert, schonend pasteurisiert Verpackungseinheit: 0,5-l-Flaschen	
Käse aus Schafs- und Ziegenmilch:		
Produkt	Beschreibung	Bild
Mecorino (mind. 12 Monate gereift)	Schnitt- oder Hartkäse, kräftig-aromatisch; je nach Reifegrad auch als Reibekäse nach Art d.Pecorino verwendbar.	
Weiß-Blauer	Weichkäse mit Edelschimmel, der Teig ist mit blauen Schimmeladern durchzogen, die Rinde mit flauschigem Weißschimmel ummantelt	

Hinweis: Da wir ausschließlich selbsterzeugte Milch aus der eigenen Landwirtschaft verarbeiten und die zur Verfügung stehende Milchmenge unserer Kühe, Schafe und Ziegen je nach Jahreszeit schwankt, können wir nicht zu jedem Zeitpunkt das gesamte Sortiment anbieten bzw. das jeweilige Produkt wird kurze Zeit aus einer anderen Milchart hergestellt. Auf etwaige Produktabweichungen weisen wir

Tabelle1

unsere Kunden selbstverständlich hin.