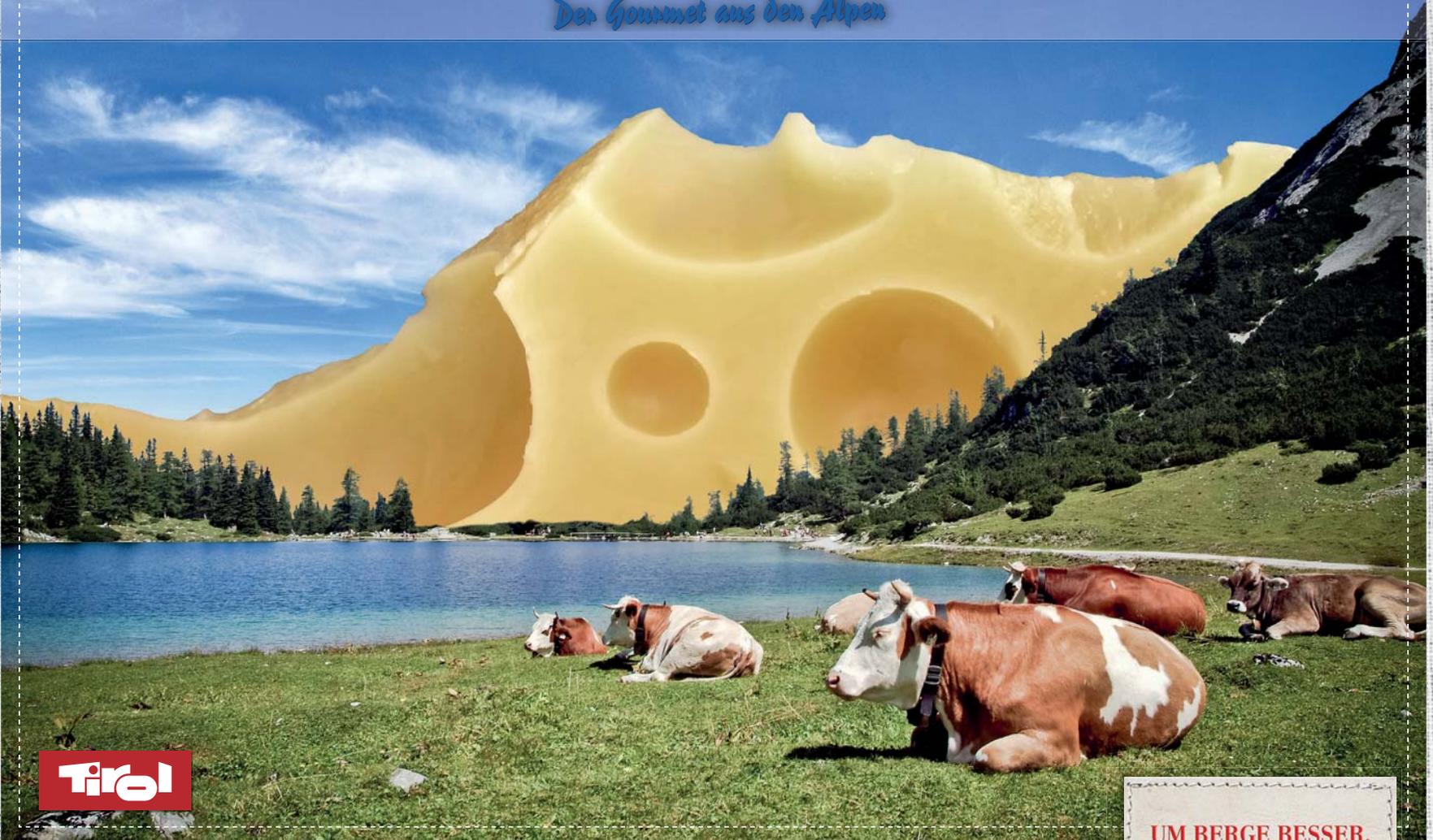




**BERG BAUER**  
*Der Gourmet aus den Alpen*



**Tirol**

UM BERGE BESSER.

**SCHNITTKÄSE**  
SEITE 17-21



**SAUERMILCHKÄSE**  
SEITE 25



**KÄSEATELIER**  
SEITE 26-28



**WURST & SPECK**  
SEITE 29-31



**HARTKÄSE**  
SEITE 22-24



**WEICKKÄSE**  
SEITE 14-16



**KÄSEATELIER**  
SEITE 26-28



**JOGHURT**  
SEITE 13



**WURST & SPECK**  
SEITE 29-31



**MILCH & BUTTER**  
SEITE 12





BERG BAUER

BERG BAUER

BERG BAUER

Sennstübli

BERG BAUER

Sennstübli

# ALLES GÜTER FAMILIÄRER KÄSE

Martin Hirner sen. und Martin Hirner jun. leiten zusammen die Geschicke der Firma Berg Bauer. Ihr gemeinsames Ziel ist es, den Konsumenten qualitativ hochwertige Lebensmittel aus der Heimat anzubieten, die sich durch vorzüglichen Geschmack, hohe Güte und besondere Reife auszeichnen.

Martin Hirner sen. war Verkaufsleiter bei der damaligen Inntal-Milch Wörgl. Er etablierte ein Molkegetränk am Markt, dessen Erfolg vielerorts bekannt ist: Lattella! Im Jahr 1994 gründete er zusammen mit seiner Gattin ein eigenes Unternehmen „Berg Bauer“. In der Folge wurde er zweimal zum besten Jungunternehmer Tirols gewählt.

Martin Hirner jun. arbeitete 10 Jahre lang in einer renommierten Handelsfirma. Im Jahr 2012 trat er in den Betrieb des Vaters ein. Aufgrund seiner Ausbildung zum Diplom-Käsesommelier und seines enormen Wissensdurstes gehört er mittlerweile schon zu einer tragenden Säule in der Firma. Sein Herz schlägt für Berg Bauer.

Der ganze Stolz von Vater und Sohn sind die exquisiten Produkte aus der neuen Berg Bauer „Käseatelier“-Linie. Unter dem Motto „Aus der Natur gewonnen, von Berg Bauer veredelt“ werden sorgfältig hergestellte Rohprodukte mit Früchten und Gewürzen zu aufwändigen Käsekunstwerken verarbeitet. Das Ergebnis kann sich sehen - und schmecken - lassen: erstklassige Gaumenfreuden für anspruchsvolle Konsumenten!

DIE EXQUISITE  
INNOVATION

... AUS DER NATUR GEWONNEN ...

---

# KÄSE-ATELIER

---

... VON BERG BAUER VEREDELT ...



... AUS DER NATUR GEWONNEN ...

---

## KÄSE-ATELIER

---

... VON BERG BAUER VEREDELT ...

Mit der exquisiten Berg Bauer „Käse-Atelier“-Linie beschreiten wir neue kulinarische Wege, die die experimentierfreudigen Gaumen als auch die traditionellen Geschmäcker und hohen Erwartungen unserer Kunden ansprechen. Sorgfältig hergestellte Rohprodukte werden händisch veredelt und zu exklusiven Gaumenfreuden sowie ästhetischen Schmankerln aufbereitet. Das Auge und der Geschmackssinn erfreuen sich gleichermaßen am neuen Gipfel des Genusses.



# FAIRE AUTHENTISCHE FLEXIBLE RICHTUNG

Durch unsere Unterstützung von kleinen Bauern leisten wir auch einen wichtigen Beitrag zur Erhaltung unserer wunderschönen Naturlandschaft, die jährlich unzählige Touristen in ihren Bann zieht. In mühseliger Handarbeit wird das steile Gelände von den fleißigen Landwirten bearbeitet, die nur durch die Unterstützung von Firmen wie Berg Bauer noch ein Auskommen finden.

Kundenseitig garantieren wir hohe Flexibilität und die Bereitschaft, auf individuelle Kundenwünsche einzugehen. Wenn Sie neue Produkte entwickeln wollen oder spezielle Anforderungen wünschen, dann sind wir der perfekte Ansprechpartner. Gemeinsam mit Ihnen stimmen wir neue Innovationen ab oder modifizieren bereits bestehende Produkte nach Ihren konkreten Vorstellungen.

**Das ist unsere Richtung!**



BRÄUEREI  
BRAUWER

Qualität + Natürlichkeit

Tradition + Ehrlichkeit

Innovation + Flexibilität

# INNOVATIVE EHRliche TRADITIONELLE WEGE!

Das Bewusstsein der Konsumenten für natürliche Produkte, die auf traditionelle Weise hergestellt werden, ist in den letzten Jahren stark angestiegen. Seit über 20 Jahren sind wir auf der Suche nach solchen alten, fast vergessenen Rezepturen, passen sie den heutigen Maßstäben an und produzieren sie in Zusammenarbeit mit zertifizierten Betrieben. Strengste Hygienerichtlinien und eine sorgfältige Auswahl der Rohstoffe gehören zum Standard! Darüber hinaus achten wir vor allem auf die Erhaltung von kleinen Sennereien, die ihre Milch von landwirtschaftlichen Klein- und Mittelbetrieben beziehen, deren Kühe auf Almwiesen weiden. Durch diese schmackhaften Kräuter können sie einen besonders hochwertigen Rohstoff erzeugen und beste Qualität garantieren. Es ist uns ein besonderes Anliegen auf diese Weise ein deutliches Zeichen gegen Massentierhaltung, den bauernfeindlichen Verdrängungsmarkt und Gentechnik zu setzen.

Von den ca. 45 Millionen Touristen, die bei uns in Tirol jährlich nächtigen, kommen über 50 % aus Deutschland. Sie schätzen vor allem die familiären Strukturen sowie die natürlichen Produkte, die in unserer traditionellen Küche verwendet werden. Mit Berg Bauer bringen wir Ihnen ein kleines Stück Urlaub und eine geschmackige Portion Tiroler Tradition nach Hause.

**Das ist unser Versprechen!**



# Milch + Butter

8130

VOLLMILCH



**Herstellung:** aus pasteurisierter Alpenmilch, gentechnikfrei  
**Eigenschaften:** Durch besonders schonende Mikrofiltrierung jedoch ohne Hoherhitzung ist die Berg Bauer Vollmilch länger haltbar und die wertvollen Nährstoffe bleiben auf natürliche Art erhalten. MHD ca. 20 Tage

FETTGEHALT

3,5 %

FÜLLMENGE

1 l Pkg, 12 Stk. / Karton



3115

SAHNEBUTTER



**Herstellung:** aus pasteurisiertem Süßrahm, gentechnikfrei  
**Eigenschaften:** Diese Süßrahmbutter wird aus pasteurisiertem Rahm hergestellt, weist mind. 82 % Fett auf und ist besonders streichfähig.  
**Verwendung:** Frühstück, Jause, Kochen, Backen

FETTGEHALT

82 %

FÜLLMENGE

2,5 kg Karton à 10 x 250 g



110

EDELWEISSBUTTER



**Herstellung:** aus pasteurisiertem Sauerrahm, gentechnikfrei  
**Eigenschaften:** Die Edelweißbutter wird im Zillertal aus Sauerrahm hergestellt, im Fass geschlagen und von Hand gemodelt! Vereinzelt auftretende Wassertröpfchen sind ein Hinweis auf besonders frische und natürliche Herstellung.  
**Verwendung:** Frühstück, Jause

FETTGEHALT

82 %

FÜLLMENGE

500 g Stück



VOLLER GESCHMACK AUS DEN ALPEN

# Joghurt

VERFÜHRERISCH & CREMIG

630

## NATURJOGHURT



**Herstellung:** aus pasteurisierter Alpenmilch, gentechnikfrei  
**Eigenschaften:** EXTRA CREMIG! Wer es einmal probiert, bleibt dabei! Ohne chemische Konservierungsmittel, besonders frisch im Geschmack und leicht verdaulich! Im praktischen, wiederverwertbaren Eimer.  
**Verwendung:** Müsli, Frühstück, Snack für zwischendurch

**FETTGEHALT** 3,2 %

**FÜLLMENGE** 750 g Eimer, 3 Stk. / Karton



1202

## FRUCHTJOGHURT



1203

## WALDBEER, KAFFEE, VANILLE

1210

**Herstellung:** aus pasteurisierter Alpenmilch, gentechnikfrei  
**Eigenschaften:** EXTRA CREMIG! Mit vollem Fruchtgeschmack! Ohne chemische Konservierungsmittel, besonders frisch im Geschmack und leicht verdaulich. Im praktischen, wiederverwertbaren Eimer.  
**Verwendung:** Müsli, Frühstück, Snack für zwischendurch

**FETTGEHALT** 3,2 %

**FÜLLMENGE** 750 g Eimer, 3 Stk. / Karton



# Weichkäse

9628

## CAMEMBERT NATUR



**Eigenschaften:** weicher Camembert, mild-feines Pilzaroma, cremige Konsistenz  
**Herstellung:** ausschließlich aus thermisierter Alpenmilch, von erfahrenen Sennern in sorgfältiger Handarbeit gekäst  
**Verwendung:** Jause, Käseplatte, Frühstück

<b>F.i.T.</b>	45 % = ca. 22 % Fett absolut	<b>GESCHMACK</b>	mild-fein
<b>GEWICHT</b>	125 g Laib		



9621

## GEWÜRZCAMEMBERT PISTAZIE-WALNUS



**Eigenschaften:** weicher Camembert, mild-feines Pilzaroma, cremige Konsistenz, mit Pistazien und Walnüssen  
**Herstellung:** ausschließlich aus thermisierter Alpenmilch, von erfahrenen Sennern in sorgfältiger Handarbeit gekäst  
**Verwendung:** Jause, Käseplatte, Frühstück

<b>F.i.T.</b>	45 % = ca. 22 % Fett absolut	<b>GESCHMACK</b>	mild-fein
<b>GEWICHT</b>	125 g Laib		



9632

## CAMEMBERT MIT ROTWEIN



**Eigenschaften:** weicher Camembert, mild-feines Pilzaroma, cremige Konsistenz, mit Rotwein veredelt  
**Herstellung:** ausschließlich aus thermisierter Alpenmilch, von erfahrenen Sennern in sorgfältiger Handarbeit gekäst  
**Verwendung:** Jause, Käseplatte, Frühstück

<b>F.i.T.</b>	45 % = ca. 22 % Fett absolut	<b>GESCHMACK</b>	mild bis gschmackig
<b>GEWICHT</b>	125 g Laib		



9631

### CAMEMBERT MIT WEISSWEIN



**Eigenschaften:** weicher Camembert, mild-feines Pilzaroma, cremige Konsistenz, mit Weißwein veredelt

**Herstellung:** ausschließlich aus thermisierter Alpenmilch, von erfahrenen Sennern in sorgfältiger Handarbeit gekäst

**Verwendung:** Jause, Käseplatte, Frühstück

**F.i.T.** 45 % = ca. 22 % Fett absolut

**GESCHMACK** mild bis gschmackig

**GEWICHT** 125 g Laib



9637

### ÖSTERR. ALPENKAISER MIT ROTKULTUR



**Eigenschaften:** Weichkäse mit weißem Edelschimmel und Rotkultur

**Herstellung:** aus thermisierter Alpenmilch, von Hand gekäst

**Verwendung:** Jause, Käseplatte, Frühstück

**F.i.T.** 55 % = ca. 22 % Fett absolut

**GESCHMACK** gschmackig

**GEWICHT** ca. 330 g Laib



9635

### WALNUSSBRIE



**Eigenschaften:** Weichkäse mit weißem Edelschimmel und Walnüssen

**Herstellung:** aus thermisierter Alpenmilch

**Verwendung:** Jause, Käseplatte, Frühstück

**F.i.T.** 55 % = ca. 22 % Fett absolut

**GESCHMACK** mild-fein

**GEWICHT** ca. 1 kg Laib



851

### TIROLER ZIEGENCAMEMBERT



**Eigenschaften:** weicher elfenbeinfarbiger Camembert, mit feinem Pilzaroma und dezentem Ziegencharakter

**Herstellung:** aus 100 % pasteurisierter, silofreier Ziegenmilch, auch für Menschen mit Kuhmilchallergie geeignet, von Hand gekäst

**Verwendung:** Jause, Käseplatte, Frühstück

<b>F.i.T.</b>	45 % = ca. 24 % Fett absolut	<b>GESCHMACK</b>	mild bis gschmackig
<b>GEWICHT</b>	ca. 200 g Laib		



111

### TIROLER SCHAFCAMEMBERT



**Eigenschaften:** cremiger Camembert mit spezieller Reifung und dadurch mildem, champignonartigen Aroma

**Herstellung:** aus 100 % pasteurisierter, silofreier Alpen-Schafsmilch, auch für Menschen mit Kuhmilchallergie geeignet, von Hand gekäst

**Verwendung:** Jause, Käseplatte, Frühstück

<b>F.i.T.</b>	45 % = ca. 22 % Fett absolut	<b>GESCHMACK</b>	mild bis gschmackig
<b>GEWICHT</b>	ca. 200 g Laib		



5511

## TIROLER JAUS'NKAS



**Eigenschaften:** von geschmeidiger jedoch schnittfester Konsistenz, laktosefrei  
**Herstellung:** vom erfahrenen Käsemeister per Hand gepflegt, aus naturreiner silofreier Alpen-Heumilch  
**Verwendung:** Jause, Toastkäse

<b>F.i.T.</b>	45 % = ca. 32 % Fett absolut	<b>GESCHMACK</b>	mild-fein
<b>GEWICHT</b>	ca. 2,50 kg Stange	<b>REIFEZEIT</b>	ca. 3 Monate



5518

## ZILLERTALER RACLETTE



**Eigenschaften:** weich, gut zu schneiden, leicht schmelzend, laktosefrei  
**Herstellung:** von Meisterhand aus silofreier Alpen-Heumilch gekäst  
**Verwendung:** Raclette, Jause, Toastkäse

<b>F.i.T.</b>	45 % = ca. 27 % Fett absolut	<b>GESCHMACK</b>	gschmackig
<b>GEWICHT</b>	ca. 2,80 kg Stange	<b>REIFEZEIT</b>	mind. 3 Monate



5510

## ZILLERTALER GIPFELSTÜRMER



**Eigenschaften:** würzig jedoch nicht aufdringlich, feste Konsistenz, gut zu schneiden, laktosefrei  
**Herstellung:** von Meisterhand, aus silofreier Alpen-Heumilch nach altem Rezept, 2 x pro Woche per Hand geschmiert  
**Verwendung:** Käseplatte, Jause

<b>F.i.T.</b>	45 % = ca. 28 % Fett absolut	<b>GESCHMACK</b>	würzig-kraftig
<b>GEWICHT</b>	ca. 2,20 kg Stange	<b>REIFEZEIT</b>	ca. 3 Monate



5515

### ZILLERTALER BAUERNGOLD



**Eigenschaften:** über Buchenholz und Wacholder geräuchert, mit zart-würzigem Aroma, laktosefrei

**Herstellung:** von Hand aus naturreiner silofreier Alpen-Heumilch gekäst

**Verwendung:** Jause, Käseplatte, Küche, Polenta, Toast

<b>F.i.T.</b>	45 % = ca. 28 % Fett absolut	<b>GESCHMACK</b>	gschmackig
<b>GEWICHT</b>	ca. 2,20 kg Stange	<b>REIFEZEIT</b>	ca. 3 Monate



5528

### TIROLER SCHÜTZENKÄSE



**Eigenschaften:** vollmundig, sahnig, leicht säuerlich, mit zunehmender Reifestufe pikant, laktosefrei

**Herstellung:** aus silofreier Alpen-Heumilch, mit Rotschmiere gereift

**Verwendung:** Jause, Frühstück

<b>F.i.T.</b>	55 % = ca. 32 % Fett absolut	<b>GESCHMACK</b>	würzig-kraftig
<b>GEWICHT</b>	ca. 2,30 kg Halblaib oder ganzer Laib	<b>REIFEZEIT</b>	mind. 3 Monate



5526

### BAUERNKÄSE RAHMIG



**Eigenschaften:** geschmeidig, jedoch schnittfester Käseteig mit Schlitzlochung, feinherb mit edler Würze und ausgeprägtem Rotschmiercharakter

**Herstellung:** aus reiner Almmilch des Nationalparks Hohe Tauern, traditionell hergestellt und mit Rotschmiere behandelt

**Verwendung:** Jause, Käseplatten, Käsegerichte

<b>F.i.T.</b>	50 % = ca. 24 % Fett absolut	<b>GESCHMACK</b>	würzig-kraftig
<b>GEWICHT</b>	ca. 4,50 kg Laib	<b>REIFEZEIT</b>	ca. 6 Wochen



# Schnittkäse

KRÖNENDER GESCHMACK

5800

## SENNERKÄSE



**Eigenschaften:** würzig mit ausgeprägtem Rotschmiercharakter, geschmeidige Konsistenz, zart schmelzend, lactosefrei

**Herstellung:** von Meisterhand aus naturreiner Alpenmilch gekäst

**Verwendung:** Jause, zum Überbacken, Raclette, Käsefondue

<b>F.i.T.</b>	50 % = ca. 25 % Fett absolut	<b>GESCHMACK</b>	würzig-kraftig
<b>GEWICHT</b>	ca. 1,70 kg Halblaib	<b>REIFEZEIT</b>	mind. 3 Monate



5810

## WEINBAUERNKÄSE



**Eigenschaften:** sahnig – pikant, leichtes Rotweinaroma, lactosefrei

**Herstellung:** aus naturreiner Alpenmilch, mit österreichischem Rotwein gewaschen

**Verwendung:** Jause, Käseplatten

<b>F.i.T.</b>	50 % = ca. 25 % Fett absolut	<b>GESCHMACK</b>	würzig-kraftig
<b>GEWICHT</b>	ca. 1,70 kg Halblaib	<b>REIFEZEIT</b>	ca. 4 Monate



5501

## KAISERWINKL SENNKÄSE 25 %



**Eigenschaften:** geschmeidige, schnittfeste Konsistenz, niedriger Fettgehalt, lactosefrei

**Herstellung:** aus silofreier Alpenmilch hergestellt, vom Käsemeister per Hand geschmiert

**Verwendung:** Jause, Käseplatten, kalorienarme Käsegerichte

<b>F.i.T.</b>	25 % = ca. 12 % Fett absolut	<b>GESCHMACK</b>	würzig-kraftig
<b>GEWICHT</b>	ca. 2,50 kg Halblaib	<b>REIFEZEIT</b>	ca. 3 Monate



5502

## KAISERWINKL SENNKÄSE 50 %



**Eigenschaften:** sehr geschmeidig, von weicher Konsistenz, Typ Raclette mit niedrigem Schmelzpunkt, laktosefrei

**Herstellung:** aus silofreier Alpenmilch hergestellt, vom Käsemeister per Hand geschmiert

**Verwendung:** Jause, Käseplatten, Käsegerichte, Raclette

<b>F.i.T.</b>	50 % = ca. 27 % Fett absolut	<b>GESCHMACK</b>	würzig-kraftig
<b>GEWICHT</b>	ca. 2,50 kg Halblaib	<b>REIFEZEIT</b>	ca. 3 Monate



5460

## ALPKRÄUTERKÄSE



**Eigenschaften:** fein würzig, laktosefrei

**Herstellung:** aus naturreiner Alpenmilch mit Bergkräutern ummantelt

**Verwendung:** Jause, Käseplatten

<b>F.i.T.</b>	45 % = ca. 28 % Fett absolut	<b>GESCHMACK</b>	gschmackig
<b>GEWICHT</b>	ca. 2,50 kg Halblaib	<b>REIFEZEIT</b>	ca. 3 Monate



5556

## PINZGAUER BIERKÄSE



**Eigenschaften:** herzhaft, typischer Geruch

**Herstellung:** aus Magermilch in der Naturrinde, mit Rotkulturen geschmiert

**Verwendung:** Käsespätzle, Pressknödel, Käseknödel, Jause, für Kalorienbewusste

<b>F.i.T.</b>	15 % = ca. 6 % Fett absolut	<b>GESCHMACK</b>	würzig-kraftig
<b>GEWICHT</b>	ca. 3,80 kg Block	<b>REIFEZEIT</b>	ca. 7 Wochen



853

### TIROLER GEBIRGSSCHAF



**Eigenschaften:** weichschnittiger, zartgeschmeidiger Käse mit Bruchlochung und dezentem Rotkulturcharakter

**Herstellung:** von Hand gekäst, aus reiner Tiroler Schafsheumilch, für Kuhmilch-Allergiker geeignet

**Verwendung:** Jause, Käseplatte, Frühstück, Salate

<b>F.i.T.</b>	45 % = ca. 27 % Fett absolut	<b>GESCHMACK</b>	mild-fein
<b>GEWICHT</b>	ca. 2 kg Laib	<b>REIFEZEIT</b>	ca. 2 Monate



857

### TIROLER SCHAFSKÄSE



**Eigenschaften:** eine „Tiroler Antwort“ auf den griechischen Feta

**Herstellung:** von Hand gekäst, aus reiner Tiroler Schafsheumilch, für Kuhmilch-Allergiker geeignet

**Verwendung:** für die kalte und/oder warme Küche

<b>F.i.T.</b>	45 %	<b>GESCHMACK</b>	gschmackig
<b>GEWICHT</b>	1,2 - 1,5 kg Laib	<b>REIFEZEIT</b>	mind. 3 Monate



850

### TIROLER EDELZIEGE



**Eigenschaften:** dezenter Ziegencharakter, elfenbeinfarbig, geschmeidig und weich, leicht verdaulich

**Herstellung:** aus reiner Ziegenmilch, auch für Personen mit Kuhmilch-Allergie geeignet

**Verwendung:** Jause, Käseplatte, Frühstück, Salate

<b>F.i.T.</b>	45 % = ca. 27 % Fett absolut	<b>GESCHMACK</b>	gschmackig
<b>GEWICHT</b>	ca. 2 kg Laib	<b>REIFEZEIT</b>	ca. 2 Monate



5619

### ZILLERTALER ALMKÄSE



**Eigenschaften:** je nach Reifegrad milder bis pikanter Geschmack, vereinzelt erbsengroße Lochung, laktosefrei  
**Herstellung:** ausschließlich aus 100 % silofreier Alpenrohmlch des Zillertals, von Meisterhand nach alter Tradition sorgfältig gekäst und gepflegt  
**Verwendung:** Jause, Käseplatte, Käsegerichte

<b>F.i.T.</b>	50 % = ca. 35 % Fett absolut	<b>GESCHMACK</b>	gschmackig
<b>GEWICHT</b>	ca. 2,5 kg Halblaib	<b>REIFEZEIT</b>	ca. 6 - 8 Monate



5622

### HOCHFÜGENER BERGKÄSE



**Eigenschaften:** Tiroler Bergkäse, laktosefrei  
**Herstellung:** aus silofreier Alpenrohmlch, sorgfältig von Hand gekäst und gepflegt  
**Verwendung:** Jause, Käseplatte, Käsegerichte

<b>F.i.T.</b>	45 % = ca. 35 % Fett absolut	<b>GESCHMACK</b>	würzig-kraftig
<b>GEWICHT</b>	ca. 2,20 kg Stange	<b>REIFEZEIT</b>	ca. 4 - 6 Monate



5700

### KAISERWINKL HEUMILCH-BERGKÄSE



**Eigenschaften:** Tiroler Bergkäse, laktosefrei  
**Herstellung:** aus silofreier Alpen-Heumilch, sorgfältig von Hand gekäst und gepflegt  
**Verwendung:** Jause, Käseplatte, Käsegerichte

<b>F.i.T.</b>	50 % = ca. 29 % Fett absolut	<b>GESCHMACK</b>	gschmackig
<b>GEWICHT</b>	ca. 3 kg Halblaib	<b>REIFEZEIT</b>	ca. 4 Monate



5701

### HEUMILCHBERGKÄSE



**Eigenschaften:** Tiroler Bergkäse, laktosefrei  
**Herstellung:** aus silofreier Alpenrohmlch, sorgfältig von Hand gekäst und gepflegt  
**Verwendung:** Jause, Käseplatte, Käsegerichte

<b>F.i.T.</b>	50 % = ca. 29 % Fett absolut	<b>GESCHMACK</b>	würzig-kräftig
<b>GEWICHT</b>	ca. 3 kg Halblaub	<b>REIFEZEIT</b>	ca. 6 Monate



5540

### HALLO ÖTZI



**Eigenschaften:** je nach Reifegrad milder bis würziger Charakter, sehr gut zu schneiden, laktosefrei  
**Herstellung:** aus naturreiner silofreier Alpenrohmlch, nach Ötztaler Originalrezept sorgfältig von Hand gekäst und gepflegt  
**Verwendung:** Jause, Käseplatte

<b>F.i.T.</b>	45 % = ca. 35 % Fett absolut	<b>GESCHMACK</b>	gschmackig
<b>GEWICHT</b>	ca. 3 kg Block	<b>REIFEZEIT</b>	ca. 4 - 6 Monate



5512

### ORIGINAL EMMENTALER AUS DEM ZILLERTAL



**Eigenschaften:** nussiger leicht süßlicher Geschmack, geschmeidig, regelmäßige Großkirschlochung, laktosefrei  
**Herstellung:** aus naturreiner silofreier Alpenrohmlch, nach alter Tradition sorgfältig von Hand gekäst und gepflegt, aus dem Laib geschnitten  
**Verwendung:** Jause, Käseplatte, Käsegerichte

<b>F.i.T.</b>	45 % = ca. 31 % Fett absolut	<b>GESCHMACK</b>	gschmackig
<b>GEWICHT</b>	ca. 2,80 kg Stange	<b>REIFEZEIT</b>	ca. 6 Monate



5513

### TIROLER EMMENTALER



- Eigenschaften:** leicht nussig im Geschmack, geschmeidige Konsistenz, 1 – 3 cm große Lochung, laktosefrei
- Herstellung:** aus naturreiner silofreier Alpenrohmlch, nach alter Tradition sorgfältig von Hand gekäst und gepflegt
- Verwendung:** Jause, Käseplatte, Käsegerichte

<b>F.i.T.</b>	45 % = ca. 31 % Fett absolut	<b>GESCHMACK</b>	gschmackig
<b>GEWICHT</b>	ca. 10 kg Zwickel	<b>REIFEZEIT</b>	ca. 6 Monate



9913

### TIROLER GRAUKÄSE



**Eigenschaften:** leicht säuerlich, herb würziger Geschmack, topfig marmorierter Teig, kalorienarm

**Herstellung:** alt überlieferte Tiroler Spezialität aus pasteurisierter Magermilch

**Verwendung:** als Brotbelag, mariniert mit Essig-Öl und Zwiebeln, Suppe, Zillertaler Krapfen, für Kalorienbewusste

<b>F.i.T.</b>	ca. 2 %	<b>GESCHMACK</b>	würzig-kraftig
<b>GEWICHT</b>	ca. 1,80 kg Block	<b>REIFEZEIT</b>	ca. 14 Tage



9915

### FÜGENER GRAUKÄSE MIT BLAUSCHIMMEL



**Eigenschaften:** leicht säuerlich, herb würziger Geschmack, topfig marmorierter Teig mit grün-blauem Edelschimmel, kalorienarm

**Herstellung:** alt überlieferte Tiroler Spezialität aus Sauermilch hergestellt

**Verwendung:** als Brotbelag, mariniert mit Essig-Öl und Zwiebeln, Suppe, Zillertaler Krapfen, für Kalorienbewusste

<b>F.i.T.</b>	ca. 1 %	<b>GESCHMACK</b>	würzig-kraftig
<b>GEWICHT</b>	ca. 3 kg Laib	<b>REIFEZEIT</b>	6-12 Wochen



9929

### TIROLER ZIEGERKUGELN



**Eigenschaften:** intensiver herb würziger Geschmack, sehr fest, fettfrei

**Herstellung:** alt überlieferte Tiroler Spezialität aus Sauermilch hergestellt

**Verwendung:** gerieben für Käsekrapfen, Käsespätzle, Suppen

<b>F.i.T.</b>	0 %	<b>GESCHMACK</b>	würzig-kraftig
<b>GEWICHT</b>	ca. 1 kg Beutel à 10 Kugeln	<b>REIFEZEIT</b>	ca. 6 Monate



7780

### BLÜTENZAUBER



**Eigenschaften:** der Gaumen wird durch die Harmonie von Ziegenkäse, süßem Honig und speziellen Almb Blüten verzückt

**Herstellung:** aus frischer Ziegenmilch sorgfältig von Hand gekäst, mit Fichtenhonig und Almb Blüten veredelt

**Verwendung:** Picknick, Jause, Käseplatte, Frühstück

F.i.T. 45 %

GEWICHT ca. 150 g Rolle



7781

### ZIEGENCRANBERRY



**Eigenschaften:** die Cranberries und der Ziegenfrischkäse gehen eine optimale Verbindung ein, die unserem Gaumen schmeichelt

**Herstellung:** aus frischer Ziegenmilch sorgfältig von Hand gekäst, mit Cranberries ummantelt

**Verwendung:** Picknick, Jause, Käseplatte, Frühstück

F.i.T. 45 %

GEWICHT ca. 220 g Rolle



7600

### LIEBESKÜSSCHEN



**Eigenschaften:** wunderbar cremiger Frischkäse aus Kuhmilch der wahrlich auf der Zunge zergeht; Ingwer, Mango und Aprikosen geben ein herrlich fruchtiges Aroma

**Herstellung:** aus frischer Kuhmilch sorgfältig von Hand gekäst, mit Aprikosen, Mango und Ingwer veredelt

**Verwendung:** Picknick, Jause, Käseplatte, Frühstück

F.i.T. 65 %

GEWICHT ca. 175 g Stück



7405

### DER GRÜNE ZWERG



**Eigenschaften:** gereifter Ziegenweickäse, schon der Duft der auserwählten Kräuter verzaubert die Sinne

**Herstellung:** aus frischer Ziegenmilch sorgfältig von Hand gekäst, mit Birnenpüree ummantelt und mit speziellen Kräutern und Lavendel veredelt

**Verwendung:** Picknick, Jause, Käseplatte, Frühstück

**F.i.T.** 45 %

**GEWICHT** ca. 65 g Stück



7784

### SCHARFE ZIEGE



**Eigenschaften:** kleine Ziegenfrischkäserolle mit fein-säuerlichem Charakter, eine Gaumenfreude mit der Fruchtigkeit der Tomate und der Schärfe des Chili

**Herstellung:** aus frischer Ziegenmilch sorgfältig von Hand gekäst, mit Tomaten und Chili veredelt

**Verwendung:** Picknick, Jause, Käseplatte, Frühstück

**F.i.T.** 45 %

**GEWICHT** ca. 150 g Rolle



5474

### PFEFFERLAIBERL



**Eigenschaften:** geschmeidiger, jedoch schnittfester Käseteig mit Schlitzlochung, laktosefrei

**Herstellung:** aus pasteurisierter Alpenmilch gekäst, mit buntem Pfeffer veredelt

**Verwendung:** hervorragend zur Jause, Käsebuffet, Toast

<b>F.i.T.</b>	45 %	<b>GESCHMACK</b>	würzig-kraftig
<b>GEWICHT</b>	ca. 1,7 kg	<b>REIFEZEIT</b>	4-6 Wochen



5475

### SCHNITTLAUCHLAIBERL



**Eigenschaften:** geschmeidiger, jedoch schnittfester Käseteig mit Schlitzlochung, laktosefrei

**Herstellung:** aus pasteurisierter Alpenmilch gekäst, mit getrocknetem Schnittlauch veredelt

**Verwendung:** hervorragend zur Jause, Käsebuffet, Toast

<b>F.i.T.</b>	45 %	<b>GESCHMACK</b>	gschmackig
<b>GEWICHT</b>	ca. 1,7 kg	<b>REIFEZEIT</b>	4-6 Wochen



5476

### TOSKANALAIBERL



**Eigenschaften:** geschmeidiger, jedoch schnittfester Käseteig mit Schlitzlochung, laktosefrei

**Herstellung:** aus pasteurisierter Alpenmilch gekäst, mit Paprika und italienischen Kräutern veredelt

**Verwendung:** hervorragend zur Jause, Käsebuffet, Toast

<b>F.i.T.</b>	45 %	<b>GESCHMACK</b>	würzig-kraftig
<b>GEWICHT</b>	ca. 1,7 kg	<b>REIFEZEIT</b>	4-6 Wochen



4707

### KARREESPECK

MIT ODER OHNE SCHWARTE



**Herstellung:** pikanter Geschmack, nach alt traditioneller Tiroler Bauernart hergestellt, rauchig, leichte Knoblauch- und Wacholdernote, über Buchenholz mild angeräuchert und luftgetrocknet, keine Pressung

**Verwendung:** Jause, Küche (Speckknödel, Pasta, usw.)

GEWICHT

ca. 1,7 kg

REIFEZEIT

2 Monate



4306

### TIROLER BERGBAUERSCHINKEN



**Herstellung:** bestes Schweinefleisch wird mit erlesenen Gewürzen eingelegt und über Buchenholz heiß geräuchert

**Verwendung:** Jause, auch warm mit diversen Saucen (Knoblauchsauce, Krensaucen) und Salaten zu servieren - in Alufolie im Backofen erhitzen

GEWICHT

ca. 2,5 kg



4303

### TIROLER KAISERSCHINKEN

MIT HONIG



**Herstellung:** Schweinsschale schonend über Buchenholz geräuchert, mit Honig einbalsamiert, weniger als 5 % Fett

**Verwendung:** Jause, besonders für kalorienbewusste Genießer

GEWICHT

ca. 2 kg



4508

### TIROLER BOXELN



**Herstellung:** im Naturdarm über Buchenholz mild geräuchert, luftgetrocknet  
**Verwendung:** als Jause zwischendurch, als Proviant beim Wandern, kalte Platten

**GEWICHT** 10 Paar vac., ca. 1,5 kg

**REIFEZEIT** 3 Wochen



4517

### TIROLER KRÄUTERMAX



**Herstellung:** im Naturdarm über Buchenholz mild geräuchert, luftgetrocknet im Kräutermantel  
**Verwendung:** als Jause zwischendurch, als Proviant beim Wandern, kalte Platten

**GEWICHT** 5 Paar, ca. 1 kg

**REIFEZEIT** 3 Wochen



4519

### TIROLER PFEFFERSEPP



**Herstellung:** im Naturdarm über Buchenholz mild geräuchert, luftgetrocknet im Pfeffermantel  
**Verwendung:** als Jause zwischendurch, als Proviant beim Wandern, kalte Platten

**GEWICHT** 5 Paar, ca. 1 kg

**REIFEZEIT** 3 Wochen



4520

### TIROLER KNOBLAUCHHIAS



**Herstellung:** im Naturdarm über Buchenholz mild geräuchert, luftgetrocknet im Knoblauchmantel

**Verwendung:** als Jause zwischendurch, als Proviant beim Wandern, kalte Platten

**GEWICHT** 5 Paar, ca. 1 kg

**REIFEZEIT** 3 Wochen



4518

### SCHARFE TIROLER



**Herstellung:** im Naturdarm über Buchenholz mild geräuchert, luftgetrocknet im Chilimantel

**Verwendung:** als Jause zwischendurch, als Proviant beim Wandern, kalte Platten

**GEWICHT** 5 Paar, ca. 1 kg

**REIFEZEIT** 3 Wochen





## **BERG BAUER Lebensmittel GmbH**

Rupert-Hagleitner-Straße 5-7 · 6300 Wörgl · Tel: +43 5332 76016 · Fax: +43 5332 76018  
Export: +43 664 12122410 · [www.bergbauer.at](http://www.bergbauer.at) · [martin.hirner@bergbauer.at](mailto:martin.hirner@bergbauer.at)

**UM BERGE BESSER.**