

# Wochenangebot KW 13

Sie finden alle aktuellen Angebote auch im Internet  
unter [www.vogel-feinkost.de/aktuelles](http://www.vogel-feinkost.de/aktuelles)

# VOGEL Feinkost

Premium Qualität

Name/Stempel (für Rückfax)

von: Franz Vogel  
Vogel-Feinkost, Inh. Friedrich Vogel  
Fachgroßhandel & Frischdienst  
Wachhügelweg 19; 95152 Selbitz

Tel. 09280 5555 | Fax. 09280 5539

Angebote lieber per e-Mail? Ihre Adresse: \_\_\_\_\_

am 19.03.09

Angebot für Gewerbe, Preise zzgl MwSt und inkl. Lieferung, ausgehend von einem Bestellwert ab 150 Euro. Irrtum und Druckfehler vorbehalten. Das Angebot ist freibleibend.



100 YEARS OF CHEESE TRADITION

## Heumilchkäse aus Österreich

# heute eingetroffen

490200 \_\_\_ x Wiesengrün 45 % 800g

Die jüngste Käseinnovation aus dem Hause WOERLE, die mit ihrem mild-frischen Aroma zu begeistern vermag. Beste tagesfrische Heumilch wird in einer speziellen Rezeptur mit feiner Buttermilch vermischt und nach traditionellem Verfahren gekäst. Die Buttermilch gibt dem Käse seinen typischen Charakter. Die erfrischenden und wohltuenden Eigenschaften von Buttermilch verleihen Wiesengrün seinen unnachahmlichen Wohlgefühlgeschmack, der an Sommerfrische erinnert. Wiesengrün, 45 % F. i. Tr., ist eine feine, exquisite Gaumenfreude, mit der man sich obendrein noch was Gutes tut.



490300 \_\_\_ x Mondseer 45 % 800g

Der fein pikante Mondseer ist wohl der älteste und traditionsreichste Rotschmierkäse Österreichs und wird nach einer überlieferten Rezeptur des Klosters Mondsee gekäst und händisch mehrmals wöchentlich mit Rotkulturen gepflegt. Sein Ursprung geht auf das Jahr 1830 zurück. Die für seinen aromatischen Geschmack so wichtige tagesfrische Heumilch stammt ausschließlich von Kühen, die auf den saftigen und kräuterreichen Wiesen des Mondseelandes grasen.



490400 \_\_\_ x Heumond Kas 50 % 800g

Mild-feinwürziger Schnittkäse mit weichem geschmeidigem Teig. In jedem Stück Heumond Kas schmeckt man die Sorgfalt, mit der er gemacht wurde, und die Natur, der er entstammt. Als Naturkäse aus bester, silofreier und pasteurisierter Kuhmilch der Region geht er mit der Jahreszeit und hat im Winter eine milchige, im Sommer eine gelbliche Farbe. Durch das natürliche Herstellungsverfahren, die händische Bearbeitung während der dreiwöchigen Reifezeit erhält der Heumond Kas seinen unvergleichlichen köstlichen Geschmack.



490500 \_\_\_ x Salzburger Bauernkäse 45 % 1,6 kg

Anspruchsvolle Genießer lieben diese mild-würzige Schnittkäse-Spezialität aus bester Salzburger Heumilch. Der Salzburger Bauernkäse wird nach einem speziellen Verfahren hergestellt, das dem Käse seine typische Lochung und den geschmeidigen, schmelzenden Teig garantiert. Während der 6-wöchigen Reifezeit wird er mehrmals behutsam gewendet und händisch mit Reifungskulturen behandelt, damit er seinen unverwechselbaren Geschmack ausprägen kann.



490600 \_\_\_ x Salzburger Landkäse 55 % 1,6 kg

Feinste Heumilch, tagesfrisch und garantiert silofrei, bildet die natürliche Basis für diese regionaltypische Käsespezialität aus dem Salzburger Seengebiet. Sein unverwechselbares feines Aroma erhält der feine Salzburger Landkäse während seiner Reifezeit durch die sorgfältige, händische Behandlung mit Rotschmierekulturen.



Hausanschrift  
Wachhügelweg 19  
95152 Selbitz-Hüttung

Inhaber  
Friedrich Vogel  
HRA Hof 3160

Telefon  
(09280)  
55 55

Telefax  
(09280)  
55 39

Internet + eMail  
[www.vogel-feinkost.com](http://www.vogel-feinkost.com)  
[info@vogel-feinkost.com](mailto:info@vogel-feinkost.com)

Bankverbindungen  
Kreis- und Stadtparkasse Hof  
VR Bank Hof eG

UST-IdNr.: DE 133 179 117  
(BLZ 780 50000) 430 100 966  
(BLZ 780 608 96) 73 22 984