

## Käse/Wurst Bestell- u. Preisliste

Käseart	Beschreibung	Preis /kg	Menge
<b>Allgäu San</b>	Hartkäse, Parmesanart mit Kristallen innen, außen mit Heublumen, süßlich, cremig, ca. 16 Monate	30,00 €	
<b>Bergkäse mittelalt</b>	ca. 6-8 Monate, leicht würzig, angenehm	22,00 €	
<b>Bergkäse alt</b>	ca. 12 bis 14 Monate, würzig kräftig	28,00 €	
<b>Bergkäse uralt</b>	ca. 24-30 Monate gereift, würzig, kräftig, typisch alter Bergkäse, leicht Kristalle	35,00 €	
<b>Allgäu Amore jung</b>	Schnittkäse, cremig, jung und leicht würzig, ca. 3 Monate alt	22,00 €	
<b>Allgäu Amore alt</b>	Schnittkäse, cremig-würzig! ca. 7- 8 Monate gereift	29,00 €	
<b>Flower Power</b>	cremiger Schnittkäse mit Blütenmischung außen, ca. 3 Monate alt	26,00 €	
<b>Allgäu Herzerl</b>	Schnittkäse als Herzform, mild, ca. 500g pro Stück	15,00 € pro Stück	
<b>Bergkäse Laiberl</b>	ca. 6 Monate, würzig, ca. 1kg pro Stück	27,00 € pro Stück	
<b>Alp Rocker</b>	fester cremiger Alpkäse, ca. 8 Monate alt	30,00 €	
<b>Allgäu Zicke</b>	Ziegenparmesan Art, ca. 12 Monate	35,00 €	
Schinken- u. Wurstspezialitäten	Beschreibung	Preis	Menge
<b>Allgäuer Bergler Schinken</b>	vom Schwein, ca. 280 bis 550g Stücke	32,00 €/kg	
<b>Allgäuer Hirsch Salami</b>	Stück ca. 250 bis 300g	14,00 €/St.	
<b>Allgäuer Kaminwurzn</b>	vom Schwein	5,00 €/Paar	

Versand ab 50€ Portofrei!

**Käseschule – Schaukäsen - Käsehandel**  
**Käsermeister Georg Gründl**  
 Käseschule Allgäu  
 Kirchdorfer Str, 7  
 87534 Thalkirchdorf

Mobil: +49 (0)172-8908738  
 E-Mail: [info@kaeseschule.de](mailto:info@kaeseschule.de)  
 Web: [www.kaeseschule.de](http://www.kaeseschule.de)  
[www.facebook.com/kaeseschule](http://www.facebook.com/kaeseschule)

## Käsezubehör Bestell- u. Preisliste

Artikel	Beschreibung	Preis	Menge
<b>Starterset Fetarella</b> Besteht aus Käseform Käsekultur, Lab, Tuch und kleinem Thermometer. Mit Rezeptur, für ca. 25x Fetarella machen	bestehend aus Käseform mit Pressdeckel, Ø 14,5cm oder 2 Formen a. 9,8cm, Milchsäurebakterien als Pulver für ca. 10 x 3l Milch, 50ml Flüssiglab zum Verdünnen mit Wasser, 50ml Wasser und ca. 45 Tropfen für 3l Milch. MHD: 6 Monate	55,00 €	
<b>Käseform</b>	mit Pressdeckel, Durchmesser 14,5cm mit Pressdeckel, Durchmesser 8 cm	16,00 € 9,00 €	
<b>Lab</b>	flüssig 50ml, pro Liter Milch ca. 15 Tropfen	12,00 €	
<b>Käsekultur</b>	für 50l Milch	10,00 €	
<b>Buch</b>	Käsen leicht gemacht	30,00 €	
<b>Thermometer</b>	Kunststoff wie das der Käseschule Groß Klein	20,00 € 15,00 €	
<b>Joghurt Kultur</b>	für ca. 50l Joghurt	12,00 €	
<b>Starterset Joghurt</b> Mit Rezeptur	Joghurt Box mit 6 Gläser, Joghurt Kultur und kleinem Thermometer	45,00 €	
<b>Joghurt Box</b>	mit 6 Gläser	28,00 €	
<b>Original Kupfertopf</b>	für 3l Milch / Käse	240,00 €	
<b>Weisschimmel Kultur</b>	für ca. 50 l Milch (Brie, Camembert)	12,00 €	
<b>Starterset Camembert</b>	Mit Reifebox, Weisschimmel, Holzbrettl, Lab, Kultur Käse, 2 kleine Formen, Beschreibung, Thermometer groß, Netze und Käsepapiere	99,00 €	
<b>Reifebox</b>	für Camembert mit Eimern, Netze u. Holzbrettl	39,00 €	
<b>Rotschmiere</b>	Bakterium Linens, Romadur, Limburger, für ca. 20 Liter Schmiere zum Auflösen,	15,00 €	
<b>Käseleinen</b>	zum Auspressen von Joghurt, Quark, Frischkäse	12,00 €	

Versand ab 50€ Portofrei!

**Käseschule – Schaukäsen - Käsehandel**

**Käsermeister Georg Gründl**

Käseschule Allgäu

Kirchdorfer Str, 7

87534 Thalkirchdorf

Mobil: +49 (0)172-8908738

E-Mail: [info@kaeseschule.de](mailto:info@kaeseschule.de)

Web: [www.kaeseschule.de](http://www.kaeseschule.de)

[www.facebook.com/kaeseschule](https://www.facebook.com/kaeseschule)



## Bestellung Infos

### Hinweise

- Die Käse werden in 250g, 500g oder 1kg Stücke verschickt
- Alle Bergkäse und das Bergkäse Laiberl werden aus Rohmilch hergestellt!
- Die Preise sind brutto Preise
- Es kommt noch die Verpackung und das Porto von 7,50 € pro Bestellung dazu (ab 50 €/portofrei)
- Die Käse sind alle lactosefrei und mit mind. 50% Fett in der Trockenmasse
- In den Monaten Juli / August gibt es eine Sommerpause, auf Wunsch wird mit Styroporkiste gegen Mehrpreis von 6 € versendet

### Ab 50 € Bestellwert Portofrei!

Bestellungen bitte aufgeben per...

E-Mail: [info@kaeseschule.de](mailto:info@kaeseschule.de)

Fax: +49 (0)8304 – 973 803

Mobil / WhatsApp: +49 (0)172-8908738

oder per Post

### Ihre Angaben

*Ihre Bestellmengen bitte oben bei den jeweiligen Artikeln im Feld Menge rechts eintragen!*

---

Vorname/Nachname

---

Rechnungsanschrift

---

Lieferadresse (falls abweichend von der Rechnungsanschrift)

---

Ihre E-Mail

---

Ihre Nachricht/Notizen/Sonderwünsche

**Käseschule – Schaukäsen - Käsehandel**

**Käsermeister Georg Gründl**

Käseschule Allgäu

Kirchdorfer Str, 7

87534 Thalkirchdorf

Mobil: +49 (0)172-8908738

E-Mail: [info@kaeseschule.de](mailto:info@kaeseschule.de)

Web: [www.kaeseschule.de](http://www.kaeseschule.de)

[www.facebook.com/kaeseschule](https://www.facebook.com/kaeseschule)