

Käse Bestell- u. Preisliste

Käseart	Beschreibung	Preis /kg	Menge
Allgäu San	Hartkäse, Parmesanart mit Kristallen innen, außen mit Heublumen, süßlich, cremig, 16 Monate	29,00 €	
Bergkäse mittelalt	ca. 6-8 Monate, leicht würzig, angenehm	20,00 €	
Bergkäse alt	ca. 12 bis 14 Monate, würzig kräftig	26,00 €	
Bergkäse uralt	ca. 24-30 Monate gereift, würzig, kräftig, typisch alter Bergkäse, leicht Kristalle	35,00 €	
Allgäu Amore jung	Schnittkäse, cremig, jung und leicht würzig, 3 Monate alt	20,00 €	
Allgäu Amore alt	Schnittkäse cremig, sehr würzig, leichte Kristalle, 10 bis 11 Monate alt	derzeit leider nicht lieferbar!	
Allgäu Herzerl	Schnittkäse als Herzform, mild, ca. 500g pro Stück	12,00 € pro Stück	
Bergkäse Laiberl	ca. 6 Monate, würzig, ca. 1kg pro Stück	23,00 € pro Stück	
Alp Rocker	fester cremiger Alpkäse, ca. 8 Monate alt	29,00 €	
Allgäu Zicke	Ziegenparmesan Art, ca. 12 Monate	35,00 €	

Käsermeister Georg Gründl
Käseschule Allgäu
Kirchdorfer Str, 7
87534 Thalkirchdorf

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

Käsezubehör Bestell- u. Preisliste

Artikel	Beschreibung	Preis	Menge
Starterset Fetarella Besteht aus Käseform Käsekultur, Lab, Tuch und kleinem Thermometer	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	49,00 €	
Käseform	mit Pressdeckel, Durchmesser 14,5cm mit Pressdeckel, Durchmesser 8 cm	16,00 € 9,00 €	
Lab	flüssig 50ml, pro Liter Milch ca. 15 Tropfen	12,00 €	
Käsekultur	für 50l Milch	10,00 €	
Buch	Käsen leicht gemacht	25,00 €	
Thermometer	Kunststoff wie das der Käseschule Groß Klein	16,00 € 10,00 €	
Joghurt Kultur	für ca. 50l Joghurt	12,00 €	
Starterset Joghurt	Joghurt Box mit 6 Gläser, Joghurt Kultur und kleinem Thermometer	45,00 €	
Joghurt Box	mit 6 Gläser	28,00 €	
Original Kupfertopf	für 3l Milch / Käse	240,00 €	
Weisschimmel Kultur	für ca. 50 l Milch (Brie, Camembert)	12,00 €	
Starterset Camembert	Mit Reifebox, Weisschimmel, Holzbrettl, Lab, Kultur Käse, 2 kleine Formen, Beschreibung, Thermometer groß, Netze und Käsepapiere	99,00 €	
Reifebox	für Camembert mit Eimern, Netze und Holzbrettl	39,00 €	
Rotschmiere	Bakterium Linens, Romadur, Limburger, für ca. 20 Liter Schmiere zum Auflösen,	15,00 €	
Käseleinen	zum Auspressen von Joghurt, Quark, Frischkäse	10,00 €	

Käsermeister Georg Gründl
Käseschule Allgäu
Kirchdorfer Str, 7
87534 Thalkirchdorf

Mobil: +49 (0)172-8908738
E-Mail: info@kaeseschule.de
Web: www.kaeseschule.de
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
- 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

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

Käsermeister Georg Gründl
Käseschule Allgäu
Kirchdorfer Str, 7
87534 Thalkirchdorf

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