

# MOSEL-KÄSE-EVENT PRÄSENTIERT DIE ...

„KULINARISCHE KÄSE-  
TREPPE...“





**Hofberg**  
Produktionsbetriebe  
Produktionsgebiet  
Reifezeit  
Beschreibung

**Käseberg**  
Produktionsbetriebe  
Produktionsgebiet  
Reifezeit  
Beschreibung

**Hervé A.O.C.**  
Produktionsbetriebe  
Produktionsgebiet  
Reifezeit  
Beschreibung

**Käseberg**  
Produktionsbetriebe  
Produktionsgebiet  
Reifezeit  
Beschreibung

**Hervé A.O.C.**  
Produktionsbetriebe  
Produktionsgebiet  
Reifezeit  
Beschreibung

**Hervé A.O.C.**  
Produktionsbetriebe  
Produktionsgebiet  
Reifezeit  
Beschreibung

**Hervé A.O.C.**  
Produktionsbetriebe  
Produktionsgebiet  
Reifezeit  
Beschreibung





**Hexenbergkäse**



Hexenkäse ist: Reifezeit: 28 Tage gereift  
G.U.F. / F.

Herstellung:  
Südtirol - von Höfen der Naturlandschaft  
Südtirol

Zutaten:  
Südtiroler  
Reifezeit: 28 Tage  
Südtiroler  
Südtiroler  
Südtiroler

Hersteller:  
Grafen-Produkt GmbH & Co. KG  
www.grafen-produkt.de  
Südtirol  
Südtirol



**Herve A.O.C.**



halbfester Rotkultur-Käse  
40% F.i.Tr.

konventionell  
Kuhmilch - ausschließlich von Höfen der Region Herve  
thermisch unbehandelt (Rohmilch)

Zutaten:  
tierisches Lab  
Milchsäurebakterien  
Rotschmierekulturen  
Salz

Hersteller:  
Fromagerie Du Vieux Moulin  
www.fromagerie-du-vieux-moulin.be  
Belgien  
Herve/Wallonie







## Hexenbergkäse



Hartkäse mit Naturrinde, 24 Mon gereift  
42% F.i.Tr.

konventionell  
Kuhmilch - von Höfen der Nachbarschaft  
pasteurisiert

Zutaten:  
berisches Lab  
Milchsäurebakterien  
Salz  
Lysozym

Hersteller:  
Käseerei Hirtaler GmbH & Co.KG  
[www.hirtaler.de](http://www.hirtaler.de)  
Deutschland  
Illingen/ nördl. Saarland



### Schwalbert



Weißkäse mit Weißkür  
400g / 1,1l

KIA - Parmar  
Inoffiziele Kulturmilch  
pasteurisiert

Zutaten:  
Eierschalen-Lab  
Edelschimmelkultur  
Milchsäurebakterien  
Salz

Hersteller:  
Schwalbenhof  
schwalbenhof.de  
Deutscher  
Hinterback





Typisch für die Mosel:  
Der Moselweinbergpfirsich

Nur ...s Original.  
Heim ...ch. Einzigartig

...entdecken Sie die  
heimische Käsekult  
Großregion  
im R

Camembert Ziegen  
[Logo]  
[Text]  
[Logo]

Schweibert  
[Logo]  
[Text]  
[Logo]

Rothbusch  
[Logo]  
[Text]  
[Logo]

Heinrichsberg  
[Logo]  
[Text]  
[Logo]



MOSEL-KÄSE  
EVENT

die heimische Käsekult  
Großregion





## Hexenbergkäse



Hartkäse mit Naturrinde, 24 Mon gereift  
42% F.i.Tr.

konventionell  
Kuhmilch - von Höfen der Nachbarschaft  
pasteurisiert

Zutaten:  
tierisches Lab  
Milchsäurebakterien  
Salz  
Lyozym

Hersteller:  
Käserei Hirtzaler GmbH & Co. KG  
[www.hirtzaler.de](http://www.hirtzaler.de)  
Deutschland  
Illingen/ nördl. Saarland



# **Wir haben Sie überzeugt?**

**Besuchen Sie unser Website unter:  
[www.mosel-kaese-event.de](http://www.mosel-kaese-event.de)**

**Wolfgang Fusenig  
Karl-Kaufmann-Weg 38  
54523 Dierscheid  
Tel. +49 6508 31 90 147  
Mobil. +49 160 5518 150  
[info@mosel-kaese-event.de](mailto:info@mosel-kaese-event.de)**

