



Aktion August 2016



Allgäuer Bergschnittlauch 50% i.Tr.

11,90 / Kg

Ein charaktvoller Schnittkäse mit frischem Bergschnittlauch von der Allgäuer Nagelfluhkette. Er eignet sich besonders zur Käsebrozeit, doch auch im Raclette-Ofen ist er ein echter Genuss. Ein laktosefreier und pasteurisierter Schnittkäse, ca. 8 Wochen gereift. Nur kurze Zeit im Sommer lieferbar.

Allgäu Genuß Bauernkäse 55% i.Tr.

9,90 / Kg

Der weich sahnige Alpen-Heumilch Käse mit herzhaftem Aroma wurde für die deftige Brotzeit kreiert. Die gentechnikfreie Heumilch ist mit Ihrem hohen Calcium und Omega 3 Gehalt besonders wertvoll und gut bekömmlich. Ein laktosefreier Rohmilchkäse der ca. 8 Wochen gereift ist.



Allgäuer Rosenblütenkäse 52% i.Tr. ca. 2 Kg Hälften

11,90 / Kg

Dieser blumig-eleganter Rosenblütenkäse ist ein feinschmeckender, aromatischer Schnittkäse in Rahmstufenqualität. Er wird aus reiner Bio-Heumilch hergestellt, mit Rotschmiere geschmiert und am Ende seiner Reifezeit mit einer feinen Rosenblütenmischung affinert. Ebenso ist die Rinde mit getrockneten Rosenblüten ummantelt, was dieser Käsespezialität ein besonders schönes und edles Aussehen sowie einen typischen Rosenduft verleiht.

Allgäuer Frischcreme 1,2 Kg Schale

7,98 / Kg

Die Frischcreme aus dem Allgäu ist eine lockere, leichte Frischkäse-Creme mit nur 25% Fett im Milchanteil. Sie ist so sahnig-mild und leicht, dass sie "auf der Zunge zergeht". Sie ist in der kalten und warmen Küche vielseitig einsetzbar. Ein echt natürliches Produkt, erhältlich in den Sorten: NATUR, KRÄUTER, und TOSCANA.



Allgäuer Hornkäse 55%

16,90 / Kg

Der Allgäuer Hornkäse ist eine echte Käsespezialität mit 55 % Fett i. Tr., der aus Demeter-Milch von horntragenden Kühen hergestellt wird. Er reift in einem jahrhundertealten Höhlenkeller, wo er intensiv mit Steinsalz gepflegt wird. Das natürliche Klima des Höhlenkellers verleiht diesem Käse einen wunderbar cremigen Körper und einen süßlich-aromatischen Geschmack, der an junges Holz, dunkles Karamell, Haselnuss und Butter erinnert. Optisch besticht unser Allgäuer Hornkäse durch den aufgeprägten, markanten **Kuhkopf** auf seiner Oberseite, der dieser Spezialität ein edles und unverwechselbares Aussehen verleiht.

Bayrischer Landkäse 60% i.Tr. ca. 1kg

6,50 / Kg

Würzig-herzhafter und cremiger Weichkäse mit Rotkultur und Weißschimmel, hergestellt aus bayerischer Milch.



Crema di Balsamico 500ml rosso-bianco-rossa

4,49 / Fl.

Fischer Frischdienst Hans-Böckler-Straße 80 87527 Sonthofen

Telefon: 08321 2331 Fax: 08321 1799

E-Mail: info@fischer-frischdienst.de

Internet: www.fischer-frischdienst.de



Honig der Allgäuer IMKER

Die Allgäuer IMKER seit vielen Jahren ein kleiner, feiner Betrieb, der von mehreren Allgäuer Imkern geführt wird. Die Imkerstandorte befinden sich in den Landkreisen Oberallgäu, Westallgäu, Ostallgäu und Unterallgäu. In diesen Standorten werden über 100 Bienenvölker betreut. Die breite Streuung der Standorte gewährleistet ein vielfältiges Angebot an Blütentrachten, was sich in den 8 Honigsorten widerspiegelt. Die Honigsorten sind so vielfältig wie die Allgäuer Blütentracht selbst, weitere Unterscheidungen sind jahreszeitlich beding. So wird im Mai der Obstblüten- und Löwenzahnhonig geerntet. In den Monaten Juni und Juli gibt es Blütenhonig. Im August wird Wald- und Bergblütenhonig sowie in der Zeit der Heuernte der Heublumenhonig gewonnen. Daneben sind noch Raps- und Lindenblütenhonig im Angebot. Auf Grund der von der Natur und dem wetterabhängigen Trachtmöglichkeiten sind die Honigsorten von Jahr zu Jahr unterschiedlich in ihrer Ausprägung. Ein echtes **Naturprodukt** eben!



Alle Produktionsschritte von der Bienenzucht, über die Honiggewinnung, bis hin zur Honigabfüllung werden darauf ausgerichtet, dieses hochwertig Naturprodukt mit all seinen Vitaminen und Mineralien, vor allem Kalzium, Kalium und Eisen, sowie diversen Spurenelementen, schonend aufzubereiten. Alles erfolgt in **Handarbeit**. Einer der Allgäuer IMKER ist Techniker für Molkereiwesen, diese Qualifikation gewährleistet eine auf höchstem hygienischem Niveau funktionierende Verarbeitung des Honigs zu einem hochwertigen natürlichen Lebensmittel.

Die Allgäuer IMKER bieten ein breites Spektrum an Füllgrößen. Vom 125g Glas als Werbeartikel, über das 250g oder 500g Glas als Verkaufsartikel für den Lebensmitteleinzelhandel, bis hin zum 2,5kg Eimer für die Gastronomie und Großverbraucher sind lieferbar. Individualisierungen auf Anfrage.

Folgende Honig-Sorten sind je nach Saison und Verfügbarkeit lieferbar:

Blüten – Alpenland – Bergblüten – Wald – Heublumen – Löwenzahn – Obstblüten – Lindenblüten

125g Glas	1,99 €
250g Glas	3,65 €
500g Glas	5,75 €

Preise zuzüglich der gesetzlichen MWST. Verkauf an Gewerbe solange Vorrat reicht.