



Käsewerbung

Peter Evers Nachfolger GmbH

gegründet 1860

32107 Bad Salzuflen Tel 05222 20002 Fax 05222 282817

gültig vom 15.06 bis 19.06.2026



freibleibend solange Vorrat reicht

DE-ÖKO-039

DE NW 30047 EG

405202 **Franz Comte Vagne 45% 24 Mon**
kräftiger Rohmilchhartkäse aus dem Jura 2 Jahre gereift



kg
1/4 Laibe ca 9 kg

60100 **Franz Abondance AOP**
Rohmilchschnittkäse ca 4 Monate gereift cremig leicht würzig



kg
1/2 Laibe ca 5 kg

Dän Castello Frischkäse Torte 70%

8600 mit Ananas

8710 mit schwarzem Pfeffer



Stück
Stück

Arla Natura 60% Butterkäse

6090 / 6080 Natura oder mit Schnittlauch



kg
Rolle 1 kg

57900 **Harzer Thekentaler**

Harzer Käse mit Kümmel



Ktn
Ktn 24x62,5g

299200 **Franz Chevre de Argental 45%**

milder Weichkäse aus Ziegenmilch



kg
Torte 1kg

299900 **Franz Lingot Argental 60%**

cremig milde Weichkäsestange



Stück
Stange 1 kg

60100 **L'Ardalhou au foin**

Schafschnittkäse ca 3 Monate gereift



kg
Laibe ca 3 kg

Ardhalou – was im Béarnais-Dialekt „Wiedergewinnung“ oder „Nachwirkung“ (die zweite Heuernte) bedeutet – ist ein Schafskäse aus thermisierter Milch, der mehrere Monate in Bio-Heu aus dem Barétous-Tal reift. Seine Rinde – in den frühen Reifestadien feucht – und seine bemerkenswert geschmeidige Textur ermöglichen es dem Käse, die umgebenden pflanzlichen Aromen sanft aufzunehmen. Cremig und duftend: eine garantiert genussvolle Reise auf unsere saftig grünen Pyrenäenweiden!