



**KÄSEFIBEL  
FÜR ECHTE GENIESSER**

## Entdecken Sie die Welt des Käses mit nöm Gast

### Willkommen in der köstlichen Käsewelt von nöm Gast!

In dieser Käsefibel präsentieren wir Ihnen unsere erlesene Auswahl an Käsesorten – von mild bis würzig, von cremig bis fest. Jede unserer Sorten wird mit höchster Sorgfalt und Leidenschaft hergestellt, um Ihnen ein unvergleichliches Geschmackserlebnis zu bieten.

Jede Sorte hat ihren eigenen Charakter und eignet sich für verschiedene Anlässe – sei es für das Frühstücksbuffet, die Käseplatte oder als Zutat in Ihren Lieblingsgerichten.

Lassen Sie sich inspirieren und entdecken Sie neue Geschmackserlebnisse!

### Abkürzungsverzeichnis

BE	Becher	KAR	Karton	SK	Sack
BT	Beutel	KB	Kübel	STK	Stück
BK	Block	KG	Kilogramm	TA	Tasse
DS	Dose	PG	Packung	TB	Tube
FL	Flasche	SC	Schachtel	TRY	Tray

## Inhaltsverzeichnis

Hierbei handelt es sich um einen Auszug aus unserem Sortiment, bei dem wir die besten Produkte für Sie zusammengestellt haben.

<b>Mozzarella</b> .....	5
<b>Burrata</b> .....	6
<b>Schaf / Ziege</b> .....	7
<b>Weichkäse / Blauschimmel</b> .....	9
<b>Käsescheiben</b> .....	10
<b>Schnittkäse</b> .....	11
<b>Hartkäse</b> .....	14

Je nach Saison bieten wir Ihnen auch eine Auswahl an saisonalen Käsesorten an. Wenden Sie sich gerne an unser Verkaufsteam für weitere Informationen und Empfehlungen zu unserem aktuellen Sortiment.

Art.Nr.	Artikelbezeichnung	BM	VM	VE
<b>Mozzarella</b>				
53455	Brimi Mozzarella Lactosefrei BT=125g	BT	8,00	KAR
55361	Galbani Mozzarella PO=125g	PO	12,00	KAR
55578	Schärd.Mozzarella 45% PG=125g	PG	8,00	KAR
52577	Galbani Mozzarella Maxi 45% BT=200g	BT	8,00	KAR
53468	Galb.St.Luci.Bufala Mozzarella BT=125g	BT	6,00	KAR
53596	Brimi Mozzarella Kugel KB=5kg(3kg netto)	KB	1,00	KB
55570	Schärd.Mozzarella Minis 45% BE=1kg	BE	4,00	KAR
53461	Galbani Mozzarella St.Lucia Mini KB=2kg	KB	4,00	KAR
53493	Goldst. Mozza. Bambini KB=2kg (1kg netto)	KB	1,00	KB
53592	Brimi Mozzarelline KB=5kg (3kg netto)	KB	1,00	KB
53743	Brimi Südtirol Mozzarella PG=1kg	PG	6,00	KAR
55355	Mozzarella Bellezza 45% SG=1kg	SG	12,00	KAR
53465	Galbani Mozzarella Scheiben KB=1kg	KB	4,00	KAR
55358	Schärd.Mozzarella gew. 45% 6x6mm SK=5kg	SK	4,00	KAR
53498	Goldsteig Mozzarella gerieben oGT PG=1kg	PG	6,00	KAR
<b>laktosefrei</b>				
53455	Brimi Mozzarella Lactosefrei BT=125g	BT	8	KAR
<b>bio</b>				
53469	Brimi Mozzarella BIO Kugel BT=100g	BT	8	KAR

Art.Nr.	Artikelbezeichnung	BM	VM	VE
<b>Burrata</b>				
53423	Burrata Sabelli PG=125g	PG	8,00	KAR
53758	Burratina Murgella 64% BE=120g	BE	6,00	KAR
53716	Buratta Kugel Büffelmilch BE=200g	BE	6,00	KAR

## Käsegenuss perfekt portioniert

### Faustregeln für die perfekte Käseplatte

Die richtige Menge an Käse pro Person hängt davon ab, wie die Käseplatte serviert wird:

- Ist die Käseplatte das Hauptgericht, empfehlen wir etwa 170 bis 180 Gramm Käse pro Person.
- Bei einem kalt-warmen Buffet kalkulieren Sie zwischen 140 und 180 Gramm Käse pro Gast.
- Als Menüabschluss reichen bereits 50 bis 80 Gramm Käse pro Person, um einen gelungenen Ausklang zu bieten.

Mit diesen Mengenangaben gelingt Ihre Käseplatte garantiert – ganz gleich zu welchem Anlass!



Art.Nr.	Artikelbezeichnung	BM	VM	VE
<b>Schaf / Ziege</b>				
53729	Käsemacher Schaffr.käsegupferl TA=6x100g	TA	2	KAR
<b>bio</b>				
58705	Schafkäse Gupferl Bio 45% BE= 110g	BE	10	TRY
58704	Schafkäsegupferl Mostv.BIO TA=6x110g	TA	1	TA

53721	Mevgal orig.Feta DOP PG=200g	PG	12	KAR
53715	Hellas Feta 46% gr.Schaf/Ziege PG=200g	PG	12	KAR
53742	President SainteMaure Ziegenkäse PG=200g	PG	6	KAR
53713	Hellas Feta-Würfel 50% BE=900g	BE	12	KAR
53706	Hellas Feta 43% griech.Schaf/Ziege BK=1kg	BK	6	KAR
53738	Mevgal Orig. Feta DOP Vac BK=1kg	BK	6	KAR
54471	Dodoni Feta-Käse 43% BK=1kg	BK	6	KAR
53744	Käsem.Ziegenkäsetorte TOR=1kg	TOR	1	TOR
53741	President Ziegenrolle natur PG=1kg	PG	3	KAR
53751	Käsem.Ziegenbällchen BE=1,3kg	BE	1	BE
53709	Hellas Feta i. Lake 43% DS=2kg	DS	2	KAR
53723	Mevgal Feta griech.Schafskäse DS=2kg	DS	10	KAR

<b>bio</b>				
58717	Capra Gio ZiegentopfKnob/Öl BIO BE=140g	BE	5	TRY
58706	Schaf Camembert Weißflöck.Bio St-135g	KG	0,14	ST
58708	Schaf ChiliPaprika Bio Mostv.45% ST-150g	KG	0,15	ST
58711	Schaf Gouda Bio 45% ST-150g	KG	0,15	ST
58713	Schaf Brie BIO 45% BK-900g	KG	0,9	BK
58714	SchafGouda Laib i.Wachs Bio 45% ST-1,5kg	KG	1,5	ST
53760	Hellas BIO Feta i. Lake 43% DS=2kg	DS	2	KAR



## Welches Obst passt zum Käse?

Für milden Schnittkäse wie Edamer, Gouda oder Butterkäse eignen sich Apfelspalten, Mango und Nüsse perfekt. Ein außergewöhnliches Duo: Edamer mit feinen Ingwerscheiben. Zu herzhaften Bergkäse-Spezialitäten passen besonders gut Erdbeeren, Feigen und Trauben.

Weichkäse wie Brie harmoniert hervorragend mit getrockneten Aprikosen, während Camembert perfekt zu grünen Trauben passt. Ziegenkäse entfaltet seinen vollen Geschmack mit roten Trauben, und Mandeln oder Walnüsse ergänzen sowohl Asiago als auch Brie und Ziegenkäse wunderbar.

Art.Nr.	Artikelbezeichnung	BM	VM	VE
<b>Weichkäse / Blauschimmel</b>				
53332	Sirius Camembert 45% SC=100g	SC	5	NZ
53311	Schärd.Rahm-Camembert 65% SC=100g/Tray	SC	5	KAR
53300	Schärd.Affineur Roter Mönch PG=125g	PG	5	KAR
53376	Bongrain Rambol Nuss PG=125g	PG	6	KAR
53421	SRD Affi. Petit Kracher Schü. 55% ST=150g	ST	4	KAR
53412	Societe Roquefort 52% PG=200g	PG	8	KAR
53413	President Briespitze 60% PG=200g	PG	12	KAR
53414	Presid.Camembert L'Aromatique 45% PG=250g	PG	6	KAR
53785	Bauernrebell Käse rebell PG = 280g	PG	6	KAR
53329	Sirius Camembert 45% SC=300g	SC	5	NZ
53486	Gorgonzola Dolce 1/16 DOP ST-750g	KG	3	KAR
53578	Halloumi Yamas Zypern PG=1kg	PG	10	KAR
54450	Brie Le Maubert 60% LB=1kg	LB	2	KAR
53579	Taverna Salatkäsew.45% in Salzlake KB=1kg	KB	3	KAR
53306	Bergader Bavaria Blu LB-1,2kg	KG	1,2	LB
53390	Schärd.Dolce Bianca 65% LB-1,2kg	KG	1,2	KAR
53435	Schärd.Österkron 55% 1/2 LB-1,25 kg	KG	5	KAR
53314	Schärd.Rahm-Brie-Torte 65% ST-1,3kg	KG	1,3	KAR
53320	Schärd.Affineur Weichkäs.Sort. KAR-2,6kg	KG	2,6	KAR
<b>bio</b>				
53405	Schlierb.Bio-Schlossk.rot 45% PG=2x62,5g	PG	6	KAR
58707	Camembert Mühlviert. Bio 45% ST-200g	KG	0,2	ST

Art.Nr.	Artikelbezeichnung	BM	VM	VE
<b>Käsescheiben</b>				
57636	Salzb.Gouda Scheiben 45% PG=1kg	PG	6	KAR
55778	Alpiland Gouda Scheiben 45% PG=1kg	PG	6	KAR
57637	Salzb.Edamer Scheiben 45% PG=1kg	PG	6	KAR
52985	Alpiland Tilsiter 35% Scheiben PG=1kg	PG	6	KAR
52962	Alpiland Großlochkäsescheiben 45% PG=1kg	PG	6	KAR
64089	Salzb.Almkönig Scheiben 45% PG=1kg	PG	6	KAR
64090	Salzb.Emmentaler Scheiben 45% PG=1kg	PG	6	KAR
57653	Alpiland Emmentaler 45% Scheiben PG=1kg	PG	6	KAR
53739	Cheddar rot Scheiben F.C. PG=1kg	PG	6	KAR

bio				
57612	SMP Bio Gouda Scheiben 50% PG=800g	PG	6	KAR
57694	SMP Bio Emmentaler Scheiben 45% PG=800g	PG	6	KAR

### Welches Brot zur Käseplatte?

Für Weich- und Schnittkäse gilt: Würzige Käsespezialitäten harmonisieren besonders gut mit Brotsorten, die einen dezenten Geschmack haben, wie Baguette oder Weizen- und Weizenmischbrote. Möchten Sie ein kräftiges Aroma-Gegengewicht setzen, eignen sich Roggen- oder Mehrkornbrote sowie Pumpernickel hervorragend für intensive Käsesorten. So entsteht eine perfekte Balance zwischen Brot und Käse.



Art.Nr.	Artikelbezeichnung	BM	VM	VE
<b>Schnittkäse</b>				
53041	Schärd.Grieskirch.Butterkäse 45% SG-900g	KG	2,7	KAR
52830	Schärd.St.Patron 55% LB-1,2kg	KG	2,4	KAR
53048	Schärd.Joghurtkäse 25% SG-2,6kg	KG	10,4	KAR
52911	Schärd.Baronesse 30% SG-3k 2er	KG	6	KAR
52852	Öst.Gouda 45% SG-3kg	KG	12	KAR
52915	Schärd.Berggraf 25% SG-3kg	KG	12	KAR
52860	Alpiland Gouda 45% SG-3,1kg vac	KG	12,4	KAR
57622	Salzb.Gouda 45% SG-2,6kg OGT	KG	5,2	KAR
53055	Emmi Gouda geräuchert 1/2 SG-1,3kg	KG	1,3	SG
52791	Schärd.Käse holl.Art 35% SG-3kg	KG	12	KAR
57623	Salzb.Holländer 35% SG-2,7kg OGT	KG	5,4	KAR
53017	Schärd.Schlossdamer 35% SG-3kg	KG	6	KAR
52589	Schärd.Berg Tilsette 25% SG-3kg	KG	12	KAR
53021	Tir. Alpentilsiter 45% SG-3kg	KG	6	KAR
57606	Salzb.Mildsiter 45% 1/2 SG-1,8kg	KG	7,2	KAR
52952	Schärd.Traungold 45% SG-3k 2er	KG	6	KAR
53064	Schärd.Bergbaron 45% 1/3 BK-5kg	KG	15	KAR
53322	Schärd.Weinkäse 65% LB-1,3kg	KG	1,2	KAR
57621	Salzb.Edamer 45% SG-2,6k OGT	KG	5,2	KAR
64076	Salzb.Premium Almkönig 45% SG-2,3kg	KG	4,6	KAR
52972	Tir.Kaiser Max 55% BK-2,5kg	KG	2,5	KAR
57680	Kärnt.Drautaler 45% 1/2 SG-2kg	KG	8	KAR

Art.Nr.	Artikelbezeichnung	BM	VM	VE
<b>Schnittkäse</b>				
52884	Schärd.Raclette 50% 1/2 LB-3,2kg	KG	6,4	KAR
52891	SRD Raclette 50% SG-3,2kg	KG	12	KAR
53748	Cheddar Mature 48% 9 Mon. BK-2,5kg	KG	10	KAR
53756	Cheddar rot Fest.Chef 50% BK-3kg	KG	6	KAR
53753	Käsereb. Roter Rebell 50% PG=150g	PG	6	KAR
53781	Heublumen Rebell 50% PG=500g	PG	6	KAR
53783	Vulkan Rebell 50% PG=500g	PG	6	KAR
53784	Rotwein Rebell 48% PG=500g	PG	6	KAR
53877	Rupp Rauchkäse Chili Paprika 50% BK-800g	KG	3,2	KAR

bio				
57610	Bess.Bio-Gouda 50% SG-2,6kg	KG	5,2	KAR
57690	Salzb.Bio Emmentaler 45% SG-2,4kg	KG	4,8	KAR
58710	Bockshornklee Walchs.Bio 50% PG=250g	PG	1	PG

### Wie lange vorher kann man eine Käseplatte machen?

Eine Käseplatte lässt sich wunderbar im Voraus zubereiten. Bis zum Servieren sollte sie bei einer Temperatur von 8 bis 12 Grad gelagert werden, um Frische und Geschmack optimal zu bewahren.



### Entdecken Sie die Vorteile der Online-Bestelllösung:

- Schnell, bequem, jederzeit verfügbar
- Klare Produktübersicht
- Zeitersparnis durch einfache Nachbestellungen
- Exklusive Aktionen und Bestellübersicht



QR-Code scannen  
oder registrieren unter  
<https://noem-gast.at/orderlion>

Art.Nr.	Artikelbezeichnung	BM	VM	VE
<b>Hartkäse</b>				
52541	Vöckl.Heumilch Emment.Streifen 45% SF-3kg	KG	36	KAR
52542	Vöckl.Heumilch Emmental Stange 45% SG-3kg	KG	30	KAR
57632	Maingold-Emmentaler 45% SG-3,2kg	KG	12,8	KAR
52699	TM Weinzirler 50% ZW-1,7kg	KG	3,5	KAR
52508	Tir.Milch Felsenkeller ZW-1,9kg	KG	1,9	ZW
52563	Tir.Bergkäse 45% SG-3kg	KG	3	SG
53755	ComteVieille Reserv. 45% 18 Mon. ZW-3,5kg	KG	14	KAR
53452	Pecorino m. Trüffel Auricc ST-1,2kg	KG	1,2	ST
52696	SRD Asmonte 35% LB/4-2,2kg	KG	8,8	KAR
52533	Virgilio Grana Padano DOP 32% ZW=300g	ZW	12	KAR
54231	Zanetti Emilgr.Grana Padano 32% ZW-2,5kg	KG	10	KAR
<b>bio</b>				
58709	Bergkäse Walchsee Bio 50% 5 Mon.PG=250g	PG	1	PG
58712	Bergkäse Walchsee Bio 50% 5 Mon ZW-3kg	KG	3	ZW

### *So genießen Sie richtig!*

Beginnen Sie mit dem mildesten Käse und steigern Sie sich zum kräftigsten. Für eine abwechslungsreiche Platte sind sechs bis acht Sorten ideal. Als Dessert planen Sie etwa 100 Gramm Käse pro Person ein; bei einem Hauptgericht empfiehlt sich eine Menge von 200 Gramm pro Person.





nöm Gast Lebensmittel GmbH | Murbangasse 2 | 1100 Wien

Telefon: 01 / 688 80 60 | Fax: 01 / 688 80 60 - 15

[bestellungen@noem-gast.at](mailto:bestellungen@noem-gast.at)

[www.noem-gast.at](http://www.noem-gast.at)