

**Bestellschein für Bio-Handelsprodukte - Telefon 0 82 52/915 94 60**  
**Andechser Frischdienst Udo Panzer, Halsbach - Fax 0 82 52/915 94 61**

**Kunde:** \_\_\_\_\_ **Datum:** \_\_\_\_\_ **DE-ÖKO-006** **Stand 01.06.2020**

Reifezeit	Sortiment	Käserei Zurwies	VK-Einheit
3 Wochen	Weichkäse	Antons Bio Liebe Blond, 60%, past. Kuhmilch, tier. Lab, Demeter-Bioland	ca. 700g
3 Wochen	Weichkäse	Antons Bio Liebe Rot, 60%, past. Kuhmilch, tier. Lab, Demeter-Bioland	ca. 700g
3 Wochen	Weichkäse	Gepfeffertes Bio Ärschle, 60%, past. Kuhmilch, tier. Lab, Demeter-Bioland	ca. 700g
3 Wochen	Weichkäse	Bio Camembert Valleray, 50%, past. Kuhmilch, tier. Lab, Demeter-Bioland	ca. 600g
4 Wochen	Weichkäse	Bio Blauroter, 50%, past. Kuhmilch, tier. Lab, Demeter-Bioland	ca. 600g
4 Wochen	Weichkäse	Bio Le Vacherin, 52%, past. Kuhmilch, tier. Lab, Demeter-Bioland	ca. 1600g
5 Wochen	Weichkäse	Bio Backsteinkäse, 48%, past. Kuhmilch, tier. Lab, Demeter-Bioland	ca. 1200g
4 Wochen	Weichkäse	Bio Walnusskäse, 48%, past. Kuhmilch, tier. Lab, Demeter-Bioland	ca. 1500g
Reifezeit	Sortiment	Dorfkäserei Geifertshofen	VK-Einheit
3 Monate	Schnittkäse	Bühlertaler Bio Dorfkäse, 45%, past. Kuhmilch, tier. Lab, Bioland	ca. 6,0 kg
2 Monate	Schnittkäse	Schwäbischer Bio Rahmkäse, 52%, past. Kuhmilch, tier. Lab, Bioland	ca. 4,0 kg
3 Monate	Schnittkäse	Bio St. Barbara, 52%, past. Kuhmilch, tier. Lab, Bioland	ca. 4,0 kg
3 Monate	Schnittkäse	Schwäbischer Bio Weinbauernkäse, 45%, past. Kuhmilch, tier. Lab, Bioland	ca. 4,0 kg
2 Monate	Schnittkäse	Geifertshofener Bio Butterkäse, 45%, past. Kuhmilch, tier. Lab, Bioland	ca. 4,0 kg
4 Monate	Schnittkäse	Geifertshofener Bio Schwarzbierkäse, 45%, past. Kuhmilch, tier. Lab, Bioland	ca. 4,0 kg
4 Monate	Schnittkäse	Geifertshofener Bio Raclettekäse, 45%, past. Kuhmilch, tier. Lab, Bioland	ca. 4,0 kg
2 Monate	Schnittkäse	Geifertshofener Bio Pfefferkäse, 45%, past. Kuhmilch, tier. Lab, Bioland	ca. 4,0 kg
2 Monate	Schnittkäse	Schwäbischer Bio Trollingerkäse, 45%, past. Kuhmilch, tier. Lab, Bioland	ca. 4,0 kg
2 Monate	Schnittkäse	Leichter Bio Landkäse, 30%, past. Kuhmilch, tier. Lab, Bioland	ca. 3,5 kg
2 Monate	Schnittkäse	Geifertshofener Bio Schabziger, 45%, past. Kuhmilch, tier. Lab, Bioland	ca. 4,0 kg
1 Monat	Schnittkäse	Bio Sonntaler, 45%, past. Kuhmilch, tier. Lab, Bioland	ca. 4,0 kg
5 Monate	Hartkäse	Imberger Bio Bauernkäse, 45 %, Kuhrohmilch, tier. Lab, Bioland	ca. 6,0 kg
18 Monate	Hartkäse	Via Aurelia Bio, 35 %, past. Kuhmilch, tier. Lab, Bioland	ca. 7,0 kg
Reifezeit	Sortiment	Käserei Baldauf	VK-Einheit
6 Monate	Hartkäse	Allgäuer Bio Alpkäse, 50 %, Kuhrohmilch, tier. Lab, Bioland	ganzer Laib (ca 27 kg )
6 Monate	Hartkäse	Allgäuer Bio Alpkäse, 50 %, Kuhrohmilch, tier. Lab, Bioland	halber Laib (ca 13 kg )
6 Monate	Hartkäse	Allgäuer Bio Alpkäse, 50 %, Kuhrohmilch, tier. Lab, Bioland	1/8 Laib ( ca. 3,0 kg )
6 Monate	Hartkäse	Allgäuer Bio SB-Alpkäse, 50 %, Kuhrohmilch, tier. Lab, Bioland	10 x 300g
6 Monate	Hartkäse	Allgäuer Bio SB-Alpkäse, 50 %, Kuhrohmilch, tier. Lab, Bioland	6 x 180g
3 Monate	Hartkäse	Allgäuer Bio Alpkäse, 50 %, Kuhrohmilch, tier. Lab, Bioland	ca. 900g
2 Monate	Schnittkäse	Allgäuer Bio Wildblume, 50 %, past. Kuhmilch, tier. Lab, Bioland	ca. 6,5kg
2 Monate	Schnittkäse	Allgäuer Bio Wildblume, 50 %, past. Kuhmilch, tier. Lab, Bioland	1/2 Laib (ca. 3,3kg)
2 Monate	Schnittkäse	Allgäuer Bio SB-Wildblume, 50 %, past. Kuhmilch, tier. Lab, Bioland	10 x 300g
2 Monate	Schnittkäse	Allgäuer Bio SB-Wildblume, 50 %, past. Kuhmilch, tier. Lab, Bioland	6 x 180g
2 Monate	Schnittkäse	Allgäuer Bio Bauerngarten, 50 %, past. Kuhmilch, tier. Lab, Bioland	ca. 6,5kg
2 Monate	Schnittkäse	Allgäuer Bio Bauerngarten, 50 %, past. Kuhmilch, tier. Lab, Bioland	1/2 Laib(ca. 3,3kg)
2 Monate	Schnittkäse	Allgäuer Bio SB-Bauerngarten, 50 %, past. Kuhmilch, tier. Lab, Bioland	10 x 300g
2 Monate	Schnittkäse	Allgäuer Bio SB-Bauerngarten, 50 %, past. Kuhmilch, tier. Lab, Bioland	6 x 180g
2 Monate	Schnittkäse	Allgäuer Bio Zitronenpfeffer, 50 %, past. Kuhmilch, tier. Lab, Bioland	ca. 6,5 kg
2 Monate	Schnittkäse	Allgäuer Bio Zitronenpfeffer, 50 %, past. Kuhmilch, tier. Lab, Bioland	1/2 Laib (ca. 3,3kg)
2 Monate	Schnittkäse	Allgäuer Bio SB-Zitronenpfeffer, 50 %, past. Kuhmilch, tier. Lab, Bioland	10 x 300g
2 Monate	Schnittkäse	Allgäuer Bio SB-Zitronenpfeffer, 50 %, past. Kuhmilch, tier. Lab, Bioland	6 x 180g
2 Monate	Schnittkäse	Allgäuer Bio Wildkräuter, 50 %, past. Kuhmilch, tier. Lab, Bioland	ca. 6,5kg
2 Monate	Schnittkäse	Allgäuer Bio Wildkräuter, 50 %, past. Kuhmilch, tier. Lab, Bioland	1/2 Laib (ca. 3,3kg)
2 Monate	Schnittkäse	Allgäuer Bio Bauernkäse, 50 %, past. Kuhmilch, tier. Lab, Bioland	ca. 6,5kg
2 Monate	Schnittkäse	Allgäuer Bio Bauernkäse, 50 %, past. Kuhmilch, tier. Lab, Bioland	1/2 Laib (ca. 3,3kg)
2 Monate	Schnittkäse	Allgäuer Bio SB-Bauernkäse, 50 %, past. Kuhmilch, tier. Lab, Bioland	10 x 300g
2 Monate	Schnittkäse	Allgäuer Bio SB-Bauernkäse, 50 %, past. Kuhmilch, tier. Lab, Bioland	6 x 180g
4 Monate	Schnittkäse	Der Bio Allgäuer, 50%, past. Kuhmilch, tier. Lab, Bioland	ca. 6,5kg
4 Monate	Schnittkäse	Der Bio Allgäuer, 50%, past. Kuhmilch, tier. Lab, Bioland	1/2 Laib (ca. 3,3kg)
4 Monate	Schnittkäse	Der Bio Allgäuer, 50%, past. Kuhmilch, tier. Lab, Bioland	1/8 Laib( ca.1,6kg)
4 Monate	Schnittkäse	Der Bio SB-Allgäuer, 50%, past. Kuhmilch, tier. Lab, Bioland	10 x 300g
4 Monate	Schnittkäse	Der Bio SB-Allgäuer, 50%, past. Kuhmilch, tier. Lab, Bioland	6 x 180g
2 Monate	Schnittkäse	Allgäuer Bio Alpenfeuer, 50 %, past. Kuhmilch, tier. Lab, Bioland	ca. 6,5kg
2 Monate	Schnittkäse	Allgäuer Bio Alpenfeuer, 50 %, past. Kuhmilch, tier. Lab, Bioland	1/2 Laib (ca. 3,3kg)
2 Monate	Schnittkäse	Allgäuer Bio SB-Alpenfeuer, 50 %, past. Kuhmilch, tier. Lab, Bioland	10 x 300g
2 Monate	Schnittkäse	Allgäuer Bio SB-Alpenfeuer, 50 %, past. Kuhmilch, tier. Lab, Bioland	6 x 180g
Bio-Saisonsorten			
2 Monate	Schnittkäse	Allgäuer Bio Walnusskäse, 50 %, past. Kuhmilch, tier. Lab, Bioland	ca. 6,5kg

**Bestellschein für Bio Handelsprodukte - Telefon 0 82 52/915 94 60**  
**Andechser Frischdienst Udo Panzer, Halsbach - Fax 0 82 52/915 94 61**

Reifezeit	Sortiment	Käserei Baldauf	VK-Einheit
2 Monate	Schnittkäse	Allgäuer Bio Walnusskäse, 50 %, past. Kuhmilch, tier. Lab, Bioland	½ Laib (ca. 3,3kg)
2 Monate	Schnittkäse	Allgäuer Bio Bärlauchkäse, 50 %, past. Kuhmilch, tier. Lab, Bioland	ca. 6,5kg
2 Monate	Schnittkäse	Allgäuer Bio Bärlauchkäse, 50 %, past. Kuhmilch, tier. Lab, Bioland	½ Laib (ca. 3,3kg)
2 Monate	Schnittkäse	Allgäuer Bio Bergschnittlauchkäse, 50 %, past. Kuhmilch, tier. Lab, Bioland	ca. 6,5kg
2 Monate	Schnittkäse	Allgäuer Bio Bergschnittlauchkäse, 50 %, past. Kuhmilch, tier. Lab, Bioland	½ Laib (ca. 3,3kg)
<b>Bio Schafskäse</b>			
3 Monate	Schnittkäse	Allgäuer Bio Schafskäse, 50%, past. Schafmilch, tier. Lab, Bioland	ca. 6,5kg
3 Monate	Schnittkäse	Allgäuer Bio Schafskäse, 50%, past. Schafmilch, tier. Lab, Bioland	½ Laib (ca. 3,3kg)
Reifezeit	Sortiment	Hofkäserei Anderlbauer - Schafkäse	VK-Einheit
keine	Weichkäse	Bio Schafshirtenkäse pur, 45%, past. Schafsmilch, mikrob. Lab, Bioland	3 x 150g
keine	Weichkäse	Bio Schafshirtenkäse Kräuter, 45%, past. Schafsmilch, mikrob. Lab, Bioland	3 x 150g
keine	Weichkäse	Bio Schafshirtenkäse Knoblauch, 45%, past. Schafsmilch, mikrob. Lab, Bioland	3 x 150g
keine	Weichkäse	Bio Schafshirtenkäse Paprika, 45%, past. Schafsmilch, mikrob. Lab, Bioland	3 x 150g
keine	Weichkäse	Bio Schafshirtenkäse Schnittlauch, 45%, past. Schafsmilch, mikrob. Lab, Bioland	3 x 150g
keine	Weichkäse	Bio Schafshirtenkäse Chili-Paprika, 45%, past. Schafsmilch, mikrob. Lab, Bioland	3 x 150g
14 Tage	Weichkäse	Bio Schafbert pur, 45%, past. Schafsmilch, mikrob. Lab, Bioland	3 x 150g
14 Tage	Weichkäse	Bio Schafbert Kräuter, 45%, past. Schafsmilch, mikrob. Lab, Bioland	3 x 150g
14 Tage	Weichkäse	Bio Schafbert Basilikum, 45%, past. Schafsmilch, mikrob. Lab, Bioland	3 x 150g
14 Tage	Weichkäse	Bio Schafbert Schwarzkümmel, 45%, past. Schafsmilch, mikrob. Lab, Bioland	3 x 150g
14 Tage	Weichkäse	Bio Schafbert Bunter Pfeffer, 45%, past. Schafsmilch, mikrob. Lab, Bioland	3 x 150g
14 Tage	Weichkäse	Bio Schafbert Knoblauch, 45%, past. Schafsmilch, mikrob. Lab, Bioland	3 x 150g
14 Tage	Weichkäse	Bio Schafbert Chili-Paprika, 45%, past. Schafsmilch, mikrob. Lab, Bioland	3 x 150g
14 Tage	Weichkäse	Bio Schafbert Blütenzauber, 45%, past. Schafsmilch, mikrob. Lab, Bioland	3 x 150g
14 Tage	Weichkäse	Bio Schafbrie pur, 45%, past. Schafsmilch, mikrob. Lab, Bioland	ca. 700g
14 Tage	Weichkäse	Bio Schafbrie Kräuter, 45%, past. Schafsmilch, mikrob. Lab, Bioland	ca. 700g
14 Tage	Weichkäse	Bio Schafbrie Schwarzkümmel, 45%, past. Schafsmilch, mikrob. Lab, Bioland	ca. 700g
14 Tage	Weichkäse	Bio Schafbrie Knoblauch, 45%, past. Schafsmilch, mikrob. Lab, Bioland	ca. 700g
14 Tage	Weichkäse	Bio Schafbrie Blütenzauber, 45%, past. Schafsmilch, mikrob. Lab, Bioland	ca. 700g
14 Tage	Weichkäse	Bio Schafbrie pur, 45%, past. Schafsmilch, mikrob. Lab, Bioland	ca. 1800g
14 Tage	Weichkäse	Bio Schafbrie Kräuter, 45%, past. Schafsmilch, mikrob. Lab, Bioland	ca. 1800g
14 Tage	Weichkäse	Bio Schafbrie Bunter Pfeffer, 45%, past. Schafsmilch, mikrob. Lab, Bioland	ca. 1800g
14 Tage	Weichkäse	Bio Schafbrie Schwarzkümmel, 45%, past. Schafsmilch, mikrob. Lab, Bioland	ca. 1800g
6 Monate	Schnittkäse	Jung. Chiemgauer Schafkäse in Wachs, 45%, past. Schafsmilch, mikr.Lab, Bioland	ca. 1800g
6 Monate	Schnittkäse	Jung. Chiemgauer Schafkäse pur, 45%, past. Schafsmilch, mikr.Lab, Bioland	ca. 1800g
6 Monate	Schnittkäse	Jung. Chiemgauer Schafkäse Kräuter, 45%, past. Schafsmilch, mikr.Lab, Bioland	ca. 1800g
4 Monate	Schnittkäse	Jung. Chiemgauer mit Eichenrinde, 45%, past. Schafsmilch, mikrob. Lab, Bioland	ca. 1800g
keine	Schnittkäse	Chiemgauer Frühlingskäse Schnittlauch-Knoblauch., 45%, past. Schafsmilch, mikr.Lab, Bioland	ca. 1800g
keine	Schnittkäse	Chiemgauer Frühlingskäse Schnittlauch-Knoblauch., 45%, past. Schafsmilch, mikr.Lab, Bioland	ca. ½ Laib
9 Monate	Schnittkäse	Bio Schaf – Hofkäse, 45%, past. Schafsmilch, mikrob. Lab, Bioland	ca. 8000g
9 Monate	Schnittkäse	Bio Schaf – Hofkäse, 45%, past. Schafsmilch, mikrob. Lab, Bioland	ca. 4000g
9 Monate	Schnittkäse	Bio Schaf – Hofkäse, 45%, past. Schafsmilch, mikrob. Lab, Bioland	ca. 2000g
9 Monate	Schnittkäse	Bio Schaf – Hofkäse, 45%, past. Schafsmilch, mikrob. Lab, Bioland	ca. 1000g
9 Monate	Schnittkäse	Bio Schaf – Hofkäse SB-Stücke, 45%, past. Schafsmilch, mikrob. Lab, Bioland	10 x ca. 180g
3 Monate	Hartkäse	Bio Pecorino jung, 45%, past. Schafsmilch, mikrob. Lab, Bioland	ca. 2000g
3 Monate	Hartkäse	Bio Pecorino alt, 45%, past. Schafsmilch, mikrob. Lab, Bioland	ca. 2000g
6 Monate	Schnittkäse	Bio Schaf-Heublumenkäse, 45%, past. Schafsmilch, mikrob. Lab, Bioland	ca. 1800g
keine	Frischkäse	Bio Schaf-Frischkäsetöpfchen pur, 45%, past. Schafsmilch, mikrob. Lab, Bioland	6 x 150g
keine	Frischkäse	Bio Schaf-Frischkäsetöpfchen Bärlauch-Pesto, 45%, mikrob. Lab, Bioland	6 x 150g
keine	Frischkäse	Bio Schaf-Frischkäsetöpfchen Tomaten-Oliven-Pesto, 45%, mikrob. Lab, Bioland	6 x 150g
keine	Frischkäse	Bio Schaf-Frischkäse pur (Thekenbox), 45%, past. Schafsm., mikrob. Lab, Bioland	ca. 1200g
keine	Schnittkäse	Gewürfelter Bio Schafkäse in Öl pur, 45%, past. Schafmilch, mikrob. Lab, Bioland	6 x 180g
keine	Schnittkäse	Gewürfelter Bio Schafkäse in Öl Knoblauch-Kräuter-Pfeffer, 45%, PS, ML, Bioland	6 x 180g
keine	Schnittkäse	Gewürfelter Bio Schafkäse in Öl Feige-Dattel-Chili, 45%, PS, ML, Bioland	6 x 180g
keine	Schnittkäse	Gewürfelter Bio Schafkäse in Öl Knoblauch-Schnittlauch, 45%, PS, ML, Bioland	6 x 180g
keine	Schnittkäse	Gewürfelter Bio Schafkäse in Öl Basilikum-Paprika-Chili, 45%, PS, ML, Bioland	6 x 180g
keine	Schnittkäse	Gewürfelter Bio Schafkäse in Öl Knoblauch-Kräutermischung, 45%, PS, ML, Bioland	1500g
keine	Topfen	Bio Schaf-Topfen pur, 45%, past. Schafmilch, Bioland	6 x 180g
keine	Joghurt	Bio Schafjoghurt pur, 45%, past. Schafmilch, Bioland	3 x 280g

**Bestellschein für Bio Handelsprodukte - Telefon 0 82 52/915 94 60**  
**Andechser Frischdienst Udo Panzer, Halsbach - Fax 0 82 52/915 94 61**

Reifezeit	Sortiment	Hofkäserei Anderlbauer - Kuhkäse	VK-Einheit
keine	Weichkäse	Bio Kuhhirtenkäse pur, 45%, past. Kuhmilch, mikrob. Lab, Bioland	6 x ca.150g
keine	Weichkäse	Bio Kuhhirtenkäse Kräuter, 45%, past. Kuhmilch, mikrob. Lab, Bioland	6 x ca.150g
keine	Weichkäse	Bio Kuhhirtenkäse Knoblauch, 45%, past. Kuhmilch, mikrob. Lab, Bioland	6 x ca.150g
10 Tage	Camembert	Bio Busserlcamembert pur, 45%, past. Kuhmilch, mikrob. Lab, Bioland	6 x ca.150g
10 Tage	Camembert	Bio Busserlcamembert Kräuter, 45%, past. Kuhmilch, mikrob. Lab, Bioland	6 x ca.150g
10 Tage	Camembert	Bio Busserlcamembert Bunter Pfeffer, 45%, past. Kuhmilch, mikrob. Lab, Bioland	6 x ca.150g
10 Tage	Camembert	Bio Busserlcamembert Basilikum, 45%, past. Kuhmilch, mikrob. Lab, Bioland	6 x ca.150g
10 Tage	Camembert	Bio Busserlcamembert Schwarzkümmel, 45%, past. Kuhmilch, mikrob. Lab, Bioland	6 x ca.150g
10 Tage	Camembert	Bio Busserlcamembert Knoblauch, 45%, past. Kuhmilch, mikrob. Lab, Bioland	6 x ca.150g
10 Tage	Camembert	Bio Busserlcamembert Chili-Paprika, 45%, past. Kuhmilch, mikrob. Lab, Bioland	6 x ca.150g
5 Monate	Schnittkäse	Der Bio Rustikale, 52%, past. Kuhmilch, mikrob. Lab, Bioland	ca. 4000g
5 Monate	Schnittkäse	Der Bio Rustikale, 52%, past. Kuhmilch, mikrob. Lab, Bioland	ca. 1000g
2 Monate	Schnittkäse	Der Bio Kuh-Hofkäse, 52%, past. Kuhmilch, mikrob. Lab, Bioland	ca. 4000g
2 Monate	Schnittkäse	Der Bio Kuh-Hofkäse, 52%, past. Kuhmilch, mikrob. Lab, Bioland	ca. 2000g
2 Monate	Schnittkäse	Der Bio Kuh-Hofkäse, 52%, past. Kuhmilch, mikrob. Lab, Bioland	ca. 1000g
2 Monate	Schnittkäse	Bio Kuh-Heublumenkäse, 45%, past. Kuhmilch, mikrob. Lab, Bioland	ca. 1800g
2 Monate	Schnittkäse	Glontaler Bio, 55%, past. Kuhmilch, mikrob. Lab, Bioland	ca. 4000g
2 Monate	Schnittkäse	Glontaler Bio, 55%, past. Kuhmilch, mikrob. Lab, Bioland	ca. 2000g
2 Monate	Schnittkäse	Glontaler Bio, 55%, past. Kuhmilch, mikrob. Lab, Bioland	ca. 1000g
2 Monate	Schnittkäse	Bio Rosalie, 50%, past. Kuhmilch, mikrob. Lab, Bioland	ca. 3500g
2 Monate	Schnittkäse	Bio Rosalie, 50%, past. Kuhmilch, mikrob. Lab, Bioland	ca. 1750g
2 Monate	Schnittkäse	Bio Rosalie SB-Stücke, 50%, past. Kuhmilch, mikrob. Lab, Bioland	10 x ca. 200g
2 Monate	Hartkäse	Anderlbauer Bio Bergkäse, 45%, past. Kuhmilch, mikrob. Lab, Bioland	ca. 4000g
2 Monate	Hartkäse	Anderlbauer Bio Bergkäse SB-Stücke, 45%, past. Kuhmilch, mikrob. Lab, Bioland	10 x ca. 180g
10 Tage	Weichkäse	Anderl Bio Herzerl pur, 45%, past. Kuhmilch, mikrob. Lab, Bioland	6 x ca.145g
10 Tage	Weichkäse	Anderl Bio Herzerl Kräuter, 45%, past. Kuhmilch, mikrob. Lab, Bioland	6 x ca.145g
10 Tage	Weichkäse	Anderl Bio Herzerl Paprika, 45%, past. Kuhmilch, mikrob. Lab, Bioland	6 x ca.145g
10 Tage	Weichkäse	Anderl Bio Herzerl Curry, 45%, past. Kuhmilch, mikrob. Lab, Bioland	6 x ca.145g
10 Tage	Weichkäse	Anderl Bio Herzerl Knoblauch, 45%, past. Kuhmilch, mikrob. Lab, Bioland	6 x ca.145g
Reifezeit	Sortiment	Hofkäserei Anderlbauer - Ziegenkäse	VK-Einheit
keine	Weichkäse	Bio Ziegenhirtenkäse pur, 45%, past. Ziegenmilch, mikrob. Lab, Bioland	6 x 150g
keine	Weichkäse	Bio Ziegenhirtenkäse Kräuter, 45%, past. Ziegenmilch, mikrob. Lab, Bioland	6 x 150g
keine	Weichkäse	Bio Ziegenhirtenkäse Knoblauch, 45%, past. Ziegenmilch, mikrob. Lab, Bioland	6 x 150g
keine	Weichkäse	Bio Ziegenhirtenkäse Chili-Paprika, 45%, past. Ziegenmilch, mikrob. Lab, Bioland	6 x 150g
14 Tage	Weichkäse	Bio Ziegenbert pur, 45%, past. Ziegenmilch, mikrob. Lab, Bioland	6 x 150g
14 Tage	Weichkäse	Bio Ziegenbert Kräuter, 45%, past. Ziegenmilch, mikrob. Lab, Bioland	6 x 150g
14 Tage	Weichkäse	Bio Ziegenbert Bunter Pfeffer, 45%, past. Ziegenmilch, mikrob. Lab, Bioland	6 x 150g
14 Tage	Weichkäse	Bio Ziegenbert Basilikum, 45%, past. Ziegenmilch, mikrob. Lab, Bioland	6 x 150g
14 Tage	Weichkäse	Bio Ziegenbert Schwarzkümmel, 45%, past. Ziegenmilch, mikrob. Lab, Bioland	6 x 150g
14 Tage	Weichkäse	Bio Ziegenbert Blütenzauber, 45%, past. Ziegenmilch, mikrob. Lab, Bioland	6 x 150g
14 Tage	Weichkäse	Bio Ziegenbert Knoblauch, 45%, past. Ziegenmilch, mikrob. Lab, Bioland	6 x 150g
14 Tage	Weichkäse	Bio Ziegenbert Chili-Paprika, 45%, past. Ziegenmilch, mikrob. Lab, Bioland	6 x 150g
14 Tage	Weichkäse	Bio Ziegenbrie pur, 45%, past. Ziegenmilch, mikrob. Lab, Bioland	ca. 700g
14 Tage	Weichkäse	Bio Ziegenbrie Kräuter, 45%, past. Ziegenmilch, mikrob. Lab, Bioland	ca. 700g
14 Tage	Weichkäse	Bio Ziegenbrie Bunter Pfeffer, 45%, past. Ziegenmilch, mikrob. Lab, Bioland	ca. 700g
14 Tage	Weichkäse	Bio Ziegenbrie Basilikum, 45%, past. Ziegenmilch, mikrob. Lab, Bioland	ca. 700g
14 Tage	Weichkäse	Bio Ziegenbrie Schwarzkümmel, 45%, past. Ziegenmilch, mikrob. Lab, Bioland	ca. 700g
14 Tage	Weichkäse	Bio Ziegenbrie Knoblauch, 45%, past. Ziegenmilch, mikrob. Lab, Bioland	ca. 700g
14 Tage	Weichkäse	Bio Ziegenbrie Blütenzauber, 45%, past. Ziegenmilch, mikrob. Lab, Bioland	ca. 700g
2 Monate	Schnittkäse	Bio Ziegenalmkäse Rotschmiere, 45%, past. Ziegenmilch, mikrob. Lab, Biokreis	ca. 700g
keine	Schnittkäse	Bio Ziegenhirtenkäse SB Scheiben, 45%, past. Ziegenmilch, mikrob. Lab, Biokreis	6 x ca. 200g
keine	Schnittkäse	Bio Ziegentaler in Öl, 45%, past. Ziegenmilch, mikrob. Lab, Biokreis	1500g
9 Monate	Schnittkäse	Bio Ziegen Hofkäse, 45%, past. Ziegenmilch, mikrob. Lab, Biokreis	ca. 8000g
9 Monate	Schnittkäse	Bio Ziegen Hofkäse, 45%, past. Ziegenmilch, mikrob. Lab, Biokreis	ca. 2000g
9 Monate	Schnittkäse	Bio Ziegen Hofkäse, 45%, past. Ziegenmilch, mikrob. Lab, Biokreis	ca. 1000g
9 Monate	Schnittkäse	Bio Ziegen Hofkäse SB Stücke, 45%, past. Ziegenmilch, mikrob. Lab, Biokreis	10 x ca. 180g

**Bestellschein für Bio Handelsprodukte - Telefon 0 82 52/915 94 60**  
**Andechser Frischdienst Udo Panzer, Halsbach - Fax 0 82 52/915 94 61**

Reifezeit	Sortiment	Hofkäserei Anderlbauer – Ziegenkäse	VK-Einheit
6 Wochen	Schnittkäse	Bio Ziegenmeggerkäse pur, 45%, past. Ziegenmilch, mikrob. Lab, Bioland	ca. 1800g
6 Wochen	Schnittkäse	Bio Ziegenmeggerkäse Kräuter, 45%, past. Ziegenmilch, mikrob. Lab, Bioland	ca. 1800g
6 Wochen	Schnittkäse	Bio Ziegenmeggerkäse Knoblauch, 45%, past. Ziegenmilch, mikrob. Lab, Bioland	ca. 1800g
2 Monate	Schnittkäse	Bio Ziegen-Heublumenkäse , 45%, past. Ziegenmilch, mikrob. Lab, Bioland	ca. 1800g
keine	Friskkäse	Bio Ziegen-Frischkäse Töpfchen Pur, 45%, past. Ziegenmilch, mikrob. Lab,	3 x 150g
keine	Friskkäse	Bio Ziegen-Frischkäse Töpfchen Bärlauch, 45%, past. Ziegenmilch, mikrob. Lab	3 x 150g
keine	Friskkäse	Bio Ziegen-Frischkäse Töpfchen Olive, 45%, past. Ziegenmilch, mikrob. Lab,	3 x 150g
keine	Friskkäse	Bio Ziegen-Frischkäse Töpfchen Tomate, 45%, past. Ziegenmilch, mikrob. Lab,	3 x 150g
keine	Friskkäse	Bio Ziegen-Frischkäse Töpfchen Hanf, 45%, past. Ziegenmilch, mikrob. Lab,	3 x 150g
keine	Friskkäse	Bio Ziegen-Frischkäse pur, Thekenbox, 45%, past. Ziegenmilch, mikrob. Lab,	ca. 1200g
14 Tage	Weichkäse	Bio Ziegenrolle pur, 45%, past. Ziegenmilch, mikrob. Lab, Bioland	3 x 150g
14 Tage	Weichkäse	Bio Ziegenrolle Blütenzauber, 45%, past. Ziegenmilch, mikrob. Lab, Bioland	3 x 150g
keine	Weichkäse	Gewürfelter Bio Ziegenkäse in Honig-Dattel-Öl eingelegt, 45%, PS, ML, Bioland	6 x 180g
Reifezeit	Sortiment	Hofkäserei Anderlbauer – Schaf-, und Ziegenmilchkäse	VK-Einheit
keine	Friskkäse	Bio Estragontöpfchen, 45%, past. Schaf+Ziegenmilch, mikrob. Lab, Bioland	6 x 150g
keine	Friskkäse	Bio Creme Madelaine Bärlauch, 45%, past. Schaf+Ziegenmilch, mikrob. Lab,	6 x 150g
keine	Friskkäse	Bio Creme Madelaine Chili, 45%, past. Schaf+Ziegenmilch, mikrob. Lab,	6 x 150g
keine	Friskkäse	Bio Herzerlkäse pur , 45%, past. Schaf+Ziegenmilch, mikrob. Lab, Biokreis	6 x 180g
keine	Friskkäse	Bio Herzerlkäse Dill-Pfeffer, 45%, past. Schaf+Ziegenmilch, mikrob. Lab, Biokre	6 x 180g
keine	Friskkäse	Bio Herzerlkäse Paprika-Olive, 45%, past. Schaf+Ziegenmilch, mikrob. Lab,	6 x 180g
Reifezeit	Sortiment	Hofkäserei Anderlbauer – Wurstspezialitäten	VK-Einheit
10 Wochen	Feinkost	Bio Lammschinken Thekenware, Bioland	ab 300g
keine	Feinkost	Bio Lamm-Kaminwurzten SB Ware, Bioland	ca. 150g
keine	Feinkost	Bio Lamm Pfefferbeißer SB Ware, Bioland	ca. 150g
keine	Feinkost	Bio Lammsalami, Bioland	ca. 250g
10 Wochen	Feinkost	Bio Lammschinken SB Ware, Bioland	bis zu 300g
Reifezeit	Sortiment	Deutsche Käsespezialitäten	VK-Einheit
3 Monate	Hartkäse	Allgäuer Bio Emmentaler, 45%, Kuhrohmilch, mikrob.Lab, Bioland	ca. 5,0 kg
2 Monate	Schnittkäse	Allgäuer Bio Rosenblütenkäse, 52%, past. Kuhmilch, tier. Lab, Bioland	ca. 4,0 kg
2 Monate	Schnittkäse	Allgäuer Bio Mitternachtssonne, 50 %, past.Kuhmilch, tier. Lab, Bioland	ca. 4,0 kg
3 Monate	Schnittkäse	Allgäuer Bio Hornkäse, 55 %, past. Kuhmilch, tier. Lab, Demeter	ca. 4,0 kg
2 Monate	Schnittkäse	Der Bio Urige Allgäuer, 50%, past. Kuhmilch, tier. Lab, Bioland	ca. 4,0 kg
2 Monate	Schnittkäse	Allgäuer Bio Al-Capone-Käse, 50%, past. Kuhmilch, tier. Lab, Bioland	ca. 4,0 kg
2 Monate	Schnittkäse	Allgäuer Bio Bierkäse, 50 %, past. Kuhmilch, tier. Lab, Bioland	ca. 4,0 kg
2 Monate	Schnittkäse	Allgäuer Bio Chilikäse, 50 %, past. Kuhmilch, tier. Lab, Bioland	ca. 4,0 kg
12 Tage	Weichkäse	Belriether Bio Wiesenblumenbrie, 55%, past. Kuhmilch, mikrob. Lab, Naturland	ca. 1000g
12 Tage	Weichkäse	Belriether Bio Calendulabrie, 55%, past. Kuhmilch, mikrob. Lab, Naturland	ca. 1200g
12 Tage	Weichkäse	Belriether Bio Brie bunter Pfeffer, 55%, past. Kuhmilch, mikrob. Lab, Naturland	ca. 800g
12 Tage	Weichkäse	Belriether Bio Walnusscamembert, 60%, past. Kuhmilch, mikrob. Lab, Naturland	5 x ca. 120g
12 Tage	Weichkäse	Belriether Bio Schalottenbrie, 50%, past. Kuhmilch, mikrob. Lab, Naturland	ca. 800g
12 Tage	Weichkäse	Belriether Bio Blaumohnbrie, 50%, past. Kuhmilch, mikrob. Lab, Naturland	ca. 800g
5 Wochen	Schnittkäse	Belriether Bio Räucherkäse, 55%, past. Kuhmilch, mikrob. Lab, Naturland	ca. 900g
6 Wochen	Schnittkäse	Belriether Bio Rotweinkäse, 55%, past. Kuhmilch, mikrob. Lab, Naturland	ca. 1000g
3 Wochen	Schnittkäse	Coburger Frankendammer, 45%, past. Kuhmilch, mikrob. Lab, EG-Bio	ca. 1200g
2 Wochen	Schnittkäse	Coburger Butterkäse, 50%, past. Kuhmilch, mikrob. Lab, EG-Bio	ca. 1000g
2 Wochen	Weichkäse	Coburger Frankenbrie, 60%, past. Kuhmilch, mikrob. Lab, EG-Bio	ca. 2500g
2 Wochen	Weichkäse	Coburger Bio Bianco, 60%, past. Kuhmilch, mikrob. Lab, EG-Bio	250g
2 Wochen	Weichkäse	Coburger Bio Rosso, 60%, past. Kuhmilch, mikrob. Lab, EG-Bio	250g
2 Wochen	Weichkäse	Coburger Bio Rosso, 60%, past. Kuhmilch, mikrob. Lab, EG-Bio	ca. 2500g
2 Monate	Schnittkäse	Bio Le Maitre Provence-Kräuterkruste, 50%, past. Kuhmilch, mikrob. Lab, Biolar	ca. 3,5 kg
2 Monate	Schnittkäse	Bio Le Maitre Pfefferkruste, 50%, past. Kuhmilch, mikrob. Lab, Bioland	ca. 3,5 kg
2 Monate	Schnittkäse	Bio Le Maitre Chilikruste, 50%, past. Kuhmilch, mikrob. Lab, Bioland	ca. 3,5 kg
10 Tage	Schafkäse	Bio Schafkäse Berta Rosmarin-Wacholder, 52%, past. Schafmilch, TL, Bioland	ca. 600g
10 Tage	Schafkäse	Bio Schafkäse Scharfer Peter, 50%, past. Schafmilch, tier. Lab, Bioland	ca. 500g
10 Tage	Ziegenkäse	Zickenblues-geaschter Blauschimmelkäse, 45%, Rohmilch, tier. Lab, Bioland	ca. 800g
10 Tage	Ziegenkäse	Ziegenbert natur, 45%, Ziegen-Rohmilch, mikrob. Lab, Bioland	ca. 250g
10 Tage	Ziegenkäse	Ziegenbert Pfeffer, 45%, Ziegen-Rohmilch, mikrob. Lab, Bioland	ca. 250g
5 Tage	Ziegenkäse	Ziegenpastete Kräuterspirale, 45%, past. Ziegenmilch, mikrob. Lab, EG-Bio	ca. 700g

**Bestellschein für Bio Handelsprodukte - Telefon 0 82 52/915 94 60**  
**Andechser Frischdienst Udo Panzer, Halsbach - Fax 0 82 52/915 94 61**

Reifezeit	Sortiment	Hofmolkerei zum Marx	VK-Einheit	
3 Monate	Schnittkäse	Bio Heuwiesenkäse, 45%, past. Kuhmilch, tier. Lab, Bioland	ab ¼ Laib ca. 1700g	
3 Monate	Schnittkäse	Feuriger Bio Söcheringer Chili/Paprika, 45%, past. Kuhmilch, tier. Lab, Bioland	ab ¼ Laib ca. 1700g	
3 Monate	Schnittkäse	Söcheringer Bio Pfefferkäse mit Kümmel, 45%, past. Kuhmilch, tier. Lab, Bioland	ab ¼ Laib ca. 1700g	
3 Monate	Schnittkäse	Bio Schnittlauchkäse, 45%, past. Kuhmilch, tier. Lab, Bioland	ab ¼ Laib ca. 1700g	
5 Monate	Hartkäse	Bio Stoaröserlkäse, 45%, past. Kuhmilch, tier. Lab, Bioland	ab ¼ Laib ca. 1700g	
Reifezeit	Sortiment	Internationale Käsespezialitäten	VK-Einheit	
2 Monate	Ziegenkäse	Bio Ribeaupierre Ziege, 50%, past. Ziegenmilch, mikrob. Lab, EKO	ca. 3,5 kg	
4 Monate	Hartkäse	Bio Tiroler Bergkäse, 5 Mon. 45%, Kuhrohmlch, tier. Lab, EG-Bio	ca. 4,0 kg	
3 Monate	Hartkäse	Bio Appenzeller, 48%, Kuhrohmlch, tier. Lab, Bio Suisse, Schweiz	ca. 6,0 kg	
2 Monate	Schnittkäse	Bio Schweizer Wiesenzauber, 53%, past. Kuhmilch, tier. Lab, BioSuisse	ca. 4,0 kg	
6 Monate	Hartkäse	Montello Bio Hartkäse, 32%, past. Kuhmilch, mikrob. Lab, EG-Bio	ca. 1500g	
	keine	Butter	Allgäuer Bio-Rollenbutter, 80%, past. Kuhmilch, Bioland	ca. 2000g
3 Monate	Hartkäse	Tete de Moine AOC, 51%, Kuhrohmlch, tier. Lab, Demeter, Schweiz	ca. 800g	
	keine	Weichkäse	Büffelmozzarella DOP, 52%, past. Büffelmilch, tier. Lab, AMAB, Italien	125g
2 Monate	Schnittkäse	Südtiroler Trüffelkäse, 50%, past. Kuhmilch, tier. Lab, Bioland, Italien	ca. 2500g	
2 Monate	Weichkäse	Bio Kornblume Blau, 60%, past. Kuhmilch, mikrob. Lab, LÖJ	ca. 3000g	
10 Tage	Schafskäse	Bio Manouri Schafsmolkenkäse, 60%, past. Schafsmilch, ohne Lab, EG-Bio	ca. 2000g	
2 Monate	Schafskäse	Bio Schafsfeta natur in Lake, 50%, past. Schafsmilch, mikrob. Lab, EG-Bio	2000g	
	keine	Schafskäse	Bio Ricotta al forno (gebacken ), 48%, past. Schafsmilch, pflanz. Lab, ICEA	ca. 2000g
3 Monate	Schnittkäse	Fontal, 45%, past. Kuhmilch, tier. Lab, ICEA, Italien	ab 2000g	
2 Monate	Schnittkäse	Gorgonzola dolce DOP, 53%, past. Kuhmilch, tier. Lab, EKO, Italien	ca. 1500g	
12 Monate	Hartkäse	Parmigiano Reggiano, DOP, 32%, Kuhrohmlch, tier. Lab, Suolo e Salute	ab 2000g	
24 Monate	Hartkäse	Parmigiano Reggiano, DOP, 32%, Kuhrohmlch, tier. Lab, Suolo e Salute	ab 2000g	
16 Monate	Hartkäse	Grana Padano DOP, 32%, Kuhrohmlch, tier. Lab, ICEA	ab 2000g	
2 Monate	Schnittkäse	Morbier Artisanale AOP, 45%, Kuhrohmlch, tier. Lab, AB	ca. 6,5 kg	
6 Monate	Hartkäse	Gruyere de Savoie, 50%, Kuhrohmlch, tier. Lab, AB	ab 2000g	
12 Tage	Weichkäse	Coeur de Paille, 45%, past. Kuhmilch, tier. Lab, ECOCERT	ca. 1200g	
14 Tage	Weichkäse	Montsurs Camembert mager, 25%, past. Kuhmilch, mikrob. Lab, Qualite-France	250g	
14 Tage	Weichkäse	Montsurs Camembert fett, 45%, past. Kuhmilch, mikrob. Lab, Qualite-France	250g	
21 Tage	Weichkäse	Brie Montsurs, 48%, past. Kuhmilch, mikrob. Lab, Qualite-France	ca. 1000g	
30 Tage	Schnittkäse	Butterkäse natur, 50%, past. Kuhmilch, mikrob. Lab, Bioland	ca. 2600g	
30 Tage	Schnittkäse	Butterkäse Knoblauch-Basilikum, 50%, past. Kuhmilch, mikrob. Lab, Bioland	ca. 2600g	
30 Tage	Schnittkäse	Ziegenbutterkäse natur, 48%, past. Ziegenmilch, mikrob. Lab, EKO	ca. 1200g	
30 Tage	Schnittkäse	Ziegenbutterkäse Bockshornklee, 48%, past. Ziegenmilch, mikrob. Lab, EKO	ca. 1200g	
2 Monate	Schnittkäse	Gouda jung, 50%, past. Kuhmilch, mikrob. Lab, EKO	ca. 4,5 kg	
6 Monate	Hartkäse	Gouda alt, 50%, past. Kuhmilch, mikrob. Lab, EKO	ca. 4,5 kg	
2 Monate	Schnittkäse	Gouda mager, 30%, past. Kuhmilch, mikrob. Lab, EKO	ca. 4,5 kg	
2 Monate	Schnittkäse	Schafgouda natur, 48%, past. Schafmilch, mikrob. Lab, EKO	ca. 4,5 kg	
2 Monate	Schnittkäse	Ziegengouda natur, 48%, past. Ziegenmilch, mikrob. Lab, EKO	ca. 4,5 kg	