



#### Dies bedeutet frischer Alpenkäse aus dem Reifekeller:

- Frisch geschnitten – maximal saftig und cremig im Teig.
- 100% Heumilch und sonst nichts – unser Reinheitsgebot.
- 100% Rohmilch für einzigartiges Aroma – NEIN zu Konservierungsstoffen und Pasteurisierung!
- 100% laktosefrei – genießen mit gutem Körpergefühl.
- Käserinde erhöht Geschmackserlebnis.
- Einzigartiges Aroma bei jeder Sorte – garantierte Abwechslung.

#### Die Käsetipps unseres Sennermeisters für Sie:

- Wenn Sie die intensivere Käserinde mögen, essen Sie sie einfach mit.
- Vor dem Verzehr mindestens 20 Minuten bei Zimmertemperatur lagern. Käsefette sollen weich werden – sie sind ein natürlicher Geschmacksträger.
- Ist der Käse eingeschweißt, Beutel nach dem ersten Öffnen nicht wiederverwenden, besser Frischhaltebeutel oder Frischhaltebox nutzen.
- Nicht in luftdichten Boxen lagern.
- Wenn möglich kühl, aber nicht zu kalt lagern.
- Grundsätzlich mehrere kleine Mengen kaufen, frisch aufbrauchen.

#### Ein besonderer Tipp für die volle Geschmacksentfaltung:

- Käsebedarf für 2-3 Tage geschützt bei Zimmertemperatur lagern – am besten unter der Käseglocke.
- Der Käse entwickelt dabei das volle Aroma. Für unerwarteten Besuch haben Sie dann stets eine Delikatesse bereit.

Entdecken Sie regionale Spezialitäten  
**Die Magie der Alpen**

Lieber Freund der edlen Küche!

Herzlichen Gruß aus Vorarlberg  
und Vielen Dank für Ihr Vertrauen.

JA, unsere Produkte sind von exklusiver  
Qualität. Alles wird in geringen Mengen  
und mit viel Handarbeit hergestellt.

JA, unser Käse und unsere Rohwürste  
sind anders. Lassen Sie sich einfach  
verzaubern beim Reinbeißen.

Ihre Gourmet-Team vom Alpen Sepp

[www.alpensepp.com](http://www.alpensepp.com)

E-Mail: [info@alpensepp.com](mailto:info@alpensepp.com) » Telefon: +43 664 205 55 57



[www.alpensepp.com](http://www.alpensepp.com)





## Bregenzerwälder Bergkäse

- Mild, würzig oder extra würzig.
- 4, 8, 12 oder 16 Monate gereift.
- Würzig, kräftiger Geschmack.
- Geruch mild bis würzig, aromatisch, kräftig.



## Bregenzerwälder Blümle Käse

- Der Geschmack ist mild aromatisch, die Blümle entfalten ihr zartes Aroma.
- Der Teig ist schnittfest bis geschmeidig.
- Duft nach Blumenwiese und frischem Heu.



## Bregenzerwälder Emmentaler

- Leicht süsslich, Walnussaroma.
- Sehr geschmeidiger "langer" Käseteig; bissfest und zartschmelzend.
- Je länger der Emmentaler lagert, desto kräftiger wird sein Aroma.



## Bregenzerwälder Kräuter Käse

- Würziger Schnittkäse gepaart mit mildem Kräutergeschmack
- Schnittfester, geschmeidiger Käseteig - „frischer“ Bärlauch-Petersilie-Schnittlauch Käsegeruch
- Käserinde mit Kräutermischung verfeinert - affinert.



## Bregenzerwälder Räiskäse

- Würzig, pikant bis scharf – je nach Alter.
- Weniger geschmeidig bis leicht bröckeliger Käseteig.
- Würzig, kräftiger Geruch durch die intensive Reifung und die starke Rotschmierebildung.



## Bregenzerwälder Mostkäse

- Würzig mit Apfel Charakter - mit angenehmem Geschmack.
- Schnittfester, geschmeidiger Käseteig - leicht nussig im Geruch.
- Rinde mit Apfelmost verfeinert - affinert.

www.alpensepp.com » Frisch & Direkt aus dem Käsekeller



## Bregenzerwälder Kürbiskäse

- Würzig mit Kürbiskern Charakter - mit nussigem Geschmack.
- Schnittfester, geschmeidiger Käseteig - leichter Geruch nach Walnüssen.
- Rinde mit Kürbiskernmehl verfeinert - affinert.



## Bregenzerwälder Bärlauch Käse

- Würzig mit Bärlauch Charakter - mit angenehmen Geschmack der Wildnis.
- Schnittfester, geschmeidiger Käseteig - typischer „Knoblauchgeruch“ vom Bärlauch.
- Rinde mit Bärlauch verfeinert - affinert.



## Bregenzerwälder Chilikäse

- Würzig mit Chili-Kräuter Charakter - mit stürmischem Geschmack, aber nicht zu scharf.
- Schnittfester, geschmeidiger Käseteig - leichter Geruch von Rosmarin-Thymian-Basilikum.
- Rinde mit Chili-Kräutermischung verfeinert - affinert.



## Premium Sennerei Butterschmalz

- 300 Gramm oder 700 Gramm.
- Rein, frisch und 100% NATUR PUR.
- Butter Reinfett mit feinstem Geschmack zum Backen und zum Braten in einer Pfanne (idealerweise in einer geschmiedeten Pfanne).



## Rohwürste vom Alpen-Wild

- Salamis, Wurzen, Beisser und Wurst.
- Von Gams, Hirsch, Reh und Wildschwein.
- Das Edelste vom Wild unserer Alpen.
- Perfekte Ergänzung zum Käse aus Heumilch.



## Automatischer Genuss im Abo

- Als Käseabo oder gemisches Abo.
- Limitiert mit 3, 6, 12 Monate oder unlimitiert.
- Dauergenuss für sich selbst oder als
- Ideales Geschenk, das in Erinnerung bleibt.