

Barth *Feinkost*



KÄSEKREATIONEN AUS MEISTERHAND

AUS DER HÖHLE IN UNSER SORTIMENT



FEINKÄSEREI
FORMAGGI
DI ALTA QUOTA

... weil wir auch Käse lieben!

Liebe Kundinnen und Kunden,
wir möchten Ihnen unseren neuen
Handelspartner Capriz vorstellen und
heißen Sie herzlich willkommen in der
Welt des gehobenen Käsegeschmacks!

FASZINIERENDE KÄSE- KREATIONEN AUS DER CAPRIZ FEINKÄSEREI

Von delikatem Schnittkäse, ver-
feinert mit besonderen Zutaten
wie Sommertrüffel, alpinen
Kräutern oder Schüttelbrot-
gewürzen bis hin zu sorgfältig
gereiftem Höhlenkäse aus dem
hauseigenen Bunker: Vielfalt,
Qualitätsbewusstsein und Krea-
tivität stehen bei Capriz im
Mittelpunkt. Ob Ziege oder Kuh -
in der Feinkäserei Capriz aus dem
Pustertal kann jeder Käse auf
seine Weide zurückgeführt
werden. Weg von einer interna-
tionalen Konsumwelt mit langen
Transportwegen, hin zu edlen,
exzellenten Produkten mit dem Ge-
schmack der südtiroler Heimat.
Regional produziert, international
prämiert: die Käsespezialitäten der
Feinkäserei Capriz.

BESONDERE ATMOSPHERE FÜR BESONDERE QUALITÄT

Auf Fichtenholzbrettern reifen die Käselaike in einem
fast 100 Jahre alten Natursteinstollen oder direkt
in der Schaukäserei im Südtiroler Pustertal heran.

Bei nahezu 100 % Luft-
feuchtigkeit kann der Käse
dort seinen charakteristisch
intensiven Geschmack ent-
falten.

Wir freuen uns sehr, unseren
Kunden diese unvergleich-
bare Qualität bieten zu kön-
nen.

Probieren Sie!

Den Unterschied kann man
schmecken!

Herzliche Grüße,
Ihr Robin Komorowski

»Käse begeistert
uns mit seiner
einzigartigen Vielfalt
und ist die perfekte
Ergänzung unseres
Sortiments.
Denn für uns
bedeutet Feinkost,
Lebensmittel mit
Sorgfalt und Bedacht
auszuwählen.«





50500

»Schüttler«

innen mit Gewürzen
aus dem traditionellen
Südtiroler Schüttelbrot
verfeinert, milchig-
buttriger Geschmack

Reifezeit mind. 3 Monate
Kuh, pasteurisiert



50501

»Trüffelo«

innen mit schwarzem
Sommertrüffel aus
dem Piemont verfei-
nert, milchig-buttriger
Geschmack

Reifezeit mind. 3 Monate
Kuh, pasteurisiert



50502

»Kasus Caverna«

Höhlenkäse mit inten-
sivem, fein-würzigem
Geschmack,
außergewöhnlich
cremig-zarter Schmelz

Reifezeit ca. 8-12 Monate
Kuh, pasteurisiert



50503

»Gran Signore«

Hartkäse aus der Höhle,
Geschmack von salzig
und nussig bis fruchtig,
Bildung von Salzkristallen

Reifezeit mind. 10 Monate
Kuh, pasteurisiert



50504

»Gran Madame«

Höhlenkäse, harter Käse
mit weichem Herzen

Reifezeit bis 12 Monate
Ziege, pasteurisiert



50505

»Erbius«

Mischkäse, innen mit alpi-
nen Kräutern, angenehm
würziger Geschmack

Reifezeit mind. 3 Monate
50 % Ziege/50 % Kuh,
pasteurisiert

Jede Käsesorte ist lieferbar als:

Stück mit ca. 250 g,

½ Laib mit ca. 3,0 kg (Gran Madame: 4,0-5,0 kg)

oder ganzer Laib mit ca. 6,0 kg (Gran Madame: 8,0-10,0 kg).



Barth  *Feinkost*

Barth Feinkost GmbH | Hessenring 27 | 37269 Eschwege
Telefon 05651 2299-0 | Telefax 05651 2299-22
info@barth-feinkost.de | www.barth-feinkost.de
 barth_feinkost