

Rehmocta®

Rehmocta ist exklusiv.
Rehmocta ist einzigartig.
Rehmocta ist ein Farbenspiel.
Rehmoctas sind neue Käsekompositionen.
Hier ist die genussvolle Crazy Cheese Familie.

Unsere Rehmoctas sind das Gegenteil des Bekannten.
Der Gaumen wird zum Entdecker und Erforscher
mit Zimt, Kardomon, Ingwer, Bärwurz
und Vielem mehr ...

Willkommen im Rehmocta® Crazy Cheese Abenteuer!



Dies bedeutet frischer Alpenkäse aus dem Reifekeller:
Frisch geschnitten - maximal saftig und cremig im Teig.
100 % Heumilch und sonst nichts - unser Reinheitsverbot.
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.

Wertvolle Käse-Tipps unseres Sennmeisters 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.



info@alpensepp.com
+43 676 6882000

www.alpensepp.com



info@alpenwild.shop
+43 676 6882000

www.alpenwild.shop



Lieber Freund der edlen Küche!

Herzlichen Gruss aus Vorarlberg und Tirol.

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.

Ihr Genuss-Team vom AlpenSepp®

Entdecken Sie regionale Spezialitäten
Die Magie der Alpen



HEUMILCH

Made in
Austria

www.alpensepp.com

2 MINUTEN 2 MILLIONEN INVESTOREN BOX

Probiere jetzt selber, was die Investoren Leo Hillinger, Hans Peter Haselsteiner, Michael Altrichter, Heinrich Prokop und Marie Hélène Ametsreiter in der 2 Minuten 2 Millionen Show im TV auf dem Lärchenbrett serviert bekommen haben.



1MINUTE.PIZZA SALAMI STARTER BOX

www.1minute.pizza ist der neue Onlineshop in unserem Netzwerk. Ooni Pizzaöfen mit 500 °C sind das perfekte Werkzeug für die italienische Küche zuhause. **1 Pizza in 60 Sekunden!**



KÄSE IM ABO & ALS GESCHENKIDEE

- Automatischer, sicherer Käsevorrat für Zuhause mit verschiedenen Laufzeiten.
- Alpen Sepp Komfort-Service mit monatlicher Abbuchung - das Abo kann jederzeit beendet werden.
- Eine Unterbrechung bei etwaigen Verhinderungen (Urlaub) ist jederzeit möglich.



HEUMILCH BERGKÄSE

- Mild, würzig oder extrawürzig
- 4, 8, 12 oder 16 Monate gereift
- Kräftig-würziger Geschmack
- Geruch mild bis würzig, aromatisch kräftig



HEUMILCH EMENTALER

- Leicht süßlich, Walnussaroma
- Sehr geschmeidiger „langer“ Käseteig; bissfest und zartschmelzend
- Je länger der Emmentaler lagert, desto kräftiger wird sein Aroma



HEUMILCH BLÜMLEKÄSE

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

HEUMILCH WEINKÄSE

- Rinde mit österreichischem Qualitäts Rotwein affiniert
- Schnittfester Käse mit leicht süßlichem Rahmduft kombiniert mit Rotweinnuancen
- Milder, geschmeidiger & zart schmelzender Käseteig



HEUMILCH SENN ALMKÄSE

- Mild-würziger Traditionskäse vom Senn - ideal für Raclette
- Gut schmelzender, weich & aromatischer Käseteig
- Würziger Sennerkäse oder mit extra langer Reifezeit von mindestens 4 Monaten
- Angenehmer, intensiver Käsegeruch - leicht säuerlich



HEUMILCH PREMIUM BUTTERSCHMALZ

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



ECHTE WILDWÜRSTE VOM ALPENWILD IM GEBIRGE

- Das Edelste vom Wild unserer Alpenwelt
- Salamis, Würzen, Kantwurst, u.s.w.
- Von Gams, Berghirsch, Reh, usw.
- Perfekte Ergänzung zu Heumilchkäse

WILD TROCKENFLEISCH ZUM GENIESSEN

- Das Edelste vom Wild unserer Alpenwelt
- Hirsch Trockenfleisch, Hirsch Mostbröckle
- Unterschiedliche Speck-Variationen
- Perfekte Ergänzung zu Heumilchkäse

HANDGEMACHTE HAUSKOCH WILDGERICHTE

- Das Edelste vom Wild unserer Alpenwelt
- Hirsch-, Reh- und Gamsragout für Zuhause
- Schnelle Küche für viele Anlässe mit Freunden
- Perfekte Ergänzung zu Ihrem Genussmenü

KÄSE AUS TIROL + SCHWEIZ

- Camembert, Kräuterherz, Emmentaler, Winzling, uvm. direkt aus der Naturkäserei im Lechtal
- Appenzeller Käse von mild bis extra würzig



www.alpenwild.shop

