



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 Alpen Sepp



Entdecken Sie regionale Spezialitäten
Die Magie der Alpen

HEUMILCH

Made in
Austria

www.alpensepp.com

HEUMILCH BERGKÄSE



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

HEUMILCH EMMENTALER



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

HEUMILCH SENNEREI 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).



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 CHILIKÄSE

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



HEUMILCH BÄRLAUCHKÄSE

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

KÄSESPÄTZLE REIBKÄSE MISCHUNG

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



WEINKÄSE

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



SENN ALMKÄSE

- Mild-würziger Traditionskäse
- schmelzend, weich, aromatisch
- extra lange Reifezeit von mind. 4 Monaten



ALPEN WUNSCH BOX

Werden Sie zum Regisseur Ihres Käsegenusses. Die volle Geschmackswelt unserer Alpenkäse aus 100 % Heumilch als Wunschbox mit 8 Käsestücken zum Kennenlernen.



2 MINUTEN 2 MILLIONEN INVESTOREN BOX

Probieren Sie jetzt selber, was Leo Hillinger, Hans Peter Haselsteiner, Michael Altrichter, Heinrich Prokop und Marie Hélène Ametsreiter in der 2 Minuten 2 Millionen Show auf dem Lärchenbrett probiert haben.



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 Urlaub & Co ist jederzeit möglich.



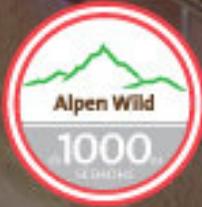


Alpenwild
Karkassen aus
südem Österreich

echte & traditionelle
Appenzeler
Serrahschinken

traditionelle
herzliche Tiroler
Speckhälften

exquisite
100% südemproduzierte
Wildschweinhälften



www.alpenwild.shop

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.



info@alpensepp.com
+43 664 205 55 57

www.alpensepp.com



info@alpenwild.shop
+43 664 205 55 57

www.alpenwild.shop

