



## DÄNISCHER KÜSTENKÄSE UND DEUTSCHE BIO-WINZER 03. - 09. APRIL 2023

Die letzte Genießer Woche gestalten Deutschland und Dänemark: Leuchtturmkäse, Bernsteinkäse, Blue Ocean und höhlengereifter Schnittkäse. Das klingt sympathisch nach Norden. Die deutschen Weingüter Stefan Kuntz aus der Pfalz und das Weingut Knobloch aus Speyer ergänzen mit feinen Tropfen. Ein letztes Mal: Wohl bekomm's!

**Leuchtturmkäse (#2738)**  
Feiner Hartkäse von der dänischen Nordseeküste, süß und säuerlich im Geschmack, aus Kuhmilch.  
**3,69€/100 g**



**Bernsteinkäse (#2685)**  
Schnittkäse aus Kuhmilch. Süß aber auch leicht säuerlich. Abgerundet im Geschmack.  
**2,99€/100 g**



**Blanc de Noir, rosé (#12564)**  
von Stefan Kuntz  
Mit einer feinen säuerlichen und einer sanften Pfeffernote.  
**7,50€/0,75l**



**Weißburgunder (#12204)**  
von Stefan Kuntz  
Trocken aber nicht sauer. Die leichte Restsüße verleiht ihm einen nachhaltigen Abgang.  
**7,10€/0,75l**



**Blue Ocean (#2988)**  
Blauschimmel-Weichkäse aus Kuhmilch gekäst im Norden Dänemarks. Vollmundig, pikant und würzig.  
**2,99€/100 g**



**Jens Langkniv (#2828)**  
Höhlengereifter Schnittkäse aus Kuhmilch.  
**2,49€/100 g**



**Leichtsinn, rot (#12367)**  
von Stefan Kuntz  
Ein halbtrockener, leichter Rotwein, der durch seine Unkompliziertheit besticht.  
**6,60€/0,75l**



**Frizz Brut, Sekt (#12112)**  
von Knobloch  
Feines Cuvée mit frischer, feiner und zurückhaltender Aromatik dank langer Flaschengärung.  
**12,99€/0,75l**



## EINFACH BESTELLEN & LIEFERN LASSEN

In jeder Woche gibt es Käsepakete mit ausgesuchten Spezialitäten. Große Pakete verköstigen 3-5 Personen, kleine Pakete 1-3 Personen.

Bei handwerklich arbeitenden Käsereien kann es zu Lieferengpässen kommen. Wir behalten uns vor, eine ähnliche Käsesorte zu liefern.

Bitte wählen Sie hier Ihre Pakete aus:

Paketname	Käsegröße	Weinbegleitung
Köstlichkeiten aus Österreich & Spanien 27.02. - 05.03.2023	<input type="radio"/> Groß (€22), <input type="radio"/> Klein (€15)	① ② ③ ④ alle Weine <input type="radio"/>
Berggeschmack trifft Meeresbri(e)se 06.03. - 12.03.2023	<input type="radio"/> Groß (€22), <input type="radio"/> Klein (€15)	① ② ③ ④ alle Weine <input type="radio"/>
Grüße aus Italien: Formaggi, Vino und Salute 13.03. - 19.03.2023	<input type="radio"/> Groß (€22), <input type="radio"/> Klein (€15)	① ② ③ ④ alle Weine <input type="radio"/>
Gaumenfreude mit der Tour de France 20.03. - 26.03.2023	<input type="radio"/> Groß (€22), <input type="radio"/> Klein (€15)	① ② ③ ④ alle Weine <input type="radio"/>
Kulinarik aus Holland, Belgien und... 27.03. - 02.04.2023	<input type="radio"/> Groß (€22), <input type="radio"/> Klein (€15)	① ② ③ ④ alle Weine <input type="radio"/>
Dänischer Küstenkäse und Deutsche... 03.04. - 09.04.2023	<input type="radio"/> Groß (€22), <input type="radio"/> Klein (€15)	① ② ③ ④ alle Weine <input type="radio"/>

deckersbiohof.de

Einfach bestellen:

Web: deckersbiohof.de

Telefon: 07223 80 62 230

E-Mail: info@deckersbiohof.de



## GRATIS GESCHENK!

Bestellen Sie das gesamte Käse-Paket der Tour de Kas und freuen Sie sich über ein feines Osterbrot mit Konfitüre als Dankeschön.



Name

Anschrift

Telefon

Kundennummer

# KÖSTLICHKEITEN IN BESTER GESELLSCHAFT

## ENTDECKEN SIE HEUTE UNSERE FEINEN WEIN- & KÄSE-PAKETE



Machen Sie mit bei unserer Tour de Kas und kreuzen Sie auf der Rückseite des Flyers einfach an, auf welche Etappe(n) wir Sie entführen dürfen. Ihre Käsespezialitäten packen wir ganz einfach in Ihre Ökokiste & liefern sie wie gewohnt bis an die Haustür. Zu den einzelnen Stationen bieten wir Ihnen einige ausgesuchte Weine an, die Ihren Käsegenuss harmonisch ergänzen.



Deckers Biohof  
Filialen

Ottenhofener Str. 27  
77815 Bühl-Weitenung  
Tel. 07223/80 62 230

Rheinstraße 17  
76530 Baden-Baden  
Tel. 07221/68 17 38

Luisenstraße 32  
76530 Baden-Baden  
Tel. 07221/39 73 23

Hauptstr. 145  
76547 Sinzheim  
Tel. 07221/80 90 650

ÜBER 4.000 PRODUKTE ONLINE ODER IM LADEN. 100% BIO!

## KÖSTLICHKEITEN AUS ÖSTERREICH & SPANIEN 27. FEBRUAR - 05. MÄRZ 2023



Blumig leicht, extra-cremig und auch der Rahmige aus der Bergsennerei kann was. In der ersten Woche der Tour de Kas reisen wir durch das Nachbarland Österreich und nehmen noch einen Aperitif aus dem Süden mit: Cava Azimut von Cellers de Can Suriol - der Name ist Programm und macht Freude auf den Sommerurlaub in Spanien.

**Magerita (#2629)**  
Schnittkäse aus Kuhmilch. Leichter Genuss bei vollem Geschmack.  
**3,59€/100 g**



**Edler Weisser Rosé (#2810)**  
Milchfrisch-sahniger Weichkäse aus Kuhmilch mit weißem Edelschimmel.  
**2,99€/100 g**



**Black Betty pink, rosé (#18016)**  
von Landauer-Gisberg  
Cuvée aus St. Laurent mit feinen Frucht nuances von Kirschen und Waldbeeren.  
**11,99€/0,75l**



**Gemischter Satz, weiß (#12627)**  
von Landauer-Gisberg  
Tolle Frucht, saftig und knackig, sehr einladend und animierend. Ein perfekter, universeller Speisebegleiter.  
**9,99€/0,75l**



**Tiroler Felsenkaiser (#2768)**  
Hartkäse aus Kuhmilch, ein würzig-nussiger Bergkäse gekäst aus bester Heumilch.  
**3,19€/100 g**



**Scheunen Rebell (#2978)**  
Schnittkäse aus Kuhmilch. Dieser Rebell überzeugt durch einen vollmundig-rahmigen Geschmack.  
**3,59€/100 g**



**Cava Azimut, Sekt (#12535)**  
von Cellers de Can Suriol  
Vereinigt die zarte Perlage mit reifen gelben Früchten, strukturiert durch hintergründige Mineralität.  
**11,99€/0,75l**



**Cuvée Neptun, rot (#12701)**  
von Landauer-Gisberg  
Viel Eleganz, verführerische Frucht am Gaumen, feines Tannin, wunderbar lebendig und balanciert.  
**10,99€/0,75l**





## BERGGESCHMACK TRIFFT MEERESBRI(E)SE

06. - 12. MÄRZ 2023

Rustikaler Vesperkäse trifft auf Brie Suisse. Guter Käse aus der Schweiz und feine Weine versprechen wahre Gaumenfreude. Ob Weißwein mit dem Duft nach Zitrusfrüchten mit würziger Note oder kräftiger Rotwein in dunkler Farbe – verwöhnen Sie sich und Ihre Liebsten mit biologischen Köstlichkeiten.

**Le Poya (#2641)**  
Hartkäse aus Kuhmilch.  
Gewann beim World Cheese Award in Birmingham die Silbermedaille.  
**4,19€/100 g**



**Bündner Bergsennekäse (#2878)**  
Hartkäse aus Kuhmilch.  
Wird aus reiner, würziger Bergmilch in Sennereien auf über 1.000 Meter Höhe gefertigt.  
**4,79€/100 g**



**Pizzolato Spumante Extra Dry, rosé (#12829)**  
von **La Cantina Pizzolato Sr.**  
Harmonisch und fruchtig mit einem Hauch von Kirsche, Himbeere und zarten floralen Noten.  
**11,99€/0,75l**



**Pinot Grigio, weiß (#12673)**  
von **La Cappuccina**  
Duftet nach Zitrusfrüchten mit würziger Note. Im Mund frisch, rund, zugleich würzig und mineralisch.  
**7,99€/0,75l**



**Brie Suisse (#2980)**  
Weichkäse aus Kuhmilch.  
Der Brie Suisse Classique ist ein durch und durch ehrlicher Klassiker.  
**4,49€/100 g**



**Alpikoner Birkenrinde (#2989)**  
Ein würzig-kräftiger Schweizer Tafelkäse aus Kuhmilch.  
**4,19€/100 g**



**Pettirosce Cerasuolo d'abruzzo, rosé (#12925)**  
Kooperative **Lunaria Orsogna**  
Frisch, eingängig, appetitanregende Kirsch- und Beerenaromen, ein standfester Essensbegleiter.  
**9,99€/0,75l**



**Ruminat Primitivo, rot (#12292)**  
Kooperative **Lunaria Orsogna**  
Dunkle Farbe, konzentrierte Beerenfrucht, Backpflaumen, Dörrobst, etwas Schokolade.  
**10,99€/0,75l**



## GAUMENFREUDE MIT DER TOUR DE FRANCE

20. - 26. MÄRZ 2023

In der vierten Woche nehmen wir Sie mit nach Frankreich: Frischkäse und Schnittkäse aus dem Burgund oder der Region Nouvelle-Aquitaine kombiniert mit elegantem Crémant, weißem Bordeaux oder dunklem Rotwein, der die Nase mit feinen Beerennoten betört. Ein besonderer Genuss für alle Feinschmecker.

**Petit Duc Kräuter (#2982)**  
Frischkäse aus Kuhmilch, aus sorgfältig ausgewählter Milch in reiner Handarbeit hergestellt.  
**4,99€/100 g**



**Tomme des Chalets (#2983)**  
Feiner Schnittkäse gekäst nach der vorherrschenden Käsetradition, gewonnen aus Kuhmilch.  
**4,29€/100 g**



**Bordeaux, weiß (#12667)**  
von **Château Chavignac**  
Durch lange Erfahrung entsteht ein fruchtig-blumiger Duft mit feiner Säurenote.  
**7,99€/0,75l**



**Mas des Huppés, rot (#12378)**  
von **Château Bousquette**  
Helligkeit in der Nase mit Noten von Himbeeren, Brombeeren und Thymianblüten.  
**6,99€/0,75l**



**Brebis Basque (#2984)**  
Mild, dezenter Schnittkäse aus Schafsmilch, süßliche Aromen, die an Karamell erinnern.  
**4,99€/100 g**



**Capri Citron (#2106)**  
Frischkäse aus Ziegenmilch Milchig und fruchtig mit leichter Säure und süßlichen Aromen von Orange und Zitrone.  
**4,99€/Stk. (80g)**



**Cotes de Provence, rosé (#12458)**  
von **Jacques Frelin Vignobles**  
Trockener Rosé aus Frankreich, ein feiner Begleiter zu unterschiedlichen Gerichten.  
**11,99€/0,75l**



**Crémant de Bourgogne brut, Sekt (#12926)**  
von **Domaine D'Heilly-Huberdeau**  
Fruchtiger Schaumwein mit viel Frische. Perfekt als Aperitif.  
**22,99€/0,75l**



## GRÜSSE AUS ITALIEN: FORMAGGI, VINO UND SALUTE

13. - 19. MÄRZ 2023

Bella Italia – die dritte Woche steht unter einem italienischen Stern: Schafsmolkenkäse mit Limonenstücken aus Sardinien oder Pasta-Filata Käse als Hingucker auf der Vesperplatte. Dazu einen feinen Weißwein, lebendigen Rosé, hellgelber Prosecco oder fruchtig, intensiver Rotwein. Klingt gut und schmeckt auch so!

**Taleggio DOP (#2794)**  
Weichkäse aus Kuhmilch. Rustikales Äußeres & feinelegantes Inneres. Angenehm würzig und voller satter Aromen.  
**2,99€/100 g**



**Ricotta al Limone (#2758)**  
Schafsmolkenkäse. Mild-aromatischer Käse aus Sardinien mit Limonenstückchen im Teig.  
**2,49€/100 g**



**Purato Rosé (#12448)**  
von **The Wine People**  
Lebendig, schwungvoll und frisch. Dieser feine Rosé-Wein macht sich gut als Aperitif.  
**7,99€/0,75l**



**Gavi Weiß (#12674)**  
von **La Raia**  
Überzeugender, mineralischer Cortese mit feinwürzigen, herbale und fruchtig-exotischen Noten.  
**11,99€/0,75l**



**Pecorino Bonaera (#2981)**  
Hartkäse aus Schafsmilch. Durch die Pflege mit Kaffee erhält der Käse seine dunkle Rinde, der Teig hingegen bleibt strohgelb.  
**4,39€/100 g**



**Scamorza (#2743)**  
Pasta-Filata Käse aus Kuhmilch. Im besten Sinne ökologisch, schön anzusehen und eine Köstlichkeit dazu.  
**3,19€/100 g**



**Borgo Favero, rot (#18017)**  
von **Perlage**  
Intensiv und würzig mit Noten von roten Früchten. Am Gaumen mittelkräftig und ziemlich trocken.  
**6,99€/0,75l**



**Soraloc Prosecco (#12483)**  
von **Perlage**  
Traditioneller Prosecco, lieblich und fruchtig, mit zartem Schäumen.  
**7,99€/0,75l**



## KULINARIK AUS HOLLAND, BELGIEN UND SPANIEN

27. MÄRZ - 02. APRIL 2023

Die Beneluxländer grüßen mit besonderen Köstlichkeiten: Vollrahmig-würziger Jungkäse, sahnige Brie-Variationen mit Pfiff und Pfeffer aus Belgien oder Büffel-Schnittkäse aus den Niederlanden. Dazu edle Tropfen aus Spanien: Prickelnder Secco, Rotwein mit Ledernote oder ein Weißwein, der nach gelben Sommerfrüchten duftet.

**DeJonker Aphrodite (#2985)**  
Schnittkäse aus Kuhmilch. Vollrahmig-würziger Jungkäse, verfeinert mit Oliven, Paprika, Knoblauch und Kräutern.  
**2,29€/100 g**



**Mékkertaler Großblockkäse (#2912)**  
Schnittkäse aus Ziegenmilch. Wurde zum besten Bioprodukt des Jahres 2022 gewählt.  
**3,99€/100 g**



**Rosado Palmera, rosé (#12778)**  
von **Bodegas Palmera**  
Ausgewogene Säure mit einem schmelzigen, auskleidenden Mundgefühl. Das zarte Tanningerüst verleiht dem Wein Struktur.  
**6,99€/0,75l**



**Syrah demeter, rot (#18018)**  
von **Bodegas Parra Jimenez**  
Mit Ledernoten, gefolgt von Sauerkirsche, sommerlichen Kräutern und Blumen.  
**6,99€/0,75l**



**Der Büffel (#2986)**  
Schnittkäse aus Büffelkuhmilch. Eine Gaumenfreude mit unvergleichlichem, leicht süßlichem Geschmack.  
**4,99€/100 g**



**Damse Pfefferbrie (#2987)**  
Weichkäse aus Kuhmilch, sahnig-mild mit Pfiff und Pfeffer.  
**3,79€/100 g**



**b\*Secco, weiß (#12551)**  
von **Weiling**  
Fruchtig, süffig, saftig, prickelnd! Lebendige und feine Perlage. Für jede Party!  
**4,99€/0,75l**



**b\*Michele, weiß (#12287)**  
von **San Isidro**  
Feiner Duft nach gelben Sommerfrüchten: Zarte Birne, Mirabelle mit einem Touch Exotik.  
**4,49€/1l**

