

# KÖSTLICHKEITEN IN BESTER GESELLSCHAFT

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



**DECKERS  
BIOHOF**

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.

### KULINARISCHE SCHÄTZE AUS DEUTSCHLAND

23.10. - 27.10.2023



In der ersten Woche „toure“ wir durch Deutschland: Vom Ziegen-Blütentraum über das Butterkäschtle bis hin zum Wengertkäse. Freuen Sie sich auf köstliche Käse-Verwöhnwochen mit flüssigen Begleitern von deutschen Bio-Winzern. Ein Prosit auf die kulinarischen Schätze aus der Heimat. Wohl bekomm's!

#### Ziegenrolle Blütentraum (#3265)

Dieser Bioland-Weichkäse ist mild und durch die Blütenvielfalt auch aussergewöhnlich im Geschmack.

3,69€/100 g



#### Heumilch Bergkäse (#2502)

Feiner Hartkäse von Hörner tragenden Demeter-Kühen aus dem Allgäuer Hügelland. Ein gehaltvoller Begleiter für gehaltvolle Rotweine.

3,49€/100 g



#### Butterkäschtle (#3277)

Durch acht Monate Reifezeit hat dieser Schnittkäse eine cremige Konsistenz und einen eigenen feinen Charakter.

3,29€/100 g



#### Wengerterkäse (#3272)

Schnittkäse mit würzigem Aroma mit goldenem und geschmeidigem Käseteig. Der Käse ist in Ziegelgewölbekellern gereift.

3,59€/100 g



#### Demeter Pét Nat Scheurebe (#18032)

Weingut Kopp Scheurebe-typischer Duft mit exotischen Aromen, Kräuterwürze und cremiger Perlage am Gaumen.

14,99€/0,75l



#### Demeter Sauvignon Blanc, weiß (#18033)

Weingut Kopp Trockener Gutswein mit Aromen von Kiwi, Stachelbeeren und einer Schärfe von weißem Pfeffer.

13,99€/0,75l



#### Demeter Rosé trocken (#18034)

Weingut Kopp Frischer, lebhafter Rosé in zartem Roségold und Bronzereflexen. Beerenduftiges Bouquet, saftig und gradlinig.

12,99€/0,75l



#### Spätburgunder (#12211)

Weingut Kunz Rubinrote Farbe mit klassischem Geruch nach Veilchen und Mandel mit etwas Gewürz von schwarzem Pfeffer.

9,69€/0,75l



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



## SOMMER, SONNE, ITALIEN IM GESCHMACK

30.10. - 03.11.2023

Im Herbst noch einmal den Sommer schmecken: Italien ist das Land der Genießer und wir haben feinste Käse-Köstlichkeiten mit prickelndem Sekt, fruchtigem Rosé, exotischem Weißwein und dunklem Rotwein kombiniert. So kann der Urlaub noch einmal kulinarisch erlebt werden. Buon appetito!

### Camembert Bufala (#3268)

Cremiger Bio-Weichkäse mit weißem Edelschimmel aus Milch von Wasserbüffel aus der Lombardei.

4,39€/100 g



### Scamorzetti (#2331)

Original italienische Bio-Räucherperlen aus dem Veneto. Ein herzhafter Mozzarella Snack für zwischendurch.

3,99€/150 g  
1 Tütchen



### Jarasole Rosé Frizzante IGT (#12304)

Jara-Mareno di Piave

Dezente Süße, Erdbeerfrucht und feines Prickeln, so bleibt der Sommer im Gaumen. 7,99€/0,75l

1



### Coste di Moro Montepulciano d'Abruzzo (#12565)

Olearia Orsogna Saubere Frucht nach Brombeeren, vanilliger Würze und feingeschliffenen Tanninen. 9,99€/0,75l

2



### Roccolo (#3269)

Der Käse reift auf Holzbohlen mit vielfältiger Schimmelpilzkultur. Im Kern hat er einen leicht bröckeligen Teig mit feinsäuerlicher Note.

3,89€/100 g



### Taleggio Demeter DOP (#3270)

Buttrig-aromatischer Weichkäse mit Rotkulturnote aus Demeter-Milch.

3,39€/100 g



### Becco Rosato (#12759)

Vinerum Kellerei Fruchtbetont mit Erdbeere und Blutorange, süffig und harmonisch. 6,99€/1l

3



### La Belle Malvasia Terre di Chieti (#18036)

Olearia Orsogna Malvasia ist eine kultivierte Rebsorte aus Kleinasien. Duft von Litschi, Quitten und Honig. 8,99€/0,75l

4



## DEUTSCHE WINZER UND DEUTSCHE KÄSER

06.11. - 10.11.2023

Warum in die Ferne schweifen, wenn das Gute liegt so nah. In der dritten Woche widmen wir uns wieder den Köstlichkeiten aus der Heimat. Denn Deutschland kann Wein und Käse! Schmecken Sie die besonderen Reifeprozesse der Käsesorten aus Handarbeit und genießen Sie dazu leckere Weine von ökologischen Winzern.

### Heumilch-Burschi (#2621)

Weichkäse aus Kuhmilch. Pffiffig, handlich, cremig, rotgeschmiert - diese Weichkäse-Rarität wird aus bester Allgäuer Bioland-Heumilch gekäst.

3,99€/100 g



### Emmentaler Rösslerhof (#2573)

Rindengereifter ÖMA Rösslerhof Emmentaler aus Rohmilch im Kupferkessel gekäst.

2,69€/100 g



### Weißburgunder Kopp (#18037)

Weingut Kopp Fruchtbetont in der Farbe hellgelb mit grünen Reflexen mit Aromen von Birne und frischem Apfel sowie tropischer Ananas. 12,99€/0,75l

1



### Spätburgunder Trocken (#12198)

Weingut Schmidt Leuchtendes Rubinrot. Tiefer Duft nach Waldbeeren mit pfeffrigen Anklängen. 8,49€/0,75l

2



### Sonnentaler (#3278)

Mild, aber mit Geschmack. Nach Schweizer Originalrezept hergestellter halbfester Schnittkäse mit cremiger Konsistenz und mild-säuerlichem Geschmack. 2,99€/100 g



### Schwarzer Wenzel (#2570)

Hergestellt in liebevoller Handarbeit, ein echtes Unikat, das auf Fichtenholzbrettern reift und daher seinen unverwechselbaren Geschmack bekommt. 3,79€/100 g

3,79€/100 g



### Secco weiß (#12427)

Weingut Schmidt Zartes Hellgelb, feinfruchtige Aromen nach Weinbergpfirsich. 7,99€/0,75l

3



### Be Friends Rosé (#13153)

Weingut Schäfer-Heinrich Fruchtiger Rosé aus Burgunderarten, Muskat-Trollinger, Lemberger mit Beerennoten und leicht im Geschmack. 7,79€/0,75l

4



LEBEN IN HARMONIE MIT UNSERER UMWELT



## FRANZÖSISCHE FEINSCHMECKER FREUDEN

13.11. - 17.11.2023

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.

### L'Agasse du Larzac (#3273)

Feine, milde Würze und zart-schmelzender Teig aus 100% Schafmilch aus der Hochebene des Larzac.

5,49€/100 g



### Tommlette de Yenne (#2839)

Delikate Rohmilch-Spezialität mit feinsäuerlich-milchigem Aroma aus den französischen Savoyen.

3,69€/100 g



### Chateau Bousquette Tradition (#12377)

Tiefe Farbe mit Granatreflexen. Frische Brombeeren, Garrigue und schwarzer Pfeffer betört die Nase.

7,99€/0,75l



### La Marouette Viognier (#18022) Jacques Frelin Vignobles SAS

Weißwein mit grünen Reflexen, intensiven Aromen von weißen Blüten. Lebhaft und ausgewogen.

7,99€/0,75l



### Roquefort Coulet (#3274)

Halbfester Schnittkäse In Kalksteinhöhlen des Combalou bei konstanter Luftfeuchtigkeit gereift. Ein französischer Leckerbissen at it's Best.

5,99€/100 g



### Comte Juraflore (#2693)

Der Comté Juraflore AOP ist ein typischer Bergkäse mit Rotkultur aus dem oberen Jura in Frankreich.

4,29€/100 g



### Crémant d'Alsace Brut (#18038) André Stentz

Edler Schaumwein aus dem Elsass mit Duft nach reifen Früchten und etwas Brioche. Weissgold in der Farbe.

19,99€/0,75l



### Rosé Traditionnel (#12399) Weingut de Roux

Ein traditioneller Rosé mit Noten von Erdbeeren und Cassis aus der Domaine de L'Atillon.

8,99€/0,75l



## WALNUSSE-KARAMELL UND APFEL-DUFT-EXOTIK

20.11. - 24.11.2023

In Woche fünf bleiben wir noch einmal in der Heimat, weil Deutsche Winzer und Käser einfach viel zu bieten haben: Naturland-Heumilch-Zwölfender, schwäbischer Rahmkäse oder kreative Frischkäse-Kreation mit Walnuss & Karamell. Das sind Variationen zum Dahinschmelzen. Dazu Grauburgunder, Rotwein, Rosé oder einen Rieslingsekt extra dry.

### L'amour Rouge (#2553)

Weichkäse Cremig im Teig und sahnig-herzhaft im Geschmack. Die Rotkulturen verleihen dem Bioland-Käse aus Heumilch eine charaktervolle Note.

3,99€/100 g



### Zwölfender (#2952)

Käse-Genuss aus Naturland-Heumilch mit kräftig, würzigem Geschmack im Kupferkessel gekäst.

3,49€/100 g



### Grauburgunder Kesselring (#18039) Weingut Kesselring

Duft nach reifen Quitten und roten Äpfeln. Am Gaumen von kräftiger Statur - vollmundig und cremig.

8,99€/0,75l



### Badischer Landwein (#12150) \*bioladen

Badisches Rotweincuvée von der Sonne verwöhnt. Noten von dunklen Beeren und warmen Früchten.

5,79€/0,75l



### Schwäbischer Rahmkäse (#2513)

Schwäbischer Rahmkäse mit Sauerrahm in Ziegelgewölbekellern gereift. Feinmild im Geschmack in goldgelbrötlicher Naturrinde.

3,49€/100 g



### Wanda Frischkäse (#2475)

Kuhmilchfrischkäse mit Walnuss & Karamell mit handwerklicher Hingabe hergestellt. Süß und herb zugleich.

4,29€/140 g-Glas



### Rosé trocken (#12853) Weingut Kunz

Der Grundwein ist ein Portugieser mit Anklängen von roter Johannisbeere, Himbeere oder Erdbeere.

7,49€/0,75l



### Engel Rieslingsekt extra dry (#12733) Sektellerei am Turm

Riesling mit frischer Säure und feinem Apfelfduft und dezenter Exotik.

13,99€/0,75l





# BUNTES ITALIEN: VON DER SONNE VERWÖHNT

27.11. - 01.12.2023

In der letzten Woche reisen wir noch einmal in den Süden und holen uns kulinarisch die Sonne zurück: Feiner sizilianischer Ricotta, sardischer Schafkäse, Weichkäse in Schneballoptik und dazu prickelnder Prosecco, schwungvoller Rosé, feinerherber Weißwein oder vollmundiger Rotwein. Ein letztes Mal: Buon Appetito!

**Ricotta al forno (#3275)**  
Sizilianische Käsespezialität aus biologischer Landwirtschaft. Schafmilch mit Feigenlab im Holzofen gebacken.

4,59€/100 g



**Pecorino nero (#2529)**  
Typisch sardische Schafkäse-Spezialität. Mild im Geschmack und mit zunehmender Reife pikant-würzig. Rinde aus Asche, Olivenöl und Essig.

4,69€/100 g



**Torre Vercelli (#18040)**  
**Vinerum Kellerei**  
Vollmundiger Barbera mit feinem Duft nach roten Beeren und milden Tanninen.

6,99€/0,75l



**Soave weiss (#12893)**  
**La Capuccina**  
Frischer, feinerherber, italienischer Weißwein mit einem Hauch von Mandel.

7,49€/0,75l



**Gorgonzola Dolce DOP (#3276)**  
Bio-Weichkäse mit blauem Edelschimmel und blauer Äderung. In der Käserei Leonardi im Naturkeller gereift.

3,29€/100 g



**Cuor d'Or di Pecora (#2807)**  
Weichkäse aus Schafmilch. Erinnert an einen Schneeball in weißer Edelpilzrinde. Milchig und buttrige Aromen und feine Pilznote.

3,49€/100 g



**Purato Rosé (#12448)**  
**The Wine People**  
Lebendig, schwungvoller Aperitif aus der Rebsorte Nero D'Avola.

7,99€/0,75l



**Soralòc Prosecco weiß (#12483)**  
**Perlage Winery**  
Biologischer Prosecco mit leuchtender Farbe und fruchtigem Bouquet.

7,99€/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
Kulinarische Schätze aus Deutschland 23.10. - 27.10.2023	<input type="radio"/> Groß (€20), <input type="radio"/> Klein (€15)	① ② ③ ④ alle Weine <input type="radio"/>
Sommer, Sonne, Italien im Geschmack 30.10. - 03.11.2023	<input type="radio"/> Groß (€20), <input type="radio"/> Klein (€15)	① ② ③ ④ alle Weine <input type="radio"/>
Deutsche Winzer und Deutsche Käser 06.11. - 10.11.2023	<input type="radio"/> Groß (€20), <input type="radio"/> Klein (€15)	① ② ③ ④ alle Weine <input type="radio"/>
Französische Feinschmecker Freuden 13.11. - 17.11.2023	<input type="radio"/> Groß (€20), <input type="radio"/> Klein (€15)	① ② ③ ④ alle Weine <input type="radio"/>
Wallnuss-Karamell und Apfel-Duft 20.11. - 24.11.2023	<input type="radio"/> Groß (€20), <input type="radio"/> Klein (€15)	① ② ③ ④ alle Weine <input type="radio"/>
Buntes Italien: Von der Sonne... 27.11. - 01.12.2023	<input type="radio"/> Groß (€20), <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 Windmühlmesser.



Name \_\_\_\_\_

Anschrift \_\_\_\_\_

Telefon \_\_\_\_\_

Kundennummer \_\_\_\_\_

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