



## BOCKSHORNKLEE UND AROMENSPIELE

07. - 13. NOVEMBER. KW 45

Das Finale der „Tour de Kas“ bietet feine Köstlichkeiten: Hansi Bio Marc, Zwölfender und Rauchkäse Feuerzauber - hier ist der Name Programm. Käseleckereien gepaart mit feinem Riesling, Rosé Sekt brut oder Spätburgunder Lößterrassen. Ein letztes Prosit auf ein genussvolles Beisammensein mit Freunden und Familie.

### Rauchkäse Feuerzauber (#2825)

Schnittkäse  
Feuerzauber mit Bockshornklee- und Kürbiskernen.

2,99 €/100 g



### Dorfkäse mit Ringelblumen (#2551)

Weichkäse  
Dorfkäse aus Kuhmilch mit Ringelblumenblüten.

3,29 €/100 g



### Rosé Sekt brut, rosé (#12672)

Kraftvoll, eindringlich, klar strukturiert und zudem harmonisch trocken, mit rotweinigem Hintergrund.

15,99 €/0,75l

1



### Riesling trocken, weiß (#12850)

Im Duft erinnert der Riesling an Pfirsich und Apfel, am Gaumen spürt man eine frische und zugleich delikate Säure, sehr frisch.

8,99 €/0,75l

2



### Hansi Bio Marc de Gewürz (#2951)

Weichkäse  
Dieser Hansi gleicht in der Charakteristik einem Münster.

4,49 €/100 g



### Zwölfender (#2952)

Hartkäse  
Ein kräftiger, würziger und unnachahmlicher Käsegenuss aus Naturland-Heumilch.

3,49 €/100 g



### Terra Vita, rosé (#12899)

Himbeerrotes, blitzblankes Spiel. Feine Aromen von Himbeere und Erdbeere, gute Säurestruktur.

7,99 €/0,75l

3



### Spätburgunder Lößterrassen, rot (#12955)

Komplex, strukturiert und nachhaltig. Aromenspiel dunkler Früchte, gepaart mit rauchigen Noten.

14,99 €/0,75l

4



## 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.

deckersbiohof.de

Einfach bestellen:

Web: deckersbiohof.de

Telefon: 07223 80 62 230

E-Mail: info@deckersbiohof.de



Bitte wählen Sie hier Ihre Pakete aus:

Paketname		Käsegröße	Weinbegleitung
Deutschland kann Käse und Wein	03. - 09. Oktober	<input type="radio"/> Groß (€ 22), <input type="radio"/> Klein (€ 14)	1 2 3 4 alle Weine <input type="radio"/>
Gutes ohne SchnickSchnack	10. - 16. Oktober	<input type="radio"/> Groß (€ 22), <input type="radio"/> Klein (€ 14)	1 2 3 4 alle Weine <input type="radio"/>
Friesisch Blue und Butternote	17. - 23. Oktober	<input type="radio"/> Groß (€ 22), <input type="radio"/> Klein (€ 14)	1 2 3 4 alle Weine <input type="radio"/>
Bio-Chili und Blanc de Noir	24. - 30. Oktober	<input type="radio"/> Groß (€ 22), <input type="radio"/> Klein (€ 14)	1 2 3 4 alle Weine <input type="radio"/>
Rosenduft, Cuvée und Wallnuss	31.10. - 06. November	<input type="radio"/> Groß (€ 22), <input type="radio"/> Klein (€ 14)	1 2 3 4 alle Weine <input type="radio"/>
Bockshornklee und Aromenspiele	07. - 13. November	<input type="radio"/> Groß (€ 22), <input type="radio"/> Klein (€ 14)	1 2 3 4 alle Weine <input type="radio"/>

## GRATIS GESCHENK!

Nehmen Sie an der gesamten Tour teil und erhalten als Dankeschön einen feinen Pizzolato Spumante Rosé, 0,75l.



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

# 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.

## DEUTSCHLAND KANN KÄSE UND WEIN

03. - 09. OKTOBER. KW 40



Die Tour de Kas führt uns durch Deutschland: Von Schnitt- bis Hartkäse, die Käseküche Isny setzt auf biologisch kontrollierte Heumilch. Auch die Weinbegleitung stammt aus der Heimat: Ob mit Secco weiß, Grauburgunder, Spätburgunder oder Cuvée rosé - wir wünschen feine Stunden beim Genießen.

### Adelegger (#2694)

Hartkäse, 6 Mon.  
Ausgezeichnet durch seinen vollmundigen Geschmack, mit Weißwein behandelt.

3,49 €/100 g



### Ur-Bergkäse (#2669)

Hartkäse, 12-18 Mon.  
Dieser Ur-Bergkäse begeistert durch seinen festen Körper mit feinen Salzkristallen.

3,49 €/100 g



### Secco, weiß (#12427)

Zartes hellgelb, feinfürchtige Aromen nach Weinbergpfirsich.

6,99 €/0,75l

1



### Grauburgunder, weiß (#13140)

Strahlendes Gelb, ein feiner Duft nach Quitten, Aprikosen und Mandeln verführen die Nase.

7,99 €/0,75l

2



### Isnyer Rahmkäse (#2670)

Schnittkäse  
Dezentes und ausgewogenes Aroma, hergestellt aus feiner Heumilch.

3,49 €/100 g



### St.Hildegardis (#2941)

Schnittkäse  
Wunderbar harmonische Käsekunst vereint mit feinen Heilkräutern.

3,49 €/100 g



### Cuvée, rosé (#12866)

Zartes Rotviolett, verspielter Duft mit deutlichen Noten von Kirsche und würzigen kleinen Erdbeeren.

7,99 €/0,75l

3



### Spätburgunder, rot (#12198)

Leuchtendes Rubinrot, ein tiefer Duft nach Waldbeeren mit pfeffrigen Anklängen.

7,99 €/0,75l

4



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



## GUTES OHNE SCHNICKSCHNACK

10. - 16. OKTOBER, KW 41

Was ist ein Hauswein? Ein sehr guter Alltagswein ohne Schnickschnack zum fairen Preis. Die Käsebegleitung dazu kommt diese Woche aus dem Schwarzwald und von der Dorfgemeinschaft Tennental. Eine spannende Mischung aus Schnitt-, Weich- und Hartkäse gepaart mit Rieslingsekt, Rosé oder Rotwein = wunschlos glücklich.

**Tennentaler Rothexle (#2943)**  
Schnittkäse  
Rotgeschmierter Schnittkäse aus Heumilch.

3,79 €/100 g



**Demeter Heumilch Camembert Natur (#2438)**  
Weichkäse  
Feiner Weichkäse aus Heumilch mit mindestens 45% Fett i.Tr., laktosefrei.

3,79 €/100 g



**Engel Rießlingsekt, weiß (#12733)**  
Rassig - apfeliger und cremiger Rieslingsekt mit frischer Säure und feinem Apfelduft.

12,99 €/0,75l



**Hauswein, weiß (#12503)**  
Ein ehrlicher und beliebter Wein, ein sehr guter Alltagswein ohne viel Schnickschnack.

5,99 €/0,75l



**Schwarzwälder Bergkäse (#2944)**  
Hartkäse, 3 Mon.  
Mild-würziger Geschmack, aus hofeigener Heumilch.

3,29 €/100 g



**Liebenzeller (#2945)**  
Hartkäse  
Einzigartige Käsespezialität vom Ulmenhof.

2,79 €/100 g



**Vulkanlöss Spätburgunder, rosé (#12236)**  
Kräftiges Rosé und beeindruckender Duft nach Erdbeeren, frischem Rhabarber und Himbeeren.

5,99 €/0,75l



**Hauswein, rot (#12504)**  
Ein ehrlicher und beliebter Alltagswein ohne viel Schnickschnack zum fairen Preis.

5,99 €/0,75l



## BIO-CHILI UND BLANC DE NOIR

24. - 30. OKTOBER, KW 43

Eine Käserei und ein Weingut - darauf haben wir uns in der vierten Woche fokussiert: Die Landkäserei Roggenburg und das Weingut Gustavshof aus Rheinhessen. Schnitt- und Frischkäse mit Kräutern und Bergblüten, Mascarpone und feuriger Chilli, dazu hochwertiger Secco, Rotwein oder Grauburgunder. Einfach lecker und einfach fein!

**Chili-Paprika-Käse (#2947)**  
Schnittkäse  
Vereinigung von feinem Käse und feuriger Chilli.

2,99 €/100 g



**Roggenburger Tilsiter (#2632)**  
Schnittkäse  
Ein aromatischer, mild bis pikanter Käsegenuss.

2,49 €/100 g



**Pino Secco, Secco (#12690)**  
Gute Alternative zum Prosecco. Hochwertiger Secco aus Grauburgunder, Weißburgunder und Chardonnay.

9,99 €/0,75l



**Bright St. Laurent trocken, weiß (#12508)**  
Ein feinfruchtiger Alltagsbegleiter: Seine Farbe ist weiß mit einem feinen Schimmer von Rosé.

8,99 €/0,75l



**Bergblütenkäse (#2948)**  
Schnittkäse  
Sorgfältig gereift und anschließend in würzigen Bergblüten und Kräutern gewälzt.

3,19 €/100 g



**Frischkäserolle Mini Wildkräuter (#2065)**  
Frischkäse  
Purer Geschmack: Bio-Mascarpone und handgewälzte Bio-Wildkräuter.

2,99 €/Stück



**Sinnvoll, weiß (#12016)**  
Genuss bei SINNVOLLER Produktion. Grauburgunder mit 70% weniger fossiler Energie im Weinberg hergestellt.

9,49 €/0,75l



**Zero S, rot (#12659)**  
Duft nach reifen Waldbeeren und Schattenmorellen, anschiemig und elegant mit zurückhaltenden Tanninen.

9,99 €/0,75l



## FRIESISCH BLUE UND BUTTERNOTE

17. - 23. OKTOBER, KW 42

Von der Heimat für die Heimat - wir bleiben kulinarisch zuhause und genießen die Köstlichkeiten von hier. Schnittkäse mit buttriger Note oder Blauschimmel mit typischen Roquefort-Nuancen, auch die dritte Woche der Tour de Kas verspricht bunte Geschmackserlebnisse bei Wein und Käse.

**Backensholzer Hofkäse (#2622)**  
Schnittkäse  
Pikant, aromatischer Hofkäse mit einer buttrigen Note.

2,99 €/100 g



**Friesisch Blue (#2821)**  
Schnittkäse  
Aromatisch-pikanter Blauschimmelkäse mit typischen Roquefort-Nuancen.

3,89 €/100 g



**Cabernet Blanc Secco, weiß (#13141)**  
Fruchtig frischer Perlwein trocken mit zugesetzter Kohlensäure.

7,49 €/0,75l



**Flomborner Grauer Burgunder, weiß (#13142)**  
Ein feiner Tropfen, der nach reifen Früchten duftet.

6,99 €/0,75l



**Husumer klein (#2946)**  
Schnittkäse  
Ein cremiger Rohmilchkäse mit einer milden Note.

3,29 €/100 g



**Deichkäse (#2614)**  
Hartkäse, 12 Mon.  
Hartkäse aus hofeigener Rohmilch - nussig, würzig und kräftig im Geschmack.

3,69 €/100 g



**Blauer Portugieser Weißherbst, rosé (#13143)**  
Feiner, nach Erdbeeren und Himbeeren duftender Wein.

6,99 €/0,75l



**Spätburgunder blanc de noir (#13144)**  
Der Weiße aus der roten Beere.

8,99 €/0,75l



## ROSENDUFT, CUVÉE UND WALLNUSSNOTE

31.10. - 06. NOVEMBER, KW 44

Prost und Mahlzeit: Die Verhochzeitung von Weissweinsorten, der Gewürztraminer mit zartem Rosenduft oder der Blanc de Noir sind flüssige Begleiter für die Frischkäse-Emma mit Kräutern und Oliven, den rahmig-würzigen Schnittkäse mit leichter Wallnussnote oder den cremigen Camembert aus Heumilch. Das ist ein Fest für den Gaumen!

**Demeter Heumilch Camembert (#2949)**  
Weichkäse  
Ein angenehm cremiger Camembert aus Heumilch.

3,29 €/100g



**Flotte Emma - Kräuter der Provence (#2953)**  
Frischkäse  
Frischkäsecreme mit Kräutern und Oliven in bester Demeter-Qualität.

4,49 €/Stück



**Secco trocken, weiß (#12849)**  
Ein erfrischend, leichtes Erlebnis, geschaffen durch die Vereinigung der beliebtesten Weißweinsorten.

9,40 €/0,75l



**Gewürztraminer, weiß (#13145)**  
Zarter Rosenduft, elegante Würze und lieblich im Geschmack.

8,99 €/0,75l



**Schwäbischer Trollingerkäse (#2625)**  
Schnittkäse  
Cremige Konsistenz mit fruchtiger Rotweinnote.

3,39 €/100 g



**Geifertshofener Schabziger (#2950)**  
Schnittkäse  
Rahmig-würziger Schnittkäse mit einer leichten Wallnussnote.

3,29 €/100 g



**Blanc de Noir trocken, rosé (#12564)**  
Milder Pfeffergeschmack, geradliniger Abgang mit ein wenig Restzucker.

7,50 €/0,75l



**Cuvée Cabernet trocken, rot (#12380)**  
Unglaubliche und langanhaltende Würzigkeit.

10,80 €/0,75l

