



*Käsespezialitäten aus der
Feinkäserei Sarzbüttel*



Feinkäserei
Natürlich und einzigartig
Sarzbüttel

Liebe Käsefreunde!

Wir freuen uns, dass Sie sich für die Käsespezialitäten der Feinkäserei Sarzbüttel eG interessieren. Sie können unseren einzigartigen naturgereiften Käse per Paketversand zu Ihnen nach Hause bestellen. Einmal in der Woche versenden wir unsere Produkte deutschlandweit.

Dies ist unsere Sortiments- und Preisliste für den Versand. Bei einer Mindestabnahmemenge von 5kg (auch in Kombination möglich) gelten

die angegebenen Versandpreise und es fallen keine Portokosten für Sie an. Sollten Sie jedoch weniger Ware benötigen, müssen wir Ihnen die Portokosten gesondert in Rechnung stellen.

Die Rechnung liegt Ihrem Käsepaket bei. Die Bestellung können Sie per Fax, E-Mail oder auch telefonisch aufgeben. Für eventuelle Rückfragen stehen wir Ihnen sehr gern zur Verfügung.

Ein Auszug aus unserem Portfolio

– Gourmet –

Für ganz besonderen Genuss sorgen die von Hand gepflegten und naturgereiften Gourmet Käse Sorten, die durch ihre rot-geschmierte Rinde auffallen. Diese entsteht, wenn der Käse mehrmals pro Woche mit Hand gepflegt und gewendet wird und dabei seinen typischen Geschmack entfaltet. Es entwickelt sich je nach Reifezeit ein zunehmend pikanter Geschmack.



Gewölbekäse

50% Fett i. Tr.

Ca. 6 – 8 Wochen Reifezeit im kühlen Kellergewölbe, handwerkliche Käsekunst und ausgesuchte Zutaten verleihen diesem vollmundigen, naturgereiften Käse einen leicht pikanten Geschmack und ein würziges Aroma.

– Spezialitäten –

In traditioneller Handarbeit werden aus den besten Rohstoffen der Natur die Spezialitäten Käsesorten hergestellt. Diese sind seit jeher so typisch für ihre Heimat – dem Land zwischen den Meeren.



Schlemmerkäse

60 % Fett i. Tr.

Ein voller sahniger Käse der Spitzenklasse, harmonisch abgerundet mit leicht pikanter Note.

Im praktischen 700 g-Minibrot ist er geschenkgerecht verpackt.



Nordseekäse

55 % Fett i. Tr.

Ein charaktvoller, naturgereifter Rahm-Tilsiter. Durch seine lange Reifezeit im kühlen Käsekeller erhält er einen besonders pikant-würzigen Geschmack. Eine Spezialität für den Käsekenner!



Feinkäserei

Natürlich und einzigartig

Sarzbüttel



Name

Anschrift

Telefonnr.

Artikel-Nr.	Artikel	Preise (pro Kg , zzgl. MwSt.)	Menge (kg)
		ab Bestellmenge 5 kg kombiniert bei Versand	
2010	Tilsiter Käse 45% F.i.Tr.	11,90 €	
2011	Tilsiter Käse 45% F.i.Tr. mit Kümmel	11,90 €	
2012	Tilsiter Käse 30% F.i.Tr. geschmiert	11,48 €	
2014	Tilsiter Käse 30% F.i.Tr. mit Kümmel	11,48 €	
2015	Büsumer 45% F.i.Tr. 2kg Brote gew.	11,90 €	
2303	Wilsteraner 50% F.i.Tr.	11,98 €	
2526	Klosterhofkäse 30% F.i.Tr.	11,61 €	
3801	Schlemmerkäse 60% F.i.Tr. 10er, 700g	12,90 €	
3821	Dithm. Katenrauchkäse 60% F.i.Tr. – Mini –, 700g	12,90 €	
2532	Marienburger 60% F.i.Tr.	12,60 €	
1000	Dithm. Landkäse 60% F.i.Tr.	12,60 €	
1002	Dithm. Landkäse 60% F.i.Tr. mit Gewürzen (Paprika, Bärlauch, Schnittlauch)	12,80 €	
1001	Nordländer 60% F.i.Tr.	11,98 €	
2541	Dithm. Katenrauchkäse 55% F.i.Tr.	12,80 €	
3810	Deichländer 50% F.i.Tr. (Stück ca. 200g)	pro Stück 2,70 €	
3811	Steinbuscher 35% F.i.Tr. (Stück)	pro Stück 2,70 €	
2630	Nordseekäse 55% F.i.Tr.	13,54 €	
2535	Gewölbekäse 50% F.i.Tr.	13,54 €	
2528	Westwindkäse 55% F.i.Tr., 600g	12,58 €	
2650	Geestländer 20% F.i.Tr.	11,98 €	

zzgl. 7% MwSt.

Amtsgericht Meldorf Reg. Nr. 037

Geschäftsführer: Bernd Stöfer • Vorsitzender d. Aufsichtsrates: Michael Voigt • Vorstand: Torsten Timm, Udo Hennings, Hauke Heuer.

Dithmarscher Volks- und Raiffeisenbank eG Meldorf • BLZ 218 900 22 • Konto Nr. 502 252 5

BIC: GENODEF1DVR • IBAN: DE 48218900220005022525

Unterschrift

Datum