

## Weisse Linie: Milch & Milchprodukte, Eier und Sojaprodukte, Frischprodukte

Kuh-Milch:	Rohmilch direkt vom Produzenten, Vollmilch pasteurisiert und Vollmilch pasteurisiert & homogenisiert in diversen Gebinden von 5dl bis 40lt. Keine Bio UHT-Milch.
Kuhmilch-Joghurt:	Vollmilch-Joghurt nature und 16 Aromen im Glas oder Becher von 150g bis 10kg-Gastro-Einheiten. Bifidus- Joghurt und Schwedenmilch in 180g & 500g- Gläsern.
Kuhmilch-Quark:	Vollmilch-, Half fett- & Magerquark in kleinen oder Gastro-Gebinden. Kräuterquark, Tzatziki, Buttermilch, Molke, usw.
Rahm:	Vollrahm, Kaffee- & Sauerrahm in kleinen und grossen Gebinden.
Dessert:	Panna cotta, Caramelköpfl, Fruchtquark , usw.
Butter:	pasteurisierte & unpasteurisierte Butter in 100g-, 200g- & 500g- Portionen, auf Wunsch 10kg- und 25kg-Blöcke.
Schafmilch-Joghurt:	das ganze Jahr über 10 verschiedene Aromen in 100g- & 150g-Bechern. Schafmilch auf Vorbestellung.
Hüttenkäse und Mozzarella:	Pizza-Mozzarella geraffelt, Salat-, Sandwich-, Schaf und Büffel- Mozzarella in kleinen & grossen Einheiten.
Kuh-Weichkäse:	Camembert, Brie und Vacherin aus der Schweiz.
Kuh-Halbhartkäse:	20-25 Halbhartkäse vom Jura bis Graubünden und Tessin. Lokale Spezialitäten.
Kuh-Hartkäse:	Gruyère, Emmentaler AOC, Étivaz AOC und 20 weitere Berg- & Alpkäse von mild bis rezent direkt vom Bauern und Käser.
Raclette, Fondue & Reibkäse:	Milder und rezenter Original-Walliser Raclettkäse, Fonduemischung nach Wunsch, geriebener Greyerzer und Parmesan (Italien) in Gastro-Einheiten.
Internationale Käse-Spezialitäten:	Roquefort, Gorgonzola, Taleggio, Peccorino, Feta und viel lokale Käsespezialitäten aus Frankreich, Italien und Holland.
Ziegen- und Schafkäse:	Frisch- & Schmierkäse-Spezialitäten aus der Schweiz und Frankreich.
Tofu und Tofuprodukte:	Nature- Tofu und mariniert in kleinen und Gastro-Einheiten. Verschiedene Tofu- Convenience Produkte für das Vegi- Menu
Milchersatzprodukte:	Soja- Joghurt, Soja- Milch, Reis- & Getreidemilch