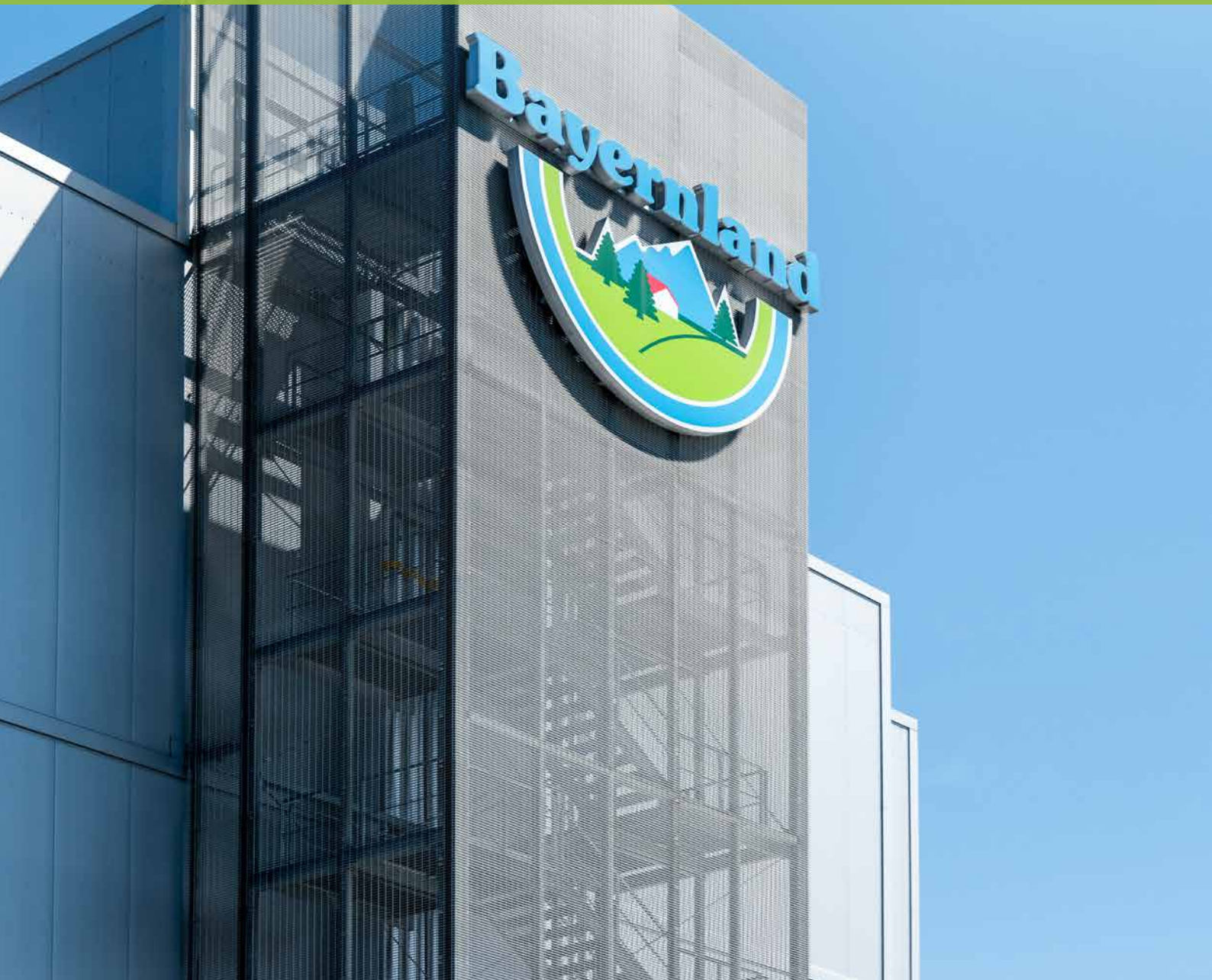




DAS SORTIMENT

Für unsere Industriepartner



BAYERNLAND – IHR PARTNER, DER ES MÖGLICH MACHT

Wir, die Bayernland eG, bieten Ihnen die Kompetenz, Flexibilität und Leistungsstärke eines markt- und zukunftsorientierten Unternehmens.

Als einer der größten Hersteller sowie Vermarkter von Käse, kombinieren wir Kompetenz mit einem flexiblen Warenwirtschaftssystem und bieten Ihnen nachweisbare Sicherheit in der Qualität unserer Produkte. Neben der Verarbeitung diverser Naturkäse stellen wir an unseren Produktionsstandorten Mozzarella, Frischkäse und Butterschmalz her. Zu unseren Kunden gehören sowohl die Industrie als auch das Handwerk (z. B. Bäckereien, Metzgereien, die über Zwischenhändler beliefert werden etc.). Neben einer problemlösungsorientierten Produktentwicklung achten wir auf eine individuelle Anpassung der Zusammensetzung. Unsere Abpackung erfolgt in Großverbrauchereinheiten.

Selbstverständlich ist Bayernland nach dem IFS - International Food Standard - zertifiziert. IFS dient der einheitlichen Überprüfung der Lebensmittelsicherheit

und des Qualitätsniveaus unserer Produktion. Wichtige Punkte für unsere Arbeit, die also bestätigt werden - eine Produktsicherheit, der wir uns verpflichtet haben.



ERFOLG AUS TRADITION

WAS UNS ANTREIBT, JEDEN TAG NOCH BESSER ZU WERDEN

Seit mehr als 80 Jahren steht die Bayernland eG für überzeugenden Erfolg, der nicht von ungefähr kommt. Die Grundlage hierfür bilden fünf zentrale Säulen, die unser tägliches Handeln von Grund auf bestimmen. So sichern wir nachhaltig unseren Erfolg, um auch noch morgen Ihr perfekter Partner zu sein.



Qualität



Nachhaltigkeit



Vielfalt



Tierwohl



Innovation


FRISCHPRODUKTE

Frischkäse ist ein Alleskönner. Die Einsatzmöglichkeiten sind vielfältig.

Die Anforderungen unterschiedlich. Trockenmasse, Fettgehalt und Struktur sind unsere Stellschraube, um Ihren Ansprüchen gerecht zu werden.



FRISCHPRODUKTE

	SORTE	FETTGEHALT I. TR. (in %)	TROCKENMASSE (in %)	ABPACKEINHEIT (in kg)
	Frischkäse-Doppelrahm	70	35, 38, 40, 42	10 – Eimer
	Frischkäse-Doppelrahm mit Kräutern	70	42	10 – Eimer
	Frischkäse-kernig	20	20	5 – Eimer
	Ricotta	11	26	10 – Sack
	Mascarpone	80	50	10 – Sack
	Mascarpone	80	50	2 – Eimer

NATURKÄSE

Unsere Kompetenz und Sortimentsvielfalt ermöglichen uns, neben den Standardsorten im Industrie- und Großverbraucherbereich, auch Spezialitäten für Ihre Produktinnovationen anzubieten. Unterschiedlichste Formate, Fettgehalte und Trockenmassen: In unserem Sortiment finden wir garantiert den richtigen Naturkäse für Sie.



NATURKÄSE






	SORTE	FETTGEHALT I. TR. (in %)	FORMAT LxBxH (in cm)	GEWICHT (in kg)
	Mozzarella	40/45	Block (4 x 2,5kg) 50 x 26 x 85	10
	Mozzarella	45	Brot 27 x 9 x 4	1
	Emmentaler	45	Block 30 x 58 x 24	ca. 24
	Gouda	48	Block 50 x 30 x 9-10	ca. 15
	Gouda	48	Brot 28 x 11 x 9,5	ca. 3
	Edamer	40	Block 50 x 30 x 9-10	ca. 15
	Edamer	40	Brot 28 x 11 x 9,5	ca. 3
	Tilsiter	45	Block 50 x 30 x 9-10	ca. 15
	Tilsiter	45	Brot 28 x 11 x 9,5	ca. 3
	Maingold	45	Block 58 x 10 x 9-10	ca. 15
	Cheddar	50	Block 36 x 28 x 18	ca. 20

NATURKÄSE AUS ITALIEN

Neben unserer vielfältigen Auswahl aus Deutschland bieten wir auch eine große Auswahl an italienischen Naturkäse-Spezialitäten an. Die beliebten Käsespezialitäten bieten eine außergewöhnliche Genussvielfalt und verfeinern mit ihrem edlen Geschmack kalte und warme Gerichte.



NATURKÄSE

	SORTE	FETTGEHALT I. TR. (in %)	FORMAT LxBxH (in cm)	GEWICHT (in kg)
	Gorgonzola	48	½ Laib 33,5 x 33,5 x 11	ca. 6
	Ital. Hartkäse	32	Laib 25 x 25 x 20	ca. 32
	Grana Padano	32	Laib 45 x 45 x 27	ca. 30
	Parmigiano Reggiano	32	Laib 45 x 45 x 27	ca. 38
	Pecorino Romano	45	Laib 25 x 25 x 27	ca. 23






NATURKÄSE

Gewürfelt, gerieben, gestiftelt, geraspelt oder gehobelt – nichts ist unmöglich. In Abhängigkeit von Trockenmasse und Fettgehalt sind wir in der Lage, jede Sorte Naturkäse für Ihr Produkt „maßzuschneiden“. Auch Mischungen, die technische Ansprüche an das Schmelzverhalten mit speziellen Geschmackstypen kombinieren, sind für uns selbstverständlich.



NATURKÄSE

(Trennmittel: Kartoffelstärke)

	FORM	GRÖSSE	GEWICHT
	Reiben	3 mm Durchmesser	1.000 g-, 5.000 g-Beutel
	Stiftel	4 x 4 x 29 mm	1.000 g-, 5.000 g-Beutel
	Würfel	4 / 6 / 10 mm Kantenlänge	5.000 g-Beutel
	Raspel	1,5 mm Durchmesser	1.000 g-, 5.000 g-Beutel
	Hobel	16 x 16 x 2mm	1.000 g-, 2,5 kg-Beutel





KÄSESYSTEMPRODUKTE

Für Ihre außergewöhnlichsten Produktideen bieten wir mit unseren Käsesystemprodukten optimale Lösungen durch verschiedene Geschmacksrichtungen sowie Schnittfestigkeit oder Wiederschmelzbarkeit an.



KÄSESYSTEMPRODUKTE

	SCHMELZKÄSEBLOCK	MASSE (in mm)	GEWICHT (in kg)
	Schmelzkäse gewürfelt	10	1 oder 5 – Beutel
	Schmelzkäsesaucen Sahne		5 – Eimer
	Schmelzkäsesaucen Kräuter		5 – Eimer



SPEZIALITÄTEN

Verleihen Sie Ihren Produktspezialitäten mediterranes Flair. Wir bieten die beliebtesten Käsesorten an.



SPEZIALITÄTEN

	SORTE	FETTGEHALT I. TR. (in %)	GRÖSSE	GEWICHT (in kg)	ABPACKEINHEIT
	Mozzarella Perlen	40	Durchmesser 1 cm ca. 1 g	3	Beutel
		40	ca. 1 g	1	Beutel
	Mozzarella Gourminis in Lake	45	8 g	1	Eimer
	Balkankäse, gewürfelt, in Lake	45	1,4 cm	7	Eimer
	Balkankäse, Block	45	22 cm x 11 cm x 7 cm	1,6	Block



BIO

Wir bieten Ihnen ein umfangreiches Bio-Sortiment für Liebhaber dieses reinen Geschmacks. Die frische Bio-Milch* stammt von anerkannt ökologisch wirtschaftenden Bauernhöfen, die nach strengen Richtlinien der Bio-Anbauverbände arbeiten. *(DE-ÖKO-006).



BIO



DE-ÖKO-006
EU-Landwirtschaft

	SORTE	FETTGEHALT I. TR. (in %)	FORMAT LxBxH (in cm)	GEWICHT (in kg)
	Bio Mozzarella	40–45	Block (4 x 2,5 kg) 39 x 28 x 11	10
	Bio Edamer	40	Block 50 x 30 x 9–10	ca. 15
	Bio Gouda	48	Block 50 x 30 x 9–10	ca. 15
	Bio Tilsiter	45	Block 50 x 30 x 9–10	ca. 15
	Bio Butterkäse	45	Block 50 x 30 x 9–10	ca. 15
	Bio Frischkäse (42 % TM)	70		10 – Eimer


BUTTERREINFETT

Von der Auswahl der Rohstoffe über die technische Verarbeitung bis hin zur Beimischung technischer und geschmacklicher Zusatzstoffe haben wir zahlreiche Möglichkeiten, unser Produkt auf Ihre Anforderungen einzustellen.



BUTTERREINFETT

Butterfett mit mind. 99,8 % Fett

	ARTIKEL	GEWICHT (in kg)	ABPACKEINHEIT
	Butterreinfett	10	Block im Karton



