

Friedelhäuser Bauernkäse

Beschreibung:	Ehrlicher Hartkäse mit würzigem und nussigem Aroma und mittelgroßer Lochung.
Besonderheit:	Aus erstklassiger Demeter-Rohmilch von unserem Angler Rotvieh, das den ganzen Sommer auf frisch-saftigen Lahntalwiesen weiden konnte. Dieser Käse konnte mind. 6 Monate in unserem Gewölbekeller reifen.
Käsegruppe:	Hartkäse Rahmstufe.
Milch:	Frische Demeter-Rohmilch von Angler Rotvieh, silagefrei.
Lab:	Natürliches Kälbermagenlab.
Fett. i.Tr.:	Mindestens 50 %.
Fettgehalt absolut.:	~ 35%.
Rinde:	Naturrinde (Rotschmiere), zum Verzehr geeignet.
Salzart:	Atlantik Meersalz.
Reifezeit:	Mindestens 6 Monate.
Gewicht.:	Ganzer Laib 3,5 - 4,5 kg

Hofgemeinschaft für heilende Arbeit e.V.
Hofgut Friedelhausen, 35457 Lollar
Telefon 06406 916521 ; Fax 06406 916524
Email: Hofgemeinschaft@Friedelhausen.de
Homepage: www.Friedelhausen.de
DE 022 Öko-Kontrollstelle

bio-dynamische Qualität



Friedeltaler Natur

Beschreibung:	Dieser junge cremige Schnittkäse ist unser Klassiker und seit Jahren beliebt. Der Friedeltaler wird hergestellt aus der vollen Rohmilch, nach Hartkäseart hergestellt. Den Friedeltaler verkaufen wir als jungen Schnittkäse (3 Monate) mit cremiger Konsistenz und einem milden Geschmack, leicht geprägt von Bergkäsekulturen und der Reifung im Gewölbekeller.
Käsegruppe:	Schnittkäse, Rahmstufe.
Milch:	Frische Demeter-Rohmilch von Angler Rotvieh Rinder.
Lab:	Natürliches Kälbermagenlab.
Fett. i.Tr.:	~ 55 %.
Fettgehalt absolut:	~ 35 %.
Rinde:	Naturrinde (Rotschmiere), zum Verzehr geeignet.
Salzart:	Atlantik Meersalz.
Reifezeit:	mind. 12 Wochen.
Gewicht.:	Ganzer Laib 3,0 – 4,0 kg.



Hofgemeinschaft für heilende Arbeit e.V.
Hofgut Friedelhausen, 35457 Lollar
Telefon 06406 916521 ; Fax 06406 916524
Email: Hofgemeinschaft@Friedelhausen.de
Homepage: www.Friedelhausen.de
DE 022 Öko-Kontrollstelle

bio-dynamische Qualität



Friedeltaler Italia

Beschreibung:	In diesem Käse vereint sich das Aroma von sonnengereiften Tomaten, Paprika, und italienischen Kräutern mit dem bodenständigen Charakter unseres Friedeltaler Käses. Der Geschmack des mildcremigen Schnittkäses ist leicht geprägt von Bergkäsekulturen und der 6 bis 10-wöchigen Reifung im Gewölbekeller. Da schmeckt die Milch, das Handwerk und die Sonne.
Käsegruppe:	Schnittkäse, Rahmstufe.
Milch:	Frische Demeter-Rohmilch von Angler Rotvieh Rinder.
Zusatzstoffen:	Tomaten*, Paprika*, Basilikum*, Knoblauch*, Thymian*, Zwiebeln* und Pfeffer* (*=kbA)
Lab:	Natürliches Kälbermagenlab.
Fett. i.Tr.:	~ 55 %.
Fettgehalt absolut:	~ 38 %.
Rinde:	Naturrinde (Rotschmiere), zum Verzehr geeignet.
Salzart:	Atlantik Meersalz.
Reifezeit:	6 bis 10 Wochen.
Gewicht.:	Ganzer Laib 3,0 – 4,0 kg.

Hofgemeinschaft für heilende Arbeit e.V.
Hofgut Friedelhausen, 35457 Lollar
Telefon 06406 916521 ; Fax 06406 916524
Email: Hofgemeinschaft@Friedelhausen.de
Homepage: www.Friedelhausen.de
DE 022 Öko-Kontrollstelle

bio-dynamische Qualität



Friedeltaler Bärlauch

Beschreibung:	Mit diesem Käse ist das ganze Jahr über Frühling. Der Bärlauch entfaltet im mildcremiger Friedeltaler seinen erfrischenden, aromatischen Geschmack.
Besonderheit:	Der Fr. Bärlauch wird als saisontypischer Käse im Frühjahr/Sommer angeboten. Zur kalten Jahreszeit wird er durch den Fr. Kräuter ersetzt.
Käsegruppe:	Schnittkäse, Rahmstufe.
Milch:	Frische Demeter-Rohmilch von Angler Rotvieh Rinder.
Zusatzstoffen:	Bärlauch aus kbA.
Lab:	Natürliches Kälbermagenlab.
Fett. i.Tr.:	~55 %.
Fettgehalt absolut:	~35 %.
Rinde:	Naturrinde (Rotschmiere), zum Verzehr geeignet.
Salzart:	Atlantik Meersalz.
Reifezeit:	6 bis 10 Wochen im Gewölbekeller.
Gewicht.:	Ganzer Laib 3,0 – 4,0 kg.

Hofgemeinschaft für heilende Arbeit e.V.
Hofgut Friedelhausen, 35457 Lollar
Telefon 06406 916521 ; Fax 06406 916524
Email: Hofgemeinschaft@Friedelhausen.de
Homepage: www.Friedelhausen.de
DE 022 Öko-Kontrollstelle

Friedeltaler Bockshornklee

Beschreibung:	Der Friedeltaler ist ein junger cremiger Schnittkäse und wird aus der vollen Rohmilch, nach Hartkäseart hergestellt. Den Friedeltaler Bockshornklee verkaufen wir als jungen Schnittkäse (6-10 Wochen) mit cremiger Konsistenz. Die Bockshornkleesamen im Käseteig verleihen den Käse einen vollen nussigen Geschmack.
Besonderheit:	Aus erstklassiger Demeter-Rohmilch mit Demeter-Bockshornkleesamen. Wird saisontypisch im Frühjahr/Sommer produziert und in den kalten Monaten durch die Sorte Fr. Orient ersetzt.
Käsegruppe:	Schnittkäse, Rahmstufe.
Milch:	Frische Demeter-Rohmilch von Angler Rotvieh Rinder.
Lab:	Natürliches Kälbermagenlab.
Fett. i.Tr.:	~ 55 %.
Fettgehalt absolut:	~ 35 %.
Rinde:	Naturrinde (Rotschmiere), zum Verzehr geeignet.
Salzart:	Atlantik Meersalz.
Reifezeit:	6 bis 10 Wochen.
Gewicht.:	Ganzer Laib 3,0 – 4,0 kg

Friedeltaler Röstzwiebel-Paprika

Beschreibung:	Der mild-cremige Geschmack und die Konsistenz des Schnittkäses harmonieren wunderbar mit den vollen Aromen von Paprika und Röstzwiebeln. Der Mix von roten und grünen Paprika-Flocken machen den Käse zu einem echten Hingucker. 6 bis 12-wöchige Reifung im Gewölbekeller.
Käsegruppe:	Schnittkäse, Rahmstufe.
Milch:	Frische Demeter-Rohmilch von Angler Rotvieh.
Zusatzstoffen:	Röstzwiebeln* und Paprika-Flocken rot und grün*. *= aus kontrolliert biologischen Anbau
Lab:	Natürliches Kälbermagenlab.
Fett. i.Tr.:	50 bis 55 % je nach Jahreszeit
Fettgehalt absolut:	~ 38 %.
Rinde:	Naturrinde (Rotschmiere), zum Verzehr geeignet.
Salzart:	Atlantik Meersalz.
Reifezeit:	6 bis 12 Wochen.
Gewicht.:	Ganzer Laib 3,0 – 4,0 kg.



Hofgemeinschaft für heilende Arbeit e.V.
Hofgut Friedelhausen, 35457 Lollar
Telefon 06406 916521 ; Fax 06406 916524
Email: Hofgemeinschaft@Friedelhausen.de
Homepage: www.Friedelhausen.de
DE-ÖKO-022



Friedeltaler Orient

- Beschreibung:** Lust auf was ganz anderes? Gewürze wie Senf, Koriander, Piment und Meerrettich verleihen dem sonst bodenständigen Friedeltaler einen wärmenden und inspirierenden Hauch von Orient. Passend für die länger werdenden Abende in der Herbst-Winter-Zeit
6 bis 12-wöchige Reifung im Gewölbekeller.
- Besonderheit:** Friedeltaler **Orient** bieten wir an im Herbst und Winter als saisontypischen Käse an. Im Frühjahr/Sommer wird der Orient durch **Fr. Bockshornklee** ersetzt.
- Käsegruppe:** Schnittkäse, Rahmstufe.
- Milch:** Frische Demeter-Rohmilch von Angler Rotvieh.
- Zusatzstoffen:** Senfsamen**, Pfeffer schwarz**, Zwiebel**, Koriander**, Paprika**, Piment**, Frühlingszwiebel**, Knoblauch**, Cayenne-Pfeffer**, Petersilie**, Meerrettich**.
**= aus kontrolliert biologischen Anbau
- Lab:** Natürliches Kälbermagenlab.
- Fett. i.Tr.:** 50 bis 55 % je nach Jahreszeit
- Fettgehalt absolut:** ~ 38 %.
- Rinde:** Naturrinde (Rotschmiere), zum Verzehr geeignet.
- Salzart:** Atlantik Meersalz.
- Reifezeit:** 6 bis 12 Wochen.
- Gewicht.:** Ganzer Laib 3,0 – 4,0 kg.



Hofgemeinschaft für heilende Arbeit e.V.
 Hofgut Friedelhausen, 35457 Lollar
 Telefon 06406 916521 ; Fax 06406 916524
 Email: Hofgemeinschaft@Friedelhausen.de
 Homepage: www.Friedelhausen.de
 DE-ÖKO-022

bio-dynamische qualität



Friedeltaler Kräuter

- Beschreibung:** Die Kräutermischung aus u.a. Brennnesseln, Schnittlauch und Sellerie geben dem Friedeltaler einen markanten und kräftigen Geschmack. Der Käse schmeckt nicht nur gut auf Brot sondern macht auch eine gute Figur auf jeder Käseplatte.
6 bis 12-wöchige Reifung im Gewölbekeller.
- Besonderheit:** Friedeltaler Kräuter bieten wir an im Herbst und Winter an. Im Frühjahr/Sommer wird der Fr. Kräuter durch Fr. Bärlauch ersetzt.
- Käsegruppe:** Schnittkäse, Rahmstufe.
- Milch:** Frische Demeter-Rohmilch von Angler Rotvieh.
- Zusatzstoffen:** Brennnessel*, Schnittlauch**, Sellerie**, Petersilie**, Knoblauch**, Zwiebel** ** = aus kontrolliert biologischen Anbau
- Lab:** Natürliches Kälbermagenlab.
- Fett. i.Tr.:** 50 bis 55 % je nach Jahreszeit
- Fettgehalt absolut:** ~ 38 %.
- Rinde:** Naturrinde (Rotschmiere), zum Verzehr geeignet.
- Salzart:** Atlantik Meersalz.
- Reifezeit:** 6 bis 12 Wochen.
- Gewicht.:** Ganzer Laib 3,0 – 4,0 kg.



Hofgemeinschaft für heilende Arbeit e.V.
Hofgut Friedelhausen, 35457 Lollar
Telefon 06406 916521 ; Fax 06406 916524
Email: Hofgemeinschaft@Friedelhausen.de
Homepage: www.Friedelhausen.de
DE-ÖKO-022

bio-dynamische qualität



Friedeltaler Bunter Pfeffer

- Beschreibung:** Nicht nur die Pfefferkörner sind schön bunt. Auch der Pfefferduft der Käse ist eine bunte Mischung aus schwarzen, weißen, grünen und rosafarbenen Pfeffer-Aromen. Der Käse ist mild vom Geschmack und liefert so eine beständige Basis für das bunte Pfeffer-Aroma. Nicht scharf, aber schön würzig mit den unterschiedlichsten Pfeffernoten. Ganze Pfefferkörner intensivieren das harmonische Geschmackserlebnis.
6 bis 12-wöchige Reifung im Gewölbekeller.
- Käsegruppe:** Schnittkäse, Rahmstufe.
- Milch:** Frische Demeter-Rohmilch von Angler Rotvieh.
- Zusatzstoffen:** Pfeffer schwarz, Pfeffer weiß, Pfeffer grün und Pfeffer rosa**
**= aus kontrolliert biologischen Anbau
- Lab:** Natürliches Kälbermagenlab.
- Fett. i.Tr.:** 50 bis 55 % je nach Jahreszeit
- Fettgehalt absolut:** ~ 38 %.
- Rinde:** Naturrinde (Rotschmiere), zum Verzehr geeignet.
- Salzart:** Atlantik Meersalz.
- Reifezeit:** 6 bis 12 Wochen.
- Gewicht.:** Ganzer Laib 3,0 – 4,0 kg.



Hofgemeinschaft für heilende Arbeit e.V.
Hofgut Friedelhausen, 35457 Lollar
Telefon 06406 916521 ; Fax 06406 916524
Email: Hofgemeinschaft@Friedelhausen.de
Homepage: www.Friedelhausen.de
DE-ÖKO-022



Stangenwälder Natur

Beschreibung:	Mild-würziger Schnittkäse mit cremiger Konsistenz. Nach 6 bis 8 Wochen Reifezeit entwickelt der Käse ein würziges Aroma.
Käsegruppe:	Schnittkäse, Rahmstufe.
Milch:	Frische Demeter-Rohmilch von Angler Rotvieh Rindern.
Lab:	Natürliches Kälbermagenlab.
Fett i.Tr.:	Mindestens 50 %.
Fettgehalt absolut:	~ 33 %
Rinde:	Naturrinde aus Rotschmiere, zum Verzehr geeignet.
Salzart:	Atlantik Meersalz.
Reifezeit:	6 bis 8 Wochen.
Gewicht:	Ganzer Laib 3 kg.

Hofgemeinschaft für heilende Arbeit e.V.
Hofgut Friedelhausen, 35457 Lollar
Telefon 06406 916521 ; Fax 06406 916524
Email: Hofgemeinschaft@Friedelhausen.de
Homepage: www.Friedelhausen.de
DE-ÖKO-022

bio-dynamische Qualität



Stangenwälder Chili

Beschreibung:	Würzig-cremiger Schnittkäse mit scharfem und mildem „crushed“ Chili. Nach 4 bis 6 Wochen Reifezeit entwickelt der Käse ein würziges Aroma.
Besonderheit:	Aus erstklassiger Demeter-Rohmilch.
Milch:	Frische Demeter-Rohmilch von Angler Rotvieh Rindern.
Zusatzstoffe:	Chili Crushed (mild und scharf) aus kontrolliert biologischem Anbau.
Lab:	Natürliches Kälbermagenlab.
Fett. i.Tr.:	Mindestens 50 %.
Fettgehalt absolut:	~ 38 %.
Rinde:	Naturrinde (Rotschmiere) zum Verzehr geeignet.
Salzart:	Atlantik Meersalz.
Reifezeit:	4 bis 8 Wochen.
Gewicht:	Ganzer Laib 3 kg.

Hofgemeinschaft für heilende Arbeit e.V.
Hofgut Friedelhausen, 35457 Lollar
Telefon 06406 916521 ; Fax 06406 916524
Email: Hofgemeinschaft@Friedelhausen.de
Homepage: www.Friedelhausen.de
DE-ÖKO-022



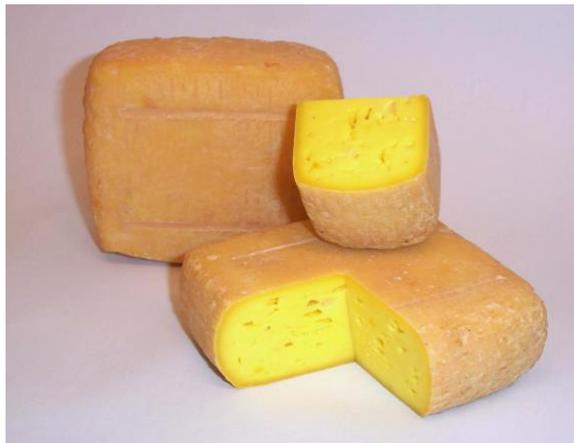
Stangenwälder Bauerngarten

- Beschreibung:** Eine überraschend vielseitige Kräutermischung aus u.a. Kerbel, Ysop, Koriander, Bohnenkraut, Fenchel und Anis gibt dem Bauerngarten einen markanten und aussergewöhnlich feinen Geschmack. 6 bis 12-wöchige Reifung im Gewölbekeller.
- Käsegruppe:** Schnittkäse, Rahmstufe.
- Milch:** Frische Demeter-Rohmilch von Angler Rotvieh.
- Zusatzstoffen:** Kerbel**, Ysop**, Koriander**, Bohnenkraut**, Petersilie**, Dill**, Fenchel mild**, Anis**. **= aus kontrolliert biologischen Anbau
- Lab:** Natürliches Kälbermagenlab.
- Fett. i.Tr.:** 50 bis 55 % je nach Jahreszeit
- Fettgehalt absolut:** ~ 38 %.
- Rinde:** Naturrinde (Rotschmiere), zum Verzehr geeignet.
- Salzart:** Atlantik Meersalz.
- Reifezeit:** 6 bis 12 Wochen.
- Gewicht.:** Ganzer Laib ca. 3,0 kg.



Hofgemeinschaft für heilende Arbeit e.V.
Hofgut Friedelhausen, 35457 Lollar
Telefon 06406 916521 ; Fax 06406 916524
Email: Hofgemeinschaft@Friedelhausen.de
Homepage: www.Friedelhausen.de
DE-ÖKO-022

bio-dynamische Qualität



Curcumakäse mit Knoblauch

Beschreibung:	Voll im Geschmack und aussergewöhnlich in der Farbe. Curcuma und frischer Knoblauch machen diesen Käse zu einem orientalischen Erlebnis.
Käsegruppe:	Halbfester Schnittkäse, Rahmstufe.
Milch:	FrISChe Demeter-Rohmilch von Angler Rotvieh Rinder.
Zusatzstoffen:	Curcuma Pulver*, frisch gehackter Knoblauch* (*=kbA.)
Lab:	Natürliches Kälbermagenlab.
Fett. i.Tr.:	~ 55 %.
Fettgehalt absolut:	~ 30 %.
Rinde:	Naturrinde (Rotschmiere), zum Verzehr geeignet.
Salzart:	Atlantik Meersalz.
Reifezeit:	3 - 6 Wochen.
Gewicht.:	Ganzer Laib ca. 3 kg.

Hofgemeinschaft für heilende Arbeit e.V.
Hofgut Friedelhausen, 35457 Lollar
Telefon 06406 916521 ; Fax 06406 916524
Email: Hofgemeinschaft@Friedelhausen.de
Homepage: www.Friedelhausen.de
DE 022 Öko-Kontrollstelle

bio-dynamische Qualität



Möhrenkäse mit Bockshornklee

Beschreibung:	Aus voller Rohmilch und Bio-Möhrensaft produzieren wir unseren kleinen viereckigen orangefarbener Möhrenkäse. Der Zusatz von Bockshornklee macht die Kombination perfekt: Ein kräftig Käse mit unerwarteter aber beabsichtigter Würze (3-6 Wochen Reifung), ummantelt mit einer Rinde aus schwarzem Pfeffer.
Käsegruppe:	Halbfester Schnittkäse, Rahmstufe.
Milch:	Frische Demeter-Rohmilch von Angler Rotvieh Rinder.
Zusatzstoffen:	Möhrensaft*, Bockshornklee* und schwarzem gemahlenem Pfeffer* (*=kbA.)
Lab:	Natürliches Kälbermagenlab.
Fett. i.Tr.:	~ 55 %.
Fettgehalt absolut:	~ 30 %.
Rinde:	Naturrinde (Rotschmiere) mit gemahlenem schwarzem Pfeffer, zum Verzehr geeignet.
Salzart:	Atlantik Meersalz.
Reifezeit:	3 - 6 Wochen.
Gewicht.:	Ganzer Laib ca 3 kg.

Hofgemeinschaft für heilende Arbeit e.V.
 Hofgut Friedelhausen, 35457 Lollar
 Telefon 06406 916521 ; Fax 06406 916524
 Email: Hofgemeinschaft@Friedelhausen.de
 Homepage: www.Friedelhausen.de
 DE 022 Öko-Kontrollstelle