



FOODSERVICE

# OBAZDA



**OHNE**  
Zusatz von  
Konservierungs-  
stoffen

*Vegetarisch*

ALPENHAIN. Wir machen mehr aus Käse.

# AUS DEM BESTEN DER NATUR.



Hergestellt in unserer Traditionskäserei im bayrischen  
Alpenvorland aus 100% natürlichen Zutaten laut g.g.A.  
mit frischer Alpenmilch. Ohne Zugabe von Konservierungs-  
stoffen.



Mmmmh!

## GESCHMACK

Traditionell, regionale Spezialität  
mit charakteristischem Geschmack  
aus besten Zutaten. Schmeckt  
wie hausgemacht!



## NATÜRLICHKEIT

100% natürliche Zutaten  
mit frischer Alpenmilch.



## HERSTELLUNG

Mit Camembert, Rahm, Butter,  
Frischkäse und Gewürzen. Ohne  
Zusatz von Konservierungsstoffen.



## VIELSEITIGKEIT

Purer Genuss als Brotaufstrich  
oder für raffinierte Rezeptideen.  
Von morgens bis abends  
und für zwischendurch.

# DAS GESCHMACKSERLEBNIS FÜR DEN GANZEN TAG.

Der Brotzeitkäse mit bayrischem Garmeinbert passt sowohl zum Frühstück als auch zur Brotzeit und vereint genauso warme Elemente. Der Obazda von Alpenheim als traditionell, regionale Spezialität aus besten Zutaten schmeckt wie hausgemacht und bietet einen köstlichen Genuss.




**IDEAL ...**



OBAZDA AUF  
BAUERNBROT

## ZUM FRÜHSTÜCK



OBAZDA AUF  
BREZN

Three burritos are arranged on a dark slate board. The burritos are cut in half, revealing a filling of shredded cheese, green onions, and other vegetables. The slate board is placed on a green and white striped napkin.

**OBAZDA  
IM WRAP**



# ZUM MITTAGESSEN

A white bowl filled with a fresh salad of green and red leafy vegetables. To the right of the bowl is a glass jar containing a light brown dressing, with a wooden spoon resting on the rim. In the bottom left corner, a portion of a pretzel bun is visible.

**OBAZDA ALS  
SALAT-DRESSING**



OBAZDA ALS FÜLLUNG IN  
SCHWEINEMEDAILLONS

## ZUM ABENDESSEN

OBAZDA AUF  
FLAMMKUCHEN





# BAYRISCHER BROTZEITKÄSE

Höchster Genuss, beste Zutaten, frische Alpenmilch und die bayrische Herkunft. Dafür steht der ALPENHAIN Obazda. Und das schmeckt man.

Mehr zu ALPENHAIN, vielfältige Rezeptideen sowie Ansprechpartner finden Sie unter [alpenhain.de/foodservice](http://alpenhain.de/foodservice)

## CAMEMBERT CREME

Käsezubereitung mit 52% Camembert, Doppelrahmstufe, wärmebehandelt

*Vegetarisch*

Art.Nr.		Artikelbezeichnung	Bestell-/Berechnungseinheit (BE)	Logistikdaten
0287		 <b>Obazda Portion</b> Brotzeitkäse herzhaft-würzig mit bayrischem Camembert	1 Karton à 1 kg = ca. 40 Portionen 1 Portion = 25 g	24 Kartons pro Lage 10 Lagen pro Palette
2283		 <b>Obazda Terrine</b> Brotzeitkäse herzhaft-würzig mit bayrischem Camembert	1 Terrine = 1,5 kg	32 Terrinen pro Lage 10 Lagen pro Palette
0281		 <b>Obazda Eimer</b> Brotzeitkäse herzhaft-würzig mit bayrischem Camembert	1 Eimer = 3 kg BE = 1kg	24 Eimer pro Lage 8 Lagen pro Palette

