



Sortimentsbroschüre

Regionale Milch, Milchprodukte und Käse



Das ist MIBA Milchprodukte AG

Frisches Sortiment aus einer Hand

Zufriedene Kunden dank Qualitätsprodukten und flexiblem Lieferservice – so lautet unser Credo. Dafür setzen sich unsere rund 30 Mitarbeitenden Tag für Tag ein. Bei uns erhalten Sie frische Ware mit optimaler Haltbarkeit, über 3'000 Artikel unseres Sortiments sind sofort verfügbar.

Regionaler Fokus

Wir legen Wert auf regionale Herkunft. In unserem Sortiment finden Sie eine Palette an regionalen Produkten, die wir Ihnen in dieser Broschüre vorstellen.

Massgeschneiderte Kundenaufträge

Für Gewerbekunden führen wir massgeschneiderte Lösungen und Sonderanfertigungen aus, z.B. individuell zusammengestellte Reibkäsemischungen, Käse in bestimmter Menge oder Form geschnitten oder Tête-de-Moine-Rosetten «en gros». Zudem übernehmen wir Auftragsarbeiten für Produktversände wie z.B. von Käseboxen.

Erfahren Sie mehr auf www.miba-aesch.ch.

«Frisch von hier» Die MIBA-Produktepalette



**Produkte aus Milch von Milchproduzentinnen
und -produzenten aus der Nordwestschweiz**

Neuheit

MIBA-Wiesenmilch

Seit Kurzem ist die MIBA-Wiesenmilch als Past-Vollmilch 1 l mit 3,5% Milchfett erhältlich!

Sie wird nach den IP-Suisse-Auflagen produziert, die für eine Milchproduktion im Einklang mit der Natur, hohe Tierwohlstandards und eine faire Bezahlung der Produzentinnen und Produzenten stehen.

Erfahren Sie mehr auf www.ipsuisse.ch.



MIBA-Produkte

Milch



MIBA-Vollmilch Past 3,5% Milchfett

MIBA-Drinkmilch Past 2,5% Milchfett

- Beutel à 10 l
- 0,5 l und 1 l



MIBA-Vollmilch BIO Past 3,9% Milchfett

MIBA-Drinkmilch BIO Past 2,7% Milchfett

- 1 l

MIBA-Produkte

Butter



MIBA-Bratbutter

- Eimer à 4 kg



MIBA-Vorzugsbutter

- Packung mit 10 Blöcken à 1 kg
- Block à 1 kg
- Mödeli à 150 g



MIBA-Produkte

Sauerrahm



MIBA Sauerrahm

- Eimer à 3 kg
- Becher à 450 g



MIBA Saurer Halbrahm

- Eimer à 3 kg
- Becher à 450 g

Regionale Jogurts



Manser Jogurts

- Becher à 180 g
- Becher à 125 g
- Auch als 10er-Pack assortiert erhältlich

Aromen: Aprikosen, Banane, Cocktail, Erdbeer, Heidelbeere, Himbeere, Kirsche, Peche-Melba, Waldbeere, und Zwetschge sowie Mocca (stichfest) und Nature



Manser Jogurts Light 0,2% Fett

- Becher à 125 g

Aromen: Aprikosen, Erdbeer, Himbeer, Kirschen



MIBA Baselbieter Jogurts

- Kessel à 10 kg (Nature)
- Kessel à 5 kg in den Aromen Erdbeere, Waldbeere, Aprikose, Nature

MIBA-Produkte

Mozzarella



MIBA Mozzarella

- Gewürfelt/geraffelt (für Pizza) 2 kg
- Mozzarelline 1 kg
- In Scheiben geschnitten 1 kg
- Block à 1 kg
- Stange à 300 g
- Kugel à 150 g



Services

Alles für einen gelungenen Raclette- oder Fondue-Anlass

Ob ein Familientreffen im kleinen Kreis oder ein grosser Anlass von bis zu 1'000 Personen – wir vermieten Ihnen den Turbo-Ofen resp. Fondue-Sets und stellen Ihnen alles für einen gelungenen Event mit der beliebten MIBA-Raclette oder unserer feinen Fondue-Hausmischung zusammen.



Raclette-Service



Fondue-Service

Gerne beraten wir Sie bezüglich der Mengen, die Sie für Ihren spezifischen Anlass benötigen.

Erfahren Sie mehr auf www.miba-aesch.ch oder rufen Sie uns an: Nr. 061 690 90 60.

MIBA-Produkte

Raclette und Fondue



MIBA-Raclette

- Laib ca. 6,4 kg
- 1/2 Laib ca. 3 kg
- 1/3 Laib ca. 2 kg
- 1/4 Laib ca. 1,5 kg
- Block ca. 800 g
- Scheiben geschnitten, nach kg
- Anschnitt
- Flocken



Fondue

Als Käsemischung oder fixfertig:

- Hausmischung «Mansen»
- Fondue moitié-moitié

Gerne stellen wir auch individuelle Fonduemischungen auf spezifische Kundenwünsche zusammen.

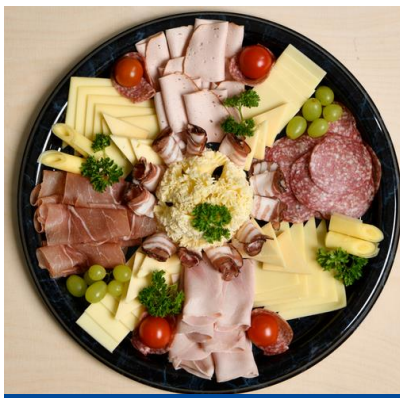
Services

Käseplatten für kleine und grosse Anlässe

Ob für einen Apéro, einen Brunch oder ein Buffet von bis zu 1'000 Personen – mit unserem vielfältigen Sortiment an regionalen Käsespezialitäten können Sie Ihren Gästen etwas Besonderes bieten: Käseplatten mit Spezialitäten, die nicht jeder kennt. Zum Beispiel:



Standard



Käse/Fleisch

Erfahren Sie mehr über unser Angebot auf miba-aesch.ch oder rufen Sie uns an: Tel.-Nr. 061 690 90 60.



Aus der Nordwestschweiz

Käsespezialitäten



Fromagerie des Franches-Montagnes Le Noirmont

Tête de Moine AOP

Halbhartkäse aus roher Bergmilch

Mit der Girolle® als Rosetten geschabt, zergeht der feine Teig dieser jurassischen Spezialität auf der Zunge.



Reife:

- Classic: mind. 75 Tage
- Réserve: ca. 4 Monate
- Extra: ca. 6 Monate

Laibgrösse: 700-900 g
F.i.T.: 51%

Gruyère AOP

Hartkäse aus roher Bergmilch

Der über die Landesgrenzen hinaus bekannte Gruyère AOP zeichnet sich durch sein fruchtig-kraftiges, leicht salziges Aroma. Was viele nicht wissen: auch im Jura wird er hergestellt!



Reife:

- Classic: 6-9 Monate
- Réserve: mind. 10 Monate

Laibgrösse: 25-40 kg
F.i.T.: 51%



Die traditionsreiche Käserei inmitten der Freibergen produziert fünf Hausspezialitäten und zwei AOPs aus silofreier Bergrohnmilch. Zudem beherbergt sie eine moderne, interaktive Schaukäserei.

www.fdfm.ch



Noirmont



Halbhartkäse aus Rohmilch

Die lange Reifezeit verleiht dem Noirmont sein rassiges Aroma.

Reife: 3-4 Monate
Laibgrösse: 6-8 kg
F.i.T.: 53%



Franches-Montagnes

Halbhartkäse aus roher Vollmilch

Ein vollmundiges Aroma mit zartem Teig zeichnet ihn aus.

Reife: 5-8 Wochen
Laibgrösse: 6-8 kg
F.i.T.: 54%



Roc-Montès

Halbhartkäse aus Rohmilch.

Ein beliebtes Mutschli – zartcremig und rahmig.

Reife: 4-6 Wochen
Laibgrösse: ca. 400 g
F.i.T.: 55%



Taignon

Halbhartkäse aus roher Vollmilch.

Die neueste Kreation der Käserei – ein Käse mit Charakter!

Reife: ca. 5 Monate
Laibgrösse: ca. 6-8 kg
F.i.T.: 53%



Nordwestschweizer Bergkäse

Halbhartkäse aus Roher Bergmilch

Ein aromatischer Bergkäse, ideal als Reibkäse.

Reife: ca. 6 Monate
Laibgrösse: ca. 8 kg
F.i.T.: 51%

Käserei Reckenkien

Mümliswil



Reckenkiener Regiokäse

Halbhartkäse aus thermisierter Milch

Ein mild-aromatischer Bergkäse, trotz der langen Reife jedoch nicht zu rezent.

Reife: 10-14 Wochen
Laibgrösse: ca. 6 kg
F.i.T.: 45%

Die neuste Kreation der Käserei Reckenkien:

Seinen Namen hat dieser Käse von Luigi Bottati, genannt «Passwang Louis», dessen Lebensgeschichte 1997 von Autor Franz Walter in einem Buch veröffentlicht wurde.



Passwang Louis

Weichkäse aus Rohmilch

Ein echter Weisseschimmelkäse aus dem Guldental

Reife: 10-14 Tage
Laibgrösse: ca. 250 g
F.i.T.: 54%



Hansjörg Stoll und sein Team verarbeiten Milch von 12 Bauernbetrieben des Weilers Reckenkien im Guldental zu Jogurts und Halbhartkäsespezialitäten.

www.chees-shop.ch



Passwang Regio Mutschli

Halbhartkäse aus Rohmilch

Sein würziges Aroma ist für diesen kleinen Käse aussergewöhnlich.

Reife: 4-5 Wochen
Laibgrösse: ca. 600 g
F.i.T.: 50%



Guldentaler

Halbhartkäse aus Rohmilch

Einen Tag im Rauch gibt ihm seinen würzigen Geschmack.

Reife: 4-5 Monate
Laibgrösse: ca. 6 kg
F.i.T.: 45%



Hoselupfkäse

Halbhartkäse aus Rohmilch

So kräftig im Aroma wie ein Schwinger im Schlussgang.

Reife: ca. 6 Monate
Laibgrösse: ca. 6 kg
F.i.T.: 45%



Männerkäse

Halbhartkäse aus Rohmilch

Ein cremiges, zartschmelzendes Aroma, das auch Frauen mögen.

Reife: ca. 3 Monate
Laibgrösse: ca. 6 kg
F.i.T.: 50%



Fromagerie Spielhofer SA

St-Imier

Seit den 80er Jahren stellt die Familie Spielhofer Käse im Berner Jura her. Die Käserei kann besichtigt werden.

www.fromagesspielhofer.ch



Mont-Soleil

Halbhartkäse aus silofreier Rohmilch

Die würzige Luft verleiht diesem Käse ein rezentes Aroma.

Reife: 4-6 Monate
Laibgrösse: ca. 10 kg
F.i.T.: 54%



La Tanne

Weichkäse aus thermisierter Milch aus dem Weiler «La Tanne»

Ein besonderer Weichkäse mit leicht fließendem Käseteig.

Reife: 3 Wochen
Laibgrösse: ca. 200 g
F.i.T.: 51 %

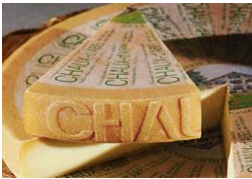
Fromagerie La Chaux-d'Abel

La Chaux-d'Abel



Seit Ende der 80er-Jahre stellt die Familie Zimmermann Käsespezialitäten aus dem Berner Jura her.

www.chauxdabel.ch



Chaux-d'Abel

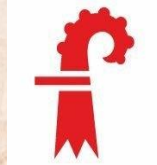
Halbhartkäse aus frischer Rohmilch

Ein Käse mit würzigem Geschmack und rassigem Charakter.

Reife: 4-5 Wochen
Laibgrösse: ca. 7 kg
F.i.T.: 47%

Hofkäserei Spitzenbühl

Liesberg



Der Biohof Spitzenbühl in Liesberg wird in fünfter Generation von der Familie Buchwalder und ihrem Team bewirtschaftet.

www.spitzenbuehl.ch



BIO-Liesberger Mutschli

Halbhartkäse aus Bio-Rohmilch

Runder, milder Geschmack, kombiniert mit dem vollen Aroma der Reifung.

Reife: 4-6 Wochen
Laibgrösse: ca. 1,2 kg
F.i.T.: ca. 45%



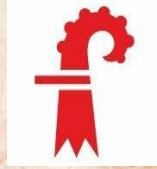
BIO-Horniberger

Halbhartkäse aus Bio-Rohmilch

Dieser Bergkäse erfreut mit seinem reifen, vollmundigem Geschmack.

Reife: 9-12 Monate
Laibgrösse: ca. 6 kg
F.i.T.: ca. 38%

Regiomolkerei beider Basel Frenkendorf



Die Baselbieter Molkerei «aus der Region - für die Region». Seit 2013 stellt sie nebst Milch und Milchprodukten auch den «Baselbieter Käse» aus Milch der Region Frenkendorf her.

www.regiomolkerei.ch



Baselbieter mild

*Halbhartkäse aus pasteurisierter
Milch*

Reife: ca. 3 Monate
Laibgrösse: ca. 6 kg
F.i.T.: 49 %



Baselbieter rezent

*Halbhartkäse aus pasteurisierter
Milch*

Reife: ca. 4 Monate
Laibgrösse: ca. 6 kg
F.i.T.: 49 %

Jurapark-Käse GmbH

Asp



Die Landwirte Paul Frey aus Asp und Arno Werle aus Herznach haben 2012 mit der Produktion des Fricktaler Gourmetkäse begonnen. Gereift wird er in den Höhlen von Kaltbach.

www.fricktaler-kaese.ch



Fricktaler Gourmetkäse

Halbhartkäse aus pasteurisierter Milch

Mit dem harmonisch abgerundeten Geschmack und zartem Schmelz eignet er sich für die ganze Familie.

Reife: ca. 3 Monate
Laibgrösse: ca. 6 kg
F.i.T.: ca. 45%

MIBA Milchprodukte AG
Produits laitiers SA



Aus der ganzen Schweiz

Schweizer Sortenkäse



Schweizer Käse ist einzigartig. Von mild und cremig bis hin zu rezent und intensiv ist für jeden Geschmack etwas dabei. Etwas gilt sowohl für die Sortenkäse wie die unzähligen regionalen Spezialitäten gleichermassen: Sie haben Charakter.



L'Etivaz AOP

Hartkäse aus silofreier Rohmilch

Reife: ab 5 Monate

Laib: 15 - 35 kg

Fett in der Trockenmasse (F.i.T.): 49%



Tilsiter AOP

Halbhartkäse aus silofreier Rohmilch

Reife: ab 3 Monate

Laib: ca. 4 kg

Fett in der Trockenmasse (F.i.T.): 49%



Vacherin Mont d'Or AOP

Weichkäse aus thermisierter Kuhmilch

Reife: 5 – 7 Wochen

Laib: 0.5 – 3 kg

Fett in der Trockenmasse (F.i.T.): 49%

Warum? Sie werden nach alten Traditionen, mit einheimischer Milch und viel handwerklichem Geschick hergestellt.

Erfahren Sie mehr auf www.schweizerkaese.ch.



Tête de Moine AOP



Halbhartkäse aus silofreier Rohmilch

Reife: Classic mind. 75 Tage, Réserve mind. 4 Monate
Laib: 0,7-0,9 kg
F.i.T.: 51%



Gruyère AOP



Hartkäse aus silofreier Rohmilch

Reife: Classic 6-9 Monate, Réserve mind. 10 Monate
Laib: ca. 35-40 kg
F.i.T.: 49-53%



Appenzeller AOP

Halbhartkäse aus silofreier Rohmilch

Reife: ab 3 Monate
Laib: 7 kg
F.i.T.: 51%



Emmentaler AOP

Halbhartkäse aus silofreier Rohmilch

Reife: ab 4 Monate
Laib: 75 – 120 kg
F.i.T.: 50%



Weitere Produkte in unserem Sortiment

- **Frisches Gemüse und Früchte:** Täglich frisch und wenn immer möglich aus der Region/der Schweiz.
- **Frische Convenience-Produkte:** Wir führen das gesamte Sortiment an küchenfertigen Produkten von Eisberg und Hilcona.
- **Tiefgekühlte Ware:** Emmi-Glace aus Schweizer Milch, Gemüse und Früchte von Ditzler, Boiron und La Ibense, Frites und andere Produkte von Kadi, Backwaren von Kern & Sammet und La Ibense.
- **Eier und Teige:** Eier vom Neuhof in Reinach BL und von Fischer Eier, Teige von Leisi, Buitoni und Bonflam
- **Säfte und Softdrinks:** Fruchtsäfte von Andros und Matinella, Ice Tea von Elvis, Frisches Fruchtmark von Ponthier.
- **Diverse Lebensmittel:** Salatsaucen von Haus-Sauce, Mayonnaise von Beyeler, Öle von Florin Switzerland, Tofu von Soyana, u.v.m.

Haben wir Ihr Interesse geweckt?

Gerne beraten wir Sie persönlich. Kontaktieren Sie uns:



Christian Kym
079 936 46 65
christian.kym@miba-aesch.ch



Gary Baumann
079 293 85 00
gary.baumann@miba-aesch.ch

Bestellungen nehmen wir gerne von Montag bis Freitag von 7.00 bis 12.00 Uhr und von 13.00 bis 16.00 Uhr wie folgt entgegen:

- per Telefon Nr. 061 690 90 60
- per Mail bestellung@miba-aesch.ch

... oder bestellen Sie jederzeit online:





MIBA Milchprodukte AG
Andlauring 30B
4147 Aesch BL

Tel. 061 690 90 60
Fax 061 691 29 42

Mail info@miba-aesch.ch
Web www.miba-aesch.ch