



### **www.kaeseweb.de: Internet-Portal für Käse**

*Käseexperten beantworten Verbraucherfragen / Suchmaschine für Käse und Käserezepte / Aktuelle Käsenews / Neue Käsesorten im Lebensmittelhandel / Käse online bestellen*

(ddp direct) Das Käseweb ([www.kaeseweb.de](http://www.kaeseweb.de)) ist die einzigartige Webadresse für Käsefreunde. Die Internet-Plattform für alle Käsesorten und Käsemarken der internationalen Käsewelt. Aktuell sind im Käseweb über 600 Käsesorten der nachfolgenden Hersteller aufgeführt: Alpenhain, Andechser, Arla-Food, Bel-Adler, Bergader, Bongrain, Concept-Fresh (Spezialitäten-Großhandel), Cono, Dairygold, Edelweiss, FrieslandCampina, Geska, Grünland, Heiderbeck (Spezialitäten-Großhandel), Hochland, IDB Kerrygold, Innstolz, Karwendel, Käse-Scheer (Spezialitäten-Großhandel), Rucker, Nordmilch-Milram, NZO-Holland (Frau Antje), Omira, Switzerland Cheese Marketing und Westland.

Haben Sie Fragen zum Thema Käse? Das Käseweb bietet einen einzigartigen Überblick über die bekanntesten Käsesorten in den Kühlregalen und Käsetheken des Lebensmittelhandels. Über die Suchfunktion kann der Lieblingskäse nach Marke oder Hersteller oder auch nach Käsegruppen, nach Milchsorten wie Kuh, Schaf, Ziege oder Büffel oder auch nach Herstellungsländern ausgewählt werden. Auch Biokäse ist natürlich ein Thema. Laktosefreie Käsesorten sind ganz aktuell und werden per Mausklick angezeigt. Die Käsesuche liefert eine Produktabbildung sowie eine kurze Produktbeschreibung mit allen relevanten Produktdaten: Käsegruppe, Milchart, Fettgehalt absolut und/oder in der Käse-Trockenmasse, Eiweißgehalt, Energiegehalt und meist auch weitere Infos über die Inhaltsstoffe (z.B. glutenfrei) sowie natürlich die jeweilige Herkunft in Bezug auf Land, Region und Hersteller.

Zu vielen Käsesorten können Rezepte aufgerufen werden. Natürlich mit Abbildung und allen Details der Zubereitung. Abrufbar nach Anlass und/oder Saison. Die Rezept-Suchmaschine bietet per Mausklick Käserezepte für wirklich jede Gelegenheit.

Und welche Neuheiten gibt es an der Käsetheke und im Kühlregal? Im Käseweb werden die wichtigsten Käse-Neuheiten rechtzeitig zum Start im Lebensmittelhandel mit Bild und Kurztext vorgestellt.

Im Käseforum können sich Käseliebhaber nach Herzenslust austauschen, eigene Rezepte einstellen, Bilder veröffentlichen oder bei Fragen zum Thema Käse auch die Expertenmeinung der moderierenden Käseweb-Fachredaktion einholen. Hier werden tagesaktuell auch alle Käsenews aus der internationalen Käsewelt veröffentlicht.

Und wer nach so vielen Käse-Informationen seinen Käse gleich online bestellen möchte, der findet auf [kaeseweb.de](http://kaeseweb.de) eine Linkliste mit den besten Onlineshops für Käse aus aller Welt.

Shortlink zu dieser Pressemitteilung:

<http://shortpr.com/h2lta>

Permanentlink zu dieser Pressemitteilung:

<http://www.themenportal.de/essen-trinken/www-kaeseweb-de-internet-portal-fuer-kaese-81831>

=== Wir haben Ihren Käse: <http://www.kaeseweb.de> (Bild) ===

Shortlink:

<http://shortpr.com/kg71iy>

Permanentlink:

<http://www.themenportal.de/bilder/wir-haben-ihren-kaese-http-www-kaeseweb-de>

### **Pressekontakt**

-

Herr Rolf Hinken  
Schloss-Wolfsbrunnen-Weg 3  
69117 Heidelberg

[rolf@hinken.com](mailto:rolf@hinken.com)

### **Firmenkontakt**

-

Herr Rolf Hinken  
Schloss-Wolfsbrunnen-Weg 3  
69117 Heidelberg

[kaeseweb.de](http://kaeseweb.de)  
[rolf@hinken.com](mailto:rolf@hinken.com)

=== Käseweb ===

Das Käseweb ist ein Gemeinschaftsprojekt der Bückler Fachverlages (Bad Breisig) mit den Redaktionen der führenden Fachzeitschriften Milch-Marketing und Käse-Theke ([www.moproweb.de](http://www.moproweb.de)) und der Presse-Agentur Milch-Informationen Rolf Hinken GmbH (Heidelberg) als Herausgeber.

Anlage: Bild

