



furore
Feinster Genuss aus Österreich

BESTE FREUNDE

KÄSE & FRÜCHTE

HIER LEBT DER GENUSS

AUS GUTEM GRUND

Unsere kulinarische Geschichte beginnt im Bregenzerwald. Hier haben sich im Jahr 1999 zwei Spitzengastronomen auf die Suche nach dem Besten vom Besten gemacht. *furore* ist das köstliche Ergebnis. Und wir teilen gern mit Ihnen. Wir lieben, was die Natur uns schenkt. Traditionelles Handwerk gepaart mit der Kunst, aus einfachen Dingen das Beste zu machen, liegt in der Natur unserer Herkunft. In unserer Genuss Manufaktur entwickeln wir herrlich raffinierte Gourmetsaucen und weitere feine Delikatessen, die Sie hervorragend zu Käse, Fisch, Fleisch und gegrilltem Gemüse kombinieren können. Wichtig ist uns, den Ursprungsgeschmack Ihrer Speisen zu begleiten und nicht zu übertönen. Wir laden Sie ein: kommen Sie mit uns auf die Reise in die Welt der saftigen Weiden, des würzigen Käses, der prallen Beeren und duftenden Kräuter. Denn was gibt es Schöneres, als gemeinsam zu genießen?



BIO- SPICY FRUITS

FRUCHTIG-PIKANTE KÄSEBEGLEITER IN BIO - QUALITÄT

ohne Konservierungsstoffe | ohne Farbstoffe
glutenfrei | laktosefrei | vegan | vegetarisch

AT-BIO-301
EU-/Nicht-EU
Landwirtschaft



GRÜNE FEIGE DIPSAUCE

Der Klassiker unter den fruchtigen Käsebegleitern: verwöhnen Sie ihren Gaumen mit dem unverwechselbaren süß, intensiv-aromatischem Geschmack der grünen Feige.

Perfekt zu Schnitt-
und Hartkäse



MARILLE GOJI-BEERE DIPSAUCE

Unsere Komposition aus Marille und dem Superfood Goji-Beere veredelt jede Käseplatte und bringt Ihnen ein ganz neues Geschmackserlebnis.

Perfekt zu allen
Kuhmilch Käsesorten



HIMBEERE KARDAMOM DIPSAUCE

Der charakteristisch süß-säuerliche Geschmack der Himbeere raffiniert unterstützt durch fein würzigen Kardamom.

Perfekt zu Rotkulturrkäse
und Camembert



PFIRSICH GRÜNER PFEFFER DIPSAUCE

Überraschen Sie ihren Gaumen mit der idealen Liaison aus dem fruchtig, süßen Geschmack des Pfirsichs und der milden Schärfe von grünem Pfeffer.

Perfekt zu Raclette
und Fondue



BROMBEERE PIMENT DIPSAUCE

Lassen Sie sich verzaubern vom vollmundig-süßen Geschmack der Brombeere, die durch die Zugabe von Piment auch leichte Nuancen von Nelken, Zimt und Muskat erahnen lässt.

Perfekt zu Schnitt-
und Hartkäse



JOHANNISBEERE DIPSAUCE

Der fruchtig, leicht herbe Geschmack der schwarzen Johannisbeere ist ein perfekter Gespieler zu geschmacklich dominanten Käsesorten und belebt als Superfood Ihre Sinne.

Perfekt zu Schafs-
und Ziegenkäse



BIO- SENFSAUCEN

GÄSTE AUS DEM BIO-PARADIES

Gepflückt, um glücklich zu machen. Das Beste, was wir an Bio-Beeren und Bio-Früchten finden konnten, haben wir behutsam in Gläser gefüllt. Das Ergebnis: wunderhübsch. Und vor allem: so gut.

Gleich drei edle Geschmacksrichtungen sind entstanden: fruchtig-pikante Kreationen, die hervorragend zu Bio-Käse passen.

furore Bio-Senfsaucen sind im 100 g Glas erhältlich.

ohne Konservierungsstoffe | ohne Farbstoffe
glutenfrei | laktosefrei | vegan | vegetarisch

BIO-FEIGEN SENFSAUCE

Perfekt zu Hart-
und Schnittkäse



BIO-MARILLEN SENFSAUCE

Perfekt zu würzigem
Weichkäse



BIO-JOHANNISBEEREN SENFSAUCE

Perfekt zu Schafs-
und Ziegenkäse



AT-BIO-301
EU-/Nicht-EU
Landwirtschaft





FRUCHT- SENFSAUCEN

FEIGEN-
KREATIONEN
&
VIELFALT



FEIGEN
SENFSAUCE

Ideal zu würzigem
Hartkäse



FEIGE-HOLUNDER
SENFSAUCE

Ideal zu Hart-
und Schnittkäse



FEIGE MIT INGWER
SENFSAUCE

Ideal zu mildem
Camembert und Brie



FEIGE-ROSA PFEFFER
SENFSAUCE

Ideal zu Hart-
und Schnittkäse



**BODENSEE-APFEL SENFSAUCE
MIT CALVADOS**

Ideal zu würzigem
Weichkäse



**WEINTRAUBEN
SENFSAUCE**

Ideal zu Weich-
und Rotkulturrkäse



**BIRNEN
SENFSAUCE**

Ideal zu Weich-
und Blauschimmelkäse



**ANANAS-CURRY
SENFSAUCE**

Ideal zu Weich-, Ziegen-
und Schafskäse



**APFEL-GRANATAPFEL
SENFSAUCE**

Ideal zu Frisch-
und Weichkäse



**AMARENA-KIRSCH
SENFSAUCE**

Ideal zu Raclette, Käsefondue
und Gebackenem



**MARILLEN SENFSAUCE
MIT MANDELN**

Ideal zu Schafs-
und Ziegenkäse



**QUITTEN SENFSAUCE
MIT SESAM**

Ideal zu Hart-
und Schnittkäse



**MANGO SENFSAUCE
MIT MARACUJA**

Ideal zu Weich-
und Rotkulturrkäse



**TOMATEN
SENFSAUCE**

Ideal zu Frischkäse
und Mozzarella



**PAPRIKA-CHILI
SENFSAUCE**

Ideal zu Frisch-
und Sauermilchkäse



**ORANGEN
SENFSAUCE**

Ideal zu Weichkäse
mit Rotkulturen





FOR CHEESE ONLY

UNSERE INTERNATIONALE 60G* LINIE

Regionalität, beste Qualität und Originalität, sind die drei Säulen, welche die tägliche Arbeit in der furore Genuss-Manufaktur maßgeblich beeinflussen. Darunter kreieren wir hochwertige Produkte im Feinkostbereich, die vor allem im Lebensmitteleinzelhandel platziert und an die HORECA geliefert werden. In unseren Kernmärkten in Österreich, Deutschland und der Schweiz werden unsere Feinkostsaucen an fast allen Käsetheken gerne gekauft. Ebenso bei vielen namhaften Feinkost und Delikatessen Geschäften, Fluglinien und Kreuzfahrtschiffen auf der ganzen Welt.

ohne Konservierungsstoffe | ohne Farbstoffe
glutenfrei | laktosefrei | vegan | vegetarisch

* in Deutschland nicht erhältlich

GRÜNE FEIGE DIPSAUCE

Ideal zu Hartkäse



WEINTRAUBEN DIPSAUCE

Ideal zu Weich- und Rotkulturkäse



PAPRIKA-CHILI DIPSAUCE

Ideal zu Frischkäse



BIRNEN DIPSAUCE

Ideal zu Blauschimmelkäse



BODENSEE-APFEL MIT CALVADOS DIPSAUCE

Ideal zu Schnittkäse



BREGENZERWÄLDER KÄSFONDRE

Premium Heumilch
Zutaten wie
Alpenkäse Reserve
und Hochalpenkäse
Jahgangsreserve -
verfeinert mit frischer
Sahne, Grüner Veltliner
und edlen Gewürzen -
wird kulinarisch
wertvoll in kleinen
Chargen in der
Käsemanufaktur
hergestellt.
Ob als klassisches
Käsefondue, als
raffinierte Käsesuppe,
Sauce oder als
Basis für weitere
Gerichte: ein Allrounder,
der viele kreative
Speiseideen begleitet.



BREGENZERWÄLDER BERGKÄSEKNÖDEL

Die „Pfannenfertigen
Bergkäseknödel“.
Einfach Scheiben
schneiden und
beidseitig anbraten.
Köstlich zu Salat,
Beilage, Suppeneinlage.
In kleinen Chargen in
der Manufaktur von
Käsecaspar
hergestellt.
Knödelbrot mit
Premium Heumilch
Berg- und
Alpbergkäse,
verfeinert mit Milch,
Freilandeier,
Röstzwiebeln,
edle Gewürze,
Petersilie, Pfeffer
und Muskat.



BREGENZERWÄLDER BERGKÄSEKNÖDEL MIT SPECK

Die „Pfannenfertigen
Bergkäseknödel
mit Speck“. Einfach
Scheiben schneiden
und beidseitig anbraten.
Köstlich als Vorspeise
und Beilage zu Salat
und Suppen.
In kleinen Chargen
in der Manufaktur
von Käsecaspar
hergestellt.
Knödelbrot mit Premium
Heumilch Berg- und
Alpbergkäse, verfeinert
mit Milch, Wälder
Speck, Freilandeier,
Röstzwiebeln,
edle Gewürze,
Petersilie, Pfeffer
und Muskat.



HONIG MIT TRÜFFEL

Aus echtem
Österreichischen
Bienenhonig mit
frischem Perigord
Trüffel und Trüffelöl.
Verfeinern Sie kalte
Vorspeisen wie
Frischkäse, Terrinen
oder Wildschinken
überraschend
delikat.
Geben Sie
den Honig mit
Trüffel über den
Ziegenoder einen
anderen Käse und
karamellisieren Sie
ihn kurz im Ofen.
Besonders lecker
zu frischem,
grünen Salat.



furore
Feinster Genuss aus Österreich

GENUSS PUR

TRADITIONELLE KÖSTLICHKEITEN

Was den Bregenzerwälder Käse so einzigartig macht? Die Gräser und Kräuter auf den Alpen (so nennen die Vorarlberger ihre Almen) und Wiesen als würziges Futter für die Kühe, die sorgfältige Produktion nach jahrhundertealten Verfahren, die silofreie Fütterung und damit der Verzicht auf gärende Futtermittel. Im Sommer gibt's stattdessen das frische Gras, im Winter das duftende Heu. So entsteht die berühmte Alpenrohmlach des Bregenzerwaldes, auch Heumilch genannt – das Geheimnis für unseren großartigen Käse. Der Anteil an silofreier Milch beträgt in ganz Europa gerade mal 3%. Umso glücklicher sind wir um den Bregenzerwald als größte zusammenhängende silofreie EU-Region. Für Sie bedeutet das: Sie haben ein reines Naturprodukt von höchster Qualität auf dem Tisch. Darauf sind die Bregenzerwälder zu Recht stolz und geben ihr uraltes Wissen um die Käseherstellung und -reifung von Generation zu Generation im Stillen weiter. Gut, dass sie den Käse nicht für sich behalten ...

**BREGENZERWÄLDER
HANFSAMENKÄSE**

Tagfrische Alpenrohmlch wird sorgfältig zu einem vollfetten Schnittkäse verarbeitet. Die gerösteten Hanfsamen kommen beim Abfüllen unter Schwimmübungen in den Käseteig. Der Geschmack der Hanfsamen ist leicht nussig. Die zarten Röstaromen harmonisieren hervorragend mit dem cremig, vollmundigen Käse.

**Schnittkäse mit
45% Fett i. Tr.**



**BREGENZERWÄLDER
URSALZKÄSE**

Hier haben wir eine fast vergessene Rezeptur wieder zum Leben erweckt: Durch den Einsatz von Ursalz (Steinsalz) und Rotkulturen wird dieser ganz außergewöhnliche Käse affiniert. Das verleiht unserem Ursalzkäse nach etwa 3 Monaten Reifung seinen geschmeidig-cremigen Teig, ein feines Aroma und den pikanten Geschmack.

**Schnittkäse mit
45% Fett i. Tr.**



**BREGENZERWÄLDER
HEUWIESENKÄSE**

Bei sorgfältiger Lagerung und Pflege reift der Käse 2 ½ Monate. In der Reifung entwickelt er seinen arttypischen Geschmack: mild-aromatisch bis dezent-pikant, schnittfest im Teig bei erbsengroßer Lochung.

**Fettreduzierter
Schnittkäse mit
35% Fett i. Tr.**



**BREGENZERWÄLDER
ALPENKÄSE RESERVE**

Es braucht Geduld, damit wir nach 8 Monaten Reifung diesen Käse von bester Qualität und mit herausragend individuellem Geschmack erleben können. Geschmeidig im Teig mit überraschend animierender Würze.

**Hartkäse mit
45% Fett i. Tr.**



DIE ZEIT IST REIF

**KÄSE AUS DEM
BREGENZERWALD -
DEM HEUMILCHTAL EUROPAS**

**BREGENZERWÄLDER
HOCHALPENKÄSE**

**ERSTE
VERFÜHRUNG**

Mindestens 8 Monate gereift.

**Hartkäse mit
45% Fett. i. Tr.**



**BREGENZERWÄLDER
HOCHALPENKÄSE**

**DER AUSSER-
GEWÖHNLICHE**

Mindestens 12 Monate gereift.

**Hartkäse mit
45% Fett. i. Tr.**



**BREGENZERWÄLDER
HOCHALPENKÄSE**

**GROSSE
RESERVE**

Mindestens 18 Monate gereift.

**Hartkäse mit
45% Fett. i. Tr.**





UNSER SORTIMENT IM ÜBERBLICK

4-5	BIO SPICY FRUITS AT-BIO-301	120 g GLAS			
	BIO Grüne Feige Dipsauce	.			
	BIO Marille Goji-Beere Dipsauce	.			
	BIO Himbeere Kardamom Dipsauce	.			
	BIO Pfirsich Grüner Pfeffer Dipsauce	.			
	BIO Brombeere Piment Dipsauce	.			
	BIO Johannisbeere Dipsauce	.			
	<i>Verpackungseinheiten pro Display</i>		8 x 120g		

6-7	BIO SENFSAUCEN	100 g GLAS			
	BIO Feigen Senfsauce	.			
	BIO Marillen Senfsauce	.			
	BIO Johannisbeeren Senfsauce	.			
	<i>Verpackungseinheiten pro Display</i>		8 x 100g		

8-9	FRUCHT-SENFSAUCEN	50 g GLAS	180 g GLAS	250 g GLAS	1.300 g EIMER
	Feigen Senfsauce
	Feige-Holunder Senfsauce
	Feige mit Ingwer Senfsauce
	Feige-Rosa Pfeffer Senfsauce
	Bodensee-Apfel Senfsauce mit Calvados
	Weintrauben Senfsauce
	Birnen Senfsauce
	Marillen Senfsauce mit Mandeln
	Quitten Senfsauce mit Sesam
	Mango Senfsauce mit Maracuja
	Ananas-Curry Senfsauce
	Apfel-Granatapfel Senfsauce
	Amarena-Kirsch Senfsauce
	Tomaten Senfsauce
	Paprika-Chili Senfsauce
	Orangen Senfsauce
	<i>Verpackungseinheiten pro Display</i>	24 x 50g	8 x 180g	8 x 250g	1 x 1.300g

12-13	FOR CHEESE ONLY : UNSERE INTERNATIONALE LINIE	*60 g GLAS		
	Grüne Feigen Dipsauce	.		
	Weintrauben Dipsauce	.		
	Birnen Dipsauce	.		
	Bodensee-Apfel mit Calvados Dipsauce	.		
	Paprika-Chili Dipsauce	.		
	<i>Verpackungseinheiten pro Display</i>		8 x 60 g	
	*60g Gläser in Deutschland nicht erhältlich			

14-15	TRADITIONELLE KÖSTLICHKEITEN	120 g GLAS	500 g
	Bregenzerwälder Käsfondre - Herzhaftes Fondue	.	.
	Bregenzerwälder Bergkäseknödel	.	.
	Bregenzerwälder Bergkäseknödel mit Speck	.	.
	Honig mit Trüffel	.	.

16-17	KÄSESPEZIALITÄTEN AUS DEM BREGENZERWALD	ALLE ANGABEN IN KG			
	SCHNITTKÄSE	KLEINE EINHEITEN	1/8 STÜCKE	LAIBWARE	
	Bregenzerwälder Hanfsamenkäse	ca. 0,75	3,0 - 3,5	6,0	
	Bregenzerwälder Ursalzkäse	ca. 0,75	3,0 - 3,5	6,0	
	Bregenzerwälder Heuwiesenkäse	ca. 0,75	3,0 - 3,5	6,0	
	HARTKÄSE				
	Bregenzerwälder Alpenkäse RESERVE	ca. 0,5 / 1,5	3,0 - 3,5	30,0	
	mind. 8 Monate gereift				
	Bregenzerwälder Hochalpenkäse - ERSTE VERFÜHRUNG	ca. auf Vorbestellung	3,0 - 3,5	25,0	
	mind. 8 Monate gereift				
	Bregenzerwälder Hochalpenkäse - DER AUSSERGEWÖHNLICHE	ca. 0,5 / 1,0	3,0 - 3,5	25,0	
	mind. 12 Monate gereift				
	Bregenzerwälder Hochalpenkäse - GROSSE RESERVE	ca. auf Vorbestellung	3,0 - 3,5	25,0	
	mind. 18 Monate gereift				



furore GmbH
Hans-Berchtold-Straße 52
6840 Götzis
Austria

Tel.: +43 (0) 5574 58029
Fax.: +43 (0) 5574 90840
info@furore.at
www.furore.at



PREMIUM-PARTNER
DER GUILDE
INTERNATIONALE
DES FROMAGERS



AT-BIO-301
EU-/NICHT-EU
LANDWIRTSCHAFT

