



PRODUKTANGEBOT



HENRIWILLIG.COM



EINE FAMILIE MIT LIEBE ZUM KÄSE



**KÄSE ZUM
TEILEN
GEMACHT**

Wir sind die Familie Willig und wir stellen Käse her. Mit großer Begeisterung üben wir dieses traditionelle Handwerk seit über 40 Jahre aus. Angefangen hat alles mit Henri Willig und seiner Liebe zum Käse. Die Natur meint es gut mit uns und wir gehen sorgsam mit der Natur um. Mit unserer Milch und viel Geduld kreieren wir den besonderen Geschmack von Henri Willig. Natur pur, in unverfälschter, reiner Güte.



Martin Willig

Riet Willig

Henri Willig

Wiebe Willig

Jacob Willig

Eine Familie mit Liebe zum Käse. Die Familie Willig hat eine exklusive Käselinie lanciert, jeder mit seinem persönlichen Favoriten. Alle einzigartig im Geschmack, hergestellt aus Kuh-, - Ziegen- und Schafsmilch höchster Qualität. Die Käsesorten werden auf Holzbrettern mehrere Monate natürlich gereift. Das einzigartige Aussehen mit den Gravuren an der Außenseite verleiht Exklusivität. Speziell für besondere Momente, zum Teilen gemacht.



SPEZIELL FÜR BESONDERE MOMENTE, ZUM TEILEN GEMACHT



- Einzigartiges Aussehen der Gravur
- Weiches Geschmacksprofil durch die Reifung des 8 kg schweren Käses
- Preisträger zahlreicher Auszeichnungen



Erhältlich in 8 kg-Rädern, halben Rädern und verpackten 180 g e



PURE GOLD

Selected by Wiebe Willig

Der preisgekrönte Pure Gold wurde von Wiebe Willig ausgewählt. Dieser Premium-Kuhkäse reifte mehrere Monate lang und hat einen herzhaften Geschmack. Intensiv reichhaltig mit einem süßen Unterton.

Wiebe Willig leitet in der zweiten Generation den Familienbetrieb. Er wuchs inmitten Milchkühen auf dem Hof seiner Eltern auf und lernte schon früh, dass nur gesunde und glückliche Kühe zu einem Käse mit Top-Qualität führen. Tierschutz und Nachhaltigkeit sind ein wesentlicher Teil der Handwerkskunst bei Henri Willig. Diese Tierliebe spiegelt sich wider in den vielen preisgekrönten Geschmacksrichtungen ihres Kuhkäses. Wiebe Willig wählte Pure Gold, den besten Premium Käse aus, hergestellt aus Kuhmilch, aus. Mit seinem leicht herzhaften Geschmack ist er eine Sinnbereicherung, die Sie nicht so schnell vergessen werden.



Intensiv reichhaltig mit einem süßen Unterton.



GLORIOUS GOAT

Selected by Henri Willig

Der preisgekrönte Glorious Goat wurde von Henri Willig ausgewählt. GGA-zertifizierter niederländischer Ziegenkäse, cremig und voll im Geschmack mit einer pikanten Note. Köstlich zu einem leichten süßen Weißwein und süßer Dip-Sauce.

Im Jahr 1974 begann Henri Willig in Katwoude mit der Produktion seiner bekannten Käse. Von Anfang an war Henri Willig ein Pionier mit einem Auge für interessante neue Produkte. In den frühen Achtzigern brachte ihn sein Eifer für Innovationen dazu, den ersten "Gouda Style Käse" aus Ziegenmilch zu kreieren. Ein Erfolgsrezept ausgezeichnet mit mehreren internationalen Preisen für Ziegenkäse. Diesen innovativen Trend setzte Henri Willig auch in Glorious Goat fort und wählte für diesen Käse nur die beste Ziegenmilch aus. Dies gibt dem Käse seinen reichen Geschmack mit der pikanten Note. Besonders wegen des einzigartigen Aussehens, weil sie auf der Außenseite graviert sind.



GGA-zertifizierter niederländischer Ziegenkäse, cremig und voll im Geschmack.



TREMENDOUS TRUFFLE

Selected by Martin Willig

Der Tremendous Truffle wurde von Martin Willig ausgewählt. Dieser Kuhkäse mit frischem Sommertrüffel ist mehrere Monate lang auf Holzbrettern natürlich gereift. Dieser cremige Käse voller Geschmack eignet sich ideal zum gemeinsamen Genießen.

Martin Willig ist der jüngste Sohn. Er liebt Verbesserungen, sowohl hinsichtlich Rezepten als auch beim Thema Nachhaltigkeit. Martin verbringt viel Zeit mit Gartenarbeit, darum überrascht es auch nicht, dass seine Wahl auf den Tremendous Truffle als seinen Favoriten fiel. Der Käse enthält ausschließlich den besten frischen Sommertrüffel und dieser macht ihn zu einer kulinarischen Gaumenfreude für alle, die sich gerne an herausragenden Luxusmomenten erfreuen. Dieser Käse beeindruckt selbst den erfahrensten Kenner.



Cremiger Käse, voller Geschmack.



PURE PERFECTION

Selected by Riet Willig

Der Pure Perfection wurde von Riet Willig ausgewählt. Dieser reichhaltige Kuhmilchkäse mit starkem Charakter enthält feine weiße Reifungskristalle. Ein alter Käse, leicht zu schneiden und köstlich auf einem warmen Baguette oder auf einer Käseplatte in Kombination mit einem Glas Rotwein oder rotem Portwein.

Riet Willig ist die Ehefrau von Henri Willig. Sie ist die treibende Kraft in der Willig Familie. Wahre Perfektion liegt in allem, was sie tut. Für Riet bedeutet Glück die gesamte Willig Familie am Küchentisch zu versammeln und gemeinsam Käse zu genießen. Denn schließlich ist Käse ja zum Teilen da. Der Pure Perfection Käse mit seinem starken Charakter und herzhaften Geschmack ist Riets Favorit, den sie nicht nur mit der Familie teilt, sondern mit der ganzen Welt.



SUBLIME SHEEP

Selected by Jacob Willig

Der Sublime Sheep wurde von Jacob Willig ausgewählt. Dieser seltene Niederländische Schafskäse reifte mehrere Monate auf natürliche Weise. Sein reicher und pikanter Geschmack zeichnet ihn aus. Eine außergewöhnliche Erweiterung Ihrer Käseplatte!

Jacob erforschte erst die Welt bevor er seine Arbeit im Familienbetrieb aufnahm. Jacob wählte den Sublime Sheep, einen seltenen holländischen Schafskäse. Der Sublime Sheep erweist sich als gehaltvoller, würziger Käse und ist die perfekte Ergänzung im Sortiment der unterschiedlichen Käse von Henri Willig. Und die ideale Bereicherung Ihrer Käseplatte. Auch köstlich auf einem warmen Baguette oder als Snack mit einem Glas Rotwein oder rotem Portwein.



Reicher und pikanter Geschmack.



Reichhaltiger Kuhkäse mit starkem Charakter komplementiert und Salzkristallen.





Alle unsere Käse werden mit mikrobiellem Lab hergestellt und sind daher für Vegetarier geeignet.

GOUDA KÄSE UND SPEZIALITÄTEN

Eine reiche Auswahl an verschiedenen Kuhkäsesorten. Henri Willig bietet ein komplettes Sortiment an Gouda-Käse, 48+ und 50+ Vollfett-Halbhartkäse, der in verschiedenen Altersstufen und Geschmacksrichtungen gereift ist. Wir bieten auch eine große Auswahl an Kräuterkäse und wechselnden Käsesorten der Saison. Unser Sortiment an Kuhkäse ist in ganzen Laiben von 4,5 kg und in 200 g e Verbraucherpackungen erhältlich.



Dieser Käse wurde 2021 bei den International Cheese and Dairy Awards in England mit 2 Preisen ausgezeichnet. Er erhielt Gold in der Kategorie "geräucherter Käse und Cheddar" und in mehreren Kategorien die John Davidge Prepetual Trophy für den "besten geräucherten Käse".



HENRI WILLIG GOUDA KREUZKÜMMEL

Authentischer milder Gouda-Käse mit Kümmel, cremig und leicht süß.



HENRI WILLIG KUH SMOKEY GOLD

Ein authentischer milder Gouda-Käse aus Holland mit einem köstlich dezenten Rauchgeschmack. Dies macht ihn zum idealen Begleiter für herzhaftere Gerichte. Zubereitet mit kondensiertem 100% natürlichem Rauch.



HENRI WILLIG KUH KNOBLAUCH

Reichhaltiger Knoblauchgeschmack.



HENRI WILLIG GOUDA JUNG

Mild und cremig.



HENRI WILLIG GOUDA MILD PIKANT

Frisch und cremig.



HENRI WILLIG GOUDA MITTELALT

Leicht pikant und cremig.



HENRI WILLIG GOUDA EXTRA PIKANT

Pikant und voller Geschmack.



HENRI WILLIG KUH BOCKSHORNKLEE

Milchig süßer, nussiger Geschmack.



HENRI WILLIG KUH HOT & SPICY CHILISCHOTE

Milder Kuhmilchkäse mit würzigen Chilischoten.



HENRI WILLIG KUH GRÜNES PESTO

Markantes grünes Milchprodukt, cremig und leicht gewürzt mit Basilikum und Knoblauch.



HENRI WILLIG KUH ROTES PESTO

Markantes rotes Milchprodukt, cremig und leicht gewürzt.



HENRI WILLIG BLACK COW GOUDA ALT

Voller Geschmack, pikant und mit knusprigen weißen Eiweiß-/Reifungskristallen.



HENRI WILLIG KUH MEDITERRANO

Cremiger Käse mit Tomaten, Zwiebeln, Oregano und Majoran.



HENRI WILLIG KUH 4 JAHRESZEITEN PFEFFER

Kombination aus pikanter und milder Würzung.



HENRI WILLIG KUH RÖSTZWIEBEL / BRENNESSEL

Leicht karamellisiert und gewürzt.



HENRI WILLIG KUH TRÜFFEL

Intensiv und charaktervoll.

ZIEGENKÄSE



Henri Willig begann 1974 mit der Herstellung von Ziegenkäse nach Gouda-Art. Unser preisgekrönter Ziegenkäse ist für seinen milden und cremigen Geschmack bekannt, und neben den regulären Reifegraden bieten wir Ziegenkäse in verschiedenen Kräutergeschmacksrichtungen an. Unser Ziegenkäsesortiment ist in ganzen Laiben von 4,5 kg und in 200g e Verbrauchpackungen erhältlich.



**HENRI WILLIG
HOLLÄNDISCHE ZIEGE
JUNG**

Cremig und voller Geschmack.



**HENRI WILLIG
HOLLÄNDISCHE ZIEGE
MITTELALT**

Leicht pikant und cremig.



**HENRI WILLIG BLACK
GOAT, HOLLÄNDISCHE
ZIEGE ALT**

Süß, vollmundig und mit knusprigen weißen Eiweiß/Reifungskristallen.

Durch seine natürliche Reifung von mehr als einem Jahr erhält der Käse neben der leckeren Würze ein intensives Karamell-Ziegenkäse-Aroma.



Unser Black Goat wurde in den letzten Jahren mit mehreren Auszeichnungen bedacht.

Bei den World Cheese Championships in Madison Wisconsin (USA) erhielten wir selbst eine Prämierung für den besten Ziegenhartkäse der Welt.



Alle unsere Käse werden mit mikrobiellem Lab hergestellt und sind daher für Vegetarier geeignet.



**HENRI WILLIG
HOLLÄNDISCHE ZIEGE
BOCKSHORNKLEE**

Süßer, nussiger Geschmack von Bockshornklee kombiniert mit cremigem Ziegenkäse.



**HENRI WILLIG
HOLLÄNDISCHE ZIEGE
KRÄUTER/KNOBLAUCH**

Angereichert mit einer köstlichen Kräutermischung aus Brennnessel, Petersilie und Schnittlauch.



**HENRI WILLIG
HOLLÄNDISCHE ZIEGE
KORIANDER**

Ein milder und frischer Käse mit Korianderstückchen.



**HENRI WILLIG
HOLLÄNDISCHE ZIEGE
MEDITERRANO**

Angereichert mit italienischen Kräutern, Tomaten, Zwiebeln, Oregano und Oliven.



**HENRI WILLIG
ZIEGE LAVENDEL**

Dieser bunte milde Käse mit Lavendel schmeckt blumig und leicht pikant.



**HENRI WILLIG
ZIEGE HONIG**

Goldene Kombination aus milden und süßen Aromen.



**HENRI WILLIG
ZIEGE TRÜFFEL**

Cremiger Ziegenkäse mit dem raffinierten, erdigen Geschmack der Trüffel.

SCHAFSKÄSE

Der Schafskäse nach Gouda-Art von Henri Willig ist ein seltenes Produkt und zur Vervollständigung des Sortiments sehr zu empfehlen. Unsere beiden besten Schafskäse sind der Sheep Mild, ein junger Schafskäse, und der Black Sheep Aged, der mindestens 10 Monate lang natürlich gereift ist.



**HENRI WILLIG
SCHAF JUNG**

Charakteristisch, frisch und vollmundig.



**HENRI WILLIG BLACK
SHEEP, SCHAF ALT**

Leicht würziger Schafskäsegeschmack, weich und mit vollmundiger Textur.



BIOLOGISCHE KÄSE

Die biologischen Käse von Henri Willig werden ausschließlich mit Milch aus biologischer Milchviehhaltung gemacht. Biologische Käse mit der höchsten Qualität von Ziegen-, Schafs- und Kuhmilch ohne unnötige Zusatzstoffe. Cremiger Käse und voller Geschmack!



Alle unsere Käse werden mit mikrobiellem Lab hergestellt und sind daher für Vegetarier geeignet.



Rein, cremig und voller Geschmack.



Leicht pikant und cremig.



Reichhaltig und pikant im Geschmack.



Natürlich cremig mit nussigem Geschmack.



Vollcremig und leicht gewürzt mit Basilikum und Knoblauch.



Weich, cremig und voll im Geschmack.



Köstlich cremig und weich.



Ein überraschend süßer und cremiger Käse.



Intensiv und charaktervoll.



Süßer, nussiger Geschmack von Bockshornklee kombiniert mit cremigem Ziegenkäse.





KÄSE ZUM TEILEN GEMACHT

Mit unseren besonderen Henri Willig Käsesorten genießen Sie das ganze Jahr hindurch mit Familie und Freunden köstliche Käseplatten. Jede Jahreszeit hat ihren speziellen Reiz und bringt uns auf ihre eigene Art und Weise zusammen. Im Frühling das erste Picknick in einem sonnigen Park, im Sommer der gesellige Grillabend und das gemütliche Verweilen im Garten. Im Herbst das Aufwärmen in der warmen Stube nach einem langen Waldspaziergang. Und im Winter das Feiern der Festtage gemeinsam mit Ihren Liebsten. Henri Willig hat eine Reihe von saisonalen Käsesorten mit wiedererkennbaren und schmackhaften Zutaten entwickelt – passend zur jeweiligen Jahreszeit in der sie angeboten werden. Auf diese Weise servieren Sie stets eine außergewöhnliche Spezialität.



FÜR JEDE JAHRESZEIT EIN EXKLUSIVER KÄSE



Alle unsere Käse werden mit mikrobiellem Lab hergestellt und sind daher für Vegetarier geeignet.

FRÜHLING



HENRI WILLIG SPARGEL

Spargel ist als typisches Frühlingsgemüse äußerst beliebt. Deshalb haben wir unserem Gouda-Käse leckere Stückchen grünen Spargels beigefügt, welcher einen leicht würzigen Geschmack aufweist und hervorragend mit dem des Käses harmoniert. Definitiv das erste kulinarische Highlight des Jahres.

Erhältlich in den Monaten März, April und Mai.

HERBST



HENRI WILLIG WALDPILZE

Im Herbst wachsen im Wald die schmackhaftesten Pilze. Von Morcheln bis zu Champignons und von Steinpilzen bis zu Pfifferlingen. In der Familie der Steinpilzgewächse finden Sie die Steinpilze Ceps und Chestnut Boletus. Die aromatischsten davon haben wir bei Henri Waldpilze zu einer delikaten Waldpilzmischung verarbeitet. Abgerundet mit Muskatnuss, weißem Pfeffer, Muskatblüte und Petersilie als weitere Zutaten. Die Zutaten haben einen reichen und erdigen Geschmack, der perfekt zu unserem köstlichen Gouda-Vollfettkäse passt.

Erhältlich in den Monaten September und Oktober.

SOMMER



HENRI WILLIG TSATSIKI

Ein authentisches Tsatsiki besteht aus cremigem Vollfettjoghurt, Gurkenstücken, frischem Knoblauch und einer ausgewogenen Kräutermischung. Den cremigen Joghurt haben wir durch unseren charakteristischen vollcremigen 50+ Käse ersetzt und die weiteren Zutaten beigefügt. Das Ergebnis ist ein köstlicher, sommerlicher Käse mit dem erkennbaren Geschmack von Tsatsiki.

Erhältlich in den Monaten Juni, Juli und August.

WINTER



HENRI WILLIG SCHWARZER KNOBLAUCH / NIGELLA

Der leicht süße, vollmundige Geschmack von schwarzem Knoblauch harmoniert hervorragend mit dem Wohlgeruch von Nigella mit einem Hauch von schwarzem Pfeffer, Oregano, Zwiebel und Muskatnuss. Kombiniert mit dem herzhaften Käse ergeben diese Aromen einen kulinarischen Höchstgenuss, perfekt für die weihnachtliche Käseplatte.

Erhältlich in den Monaten November & Dezember sowie Januar.

BABY KÄSE

Henri Willig Cheese erlangte seinen internationalen Ruf mit dem Baby Käse. Diese kleinen Käselaike von 280 Gramm in den farbenfrohen Verpackungen werden seit Beginn an täglich nach einem speziellen Verfahren in den unterschiedlichsten Geschmacksrichtungen hergestellt.



**HENRI WILLIG
BABY GOUDA JUNG**

Milder, cremiger Kuhkäse.



**HENRI WILLIG
BABY ZIEGE JUNG**

Mildes Aroma, das auf der Zunge zergeht.



**HENRI WILLIG
BABY SCHAF JUNG**

Charakteristisch frische und vollmundige Textur.



**HENRI WILLIG BABY
GOUDA KREUZKÜMMEL**

Authentischer milder Gouda mit Kümmel, cremig und angenehm süß.



**HENRI WILLIG
BABY KUH TRÜFFEL**

Intensiv und charaktervoll.



**HENRI WILLIG BABY KUH
KRÄUTER & KNOBLAUCH**

Verfeinert mit einer Kräutermischung aus Brennessel, Petersilie & Schnittlauch.



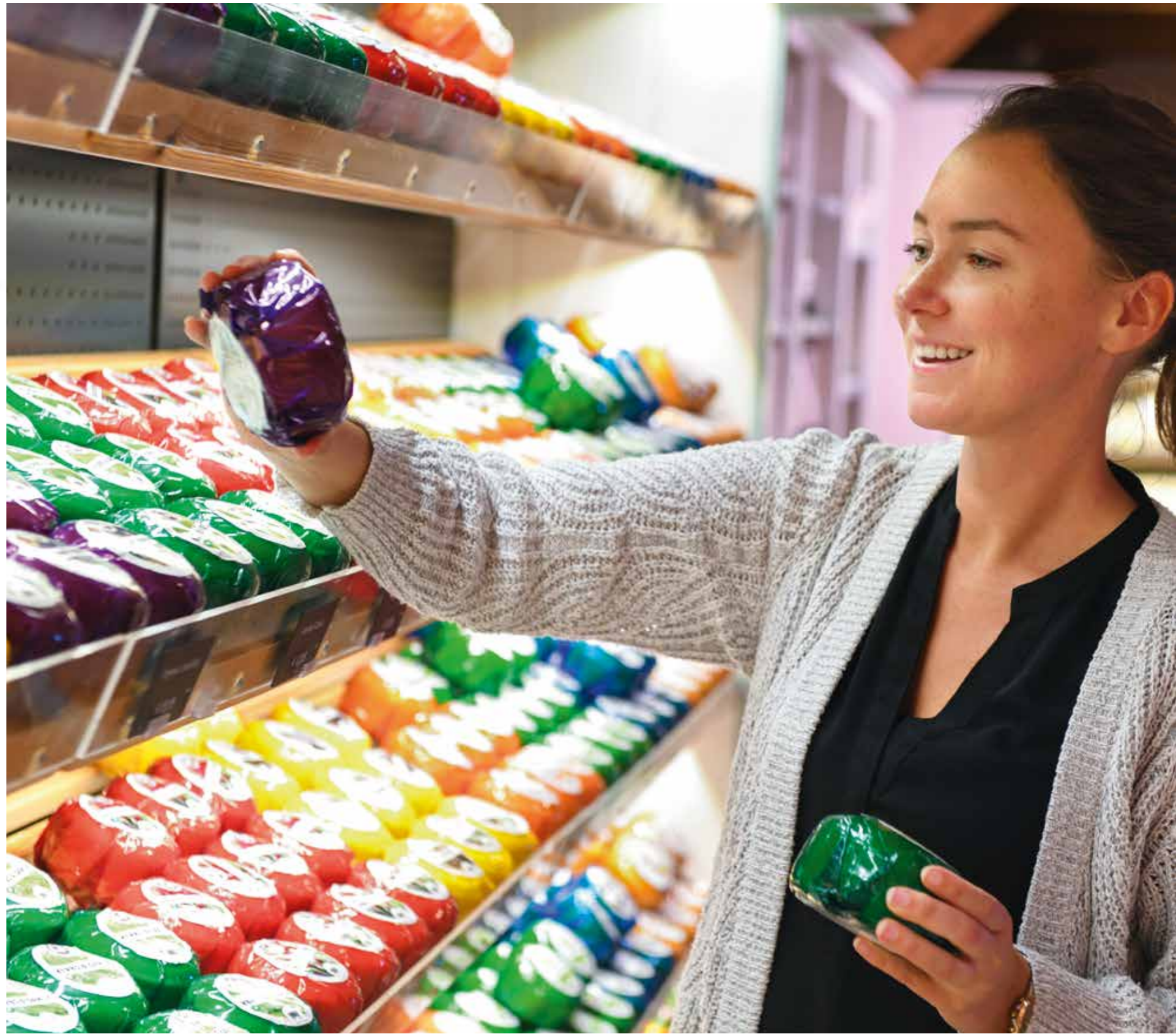
**HENRI WILLIG
BABY KUH HOT & SPICY
CHILISCHOTE**

Milder, cremiger Kuhkäse mit würzigen Chilischoten.



**HENRI WILLIG
BABY KUH GRÜNES PESTO**

Frisch cremiger Käse im markanten Grün.



Alle unsere Käse werden mit mikrobiellem Lab hergestellt und sind daher für Vegetarier geeignet.



Die Henri Willig Gruppe, der Hersteller von hochwertigem Käse, bietet Konsumenten reine und unverwechselbare Qualitätsprodukte, ist ein professioneller und nachhaltiger Partner für ihre Kunden, Mitarbeiter und Lieferanten und steht für den Respekt vor Mensch, Tier und Natur.

UNSERE LANDWIRTE

Henri Willig wuchs inmitten von Kühen auf dem Bauernhof seiner Eltern auf. Dort lernte er, dass man ohne gesunde, glückliche Tiere keinen Käse von höchster Qualität produzieren kann. Tierschutz und Nachhaltigkeit sind bei Henri Willig bis heute Teil des Handwerks. Wir sind daher stolz auf die harte Arbeit unserer Landwirte und die gute Versorgung ihrer Tiere. Das Besondere ist, dass wir die gesamte Kette vom Land bis zum Kunden überwachen. Das bietet viele Vorteile. So sind wir in der Lage, immer die beste Qualität zu garantieren und können uns sicher sein, dass unser Käse mit Respekt für Mensch, Tier und Natur hergestellt wird.

UNSERE KÄSEMEISTER

Unsere Käser arbeiten mit großer Leidenschaft an der Herstellung erstklassiger Käsesorten von höchster, gleichbleibender Qualität. Wir tun dies an zwei Standorten in den Niederlanden, an denen sich Innovation und Nachhaltigkeit im Handwerk der Käseherstellung vereinen.



[HENRIWILLIG.COM](https://www.henriwillig.com)

NEHMEN AUCH SIE DIESE EXKLUSIVE KÄSESORTEN IN IHRE PRODUKTPALETTE AUF?

Bitte wenden Sie sich an Ihren Kundenbetreuer oder unser Vertriebsteam.

Kaasmakerij Henri Willig B.V. | The Netherlands
sales@henriwillig.com | +31 (0)513 48 43 60