



Aktionszeitraum 06.11.2017 bis 08.12.2017

Art.No. 0983 **VB****Kräuter****Bergkäse** 45% Fett i. Tr.*6-12 Wochen gereift. Laib à ca. 5,8kg**Schnittkäse mit pikanter
Bergkräutermischung.*Art.No. 0994 **VB****Alpstein****Nussknackerli** 52% Fett i. Tr.*Schnittkäse. 3-6 Wochen gereift.**6 Laib à ca. 0,5kg im Karton**Kleiner Bergkäse aus dem Appenzellerland
mit Walnussstücken im Teig. Fein-cremiger Teig,
mild-aromatisch mit unverwechselbarem nussigen
Abgang.*

Art.No. 1145

Walliser Spitze*2-3 Monate gereift**Schnittkäse aus thermisierter Bergmilch**50% Fett i. Tr., Lb. à ca. 5kg**Braun-gelbe natürliche Schmierrinde.**Geschmack: aromatisch, würzig, harmonisch.**Textur: lang, hellgelb-elfenbeinfarbig.***Bei Abnahme von 1 Karton
erhalten Sie einen Karton (10 Stück)****Schieferplatten (Art.Nr. 9533)****- GRATIS !****Solange Vorrat reicht !**

Art.No. 0973

Bio Mythen Büffel 60% Fett i. Tr.*Schnittkäse aus Thermisierter Bio Büffelmilch.**Mindesten 2 Monate gereift. Laib à ca. 4kg.*

Köstlichkeiten....

In der Höhle gereift....

Der lange Weg zur Reifeprüfung.



Emmentaler Kaltbach Switzerland

Hartkäse, 45% Fett i. Tr., *Rohmilch*

Art. No. 7280 Laib à ca. 94 kg
Art. No. 0999 1/4 Laib à ca. 24kg
Art. No. 7305 2 Stücke à ca. 5,6kg im Karton

Bei Abnahme von 1 Lb. Art.Nr. 7280 erhalten Sie 2 Doppelgriffmesser (Art.Nr. 9871), bei Abnahme von 2 x 1/4 Lb. Art.Nr. 0999 erhalten Sie ein Doppelgriffmesser (Art.Nr. 9871) - GRATIS - ! Solange Vorrat reicht !

Le Gruyere Kaltbach

Hartkäse, 49% Fett i. Tr., *Rohmilch*

Art. No. 7286 Laib à ca. 34 kg
Art. No. 0987 1/4 Laib à ca. 8kg
Art. No. 0993 4 x 1/16 Keil à ca. 2kg im Karton



Kaltbach Der Cremig-Würzige

Hartkäse, 56% Fett i. Tr.

VB Art. No. 7377 Laib à ca. 4,2kg, *4-5 Monate gereift*

Art.No. 1002 **VB**
Hornbacher Reif 50% Fett i. Tr.
Hartkäse, *Rohmilch*, Laib à ca. 6,5 kg
Mindestens 8-10 Monate gereift.
Eine Spezialität mit würzig-ausgeglichem Aroma. Salzkristalle im Teig.



Art.No. 1028 **VB**
Amour Bellegarde 53% Fett i. Tr.
Hartkäse, *Rohmilch*, Laib à ca. 7 kg
Mindestens 9-14 Monate gereift.
Unverwechselbarer Geschmack.
Reif und würzig mit einer lieblich-fruchtigen Note. Salzkristalle im Teig.



Art.No. 7781 **VB**
Mont Vully 48% Fett i. Tr.
Schnittkäse, *Rohmilch*, Laib à ca. 6 kg
Circa 3-4 Monate gereift. Lactosefrei.
Während der Reifung wird der Käse wöchentlich mit Pinot Noir eingerieben.



Art.No. 9160
Alpenzeller

12 Monate gereift.

Hartkäse aus *Rohmilch*,
45% Fett i. Tr., Lb. à ca. 5kg

Alpenzeller wird aus naturbelassener Rohmilch ohne Zusatzstoffe hergestellt. Die Kühe erhalten nur Alpgras und -heu zur Fütterung. Der Käse wird von Juni bis September produziert. Pro Jahr entstehen nur ca. 1500 Laibe, die - je nach Herstellungsgebiet - zwei verschiedene Etiketten tragen.

Rinde: gelb bis rötlich braun.

Teig: elfenbeinfarbig bis hellgelb.

Lochung: kleine bis erbsengrosse Löcher, regelmäßig verteilt.

Geschmack: mild bis kräftig würzig, leicht rein-säuerlich.



Köstlichkeiten....



Art.No. 1104
Heidi Alpen würzig
 Hartkäse, 48% Fett i. Tr.,
 Rohmilch, Laib á ca. 4,5kg

Art.No. 1103
Heidi Alpen mild
 Hartkäse, 48% Fett i. Tr.,
 Rohmilch, Laib á ca. 5kg



Art.No. 1076
Bergkäse Disentiser Höhle
 5 Monate in der Höhle gereift.
 Hartkäse, 48% Fett i. Tr.,
 Laib á ca. 5,5kg



Art.No. 1024
Herzbrecher
 Reifezeit ca. 3 Monate.
 Hartkäse, 48% Fett i. Tr.,
 Rohmilch, Laib á ca. 5kg



Art.No. 1168
Preisbrecher
 Reifezeit ca. 3 Monate.
 Schnittkäse, 48% Fett i. Tr.,
 Rohmilch, Laib á ca. 5kg



Schweizer Bergbauernkäse

Reifezeit ca. 4 Monate. Rohmilch.
 Hartkäse, 45% Fett i. Tr.

Art. No. 0941 Laib á ca. 7 kg
 Art. No. 0942 2 x 1/2 Laib á ca. 3,5kg
 Art. No. 0944 4x1/4 Laib á ca. 1,75kg

Art.No. 0985
Sanfter Engel
 Laib á ca. 7kg



Art.No. 0977
Wilder Engel
 Laib á ca. 7kg



Art.No. 0995
Sanfter Engel 1/2 Lb.
 2 x 1/2 Laib á ca. 3,5kg im Karton
 Reifezeit ca. 3 Monate. Hartkäse, 57% Fett i. Tr.

Art.No. 0979
Wilder Engel 1/2 Lb.
 2 x 1/2 Laib á ca. 3,5kg im Karton
 Reifezeit ca. 7 Monate. Hartkäse, 57% Fett i. Tr.

Art.No. 1039
Roter Teufel
 Laib á ca. 6,5kg



Art.No. 1012
Hochmoor Chäs
 Laib á ca. 35kg



Art.No. 1138
Roter Teufel 1/2 Lb.
 2 x 1/2 Laib á ca. 3,25kg im Karton
 Reifezeit ca. 6 Monate. Hartkäse, 55% Fett i. Tr.

Art.No. 1037
Hochmoor Chäs 1/4 Lb.
 1/4 Laib á ca. 8kg
 Reifezeit ca. 10 Monate.
 Hartkäse, 48% Fett i. Tr., Rohmilch

Art.No. 1136
Roter Teufel Extra
 Laib á ca. 6,5kg
 Reifezeit ca. 10 Monate. Hartkäse, 55% Fett i. Tr.



„Die Klassiker....“

EMMENTALER.
SWITZERLAND



Emmentaler Switzerland

Hartkäse, 45% Fett i. Tr., Rohmilch.

- Art. No. 7278 Laib à ca. 90 kg
 Art. No. 1016 1/4 Laib à ca. 20 kg
 Art. No. 1099 2 x 1/24 Keile à ca. 3,5 kg
 Art. No. 7205 2 x 6,5 kg Stücke

Bei Abnahme von 2 x 1/4 Lb. Art.Nr. 1016 erhalten Sie ein Doppelgriffmesser (Art.Nr. 9871),
 bei Abnahme von 1 Lb. Art.Nr. 7278 erhalten Sie 2 Doppelgriffmesser (Art.Nr. 9871).
 - GRATIS - ! Solange Vorrat reicht !

LE GRUYÈRE[®]
SWITZERLAND



Le Gruyere AOC

Hartkäse, 49% Fett i. Tr., Rohmilch

- Art. No. 7283 Laib à ca. 35 kg, 5 Monate gereift
 Art. No. 7220 6 Stücke à ca. 2,5kg im Karton, 5 Monate gereift
VB Art. No. 1035 Laib à ca. 35 kg, 18 Monate gereift
VB Art. No. 1038 1/8 Keil à ca. 4,3kg, 18 Monate gereift

Art.No. 9924
Appenzeller mild-würzig
 3-4 Monate gereift
 Hartkäse aus Rohmilch
 48% Fett i. Tr., Lb. à ca. 6,5kg



Art.No. 9921
Appenzeller kräftig-würzig
 4-5 Monate gereift
 Hartkäse aus Rohmilch
 48% Fett i. Tr., Lb. à ca. 6,5kg



Art.No. 9920
Appenzeller extra-würzig
 6 Monate gereift
 Hartkäse aus Rohmilch
 48% Fett i. Tr., Lb. à ca. 6,5kg



Bei Abnahme von 2 Laib gesamt erhalten Sie ein Eingriffmesser (Art.Nr. 9873)
 - GRATIS ! Solange Vorrat reicht !



Art.No. 1011
Appenzeller Edel-würzig
 9 Monate gereift

Hartkäse aus Rohmilch
 48% Fett i. Tr., Lb. à ca. 6,5kg

Dieser Appenzeller überzeugt mit seinem Geschmackserlebnis: pikant und ausgewogen im Charakter, mit zarten Reifekristallen und doch cremig auf der Zunge. Jeder einzelne Laib wird 9 Monate lang regelmäßig mit dem geheimnisvollen Kräutersulz gepflegt.

„Die Klassiker....“



Der Vollmundig-Mürbe aus der Innerschweiz. Harte, trockene goldgelbe Rinde. Herrliches Aroma nach saftigen Alpweiden mit ihren herben Kräutern. Das unvergleichliche "gewisse Extra" ist der wunderbar mürbzarte Teig, der sich während seiner langen Trocken- und Reifezeit von mindestens 1 1/2 Jahren entwickelt.



Sbrinz

Hartkäse aus Rohmilch, 45% Fett i. Tr.

Art. No. 7289 5 Stücke à ca. 1,2kg im Karton

Bei Abnahme von 1 Karton erhalten

Sie 5 Käsereiben
(Art.Nr. 9580) - GRATIS!
Solange Vorrat reicht!



75 Tage gereift. Tete de Moine, der Blumig-Würzige aus dem Schweizer Jura mit seinem feinen Teig, der im Mund leicht zerschmilzt. Tete de Moine wird nicht geschnitten, sondern zu feinen Rosetten geschabt. Durch das Schaben entwickelt sich die volle Würze und somit ein erhöhter Genuss des Tête de Moine.



Bei Abnahme eines Kartons (Art. Nr. 7238) erhalten Sie 1 Karton (à 4 Stück), Kunststoff-Girolle Schabgerät (Art.Nr. 9072) - GRATIS - Solange Vorrat reicht!

Bei Abnahme eines Kartons (Art. Nr. 1148) erhalten Sie 2 Karton (à 4 Stück), Kunststoff-Girolle Schabgerät (Art.Nr. 9072) - GRATIS - Solange Vorrat reicht!

Tete de Moine

Schnittkäse, 51% Fett i. Tr., Rohmilch

Art. No. 7238 4 Stück à ca. 0,8kg im Karton

Art. No. 1148 8 Stück à 420g im Karton.

Art. No. 1141 8 Stück à ca. 0,4kg im Karton.

Art. No. 7254 Rosetten 100g, 5 Stück im Karton.

Müller Thurgau ist eine geschützte Produktbezeichnung. Der Käse wird nach einem eigenen Familienrezept hergestellt. Jeder Biss beinhaltet echte Thurgauer Heimat. Die lange Pflege mit ausgesuchten Salzen macht ihn besonders bei Käsekennern zu einem begehrten Stück Käsetradition. Reines, vollmundiges, kräftig-würziges Aroma. Natürliche Rotschmiere.

Art.No. 1127 **VB**

Müller Thurgau Würzig 55% Fett i. Tr
Schnittkäse. Mind. 5-6 Monate gereift.
Rohmilch. Laib à ca. 6,5kg



Art.No. 1128 **VB**

Müller Thurgau Rezent 55% Fett i. Tr
Schnittkäse. Mind. 5-6 Monate gereift.
Rohmilch. Laib à ca. 6,5kg



Einer der ältesten Markenartikel der Schweiz. Die Glarner Landsgemeinde erließ 1464 genaue Vorschriften zur Herstellung des Glarner Schabziger, wie der Kräuterkäse in seiner Heimat genannt wird.



Art.No. 1091

Schabziger Stöckli
12 Becher à 100g im Karton
Schnittkäse



Art.No. 0953 **VB**

Schabziger Stöckli Weiß mit Trüffel
6 Becher à 100g im Karton
Schnittkäse

Köstlichkeiten...



Art.No. 1114 **VB**
Mammutkäse 1/8 Lb.
 Hartkäse, 50% Fett i. Tr.
 1/8 Laib à ca. 6,9kg
 12 Monate gereift. Rohmilch.
 Würzig - mild im Geschmack.

Art.No. 1050
St. Galler Klosterkäse 45% Fett i. Tr.
 Schnittkäse, Laib à ca. 6kg
 Eigenwilliges, volles Aroma (würzig).



Art.No. 7304
Luzerner Rahmkäse
 Schnittkäse, 55% Fett i. Tr.
 Laib à ca. 4,2kg
 5 bis 6 Wochen gereift,
 zartschmelzend mild.



Art.No. 1053
St. Galler Klosterkäse
Himmlisch-würzig 50% Fett
 Schnittkäse, Rohmilch, Laib à ca. 6kg



Art.No. 0902
Sennenkäse
 50% Fett i. Tr., Laib à ca. 6,5kg
 3 Monate gereifter
 Schnittkäse aus Rohmilch.



Art.No. 0876
Urchrüter Käse 53% Fett i. Tr.
 Schnittkäse, Rohmilch.
 Laib à ca. 4kg
 Mindestens 2 Monate gereift.



Art.No. 9922
Swizzrocker Lb. 45% Fett i. Tr.
 Schnittkäse. Mind. 6 Monate gereift.
 Rohmilch. Laib à ca. 4,5kg
 Braun-rote Naturrinde, geschmiert.
 Elfenbeinfarbiger, weichschnittiger Teig.
 Gehaltvoll würzig im Geschmack.



Art.No. 9033
Helvetia 48% Fett i. Tr.
 Schnittkäse, Laib à ca. 6,8kg
 Mindestens 3-4 Monate gereift. Rohmilch.



Art.No. 7321
Le Marechal 50% Fett i. Tr.
 Hartkäse, Laib à ca. 6,3kg, Rohmilch.
 Reifezeit: 130 Tage. Reifung wird in
 feuchten Kellern langsam durchgeführt.



Art.No. 1014
Le Baron Filets 53% Fett i. Tr.
 Hartkäse, 3 Filetstücke à ca. 2,3kg im Karton
 12 Monate gereift. Rohmilch.
 Würziger, vollendeter Geschmack.



Art.No. 1118
Der Scharfe Maxx 58% Fett i. Tr.
 Schnittkäse. Mind. 5 Monate gereift.
 Laib à ca. 6,5kg
 Aromatisch, pikanter Schnittkäse,
 dabei jedoch cremig in der Textur.



Köstlichkeiten...

Küssnachter
DORFKÄSEREI

Küssnachter

Sein gehaltvolles und kräftiges Aroma verdankt er nicht zuletzt auch seiner speziellen mehrmonatigen Lagerung. In der Reifephase wird KÜSSNACHTER mit Apfelwein gepflegt und behandelt.



Art.No. 0967

Küssnachter 50% Fett i. Tr.
Hartkäse aus thermisierter Kuhmilch.
Mindestens 4 Monate gereift,
Laib à ca. 7,5kg

Inkl. 800g Verkostungsstück

Art.No. 0986

im Karton!

Küssnachter Riserva 50% Fett i. Tr.
Hartkäse aus thermisierter Kuhmilch,
8 Monate gereift, Laib à ca. 7,5kg

Langentannen

Hartkäse, 48% Fett i. Tr.

Mindestens 12 Monate gereift. Rohmilch.
Geschmack: würzig und charaktvoll.

Art. No. 0971 Lb. à ca. 35kg
Art. No. 0974 1/4 Lb. à ca. 9kg



Art.No. 0965

Tradition Grand Cru 54 % Fett i. Tr.

Hartkäse, 4 Monate gereift,
Rohmilch, Laib à ca. 7kg
Würzig, aromatisch im Geschmack.



Art.No. 0962

Heumilch Genuss 54 % Fett i. Tr.

Schnittkäse, 4 Monate gereift,
Laib à ca. 7kg, aus frischer Heumilch.
Würzig, aromatisch im Geschmack.



**10 Stück Heumilch
Kinderbücher im Karton
enthalten.
Solange Vorrat reicht !**

Inkl. 400g Verkostungsstück

Art.No. 0963

im Karton!

Teufelskerl 50 % Fett i. Tr.

Schnittkäse, 2 Monate gereift,
Rohmilch. Laib à ca. 4,2kg.
Dieser Käsespezialität wird Habanero
zugemischt, eine Chili Sorte, die für ihre
außergewöhnliche Schärfe bekannt ist.



Art.No. 7790

Bio Urchrüter Chäs 53% Fett i. Tr.

Schnittkäse aus Rohmilch, Laib à ca. 4kg
Mindestens 3 Monate gereift.
Der Käse hat ein wunderbar nussiges
Aroma, das er durch die Pflege mit einem
Sud aus Schweizer Urkräutern erhält.



Art.No. 1117 **VB**

Bio Barrique 50% Fett i. Tr.

Schnittkäse, Laib à ca. 4,2kg
3 Monate gereift. Rohmilch.
Eine besondere Spezialität aus der
Ostschweiz, mit Holzeiche geschmiert.





Art.No. 7797

Vacherin Fribourgeois AOP Rustic

Schnittkäse, 48% Fett i. Tr., Laib à ca. 7,5kg.

20-25 Wochen gereift.

Auch wenn dieser Käse bereits nach 12 Wochen eine elegante Reife an den Tag legt (Vach.Fribourgeois extra), so entfaltet er seine ganze Vollmundigkeit nach rund fünf bis sechs Monaten. Die intensiven Aromen, die in der Vielfalt der schönen Freiburger Wiesen liegen, kommen dann richtig zur Geltung.

Zusammen mit einem kräftigen Wein oder auch mit einem Stück schwarzer Schokolade wird jedes Dessert mit diesem Vacherin zu einem Highlight.

Art.No. 7796

Vacherin Fribourgeois extra 48% Fett i. Tr.

Schnittkäse, Laib à ca. 7,5kg,

mindestens 3 Monate gereift.

Bei Abnahme von 1 Laib erhalten Sie ein Messerset (Art.Nr. 9535) - GRATIS ! Solange Vorrat reicht !



Art.No. 7792

Jura Neuchatel

Schnittkäse aus Kuhmilch

57% Fett i. Tr., Lb. à ca. 6kg

Dieser Schnittkäse aus der Schweiz (Neuchatel) ist eine Spezialität Typ Appenzeller, angereichert mit einer doppelrahmigen Sahne aus der Gegend La Gruyere.

Ein Käse für Liebhaber zum Genießen, aber auch wohlschmeckend in einem Fondue.

Art.No. 9013 **VB**

L'Etivaz AOP 45% Fett i. Tr.

Lb. à ca. 20kg

- aus der Sommerproduktion 2016 -

Art.No. 9015 **VB**

L'Etivaz 1/4 Lb. AOP 45% Fett i. Tr.

1/4 Lb. à ca. 5kg

- aus der Sommerproduktion 2016 -

Schweizer Hartkäse aus Kuhmilch.
Mindestens 16 Monate gereift



L'Etivaz ist ein Hartkäse, der in etwas mehr als Hundert Alpkäsereien in den Waadtländer Alpen von Mai bis Oktober über dem offenen Feuer in Handarbeit gemäß traditionellem Rezept hergestellt wird. Die Rohmilch wird direkt vor Ort verarbeitet und steckt voller Aromen der feinen Alpkräuter. Der Etivaz hat einen ausgeprägten, würzig-fruchtigen Geschmack. Sein Teig ist elfenbeinfarben bis hellgelb. Er wird nur in kleinen Mengen hergestellt.

ES GELTEN UNSERE BEKANNTEN VERKAUFS- UND LIEFERBEDINGUNGEN

Carl Fr. Scheer GmbH & Co. KG - Industriegebiet 7 - 77731 Willstätt/Sand - Telefon 07852/42 0 Telefax 07852/42265 Mail: info@kaesescheer.de