

**SCHEER**



**Schweizer  
Genusswochen  
2018**

**PREIS  
KNALLER**  
Siehe Preisliste Seite 1

**Aktionszeitraum  
05.11.2018 bis 07.12.2018**

**EMMENTALER.**  
SWITZERLAND

### Emmentaler Switzerland

Hartkäse, 45% Fett i. Tr., Rohmilch.

Art. No. 7278 Laib à ca. 90 kg

Bei Abnahme von 1 Lb. Art.Nr. 7278 erhalten  
Sie zwei 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



**TÊTE DE MOINE**  
SWITZERLAND

### Tete de Moine

Schnittkäse, 51% Fett i. Tr., Rohmilch

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

# 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 zwei 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.

- 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-ausgeglichene  
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.



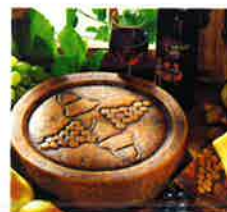
## NEU IM SORTIMENT

Art.No. 7802 **VB**  
**Mont Vully** 50% Fett i. Tr.  
Schnittkäse, Laib à ca. 6 kg  
*Circa 3-4 Monate gereift. Lactosefrei.*  
Während der Reifung wird der Käse  
wöchentlich mit Pinot Noir eingerieben.



## NEU IM SORTIMENT

Art.No. 7803 **VB**  
**Mont Vully Reserve** 50% Fett i. Tr.  
Hartkäse, Laib à ca. 6 kg  
*Mindestens 6 Monate gereift. Lactosefrei.*  
Der Mont Vully Reserve wird ebenfalls mit  
Pinot Noir affinert. Durch die längere Reifung  
ist er geschmackvoller und würziger, jedoch  
nicht schärfer. Die Konsistenz ist fester.



# Köstlichkeiten....



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

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



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



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

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



## Schweizer Bergbauernkäse

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

Art. No. 0941 Laib à ca. 7 kg  
**VB** Art. No. 0942 2 x 1/2 Laib à ca. 3,5kg  
**VB** Art. No. 0944 4 x 1/4 Laib à ca. 1,75kg

Art.No. 1172 **VB**  
**Wällechäs Rezent** 53% Fett i. Tr.  
 Schnittkäse, Laib à ca. 6,5kg, Rohmilch.  
 Ca. 5 Monate gereift.

Der Wällechäs Rezent ist dank der Verwendung von naturbelassener, frischer Milch ein aromatisch-würziger Käse für den Feinschmecker. Während der Reifezeit werden die Käse im Käsekeller speziell gepflegt, damit sie ihren vollen Geschmack erhalten.



Art.No. 1151 **VB**  
**Bodenseekäse** 55% Fett i. Tr.  
 Schnittkäse, Laib à ca. 6kg, Rohmilch.  
 Ca. 6 Wochen gereift.  
 Gelb-rötliche geschmierte Oberfläche. Saubere trockene Rinde. Feinwürziger Teig, zartschmelzend. Vereinzelte kleine Lochung.



# Köstlichkeiten....

Art.No. 0985

## Sanfter Engel

Laib à ca. 7kg



Art.No. 0995

## Sanfter Engel 1/2 Lb.

2 x 1/2 Laib à ca. 3,5kg im Karton

Reifezeit ca. 3 Monate. Hartkäse, 57% Fett i. Tr.

Mild-würziger Geschmack mit cremigem, sanftem Abgang. Zarter, weichschnittiger elfenbeinfarbiger Teig. Sparsame Kleinlochung, Goldbraune Rinde. Naturgeshmirt. Lactosefrei.

Art.No. 0977

## Wilder Engel

Laib à ca. 7kg



Art.No. 0979 **VB**

## Wilder Engel 1/2 Lb.

2 x 1/2 Laib à ca. 3,5kg im Karton

Reifezeit ca. 7 Monate. Hartkäse, 57% Fett i. Tr.

Im Toggenburg hergestellt. Leicht geschmierte Oberfläche. Rinde leicht eingewölbt. Reiner, stark würziger Geschmack. Zarter, cremiger Teig. Lactosefrei.

Art.No. 1039

## Roter Teufel

Laib à ca. 6,5kg



Art.No. 1138

## Roter Teufel 1/2 Lb.

2 x 1/2 Laib à ca. 3,25kg im Karton

Reifezeit ca. 6 Monate. Hartkäse, 55% Fett i. Tr.

Art.No. 1012

## Hochmoor Chäs

Laib à ca. 35kg



Art.No. 1037

## Hochmoor Chäs 1/4 Lb.

1/4 Laib à ca. 8kg

Reifezeit ca. 10 Monate.  
Hartkäse, 48% Fett i. Tr., Rohmilch

Art.No. 1136

## Roter Teufel Extra

Laib à ca. 6,5kg

Reifezeit ca. 10 Monate.

Hartkäse, 55% Fett i. Tr.



## NEU IM SORTIMENT

Art.No. 1135 **VB**

## Gwitterchäs

Laib à ca. 7kg

Reifezeit ca. 7 Monate.

Hartkäse, 57% Fett i. Tr.

Stark würziger Bergkäse aus dem Toggenburger Tal mit zartem, cremigem Teig.



**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 Kennern 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



# „Die Klassiker....“

**EMMENTALER.**  
SWITZERLAND

## Emmentaler Switzerland

Hartkäse, 45% Fett i. Tr., Rohmilch.



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

**VB** Art. No. 9056 Laib à ca. 95 kg **AOP 18 Monate gereift Feucht**

**VB** Art. No. 9057 1/8 Laib à ca. 12 kg **AOP 18 Monate gereift Feucht**

Bei Abnahme von 2 x 1/4 Lb. Art.Nr. 1016 erhalten Sie ein Doppelgriffmesser (Art.Nr. 9871).

**LE GRUYÈRE®**  
SWITZERLAND



## Le Gruyere AOC

Hartkäse, 49% Fett i. Tr., Rohmilch

**VB** Art. No. 1035 Laib à ca. 35 kg, 18 Monate gereift

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. 9920

### Appenzeller extra-würzig

**6 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. 1011

### Appenzeller Edel-würzig

**9 Monate gereift**

Hartkäse aus Rohmilch

48% Fett i. Tr., Lb. à ca. 6,5kg

Dieser Appenzeller überzeugt durch seinen besonderen Geschmack: Pikant und ausgewogen im Charakter, mit zarten Reifekristallen, und doch cremig auf der Zunge. Jeder einzelne Laib wird neun Monate lang regelmäßig mit der 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. 1,5kg im Karton



**75 Tage gereift.** Tete de Moine, der Blumig-Würzige aus dem Schweizer Juragebiet mit seinem feinen Teig, der im Mund leicht schmilzt. Er wird nicht geschnitten, sondern zu feinen Rosetten geschabt. Durch das Schaben entwickelt sich die volle Würze des Tete de Moine - ein Genuss für jeden Käsekenner.



## Tete de Moine

Schnittkäse, 51% Fett i. Tr., Rohmilch

Art. No. 7235 8 Stück à 420g im Karton.

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

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. 1071  
**Schabziger Stöckli**  
6 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. 7321

**Le Marechal** 50% Fett i. Tr.  
Hartkäse, Laib à ca. 6,3kg, Rohmilch.  
Reifezeit: 130 Tage.

Der in der Familienkäserei handwerklich hergestellte cremig-würzige Le Marechal wird während der Reifephase in feuchten Kellern mit natürlichen Kräutern gepflegt. Aus Respekt für die Käseertradition wird die Milch aus 13 umliegenden Bauernhöfen noch am gleichen Tag zu Käse verarbeitet. Die Produzenten respektieren die Natur, die Umwelt und Ihre Tiere. Sie garantieren die Qualität ihrer Milch mit natürlichen Omega 3 Fettsäuren. Ein Reichtum, der sich im Käse wiederfindet!



Art.No. 7304

**Luzerner Rahmkäse**

Schnittkäse, 55% Fett i. Tr.  
Laib à ca. 4,2kg  
5 bis 6 Wochen gereift.  
Zartschmelzend mild.



Art.No. 1050

**St. Galler Klosterkäse** 45% Fett i. Tr.

Schnittkäse, Laib à ca. 6kg  
Eigenwilliges, volles Aroma (würzig).



Art.No. 0902

**Sennenkäse**

50% Fett i. Tr., Laib à ca. 6,5kg  
3 Monate gereifter  
Schnittkäse aus Rohmilch.

Art.No. 1053

**St. Galler Klosterkäse**

**Himmlich-würzig** 50% Fett i. Tr.  
Schnittkäse, Rohmilch, Laib à ca. 6kg



Art.No. 9922

**Swizzrocker Lb.** 45% Fett i. Tr.

Schnittkäse. Mind. 6 Monate gereift.  
Rohmilch. Laib à ca. 4,5kg  
Braun-rote Naturrinde, geschmiert.  
Elfenbeinfarbener, weichschnittiger Teig.  
Gehaltvoll, würzig im Geschmack.

Art.No. 0876

**Urchrüter Käse** 53% Fett i. Tr.

Schnittkäse, Rohmilch.  
Laib à ca. 4kg  
Mindestens 2 Monate gereift.



Art.No. 9033

**Helvetia** 48% Fett i. Tr.

Schnittkäse, Laib à ca. 6,8kg  
Mindestens 3-4 Monate gereift. Rohmilch.



Art.No. 1014 **VB**

**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. 0983 **VB**

**Kräuter**

**Bergkäse** 45% Fett i. Tr.  
6-12 Wochen gereift. Laib à ca. 5,8kg  
Schnittkäse mit pikanter  
Bergkräutermischung.



# Köstlichkeiten....

**Küssnachter**  
DORFKÄSEREI

## Küssnachter

Sein gehaltvolles und kräftiges Aroma verdankt er nicht zuletzt auch seiner speziellen mehrmonatigen Lagerung. In der Reifephase wird der 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 Reserva** 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 charaktervoll.

**VB** Art. No. 0971 Lb. à ca. 35kg  
**VB** 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.



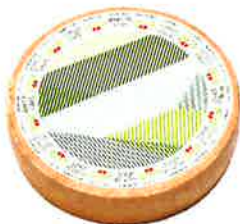
Art.No. 0962

**Heumilch Genuss** 54 % Fett i. Tr.  
Hartkäse, 4 Monate gereift,  
Laib à ca. 7kg, aus frischer Heumilch.  
Würzig, aromatisch im Geschmack.

**Inkl. 400g Verkostungsstück**

Art.No. 0963 **im Karton!**

**Teufelskerl** 50 % Fett i. Tr.  
Schnittkäse, 2 Monate gereift,  
Laib à ca. 4,2kg.  
Dieser Käsespezialität wird Habanero  
zugemischt, eine Chili Sorte, die für ihre  
außergewöhnliche Schärfe bekannt ist.



**20 Heumilch  
Kinderbücher im Karton  
enthalten.  
Solange Vorrat reicht !**





# Köstlichkeiten....

Art.No. 1118

## Der Scharfe Maxx 58% Fett i. Tr.

Schnittkäse. *Mind. 5 Monate gereift. Rohmilch.*

Laib à ca. 6,5kg, Lactosefrei.

Aromatisch, pikante Käsespezialität mit cremiger Textur. In einem speziell klimatisierten Keller wird der Käse gelagert und mit einer Sulz gepflegt. Ein Käse für Genießer mit seinem zartschmelzenden Teig und seinem extrawürzigen, pikanten Geschmack.



Art.No. 1116

## Maxx 365 Tage 58% Fett i. Tr.

Hartkäse. *Mind. 365 Tage gereift. Rohmilch.*

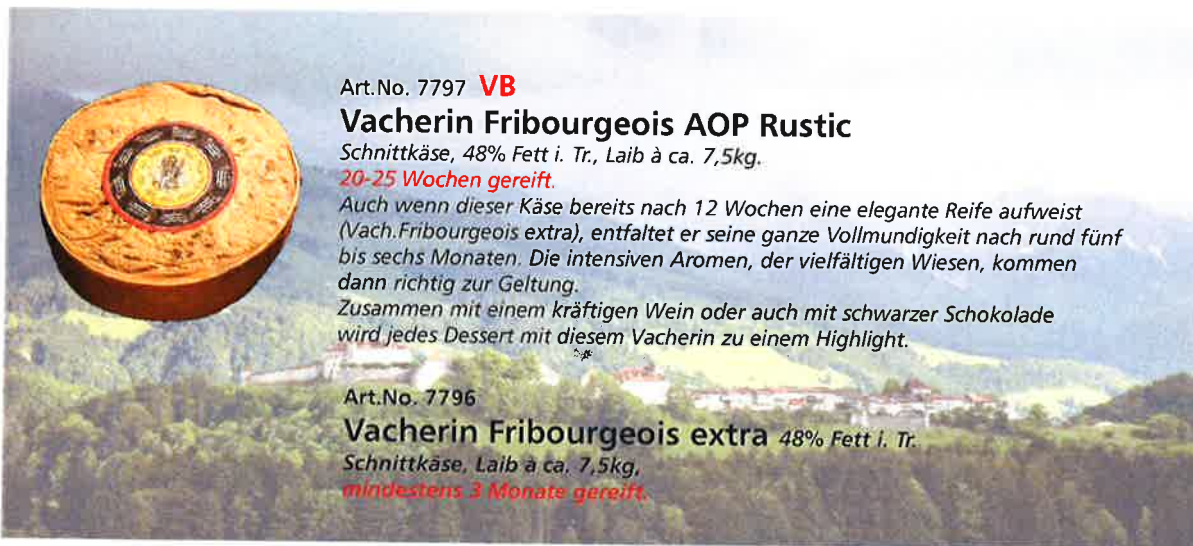
Laib à ca. 6,5kg.

Extrawürzig mit Reifekristallen. Nach altem, traditionellen Verfahren mit viel Fingerspitzengefühl hergestellt. So erhält der „Maxx 365“ seinen hervorragenden, würzigen Geschmack. Dieser hochwertige Käse, passt zu einem kräftigen Rotwein.



### Maxx to go

Käse aus dem Kühlschrank naschen? Das ist was für Anfänger. Snack-Profis lassen sich Hackfleisch-Käse-Lollis mit "Der scharfe Maxx" schmecken!



Art.No. 7797 **VB**

## 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 aufweist (Vach.Fribourgeois extra), entfaltet er seine ganze Vollmundigkeit nach rund fünf bis sechs Monaten. Die intensiven Aromen, der vielfältigen Wiesen, kommen dann richtig zur Geltung.

Zusammen mit einem kräftigen Wein oder auch mit 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.*

Art.No. 7792 **VB**

## Jura Neuchatel

Schnittkäse aus Kuhmilch

57% Fett i. Tr., Lb. à ca. 6kg

Dieser Käse 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. 9851 **VB**

## Etivaz AOP 45% Fett i. Tr.

Lb. à ca. 25kg

- aus der Sommerproduktion 2017 -

### Schweizer Hartkäse aus Kuhmilch.

*Mindestens 16 Monate gereift*

Der Etivaz wird in etwas mehr als Hundert Käsereien in den Waadtländer Alpen von Mai bis Oktober über dem offenen Feuer in Handarbeit gemäß traditionellem Rezept hergestellt. 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.



# Köstlichkeiten....

*Schweizer Hartkäse aus Kuhmilch. Rohmilch.  
Mindestens 6 Monate gereift.*

*Bräunliche Naturrinde. Sehr geschmeidige Textur, milchig-frisch im Geschmack.*

*Die Geschichte des Schwyzer Käses geht zurück bis ins 15. Jahrhundert. Über die Jahre wurde die Rezeptur stetig verfeinert, aber geblieben ist der einzigartige Geschmack. Der Käse wird heute noch aus naturbelassener Rohmilch hergestellt.*

Art.No. 1007 **VB**  
**Schwyzer  
Bergkäse** 45% Fett i. Tr.  
Laib à ca. 33kg



Art.No. 1020 **VB**  
**Schwyzer  
Bergkäse** 45% Fett i. Tr.  
1/4 Laib à ca. 8kg

*Schweizer Hartkäse aus Kuhmilch.*

*„Bündner echter Bergkäse“*

*Der „Bündner echter Bergkäse“ wird auf 1100m ü. M. in Disentis aus bester Bündner Bergmilch traditionell hergestellt. Die Milch stammt von Bergbauern aus der oberen Surselva. Das steile und bergige Gelände, lässt nur eine extensive und naturnahe Landwirtschaft zu. Die Höfe mit 18 bis 20 Kühen sehr klein.*



**NEU IM SORTIMENT**

Art.No. 1154 **VB**  
**Bündner echter  
Bergkäse mild** 48% Fett i. Tr.  
Laib à ca. 5kg, 2-3 Monate gereift.  
Die kräftigen Wiesen der Surselva verleihen dem „Bündner echter Bergkäse mild“ seinen erfrischend Geschmack.



**NEU IM SORTIMENT**

Art.No. 1155 **VB**  
**Bündner echter  
Bergkäse würzig** 48% Fett i. Tr.  
Laib à ca. 5kg, 3-4 Monate gereift.  
Der „Bündner echter Bergkäse würzig“ besticht durch seinen würzig-rassigen Geschmack.



**NEU IM SORTIMENT**

Art.No. 1156 **VB**  
**Bündner echter  
Bergkäse cremig** 55% Fett i. Tr.  
Laib à ca. 5kg, 2-4 Monate gereift.  
Der Rahmanteil in der Milch verleiht dem „Bündner echter Bergkäse cremig“ seine geschmeidige Textur und den cremigen Geschmack.

# Köstlichkeiten....



## NEU IM SORTIMENT

Art.No. 1115 **VB**

### Alter Schweizer

Hartkäse, 50% Fett i. Tr., Laib à ca. 6,5kg. *Rohmilch.*  
Nach einer **10 monatigen Reifezeit** entwickelt er seinen  
speziell würzigen, vollendeten Geschmack. Der mürbe Teig  
und die leichte Karamellnote runden das Geschmackserlebnis ab.  
So rustikal und traditionell wie er von Außen erscheint, so harmonisch  
und abgerundet erfreut er seit jeher die Gaumen aller Käsegenießer.

## ALTER SCHWEIZER

### Gemüse Lasagne

- |                                       |   |
|---------------------------------------|---|
| 1 Gratin-Form von ca. 2 Litern Inhalt |   |
| 16 Lasagne-Blätter                    | ungekocht                               |
| 150 g Speckwürfel                     | anbraten                                |
| 1 Zwiebel                             |   |
| 2 Knoblauchzehen                      |   |
| 3 Tomaten                             | in Würfeln schneiden                    |
| 800 g Saisongemüse                    | dazugeben, mitdünsten, auskühlen lassen |
| 250 g <b>Alter Schweizer</b>          | grob raffeln                            |
| 250 g Halbfettquark                   |   |
| 2 Eier                                |   |
| 6 dl Milch                            |   |

Salz, Pfeffer, Muskatnuss mischen, zum Gemüse geben

Die Füllung auf 2 bis 3 Lagen Lasagne-Blätter verteilen, enden mit Füllung

50 g geriebener **Alter Schweizer** bestreuen

Backen: im vorgeheizten Ofen (200°)



## NEU IM SORTIMENT

Art.No. 1354 **VB**

### Feuerteufel

Schnittkäse, 53% Fett i. Tr., Laib à ca. 6,5kg. *Rohmilch.*  
Spannende Kombination aus zartschmelzendem Käse  
und der feurigen Schärfe der Chilischoten. Die frische  
Milch zur Herstellung des Feuerteufels stammt aus der  
milden, fruchtbaren Bodenseeregion. Mit seinem hervorragenden  
und scharfen Aroma ist der Feuerteufel ein echtes Erlebnis.

## NEU IM SORTIMENT

Art.No. 1355 **VB**

### Cremeso Primeur Filet

Schnittkäse, 55% Fett i. Tr., Filet à ca. 4kg. *Rohmilch.*  
Die zartschmelzende Gaumenfreude.  
Mild-cremige Spezialität, in der Rahmstufe, aus silofreier  
Milch. Die zarte Konsistenz schmilzt förmlich auf der Zunge.  
Sparsame, kirschgroße Lochung.



# Bio Sortiment

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** 48% Fett i. Tr.  
Schnittkäse, Laib à ca. 4,2kg  
**3 Monate gereift. Rohmilch.**  
Eine besondere Spezialität aus der  
Ostschweiz, mit Holzeiche geschmiert.



Art.No. 1096 **VB**

**Bio Schweizerland  
Bergkäse** 47% Fett i. Tr.  
Schnittkäse, Laib à ca. 6,3kg  
**Mindestens 3 Monate gereift.**  
Hergestellt aus Bio-Bergmilch aus der Ostschweiz.  
Lochung: sparsame, erbsengroße Rundlochung.  
Geschmack: angenehm würzig.  
Konsistenz: geschmeidig. Lactosefrei.



Art.No. 9230 **VB**

**Bio Helvetia** 48% Fett i. Tr.  
Schnittkäse, Laib à ca. 6,7kg  
**3-4 Monate gereift. Rohmilch.**  
Durch die sorgfältige Pflege erhält  
der Helvetia seinen einzigartigen,  
mild-würzigen Geschmack.



Art.No. 0973 **VB**

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



**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