

**SCHEER**<sup>®</sup>

Reiner Käsegenuss  
Seit 1893

*'s Käsetruhe*



# Oktober 2022

**Aktionszeitraum**  
**04.10.2022 bis 31.10.2022**



ArtNr.: **1496** **CAMBOZOLA FINESSE** 70% RL 14 VPE 1 BIO-Käse Nein  
Deutschland 2,2kg VKE kg VB Nein Heumilch Nein

Kuh Pasteurisiert Weichkäse /

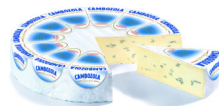
Mild würziger Weichkäse, mit Blauschimmeladern durchzogen. Leicht weicher Teig, bis leicht cremig. Mild-würziger Geschmack, eine leicht säuerliche Note kann möglich sein. Lactosefrei.



ArtNr.: **1540** **CAMBOZOLA CLASSIC** 70% RL 14 VPE 1 BIO-Käse Nein  
Deutschland 2,2kg VKE kg VB Nein Heumilch Nein

Kuh Pasteurisiert Weichkäse Blauschimmel

10-20 Tage gereift. Sein unwiderstehlich sahniger Geschmack hat ihn zum beliebtesten Weichkäse mit Blauschimmel in der Käsetheke gemacht. Cremig, guter Schmelz. Mild-würzig, leicht süßlich im Geschmack. Lactosefrei.



ArtNr.: **1542** **CAMBOZOLA BALANCE** 55% RL 14 VPE 1 BIO-Käse Nein  
Deutschland 1,4kg VKE kg VB Nein Heumilch Nein

Kuh Pasteurisiert Weichkäse Blauschimmel

Weichkäse mit weißem Edelschimmel. Cambozola hat einen unwiderstehlich sahnigen Geschmack. Lactosefrei. Glutenfrei.



ArtNr.: **1545** **ROUGETTE LANDKÄSE** 70% RL 14 VPE 1 BIO-Käse Nein  
Deutschland 2kg VKE kg VB Nein Heumilch Nein

Kuh Pasteurisiert Weichkäse Rotkultur

Fein-würziger Landkäse - natürlich gereift. Der unverwechselbare Geschmack und die besondere Cremigkeit machen ihn zu einem Hochgenuss für Rotkultur-Kenner und Einsteiger. Die appetitliche rot-weiße Rinde verleiht ihm seine charakteristische Note. Kein Gluten vorhanden. Lactosefrei.



ArtNr.: **1560** **CAMBOZOLA GRAND NOIR** **60%** **RL** **23** **VPE** **1** **BIO-Käse** **Nein**  
**Deutschland** **2,5 kg** **VKE** **kg** **VB** **Nein** **Heumilch** **Nein**

**Kuh** **Pasteurisiert** **Weichkäse** **/**



Umhüllt mit schwarzem Wachs. Teig von dunkelgrünen oder blauen Schimmeladern durchzogen. Erkennbare Durchlöcherung für das Pilzwachstum. Mit zunehmender Reife kann sich zwischen Käseoberfläche und Wachsicht Feuchtigkeit bilden. Lactosefrei.

ArtNr.: **1600** **MONTAGNOLO** **70 %** **RL** **14** **VPE** **1** **BIO-Käse** **Nein**  
**Deutschland** **2,0kg** **VKE** **kg** **VB** **Nein** **Heumilch** **Nein**

**Kuh** **Pasteurisiert** **Weichkäse** **Blauschimmel**



Premium Blaukäse. Durch das spezielle Kaltreifungsverfahren entwickelt sich sein einzigartiger cremiger und feinwürziger Geschmack. Ein Geschmack nicht nur für Blauschimmelkäse-Liebhaber. Lactosefrei. Glutenfrei.