



Käse-Truhe

April 2018

Lieferzeitraum 03.04.2018 bis 30.04.2018



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

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

Die Geschichte des Schwyzer Käse geht zurück bis ins 15. Jahrhundert und über all die Zeit wurde die Rezeptur immer verfeinert aber geblieben ist der einzigartige Geschmack. Der Käse wird heute noch aus naturbelassener Rohmilch hergestellt.

Art.No. 1007



Schwyzer

Bergkäse 45% Fett i. Tr.
Lb. à ca. 33kg



Art.No. 1020



Schwyzer

Bergkäse 1/4 Lb. 45% Fett i. Tr.
1/4 Lb. à ca. 8kg

Art.No. 8805



Cheddar Mild CC 48% Fett i. Tr.
Lb. à ca. 2kg

*Englischer Hartkäse aus Kuhmilch
3 Monate gereift. Der sahnig, nussige
Geschmack harmoniert mit Rotwein oder
mit einem dunklen Bier. Ungewachst.*





COOMBE CASTLE

Art.No. 1116 

MAXX 365 Tage 58% Fett i. Tr.
Lb. à ca. 6,5kg




Schweizer Hartkäse aus Kuhmilch. Rohmilch. 365 Tage gereift.
Extra würzig mit Reifekristallen. Nach einem alten, traditionellen Verfahren hergestellt. Dies erfolgt mit viel Erfahrung und Fingerspitzengefühl. Dadurch bekommt der „Maxx 365“ seinen hervorragenden Geschmack. Er ist ein speziell würziger, hochwertiger Käse, welcher zu einem kräftigen Rotwein passt.

Art.No. 0987 

Kaltbach Gruyere 49% Fett i. Tr.
1/4 Lb. à ca. 8kg



Schweizer Hartkäse aus Kuhmilch. Reifung: 12 Monate. Rohmilch.
Dieser Gruyère wird unter natürlichen Bedingungen bei idealen Temperaturen und optimaler Luftfeuchtigkeit in der Höhle gelagert. Die Laibe werden in diesem einzigartigen Klima gepflegt bis der unvergleichliche Geschmack voll ausgebildet ist und die Rinde eine natürliche dunkle Patina aufweist. Laktosefrei.

Art.No. 7305 

Kaltbach Emmentaler Super Cut 45% Fett i. Tr.
2 Stücke à ca. 5,6kg im Karton



Schweizer Hartkäse aus Kuhmilch. Mindestens 12 Monate (davon mindestens 9 Monate in der Sandsteinhöhle) gereift. Hergestellt aus silofreier Rohmilch. Die schwarz-braune Patina ist das natürliche Ergebnis einer langen Reifung und Pflege in der mineralisierten Luft der Sandsteinhöhle. Geschmack: Nussartig, würzig. Lactosefrei.

Unsere Empfehlungen für die Cabrio Theke

Art.No. 2164

Chaource Armancon 250g 50% Fett i. Tr.
6 Stück im Karton

Französischer Weichkäse aus Kuhmilch. Mindestens 2 Wochen gereift.



Der Chaource ist ein französischer Weichkäse, der in der Champagne und im Burgund hergestellt wird. Weicher Teig, weiße, krustige Rinde, die sich mit der Zeit bräunlich färben kann. Cremige Konsistenz, fruchtiger Geschmack mit zarten Pilzaromen.

Mit zunehmendem Alter entfaltet der Chaource noch mehr Cremigkeit und kann aus der Rinde gelöffelt werden.

Art.No. 2142 **VB**

Fougeru Mini 250g 45% Fett i. Tr.
8 Stück im Karton

Französischer Weichkäse aus Kuhmilch. Circa 4 Wochen gereift.



Seine Besonderheit ist das Farnblatt auf seiner Oberfläche, das als Dekoration und zur Würze dient. Geschmack: der elastische Teig enthält salzige und säuerliche Aromen, die an den frischen Geschmack der Milch erinnern.

Art.No. 1361 **VB**

Camembert Heumilch 250g 50% Fett i. Tr.
4 Stück im Karton



Österreichischer Weichkäse aus Kuhmilch. Mindestens 10 Tage gereift.

Ein handgekäster Weichkäse aus tagesfrischer Heumilch in Rahmstufenqualität. Während seiner Reifezeit entsteht der weiße Edelschimmel und sein feiner, ausgereifter Geschmack. Eine Camembert-Spezialität der besonderen Art. Gentechnikfrei.

Deutscher Schnittkäse aus Kuhmilch.

6-8 Wochen gereift.

Ein würziger Schnittkäse aus tagesfrischer Heumilch, umhüllt von einer kräftigen Zitronenpfeffermischung. Mild würzig, leicht pfefferscharf im Geschmack. Leicht speckig-fester Teig. Vereinzelt erbsengroße Lochung möglich. Lactosefrei. Glutenfrei.



Art.No. 4789 **VB**
Zitronenpfefferkäse 50% Fett i. Tr.
Lb. à ca. 6kg

Art.No. 4735 **VB**
Zitronenpfefferkäse 1/2 Lb. 50% Fett i. Tr.
1/2 Lb. à ca. 3kg



Art.No. 1515

Loose

Thekentaler 62,5g 1,5% Fett i. Tr.
24 Stück im Karton



Deutscher Sauermilchkäse aus Kuhmilch. Hausmacher Handkäse mit aufgestreutem Kümmel. Kräftig und herzhaft im Geschmack, die deftige Abwechslung für Genießer-Geumen.

Art.No. 3516 **VB**

Pfeffer-Torte 62% Fett i. Tr.
Torte à ca. 1,5kg egalisiert



Art.No. 3520 **VB**

Chabrie-Torte 60% Fett i. Tr.
Torte à ca. 1,4kg



Deutsche Käsekomposition aus Kuh- und Schafmilch Käsekomposition aus Frisch- und Schafkäse umhüllt mit einer Pfeffer-Gewürzmischung. Angenehm leichter Geruch nach Frischkäse und Pfeffer. Cremig, weicher Teig.

Deutsche Käsekomposition aus Kuh- und Schafmilch Eine Käsekomposition aus Frischkäse (Kuhmilch), Schafkäse und Brie mit frischen Lauchzwiebeln und Kräutern. Angenehm, leichter Geruch nach Frischkäse und Lauchzwiebeln. Herzhaft cremiger Geschmack.

Art.No. 7700

Gorgonzola

zum Löffeln 48% Fett i. Tr.
1/2 Lb. (in einer Schale) à ca. 6kg



Italienischer Halbfester Schnittkäse aus Kuhmilch.

60 Tage gereift.

Extra cremig und weich in der Konsistenz. Die charakteristische weiche Masse hat eine weiße, leicht strohgelbe Farbe und ist mit grünen Pilzkolonien durchzogen ist. Der Käse besitzt einen milden und feinwürzigen Geschmack.

Art.No. 7715

Gorgonzola

Mascarpone 65% Fett i. Tr.
4 Lb. à ca. 1,3kg im Karton



Italienische Käsekomposition aus Kuhmilch.

Die Fusion aus dem pikanten Gorgonzola und dem milden Mascarpone ist ein Hochgenuss für Gourmets. Aromatisch und pikant.

Art.No. 3254

Ziegen Weichkäse

Rolle "LA BUCHE" 45% Fett i. Tr.
2 Rollen à 1kg egalisiert im Karton



Französischer Weichkäse aus Ziegenmilch.

Mit weißen Edelschimmel (Pecinillium). Zart-schmelzende, homogene Konsistenz. Mit der Käseharfe gut zu schneiden. Mild-sahnig im Geschmack. Die Blisterverpackung schützt vor dem Austrocknen.

Art.No. 2629

Cremeux de Bourgogne 72% Fett i. Tr.
Lb. à ca. 1,5kg

Französischer Weichkäse aus Kuhmilch.

Dieser Käse zeichnet sich durch einen homogenen Weißschimmel und einen zartschmelzenden Geschmack aus, der mit einer feinen frischen Note und einer dezenten Säure wunderbar zu allen Brotsorten passt.



Art.No. 2571

Brie de Meaux Coq d'Or 45% Fett i. Tr.
Lb. à ca. 3,2kg

*Französischer Weichkäse aus Kuhmilch. Rohmilch.
4 Wochen gereift.*

Handgeschöpfter Rohmilchkäse.
Geschmack: aromatisch, bei zunehmender Reife leicht pikant.



Art.No. 2761 **VB**

Brouere Lb. 51% Fett i. Tr.
Lb. à ca. 14kg



*Französischer Hartkäse aus Kuhmilch.
Mindestens 4 Monate gereift.*

Eine Spezialität aus den Vogesen hergestellt aus thermisierter Milch. „Brouère“ bedeutet in den Vogesen Bruyère (dt.Heide), eine traditionelle Pflanze der Vogesenlandschaft, ebenso wie Tannen aber auch der Coq de Bruyère (dt. Auerhahn). Tannen und Hähne sind auf der Rinde reliefartig abgebildet, um den Ursprung dieses Käses aus den Vogesen wiederzugeben. Glatter, geschmeidiger Teig, der wunderbar am Gaumen schmilzt. Fein-würziger, nussiger Geschmack.

Art.No. 9930

Tomyere 45% Fett i. Tr.
Lb. à ca. 12kg



*Französischer Hartkäse aus Kuhmilch. Rohmilch.
9 - 14 Monate gereift.*

Hergestellt mit Sommermilch von den in über 700m Höhe liegenden Weiden. Die Reichhaltigkeit der Flora in dieser Höhenlage geben diesem Bergkäse einen aromatischen, fruchtigen Geschmack. Die Laibe reifen in Kellern auf Fichtenholz-Brettern, daher leicht unregelmäßige Oberfläche. Geringfügige kleine Lochung im Käseteig.

Art.No. 6144

Holderschatz 1/2 Lb. 50% Fett i. Tr.
2 x 1/2 Lb. à ca. 3kg im Karton



*Österreichischer Schnittkäse aus Kuhmilch.
Mindestens 5 Wochen gereift.*

Anspruchsvolle Käsegenießer lieben diese mild-würzige Schnittkäsespezialität mit auffallend grüner Holunderinde. Der Holderschatz wird nach einem speziellen Verfahren hergestellt. Unter sorgsamer Pflege wird dem Holderschatz die nötige Reifezeit gewährt, damit er seinen unverwechselbaren Geschmack mit leichter Holundernote ausprägen kann. Lactosefrei.

**AKTIONSPREISE NUR GÜLTIG BEI ABNAHME "GANZER" KARTONS - LIEFERUNG IM AKTIONSZEITRAUM.
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