



Käse-Truhe

April 2019



Lieferzeitraum 01.04.2019 bis 26.04.2019



*Irischer Hartkäse aus Kuhmilch.
3 Monate gereift.*

Der naturbelassene Teig ist je nach Reifegrad geschmeidig bis krümelig. Durch die hohe Trockenmasse (61%) eignet er sich vorzüglich für die warme Küche. Süßlicher, nussartiger Geschmack.

Art.No. 8820



Irischer Cheddar gelb 48% Fett i. Tr.
3 Blöcke à ca. 2,5kg im Karton



Art.No. 1115 **VB**

Alter Schweizer 50% Fett i. Tr.
Laib à ca. 6,5kg

Schweizer Hartkäse aus Kuhmilch. Rohmilch.

Nach einer 10-monatigen Reifezeit entwickelt er seinen speziell würzigen, vollendeten Geschmack. Der mürbe Teig und die leichte Karamellnote runden das Geschmackserlebnis ab.



Art.No. 1354 **Inklusive Verkostungsstück!**

Feuerteufel 53% Fett i. Tr.

Laib à ca. 6,5kg

Schweizer Schnittkäse aus Kuhmilch. Rohmilch.

Spannende Kombination aus zartschmelzendem Käse und feuriger Schärfe der Chilischote. Durch sein hervorragendes, scharfes Aroma ist der Feuerteufel ein echtes Erlebnis.



Art.No. 0962

Heumilch Genuss 54% Fett i. Tr.

Laib à ca. 7kg

Schweizer Hartkäse aus Kuhmilch.

4 Monate gereift.

Aus frischer Heumilch in der Zentralschweiz hergestellt.

Würziger Käse, sehr aromatisch und abgerundet im Geschmack.



Unsere Empfehlungen für die Cabrio Theke



Art.No. 2045
Tomme Vaudoise 100g Vollfettstufe
 8 Stück im Karton
Schweizer Weichkäse aus Kuhmilch. Frisch und zart, mit dem guten Geschmack der Milch. Lactosefrei. Glutenfrei.

Art.No. 7203 **VB**
Tete de Moine Rosetten Blumenschale 100g 51% Fett i. Tr.
 8 Stück im Karton
Schweizer Schnittkäse aus Kuhmilch. Rohmilch. 3-4 Monate gereift. Feiner Teig, der im Mund leicht schmilzt. Blumige, würzige Note. Lactosefrei.




Art.No. 1039
Roter Teufel 55% Fett i. Tr.
 Laib à ca. 6,5kg
Schweizer Hartkäse aus Kuhmilch. 6 Monate gereift. Der Rote Teufel ist ein würziger, leicht scharfer Käse aus dem Toggenburg. Lactosefrei.

Art.No. 1024
Herzbrecher 48% Fett i. Tr.
 Laib à ca. 5kg
Schweizer Hartkäse aus Kuhmilch. Rohmilch. 3 Monate gereift. Mild-würzig im Geschmack.

Art.No. 0902
Sennenkäse 50% Fett i. Tr.
 Laib à ca. 6,5kg
Schweizer Schnittkäse aus Kuhmilch. 3 Monate gereift. Rohmilch. Geschmack: mild bis würzig, mit leicht gerösteter Note.



Art.No. 7377 
Kaltbach
Cremig-Würzig 56% Fett i. Tr.
 Laib à ca. 4,2kg
Schweizer Hartkäse aus Kuhmilch. 4-5 Monate gereift. Dieser Käse erhält dank einer Extraportion feinstem Rahm eine besonders zartschmelzende und cremige Textur.

Art.No. 0986
Küssnachter Riserva 50% Fett i. Tr.
 Laib à ca. 7,5kg
Schweizer Hartkäse aus Kuhmilch. Mindestens 8 Monate in Kellern gereift. Während der Reifung werden die Käse regelmäßig gewendet und mit Urschweizer Apfelwein (Most) gepflegt. Geschmack: dezent, würzig, charaktervoll. Lactosefrei.

Preis 17,650 Euro/Kg



Klassiker aus Frankreich



Art.No. 2223
Chaumes Buffet 500g 55% Fett i. Tr.
 6 Stück im Karton



Art.No. 2746
Els. Winzerkäse
Carre 220g 50% Fett i. Tr.
 6 Stück im Karton



Art.No. 2221
St. Albray 500g 52% Fett i. Tr.
 6 Stück im Karton



Art.No. 2123 **VB**
Coulommiers Rohmilch
 Renard Gillard 500g 45% Fett i. Tr.
 4 Stück im Karton

Französischer Weichkäse aus Kuhmilch. Cremiger Geschmack. Weißer, dauniger Oberflächenschimmel, der sich mit zunehmender Reifung braun verfärbt. Zartschmelzend im Mund.

Art.No. 2131 **VB**
Duo de Brie
 Royal Trüffel 50% Fett i. Tr.
 2 x 1/4 Lb. à ca. 0,95kg im Karton



Französische Käsezubereitung aus Kuhmilch. Rohmilch. Der handgeschöpfte Brie de Meaux wird waagrecht halbiert und mit einer Mischung aus Doppelrahm-Frischkäse und aromatischen Trüffelstückchen veredelt. 1/4 Torte in einer Holzschachtel.

**Französische Käsezubereitung aus Kuhmilch.
 Torte in einer Holzschachtel.**

Art.No. 2124 **VB**
Duo de Brie Kräuter 55% Fett i. Tr.
 2 Lb. à ca. 1,25kg im Karton
Frischer Kick: Frz. Brie gefüllt mit einer feinen Doppelrahm-Füllung sowie erlesenen Kräutern und Knoblauch.



Art.No. 2125 **VB**
Duo de Brie Cranberrys 55% Fett i. Tr.
 2 Lb. à ca. 1,25kg im Karton
Fruchtig-süße Delikatesse: Frz. Brie gefüllt mit einer feinen Doppelrahm-Füllung und Cranberrys.



Art.No. 2127 **VB**
Duo de Brie Trüffel 55% Fett i. Tr.
 2 Lb. à ca. 1,25kg im Karton
Raffinierte und subtile Komposition: Frz. Brie gefüllt mit einer feinen Doppelrahm-Füllung und edlen Trüffelstückchen.

Art.No. 0017
Burrata in Foglia 250g 48% Fett i. Tr.
 8 Stück im Karton



Italienischer Pasta-Filata-Käse aus Kuhmilch. Burrata hat die Form eines kleinen Säckchens, das einem Mozzarella sehr ähnlich ist. Im Inneren des Säckchens befindet sich eine dickflüssige Frischkäsecreme bestehend aus Sahne und nicht behandelten Mozzarellasträngen. Burrata bedeutet auf Italienisch so viel wie „gebuttert“ - ein Hinweis auf die cremige, weiche Konsistenz. Volles Aroma. Milder, süßer Geschmack.

Art.No. 0275 **VB Neu im Sortiment**
Treccia Bufala Campana DOP 250g 52% Fett i. Tr.
 8 Stück im Karton



Italienischer Käse in Lake aus Büffelmilch. Marke "La Mediterranea". Dieser spezielle Mozzarella (in einem Zopf geflochten) wird aus 100% Wasserbüffelmilch traditionell in Kampanien hergestellt. Perlweißer Teig, leicht säuerlicher Geschmack. Beim Aufschneiden wird die typische Filata-Struktur des Teigs und der spontane Austritt der Molke sichtbar.

Art.No. 5450

Klostertaler 1/4 Lb. 50% Fett i. Tr.
1/4 Lb. à ca. 2kg



Österreichischer Schnittkäse aus Kuhmilch.
7 Monate gereift.
Durch die lange Reifezeit bei 16°C erhält er seinen intensiven, unverwechselbaren Geschmack. Der Ländle Klostertaler hat eine hellbraune, trockene Rinde und hellgelben Teig mit vereinzelt Rundlöchern. Der Geschmack ist kräftig-würzig. Lactosefrei. Glutenfrei.

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.
Mild-würzige Schnittkäsespezialität mit auffallend grüner Holunderrinde. Der Holderschatz wird nach einem speziellen Verfahren hergestellt. Lactosefrei.

Französischer Weichkäse aus Kuhmilch.

4 bis 8 Wochen gereift.

Diese Spezialität stammt aus der Region Burgund (Côte-d'Or). Weicher bis fließender Teig. Der Geschmack erinnert an Burgunder Trauben und ist kräftig-aromatisch.



Art.No. 2358

Epoisses Germain AOP 50% Fett i. Tr.
2 Lb. à ca. 1kg im Karton

Art.No. 2666 **VB**

Caprinelle
Capitoul 45% Fett i. Tr.
Laib à ca. 4,2kg im Karton



Französischer Halbfester Schnittkäse aus Ziegenmilch.
Mindestens 12 Wochen gereift.
Handgekäste Spezialität aus den Pyrenäen. Während der Reifung erhält der Käse seine urige Naturrinde und seinen delikaten Geschmack. Rinde ist zum Verzehr nicht geeignet.


Art.No. 2629

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

Französischer Weichkäse aus Kuhmilch.

Dieser Käse zeichnet sich durch einen homogenen Weißschimmel und einen zartschmelzenden Geschmack aus.



Art.No. 2571 

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

Französischer Weichkäse aus Kuhmilch. Rohmilch.

4 Wochen gereift.

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



AKTIONSPREISE NUR GÜLTIG BEI ABNAHME "GANZER" KARTONS UND "VEREINBARTER MENGEN" 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 07852/42262 Mail: info@kaesescheer.de