




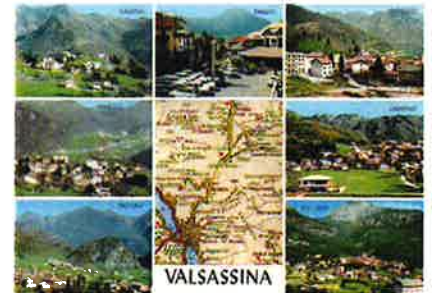
Käse-Truhe

Dezember 2017



Exklusive Spezialitäten aus dem Valsassina

Art.No. 0432  **VB**
Deliziola
di Capra 48% Fett i. Tr.
2 Lb. à ca. 1,5kg im Karton



Italienischer Halbfester Schnittkäse aus Ziegenmilch.
Reifezeit ca. 90 Tage. Feines Blauschimmelaroma. Würzig, aber nicht scharf. Fester Teig, aber sehr cremig auf der Zunge. Serviervorschlag: zu Walnussbrot oder mit Thymianhonig beträufelt.

Art.No. 0443 
Trifola Robiola
Tartufo 48% Fett i. Tr.
4 Lb. à ca. 0,4kg im Karton




Italienischer Weichkäse aus Kuhmilch.
Reift ca. 45 Tage in einer Grotte. Gereifter Robiola mit Stückchen von schwarzen Sommertrüffeln. Braunrote, mit weißem bis graublauem Schimmel bestäubte Rinde. Geschmeidiger Teig, samtig mit einer leicht sandigen Konsistenz. Geschmack: süß.

Art.No. 0430 
Casottella 48% Fett i. Tr.
5 Lb. à ca. 0,7kg im Karton



Italienischer Weichkäse aus Kuhmilch.
Reift ca. 45 Tage in Naturgrotten im Voralpengebiet des Valsassina.
Je nach Reifegrad bildet sich ein graugrüner Schimmel, durchzogen von roten Streifen. Weicher Teig, im Mund schmelzend. Typischer Milchgeschmack. Leicht säuerlich. Fein-Würzig.


Art.No. 0249 

Truffetto Tartufo 51% Fett i. Tr.
6 Lb. à ca. 0,6kg im Karton

Italienischer Schnittkäse aus Schafmilch.
1 Monat gereift.

Feiner Schnittkäse aus Schafmilch mit gehobelten schwarzen Trüffeln. Das Trüffelaroma harmonisiert mit dem süßen, intensiven Geschmack der weichen Käsemasse.



Art.No. 0244 

Pecorino Cacio di Bosco 50% Fett i. Tr.
2 Lb. à ca. 2kg im Karton

Italienischer Hartkäse aus Schafmilch.
Herkunft Toskana.

3 Monate gereift. Pecorino mit weißen Trüffeln (1%). Bröckeliger Teig, leicht säuerlich im Geschmack. (Weiße Trüffel = Tartufo Bianco = Qualität der Trüffel, nicht die Farbe).



Deutscher Schnittkäse aus Kuhmilch.
6 - 8 Wochen gereift.

Nach der Reifezeit werden die Käse mit einem feinen Kräuter- und Blütenmix überzogen. Der Käse wird dabei lediglich in der Blütenmasse gewälzt, so dass die Blumen an der Naturrinde hängen bleiben. Rinde ist zum Verzehr geeignet.



Art.No. 1789
Wildblumenkäse 50% Fett i. Tr.
Lb. à ca. 6kg



Art.No. 1899 **VB**
Wildblumenkäse 50% Fett i. Tr.
2 x 1/2 Lb. à ca. 3kg im Karton

Art.No. 1506

Alprahmkäse 50% Fett i. Tr.
Lb. à ca. 6kg



Deutscher Schnittkäse aus Kuhmilch.
Eine sahnig-milde Schnittkäsespezialität aus silofreier Alpenmilch. Butterweich in der Konsistenz.

Art.No 4373

Landana Ziege Alt 50% Fett i. Tr.
Lb. à ca. 4kg

Holländischer Hartkäse aus Ziegenmilch.

Mindestens 10 Monate auf natürliche Weise gereift.

Sein ausgereift-kräftiger Geschmack und die feinen Salzkristalle im Laib werden von Käseliebhabern als Zeichen der Reifung sehr geschätzt.

Charakteristisch und angenehm würzig,
Lactosefrei. Glutenfrei.



Art.No. 4682 **VB**

Landana Trüffel 50% Fett i. Tr.
Lb. à ca. 4,5kg

Holländischer Schnittkäse aus Kuhmilch.

12-14 Wochen gereift.

Mit delikaten Trüffel-Stückchen.





Art.No. 1434

Jarlsberg Lb. 45% Fett i. Tr.
Lb. à ca. 10kg

*Norwegischer Schnittkäse aus Kuhmilch.
Der klassische norwegische
Schnittkäse mit dem
unverwechselbaren sahnig-
nussigen Geschmack.*



Art.No. 1438 **VB**

Jarlsberg Reserve Lb. 45% Fett i. Tr.
2 x 1/2 Lb. à ca. 5kg im Karton

*Norwegischer Schnittkäse aus Kuhmilch.
Mindestens 12 Monate am
Fjord in salziger Meeresluft
gereift. Der Klassiker aus
Norwegen in einer edlen,
aufregend-kraftigen
Geschmacksvariante.*



**Bei Abnahme von 3 Krt. Jarlsberg gemischt
erhalten Sie einen 1/2 Lb. Jarlsberg Reserve = 5kg
- GRATIS -**

Art.No. 1472

Snøfrisk Schnittkäse 50% Fett i. Tr.
Lb. à ca. 3,8kg

*Norwegischer Schnittkäse aus Ziegenmilch.
Der andere frische
Ziegenkäse.
Fein-milder Geschmack.
Die "Schneefrische" ist
wirklich einzigartig.*



Art.No. 1513

Snøfrisk 70% Fett i. Tr.
2 Eimer à 1kg egalisiert im Karton

*Norwegischer Frischkäse aus Ziegenmilch
und Kuhsahne.
Zu 80% aus Ziegenmilch und mit 20%
Kuhsahne verfeinert. Sahnig, mild und
frisch im Geschmack.*



Art.No. 1435

Gudbrandsdalen 35% Fett i. Tr.
10 Lb. à 1kg egalisiert im Karton

*Norwegischer Molkenkäse aus Kuh- und Ziegenmilch.
Hergestellt aus 85% Kuhmilch und 15% Ziegenmilch.
Norwegens Nationalkäse ist der Gudbrandsdalen, ein
Molkenkäse auch bekannt als "Gjetost". Er ist braun,
schmeckt süß und wird in Norwegen mit Marmelade als
süßer Brotaufstrich gegessen. Norwegenkenner lieben
diesen Käse, bei dessen Herstellung Molke gekocht und
Milchzucker karamellisiert wird. Er gilt als ausgesprochen
gesund aufgrund seiner vielen Mineralstoffe. Glutenfrei.*



**Bei Abnahme von 6 Krt. gemischt
erhalten Sie einen Karton Art.Nr.1513 = 2kg
- GRATIS -**

Französischer Weichkäse aus Kuhmilch.
4 bis 8 Wochen gereift.
 Diese Spezialität stammt aus der Region Burgund (Côte-d'Or). Weicher bis fließender Teig. Sein Geschmack erinnert an Burgunder Trauben und ist kräftig-aromatisch.



Art.No. 2359 
Epoisses AOC Holz 250g 50% Fett i. Tr.
6 Stück im Karton

Art.No. 2739
Tomme Savoie 48% Fett i. Tr.
2 Lb. à ca. 1,8kg im Karton

Französischer Schnittkäse aus Kuhmilch.
Mindestens 30 Tage gereift. Rohmilch.



Unter der harten, grauen Rinde schlummert ein zartgelber Teig, der eine sehr feine, pikante, salzige Note aufweist. Es ist normal, dass sich während der Reifezeit an der Oberfläche der Rinde rote und gelbe Flecken bilden.

Art.No. 2373  **VB**
Affine au Chablis 200g 53% Fett i. Tr.
6 Stück im Karton

Französischer Weichkäse aus Kuhmilch.
Mindestens 3 Wochen gereift.



Weichkäse mit gewölbter Naturrinde. Mit weißem Burgunderwein (Chablis) gewaschen und verfeinert. Feiner, milder Teig im frischen Zustand. Mit zunehmender Reifung wird er sahnig und kräftiger im Geschmack.

Art.No. 2692
Camembert Grand Rustique 45% Fett i. Tr.
2 Lb. à ca. 1kg im Karton



Französischer Weichkäse aus Kuhmilch.
8 - 11 Tage gereift.

Der traditionsreiche Weichkäse wird in der Normandie hergestellt, dem Herkunftsland des Camembert. Le Grand Rustique erkennen Sie an der Theke an der typischen Holzverpackung und dem traditionellen rot-weißen Vichy-Tuch. Unverkennbar ist auch sein pikanter und fein-würziger Geschmack.

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