



Käse-Truhe

Februar 2018



Art.No. 0971

**Langentannenkäse** 48% Fett i. Tr.
Lb. à ca. 35kg

Art.No. 0974

**Langentannenkäse 1/4** 48% Fett i. Tr.
1/4 Lb. à ca. 9kg

Art.No. 0962

**Heumilch Genuss** 54% Fett i. Tr.
Lb. à ca. 7kg**Schweizer Schnittkäse aus Kuhmilch.****Mindestens 4 Monate gereift.**
Hergestellt aus frischer Heumilch.
Würzig, aromatisch im Geschmack.**Schweizer Hartkäse aus Kuhmilch. Rohmilch.**
Mindestens 12 Monate gereift.Aus frischer silofreier Rohmilch, hergestellt in der Bergkäserei Langentannen in der Zentralschweiz.
Geschmack: würzig
Lactosefrei.

Art.No. 1117

**Bio Barrique** 48% Fett i. Tr.
Lb. à ca. 4,2kg**Schweizer Schnittkäse aus Kuhmilch. Rohmilch.**
Mindestens 3 Monate gereift.

Eine besondere Spezialität aus der Ostschweiz. Die Eichenrinde verleiht dem Käse sein ausgewogenes, vollmundiges Aroma. Lactosefrei.

Art.No. 0941

**Schweizer Bergbauernkäse** 45% Fett i. Tr.
Lb. à ca. 7kg**Schweizer Hartkäse aus Kuhmilch. Rohmilch.****4 Monate gereift**
Spezialität aus dem Disentis (Kanton Graubünden). Dieser Bergbauernkäse wird nach der Alp- und Bergverordnung produziert.
Lactosefrei.

Art.No. 1096

**Bio Schweizerland Bergkäse** 50% Fett i. Tr.
Lb. à ca. 6,3kg**Schweizer Schnittkäse aus Kuhmilch. Rohmilch.**
Mindestens 3 Monate gereift.Hergestellt aus Bio-Bergmilch der Ostschweiz.
Lochung: sparsame, erbsengroße Rundlochung
Geschmack: angenehm würzig.
Konsistenz: geschmeidig
Lactosefrei.

Valentinstag

Art.No. 1765 **VB**

Herz sortiert 260g 60% Fett i. Tr.
9 Stück im Karton

Deutscher Weichkäse aus Kuhmilch.

Je 3 Stück Kornblume, Blütenzauber und Fruchtetraum. Kleine "Herzstückchen" mit Weißschimmel. Eine köstliche Weichkäse Spezialität, mit einem Schuss Buttermilch verfeinert und verziert mit einer leckeren Mischung aus Blüten und Früchten.



Art.No. 2288 **VB**

Coeur de Neufchatel Nu AOP 200g 55% Fett i. Tr.
6 Stück im Karton

Französischer Weichkäse aus Kuhmilch.

10 Tage gereift. Rohmilch.

Einer der ältesten Käse der Normandie. Seit 2003 ist Coeur de Neufchatel AOP-geschützt. Geschmeidiger, feiner Teig. Ein wenig säuerlich im Geschmack.



Art.No. 7690 **VB**

Tomini Cuoricini 6x35g 55% Fett i. Tr.
8 Stück à 210g im Karton

Italienischer Frischkäse aus Kuhmilch.

Kleine Frischkäse-Spezialität in Herzform aus dem Piemont. Natur, mit Paprika oder Kräutern aromatisiert. Frischer, milder Geschmack. Ein charmanter Liebesgruß.



Art.No. 6549 **VB**

Coeur Berry Weiss 170g 45% Fett i. Tr.
6 Stück im Karton



Art.No. 6551 **VB**

Coeur Berry Asche 170g 45% Fett i. Tr.
6 Stück im Karton

Französischer Weichkäse aus Ziegenmilch.

Art.No. 4988

Pustertaler 50% Fett i. Tr.
Lb. à ca. 9kg



Art.No. 4930

Dolomitenkönig 45% Fett i. Tr.
Lb. à ca. 8,5kg

Italienischer/Südtiroler Schnittkäse aus Kuhmilch.

Ca. 70 Tage gereift.

Scharf, würzig mit mäßig herbem Nachgeschmack. Nach alter Sennertadition wird dieser Schnittkäse der Rahmstufe aus bester Kuhmilch der Pustertaler Bergbauern hergestellt. Lactose-, Gluten- und Gentechnikfrei.

Italienischer/Südtiroler Schnittkäse aus Kuhmilch.

Ca. 50 Tage gereift.

Mit edlem Alpenmilcharoma, leicht süßlichem Geschmack, geschmeidiger Konsistenz und unverwechselbarer, kirschgroßer Lochung. Lactose-, Gluten- und Gentechnikfrei.



Art.No. 4960

Weinkäse Meraner 50% Fett i. Tr.
Lb. à ca. 2,3kg



Italienischer/Südtiroler Schnittkäse aus Kuhmilch.

Ca. 45 Tage gereift.

Ausschließlich hergestellt mit Milch aus Südtiroler Bergbauernhöfen. Die Rinde wird mit Südtiroler Lagrein (Rotweinsorte) und Gewürzen fruchtig veredelt. Die Rinde des Meraner Weinkäses ist schwarz-grau mit leichtem Schimmelsatz (es können sich gelbe, grüne oder rote Schimmelflecken bilden). Geschmack: aromatisch. Lactose-, Gluten- und Gentechnikfrei.

**Bei Abnahme eines Laibes sind ca. 300g NR inklusive (ohne Berechnung).
Karton ist entsprechend deklariert!
Solange Vorrat reicht!**

Art.No. 3544 **VB**

Paprika Creme 70% Fett i. Tr.
Schale à 1kg



*Deutsche Frischkäsezubereitung aus Kuhmilch.
Frischkäsezubereitung mit Paprika und
Schnittlauch.*

*Rötliche Käsemasse mit roten, grünen und gelben
Stückchen durchsetzt. Cremig, weich.
Geschmack: sahnig, dezent nach frischem Paprika.*

Art.No. 3526 **VB**

Creme de Schalotte 70% Fett i. Tr.
Schale à 1kg

Deutsche Frischkäsezubereitung aus Kuhmilch.

*Frischkäse aus Kuhmilch mit Sahne, Joghurt,
Lauchzwiebeln und Gewürzen
verfeinert.*



*Geschmack: sahnig, herzhaft, nach
frischem Lauch mit einer leichten
Note Knoblauch.*

*Deutscher Weichkäse aus Kuhmilch
Cremig-zarter Weichkäse. Lactosefrei*

Art.No. 1720

Bonifaz Pfeffer 70% Fett i. Tr.
2 Lb. à ca. 1,2kg im Karton



Art.No. 1910

Bonifaz Chili 70% Fett i. Tr.
2 Lb. à ca. 1,2kg im Karton

**Bei Abnahme von 4 Lb. sortiert,
erhalten Sie eine Gewürzmühle gratis.
Wird am Ende der Aktion ausgeliefert.**

Art.No. 1722

Bavaria Blu Lb. 70% Fett i. Tr.
2 Lb. à ca. 1,2kg im Karton



*Deutscher Weichkäse aus Kuhmilch.
Eine einzigartige Weichkäsekomposition aus
edlem Weißschimmel außen und feinem
Blauschimmel innen. Unglaublich zart und
wundervoll cremig durch den original Bergader
Alpenrahm.*



Art.No. 9774

Bergkäse Vorarlberg 45% Fett i. Tr.

Lb. à ca. 30kg,

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

Art.No. 4121 **VB**

Landana 500 Tage 48% Fett i. Tr.

1/2 Lb. à ca. 5kg

*Holländischer Hartkäse aus
Kuhmilch.*

500 Tage gereift.

*Vollmundig & herzhaft im
Geschmack.*

Lactosefrei. Glutenfrei.



Art.No. 9775

Bergkäse Vorarlberg 1/4 Lb.

1/4 Lb. à ca. 7,5kg

Preis 9,400 Euro/Kg





Art.No. 2011

Camembert Abbaye Normandie AOC 250g 45% Fett i. Tr.
12 Stück im Karton


Französischer Weichkäse aus Kuhmilch. Rohmilch.

Mindestens 21 Tage gereift

Handgeschöpft nach alter Tradition.

Nur der Camembert de Normandie hat Anspruch auf das AOC Prädikat.



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. 2168

La Baraka 200g 70% Fett i. Tr.
6 Stück im Karton



Französischer Weichkäse aus Kuhmilch.

Mindestens 1 Woche gereift.

Weisse, flauschige Schimmelrinde.

Leicht süßlich im Geschmack.

Art.No. 2776

Brebiau 50% Fett i. Tr.
2 Lb. à ca. 1,5kg



Französischer Weichkäse aus Schafmilch.

Mindestens 8 Wochen gereift.

Milder, sehr frischer Schafskäse aus dem französischen Baskenland. Lactosefrei. Glutenfrei.

Art.No. 7693

Paglierina 200g 50% Fett i. Tr.
8 Stück im Karton



Italienischer Weichkäse aus Kuhmilch.

Weichkäse (kleine Fladenform) aus dem Piemont mit Weißschimmelkulturen, weiche, sehr geschmeidige Konsistenz.

Art.No. 1427 **VB**

Gudbrandsdalen Caramore 250g 30% Fett i. Tr.
6 Stück im Karton

Norwegischer Molkenkäse aus Kuh/Ziegenmilch.

Ein brauner Molkenkäse, der nach altbewährtem Rezept aus den Bergen Norwegens hergestellt worden ist. Seine reiche und schmelzende Textur entfaltet einen süßen Karamellgeschmack.



Art.No. 1429 **VB**

Gudbrandsdalen 250g 35% Fett i. Tr.
6 Stück im Karton

Norwegischer Molkenkäse aus Kuh/Ziegenmilch.

Norwegens Nationalkäse ist der Gudbrandsdalen, ein Molkenkäse, bekannt auch als "Gjetost". Er ist braun, schmeckt süß und wird in Norwegen, mit Marmelade als süßer Brotaufstrich verwendet.



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