



# Käse-Truhe

## Februar 2019



### Lieferzeitraum 04.02.2019 bis 28.02.2019



♥ Art.No. 2017 **VB**  
**Brie Ermitage** 500g 60% Fett i. Tr.  
6 Stück im Karton



*Französischer Weichkäse aus Kuhmilch. Origineller, französischer, edler Weißschimmelkäse mit einer cremigen, glatten Konsistenz. Charakterisiert sich durch einen feinen, subtilen Geschmack. Er darf auf der Käseplatte nicht fehlen. Ideal für belegte Brote oder als Zwischenmahlzeit. Brie Ermitage-Käse wird aus pasteurisierter Kuhmilch hergestellt.*

Art.No. 1096 **VB**  
**Bio Schweizerland**  
**Bergkäse** 47% Fett i. Tr.  
Lb. à ca. 6,3kg



*Schweizer Schnittkäse aus Kuhmilch. Rohmilch. Mindestens 3 Monate gereift. Hergestellt aus Bio-Bergmilch aus der Ostschweiz. Lochung: sparsame, erbsengroße Rundlochung. Geschmack: angenehm würzig. Konsistenz: geschmeidig. Lactosefrei.*

Art.No. 1117 **VB**  
**Bio Barrique** 48% Fett i. Tr.  
Lb. à ca. 4,2kg



*Schweizer Schnittkäse aus Kuhmilch. Mindestens 3 Monate gereift. Rohmilch. Eine besondere Spezialität aus der Ostschweiz, mit Holzeiche geschmiert. Die Eichenrinde verleiht dem Käse sein ausgewogenes, vollmundiges Aroma. Angenehm lieblicher Geschmack. Lactosefrei.*



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

*Schweizer Schnittkäse, 53% Fett i. Tr., Laib à ca. 6,5kg. Rohmilch. Spannende Kombination aus zartschmelzendem Käse und der feurigen Schärfe der Chillischoten. Die frische Milch zur Herstellung des Feuerteufels stammt aus der milden, fruchtbaren Bodenseeregion. Mit seinem hervorragendem und scharfen Aroma ist der Feuerteufel ein echtes Erlebnis.*



The Swiss original



## Emmentaler Switzerland

Hartkäse, 45% Fett i. Tr., Rohmilch.

Art. No. 1099 2 x 1/24 Keile à ca. 3,5 kg

Art. No. 7205 2 x 6,5 kg Stücke



Bei Abnahme von mehr als 20kg pro Lieferung erhalten Sie einen Einkaufs Shopper - GRATIS - Solange der Vorrat reicht!



**Inklusive 300g Verkostungsstück!**

Art.No. 1118

**Der Scharfe Maxx** 58% Fett i. Tr.  
Schnittkäse. *Mind. 5 Monate gereift. Rohmilch.*  
Laib à ca. 6,5kg, Lactosefrei.  
Aromatisch, pikante Käsespezialität mit cremiger Textur. In einem speziell klimatisierten Keller wird der Käse gelagert und mit einer Sulz gepflegt.



**Inklusive 300g Verkostungsstück!**

Art.No. 1116

**Maxx 365 Tage** 58% Fett i. Tr.  
Hartkäse. *Mind. 365 Tage gereift. Rohmilch.*  
Laib à ca. 6,5kg.  
Extrawürzig mit Reifekristallen. Nach altem, traditionellen Verfahren mit viel Fingerspitzengefühl hergestellt. So erhält der „Maxx 365“ seinen hervorragenden, würzigen Geschmack.

Art.No. 1168

**Brecher** 48% Fett i. Tr.  
Lb. à ca. 5kg



*Schweizer Schnittkäse aus Kuhmilch. Circa 3 Monate gereift. Rohmilch. Dank gesunder, kraftvoller Milch ist dieser Schweizer Käse mild-würzig und geschmackvoll.*



## Schweizer Bergbauernkäse

Reifezeit ca. 4 Monate. Rohmilch.  
Hartkäse, 45% Fett i. Tr.

Art. No. 0941 **VB** Laib à ca. 7 kg

**VB** Art. No. 0942 2 x 1/2 Laib à ca. 3,5kg

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

*Aus silofreier Heumilch hergestellt. Ausgesuchte Spitzenqualität aus kleinen Bergsennereien über 800 m Seehöhe. Würzig, kräftiger Geschmack. Geschmierte, angetrocknete, leicht bräunliche Rinde, schnittfest bis geschmeidig. Lactosefrei durch den Reifungsprozess.*



Art.No. 9775 **VB**

**Bergkäse Vorarlberg** 1/4 Lb. 45% Fett i. Tr.  
1/4 Lb. à ca. 7,5kg

Art.No. 5450

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



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

Art.No. 0183 **VB** 

**Mozzarella Bufala**  
DOP 30 x 50g 52% Fett i. Tr.  
Eimer à 1,5kg egalisiert



**Italienischer Käse in Lake aus Büffelmilch.**  
Frischer, porzellanweißer Käse aus Fadenteig mit feiner Rinde. Delikat im Geschmack. Reich an Vitaminen und Mineralsalzen. Aus 100% Büffelmilch hergestellt.

## ... aus Südtirol



**Italienischer/Südtiroler Schnittkäse aus Kuhmilch.**  
**Circa 50 Tage gereift.** Lactosefrei. Gentechnikfrei.

Art.No. 4930

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

Art.No. 4867

**Dolomitenkönig** 1/2 Lb. 45% Fett i. Tr.  
1/2 Lb. à ca. 4,25kg

**Italienischer/Südtiroler Schnittkäse aus Kuhmilch.**  
**Ca. 70 Tage gereift.** Lactosefrei. Mild, mit zartem Nussaroma.

Art.No. 4988

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

Art.No. 4989

**Pustertaler** 1/2 Lb. 50% Fett i. Tr.  
2 x 1/2 Lb. à ca. 4,5kg im Karton

**Italienischer/Südtiroler Schnittkäse aus Ziegenmilch.**  
Schnittkäse aus 100% Ziegenmilch von Südtiroler Höfen.  
Während seiner **2-monatigen Reifung** auf Fichtenholzbrettern wird der Käse jeden zweiten Tag gewendet und mit einer Bürste und Rotkulturen gewaschen. Mild im Geschmack, leichtes Ziegenaroma, buttriger Käseteig.



Art.No. 5048 **VB**

**Caprea** 50% Fett i. Tr.  
Lb. à ca. 3kg

Art.No. 6690 **VB Neu im Sortiment**

### Frischkäseröllchen

**Mediterran** 400g 70% Fett i. Tr.

2 Schalen à 10x40g im Karton

*Frischkäsezubereitung aus Kuhmilch.*

*Röllchen aus Frischkäsezubereitung, mit Feigenzubereitung und mediterranem Gewürzmantel.*



Art.No. 6648 **VB Neu im Sortiment**

### Frischkäseröllchen

**Pfeffer** 400g 70% Fett i. Tr.

2 Schalen à 10x40g im Karton

*Frischkäsezubereitung aus Kuhmilch.*

*Röllchen aus Frischkäsezubereitung, mit Feigenzubereitung, Pfeffergewürzmantel.*



Art.No. 6651 **VB Neu im Sortiment**

### Frischkäseröllchen

**Karotte** 400g 70% Fett i. Tr.

2 Schalen à 10x40g im Karton

*Frischkäsezubereitung aus Kuhmilch.*

*Röllchen aus Frischkäsezubereitung mit Feigenzubereitung, Karotte - Lauchmantel.*

## Klassiker aus Frankreich

Art.No. 2620

**Chaumes** 51% Fett i. Tr.

2 Lb. à ca. 2kg im Karton



Art.No. 2622

**L'Affine de**

**St. Albray** 52% Fett i. Tr.

2 Lb. à ca. 2,1kg im Karton



Art.No. 2075

**Geramont**

**cremig** 60% Fett i. Tr.

Lb. à ca. 2,2kg



Art.No. 2779

**Rochebaron** 55% Fett i. Tr.

4 Lb. à ca. 0,6kg im Karton



Art.No. 2875

**St. Jacques** 400g 50% Fett i. Tr.

6 Stück im Karton



Art.No. 2876

**St. Jacques Salbei** 400g 50% Fett i. Tr.

6 Stück im Karton



Art.No. 2383

**Au Bouchon** 290g 63% Fett i. Tr.

4 Stück im Karton



**AKTIONSPREISE NUR GÜLTIG BEI ABNAHME "GANZER" KARTONS UND "VEREINBARTEN 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