



Käse-Truhe

Januar 2018



Schweizer Schnittkäse aus Kuhmilch. Rohmilch.
3-4 Monate gereift.

Durch die sorgfältige Pflege erhält der Helvetia den einzigartigen, mild-würzigen Geschmack.

Art.No. 9033

Helvetia 48% Fett i. Tr.
Lb. à ca. 6,8kg

Art.No. 9230

Bio Helvetia 48% Fett i. Tr.
Lb. à ca. 6,7kg

Art.No. 5646
Gamperdona Alpkäse 50% Fett i. Tr.
Lb. à ca. 5kg



Österreichischer Hartkäse aus Kuhmilch.
Reifung ca. 6 - 7 Monate.
Mild-würziger Hartkäse aus silofreier Rohmilch aus dem Gamperdona-Tal. Er wird im eigenen Käsekeller bis zur Genussreife (ab September) nach alter Tradition vom Senn mit Most gepflegt. Auf der Alp hergestellt.

Art.No. 3512 **VB**

Schnittlauchtorte 66% Fett i. Tr.
Torte à 2,1kg egalisiert



Deutsche Käsekomposition aus Kuh- und Schafmilch.
Frischkäse 70% Fett i. Tr. (76%), halbfester Schnittkäse aus Schafmilch (20%), Schnittlauch (3%), Gewürze, jodiertes Salz. Geschmack: sahnig, herzhaft, mild nach Schnittlauch, dezent nach Schafskäse.

Art.No. 3530 **VB**

Honig Senf Feigen-Creme 70% Fett i. Tr.
Schale à 1kg egalisiert



Deutsche Frischkäsezubereitung aus Kuhmilch.
Frischkäsezubereitung mit Honig, Senf und Feigen. Cremig, sahnig, streichfähig. Fruchtig-süß mit leichter Würze. Ideal als Brotaufstrich. Eine hervorragende Zwischenmahlzeit.

Art.No. 9085

Gaiser Bergkäse Carré 48% Fett i. Tr.
Lb. à ca. 7,7kg



*Schweizer Hartkäse aus Kuhmilch.
ca. 8 Monate gereift. Rohmilch.*

*Die saftigen Weiden rund um den Säntis
verleihen diesem Käse seinen besonderen
Geschmack. Angenehme Würzigkeit.*

*Leicht mürbiger Teig, sparsame Lochung.
Natürliche Rotschmiere.*

*Durch "Carré Form" leicht
aufzuschneiden!*

*Die Berg-Käserei Gais liegt auf 950 m.ü.M, eingebettet im
hügeligen Appenzellerland zwischen Bodensee und Säntis.*



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
Holdernote ausprägen kann. Lactosefrei.*

Art.No. 5673

Walserstolz 48% Fett i. Tr.
2 Keile à ca. 3,5kg im Karton



*Österreichischer Hartkäse aus Kuhmilch.
12 Monate gereift. Lactosefrei.
Dieser Käse wird aus naturbelassener, silofreier Rohmilch
(Heumilch) im gesamten Walsergebiet von Sennern
erzeugt. Ein herzhafter Hartkäse mit vereinzelt
kirschkerngroßer Lochung. Gelblicher Teig, rotbraune
Rinde. Geschmack: Anfangs mild-aromatisch bis er
zwischen Zunge und Gaumen seinen salzig-herben
C h a r a k t e r e n t w i c k e l t .*

Art.No. 1726

Heublumenrebell 1/2 Lb. 50% Fett i. Tr.
1/2 Lb. à ca. 3kg



*Österreichischer Schnittkäse aus Kuhmilch.
4 Monate gereift.
Im Duft senden Honig, Blütenaromen und Jungholz
einen Gruß von der Alpenwiese. Dazu verweisen
rahmige Noten und helles Karamell auf den Rohstoff
Heumilch. Der cremig-geschmeidige Teig schmilzt
wunderbar. Dieser Schnittkäse ist umhüllt und
veredelt mit einer kostbaren, blumig-duftenden
Almblütenmischung. Eine Innovation kombiniert mit
T r a d i t i o n . L a c t o s e f r e i .*

Art.No. 4790 **VB**

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



*Deutscher Schnittkäse aus Kuhmilch.
Mindestens 6 Wochen gereift.
Ummantelt mit getrockneten, zerkleinerten
Chilischoten. Leicht speckig-fester Teig. Voll-
aromatisch im Geschmack, im Rindenbereich scharf.*

Art.No. 4085

Galet de la Loire 260g 60% Fett i. Tr.
6 Stück im Karton

Französischer Weichkäse aus Kuhmilch. Hergestellt in der Anjou (Westfrankreich). Feiner Teig und aromatischer Geschmack.



Art.No. 2156

Elsässer Winzerkäse 50% Fett i. Tr.
2 Brote à ca. 1,8kg im Karton

Französischer Weichkäse aus Kuhmilch. Der Elsässer Winzerkäse stammt aus den Vogesen und ist ein Rotschmierkäse aus pasteurisierter Kuhmilch mit gewaschener Rinde. Geschmeidiger Teig, cremige Konsistenz. Geschmack: herzhaft-würzig.



Art.No. 2345 **VB**

Domaine de Bresse 70% Fett i. Tr.
2 Lb. à ca. 2kg im Karton



Französischer Weichkäse aus Kuhmilch. 12 Tage gereift. Ein geschmeidiger Käse mit weißer Edelschimmelflora und Blauschimmelflora. Cremige, weiche Struktur, feiner, frischer Geschmack.

Art.No. 9003

Frz. Tortenbrie 50% Fett i. Tr.
Lb. à ca. 3kg

Französischer Weichkäse aus Kuhmilch. Nach traditioneller Rezeptur in der Lorraine in Ostfrankreich hergestellt. Frischer, feiner Milchgeschmack. Die Weißschimmelflora ist essbar.



Käse aus Südtirol

Italienischer/Südtiroler Schnittkäse aus Kuhmilch.

Art.No. 4969 **VB**

Der Leichte Südtiroler 32,5% Fett i. Tr.
Lb. à ca. 9kg



Art.No. 4966 **VB**

Der Leichte Südtiroler 1/2 Lb. 32,5% Fett i. Tr.
1/2 Lb. à ca. 4,5kg



Art.No. 4987

Pfefferkäse 45% Fett i. Tr.
Lb. à ca. 2,4kg



Italienischer/Südtiroler Schnittkäse aus Kuhmilch. 30 Tage gereift. Lactosefrei. Gentechnikfrei. Der weiche, geschmeidige Teig ist mit roten und grünen Pfefferkörnern gleichmäßig durchzogen. Kräftiger und pikanter Geschmack. Der Käse ist mit einem "Pfeffermantel" umhüllt. Rinde kann verzehrt werden.

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

Art.No. 4991

Ortler 50% Fett i. Tr.
Lb. à ca. 2,6kg



*Italienischer/Südtiroler Schnittkäse aus Kuhmilch.
Ca. 60 Tage gereift. Lactosefrei.
Ganz nach traditionellem und handwerklichem Verfahren
hergestellt, entwickelt der Ortler am Ende seiner Reifezeit
eine leichte Würze und ein zartes Aroma. Die Konsistenz ist
geschmeidig und die Lochung unregelmäßig.*

**Bei Abnahme eines Laibes sind
ca. 400g NR inklusive (ohne Berechnung).
Karton ist entsprechend deklariert !
Solange Vorrat reicht !**

*Italienischer/Südtiroler Schnittkäse aus Kuhmilch.
Mindestens 60 Tage gereift. Lactosefrei.*



Art.No. 0192
**Südtiroler
Bergbauernkäse** 50% Fett i. Tr.
Lb. à ca. 9kg



Art.No. 0291
**Südtiroler
Bergbauernkäse** 1/4 Lb. 50% Fett i. Tr.
4 x 1/4 Lb. à ca. 2,5kg im Karton



Art.No. 6400
Südtiroler Schüttelbrot 200g
*Die knusprigen Scheiben mit Kümmel und Fenchel.
14 Stück im Karton*



Art.No. 6491
Südtiroler Schüttelbrot 200g
*Die knusprigen Scheiben mit Sesam.
14 Stück im Karton*



Art.No. 6502
Südtiroler Schüttelbrot 200g
*Die knusprigen Scheiben mit Sonnenblumenkernen.
14 Stück im Karton*

Art.No. 7691

Toma Piemontese DOP 55% Fett i. Tr.
2 Lb. à ca. 2,5kg im Karton



*Italienischer Schnittkäse aus Kuhmilch.
Mindestens 60 Tage gereift.
Geschmack: intensiv und aromatisch.
Kompakter, elastischer Teig, kann eine leichte
Lochung aufweisen.*



Art.No. 1267 **VB**
Prima Donna Leggero 30% Fett i. Tr.
Lb. à ca. 12kg
*Holländischer Schnittkäse aus Kuhmilch.
Fein und würzig im Geschmack.
Lactosefrei. Glutenfrei.*

**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