



# Käse-Truhe

## Januar 2019



### Lieferzeitraum 07.01.2019 bis 31.01.2019




Artikel  
des Monats

*Griechischer Feta aus Schaf- und Ziegenmilch.*

*Feta ist ein hochwertiges Produkt mit konstanter Qualität, hergestellt aus Schafmilch unter Beimischung von Ziegenmilch (bis zu 30%). Die altbewährte Herstellungsmethode verleiht dieser Spezialität aus der Region Thessalien einen frischen, leicht salzigen Geschmack.*




Art.No. 1397 

**Feta Xenia Brote** 45% Fett i. Tr.  
3 Brote à ca. 2kg im Karton

*Deutscher Frischkäse aus Kuhmilch.*

*Frischkäse zur Weiterverarbeitung, die ideale Basis für eigene Kreationen. Fein säuerlich - frisch, mild. Vollmundig, leicht salzig. Glatte und weiche Konsistenz. Glutenfrei.*


Art.No. 3480 

**Frischkäse Eimer** 72% Fett i. Tr.  
Eimer à 5kg egalisiert



## Käse aus Südtirol

*Italienischer/Südtiroler Schnittkäse aus Kuhmilch.*

Art.No. 4966 **VB** 

**Südtiroler**


**Leicht** 1/2 Lb. 32,5% Fett i. Tr.  
1/2 Lb. à ca. 4,5kg



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. 1155 **VB**   
**Bündner echter Bergkäse würzig** 48% Fett i. Tr.  
 Laib à ca. 5kg, 3-4 Monate gereift.  
 Der „Bündner echter Bergkäse würzig“ besticht durch seinen würzig-rassigen Geschmack.



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. 7304   
**Luzerner Rahmkäse** 55% Fett i. Tr.  
 Lb. à ca. 4,2kg

*Einer der ältesten Markenartikel der Schweiz.  
 Die Glarner Landsgemeinde erließ 1464 genaue  
 Vorschriften zur Herstellung des Glarner  
 Schabziger, wie der Kräuterkäse in seiner  
 Heimat genannt wird.*



Art.No. 0954   
**Schabziger gerieben** 70g 1,2% Fett i. Tr.  
 30 Stück im Karton



**Schweizer Schnittkäse aus Kuhmilch.**  
**5 - 6 Wochen gereift.**  
 Der mild-aromatische Käse aus der Zentralschweiz schmeckt der ganzen Familie: zum Frühstück, auf Sandwiches, für Schule und Beruf und abends als Käsehappen zu herzhaftem Weißbrot und einem guten Glas Wein. Seine cremig-rahmige Konsistenz macht ihn zu einem besonderen, zartschmelzenden Genuss.

## Unsere Empfehlungen für die Cabrio Theke



Art.No. 2045

**Tomme Vaudoise** 100g Vollfettstufe

8 Stück im Karton

*Schweizer Weichkäse aus Kuhmilch.*

*Eine traditionelle Spezialität aus dem Schweizer Jura (Vallée de Joux). Frisch und zart, mit dem guten Geschmack der Milch. Lactosefrei. Glutenfrei.*

Art.No. 3218

**Pave Affinois**

leicht 150g 25% Fett i. Tr.

8 Stück im Karton



*Französischer Weichkäse aus Kuhmilch.*

**13 Tage gereift.**

*Fettreduzierter Weichkäse. Voller Käsegenuss bei wenig Fett. Frisch und sehr fein im Geschmack, mit zartem Aroma. Lactosefrei.*

Art.No. 3264

**Fromager D'Affinois**

Leicht 45% Fett i. Tr.

Lb. à ca. 1,5kg



*Französischer Weichkäse aus Kuhmilch.*

*Weichkäsetorte aus Kuhmilch mit weißer Edelpilzflora aus der Auvergne. Weiche, cremige Struktur mit einem frischen, feinen Geschmack.*

Art.No. 2480 **VB**

**Coeur de Chevre**

Feige 60g 45% Fett i. Tr.

6 Stück im Karton



*Französische Frischkäsezubereitung aus Ziegenmilch.*

*Köstliche Spezialität aus der Dordogne. Frischer Ziegenkäse mit Feigenkonfitüre verfeinert. Ein außergewöhnliches Käsedessert und der ideale Abschluss eines perfekten Essens. Eine harmonische Verbindung von Süß und Salzig.*

Art.No. 2482 **VB**

**Coeur de Chevre**

Caramel 60g 45% Fett i. Tr.

6 Stück im Karton



*Französische Frischkäsezubereitung aus Ziegenmilch.*

*Köstliche Spezialität aus der Dordogne. Kleiner handgeschöpfter Ziegenkäse gefüllt mit einer feinen Karamellcreme mit gesalzener Butter (Karamelaufstrich mit leicht salziger Note, eine Spezialität aus der Bretagne) hergestellt.*

Art.No. 6514 **VB**

**Chevr'Adore** 40g 45% Fett i. Tr.

2 Schalen à 12x40g im Karton



*Französische Frischkäsezubereitung aus Ziegenmilch.*

*Handgeschöpft. Kleine frische Ziegenkäse, ideal für warme oder kalte Gerichte. Geschmeidiger Teig, aromatischer Geschmack.*

Art.No. 6660 **VB**

### Friskäseröllchen Quinoa

**Raz el Hanout** 400g 70% Fett i. Tr.  
2 Schalen à 10x40g im Karton  
Friskäsezubereitung aus Kuhmilch.



Art.No. 6678 **VB**

### Friskäseröllchen Quinoa Curry & Spicy

**Mix** 400g 70% Fett i. Tr.  
2 Schalen à 10x40g im Karton  
Friskäsezubereitung aus Kuhmilch.



Art.No. 6693 **VB**

### Friskäseröllchen

**Quinoa** 360g 50% Fett i. Tr.  
2 Schalen à 12x30g im Karton  
Friskäsezubereitung aus Ziegenmilch.



Kleine Röllchen mit Feigenzubereitung Quinoa oder pikanter Curry-Gewürzmischung ummantelt. Süß, würziger Geschmack. Cremige Konsistenz.

Kleine Röllchen mit Feigenzubereitung Quinoa und Raz el Hanout Gewürzmischung ummantelt. Fruchtig, pikanter Geschmack. Feste Konsistenz.

Art.No. 1249

### Slanke Anke 35% Fett i. Tr.

Lb. à ca. 12kg  
Holländischer Schnittkäse aus Kuhmilch. **Reifezeit 12-13 Wochen.**  
Mittelalter Holland-Gouda, mit reduziertem Fett- und Salzgehalt. Mild, leicht-pikant im Geschmack. Lactosefrei. Glutenfrei.



Art.No. 4237 **VB**

### Prima Donna

**Maturo** 45% Fett i. Tr.  
Lb. à ca. 12kg  
Holländischer Hartkäse aus Kuhmilch. **Mindestens ein Jahr gereift.**  
Lactosefrei. Glutenfrei.



Art.No. 4095

**Ziegenmarie** 50% Fett i. Tr.  
1/2 Lb. à ca. 2,1kg im Karton  
Holländischer Schnittkäse aus Ziegenmilch. Cremig-mild. Gluten- und lactosefrei.



### Holländischer Schnittkäse aus Kuhmilch Gluten- und Laktosefrei !

Art.No. 4184

#### Kathis

**Bockshornziege** 1/2 Lb. 50% Fett i. Tr.  
1/2 Lb. à ca. 2,25kg im Karton  
**Mindestens 8 Wochen gereift.**  
Verfeinert mit nussigen Bockshornklee-Samen.



Art.No. 4194

#### Kathis

**Thymian/Honigziege** 1/2 Lb. 50% Fett i. Tr.  
1/2 Lb. à ca. 2,25kg im Karton  
**Mindestens 8 Wochen gereift.**  
Mit den vollen Aromen natürlicher Kräuter und Gewürze.



**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