



Käse-Truhe

Juli 2018



Lieferzeitraum 02.07.2018 bis 27.07.2018



Art.No. 3119 **VB**

Ziegenkäsetorte Honig/Cranberry 40% Fett i. Tr.
2 Lb. à 1kg egalisiert im Karton

Österreichische Frischkäsezubereitung aus Ziegenmilch. Der mild-säuerliche Frischkäse (Milch von Waldviertler Weideziegen) mit zartem Ziegenmilcharoma harmonisiert ausgezeichnet mit der herben Note der Cranberrys und der zarten Süße des Waldviertler Bienenhonigs. Diese Ziegenkäsetorte-Variante versüßt nicht nur den Alltag, sondern ist auch noch gesund. Cranberrys enthalten zusätzlich hohe Mengen an wertvollen Pflanzenstoffen, Vitamin C, beachtliche Mengen an Vitamin A und punkten vor allem mit einem hohen Gehalt an Mineralstoffen. L a c t o s e f r e i . G l u t e n f r e i .

Art.No. 1014 **VB**

Le Baron 53% Fett i. Tr.
3 Filetstücke à ca. 2,3kg im Karton

*Schweizer Hartkäse aus Kuhmilch.
12 Monate gereift. Rohmilch.*



Durch die lange Pflege und Reifung erhält der Le Baron ein ganz besonders volles und würzig-harmonisches Aroma mit einer feinen Muskatnote. Vereinzelt kleine Lochung. Feiner und brüchiger Teig mit einer weiß-gelblichen Farbe.

Art.No. 1151 **VB**

Bodenseekäse 55% Fett i. Tr.
Lb. à ca. 6kg

Schweizer Schnittkäse aus Kuhmilch.



*R o h m i l c h .
ca. 6 Wochen gereift.
Gelb rötlich geschmierte Oberfläche. Saubere trockene Rinde. Feinwürziger Teig, zartschmelzend. Vereinzelt kleine L o c h u n g .*

Unsere Empfehlungen für die Cabrio Theke

Art.No. 2497 **VB**

Buchette Blister

Honig 100g 45% Fett i. Tr.

6 Stück im Karton

Französische Frischkäsezubereitung aus Ziegenmilch.

Die handgeschöpfte Ziegenfrischkäse-Rolle mit Honig begeistert jeden Liebhaber von Ziegenkäse mit ihrer cremigen, frischen Textur und der köstlichen Süße des Honigs.



Art.No. 2015 **VB**

Camembert

Royal 125g 45% Fett i. Tr.

16 Stück im Karton

Französischer Weichkäse aus Kuhmilch.

Im Herzen der Vogesen hergestellt. Weiße Edelschimmelrinde. Goldgelber, sehr geschmeidiger Teig.



Art.No. 2499 **VB**

Buchette Blister

Tomate/Basilikum 100g 45% Fett i. Tr.

6 Stück im Karton

Französische Frischkäsezubereitung

aus Ziegenmilch. Handgeschöpfte

Ziegenfrischkäse-Rolle mit Tomaten

und Basilikum, im Centre-Loire-Tal

(West Frankreich) hergestellt.

Cremige, frische Textur.



Art.No. 2503 **VB**

Buchette Blister

Cranberry 100g 45% Fett i. Tr.

6 Stück im Karton

Französische Frischkäsezubereitung

aus Ziegenmilch.

Im Centre-Loire-Tal (West Frankreich) hergestellt.

Die handgeschöpfte Ziegenfrischkäse-Rolle mit

Cranberries begeistert mit ihrer cremig, frischen

Textur und der fruchtig-säuerlichen Aromen der

Cranberry-Stückchen jeden Ziegenkäseliebhaber.



Art.No. 2345 **VB**

Domaine

de Bresse 70% Fett i. Tr.

2 Lb. à ca. 2kg im Karton



Französischer Weichkäse aus Kuhmilch.

1 2 T a g e g e r e i f t .

Ein geschmeidiger Käse mit weißer Edelspizflora

und Blauschimmelkulturen. Cremige, weiche

Struktur, feiner, frischer Geschmack.

Art.No. 2779

Rochebaron 55% Fett i. Tr.

4 Lb. à ca. 0,6kg im Karton



Französischer Weichkäse aus Kuhmilch.

Cremiger Weichkäse mit angenehm mildem

Blauschimmelgeschmack. Mit Asche bestäubte

Rinde, die den Käse schützt und langsamer reifen

l ä s s t . L a c t o s e f r e i .

Art.No. 2570

Morbier

Rohmilch 45% Fett i. Tr.

Lb. à ca. 6kg



Französischer Halbfester Schnittkäse aus Kuhmilch.

Rohmilch. Die Reifung dauert mindestens 6 Wochen.

Pflanzenkohleschicht in der Mitte des Teiges.

Fruchtiger cremiger Geschmack.

Art.No. 6542

Olivet Foin 250g 45% Fett i. Tr.

6 Stück im Karton



Französischer Weichkäse aus Kuhmilch.

Eine Spezialität aus dem Loire-Tal.

Weichkäse (Camembert - Art). Die weiße

Schimmelrinde, sowie der Heumantel verleihen

dem Käse einen besonderes blumigen Geschmack.

In gereiftem Zustand schmeckt er vollmundig.

Art.No. 1053

Sankt Galler Klosterkäse
Himmlich-Würzig 50% Fett i. Tr.
Lb. à ca. 6kg



*Schweizer Schnittkäse aus Kuhmilch.
6 Monate gereift. Rohmilch.
Der himmlich-würzige Klosterkäse wird
ausschließlich im Kanton St. Gallen hergestellt. Er
besticht durch sein würziges und eigenwilliges
Aroma. Lactosefrei.*

Art.No. 1050

Sankt Galler
Klosterkäse 45% Fett i. Tr.
Lb. à ca. 6kg



*Schweizer Schnittkäse aus Kuhmilch.
3 Monate gereift.
Hergestellt in den Kantonen St. Gallen und Appenzell.
Geschmierte Rinde. Volles Aroma, mit zunehmendem
Reifegrad rustikaler, würziger Geschmack. Lactosefrei.*

Art.No. 7377

Kaltbach Cremig-Würzig 56% Fett i. Tr.
Lb. à ca. 4,2kg



*Schweizer Hartkäse aus Kuhmilch.
4 - 5 Monate gereift.
Dieser Käse erhält dank einer
Extraportion feinstem Rahm eine
besonders zartschmelzende und
cremige Textur. Kombiniert mit dem
würzigen ausgereiften Aroma aus
der Sandsteinhöhle von Kaltbach
wird der Cremig-Würzige zu einem
echten Geschmackserlebnis.*



Art.No. 1172 **VB**

Wällechäs Rezent 53% Fett i. Tr.
Lb. à ca. 6,5kg

*Schweizer Schnittkäse aus Kuhmilch.
Ca. 5 Monate gereift. Rohmilch.
Der Wällechäs Rezent ist dank der
Verwendung von naturbelassener,
frischer Milch ein aromatisch-würziger
Käse für den Feinschmecker. Während
der Reifezeit werden die Käse im
Käsekeller speziell gepflegt, damit sie
ihren vollen Geschmack erhalten.*



Art.No. 7304

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



*Schweizer Schnittkäse aus Kuhmilch.
5 - 6 Wochen gereift.
Der mild-aromatische Käse aus der Zentralschweiz.*

Art.No. 3550 **VB**

Schnittlauch Creme 70% Fett i. Tr.
Schale à 1kg egalisiert



*Deutsche Frischkäsezubereitung aus Kuhmilch
Frischkäsezubereitung mit Sahne,
Knoblauch, Schnittlauch und
Gewürzen verfeinert.
Cremig, weich. Angenehm,
leichter, Geruch nach Frischkäse
und Schnittlauch.*



Art.No. 3543 **VB**

Ziegenkäsetorte mit
Feigenkonfitüre 48% Fett i. Tr.
Torte à 1,2kg egalisiert



*Deutsche Frischkäsezubereitung aus Ziegenmilch
Feiner Ziegenfrischkäse mit einem Dekorspiegel aus
Feigenkonfitüre. Spezifischer Geruch nach Ziegenkäse.
Süßlicher Geschmack nach Feigenkonfitüre.*



Art.No. 1548 **VB**

Schönauer Liebling Natur 50% Fett i. Tr.
Deutscher Halbfester Schnittkäse aus Kuhmilch
Lb. à ca. 3,8kg

Naturgereift.

Ein einzigartiger Käse mit Rotkultur und leichtem Weißschimmel der mit seinem cremig weichem Randbereich und seinem geschmeidigen Inneren die Käseliebhaber begeistert.

Von Hand mit Salzwasser und Rotkultur gepflegt. Ganz traditionell reift er auf naturbelassenem Fichtenholt. Sein Aroma ist je nach Reifegrad fein würzig bis pikant.



Rinde: Rinde mit Rotschmiere, nicht zum Verzehr geeignet.

Teig elfenbeinfarbig, matt glänzend, mit Bruchlochung. Geruch/Geschmack: aromatisch, würzig nach Rotschmiere. Konsistenz: schnittfest (innen) bis cremig weich (Randbereich).

Art.No. 1552 **VB**

Schönauer Liebling
Kräuter/Pfeffer 50% Fett i. Tr.

Deutscher Halbfester Schnittkäse aus Kuhmilch

Lb. à ca. 3,8kg

Naturgereift und von Hand mit einem Pfeffer-Kräutermantel umhüllt.

Die Kombination aus schwarzem und rotem Pfeffer mit Petersilie, Bärlauch, Majoran, Zitronenthymian, Knoblauch und Oregano garantieren ein rundes Geschmackserlebnis.



Rinde: Naturrinde mit Rotschmiere vollständig mit Kräutern ummantelt.

Teig elfenbeinfarbig, matt glänzend, mit Bruchlochung. Geschmack: aromatisch würzig, typisch nach Kräutern und Pfeffer. Konsistenz: schnittfest (innen) bis cremig weich (Randbereich).

Art.No. 1556 **VB**

Schönauer Liebling
Ringelblume/Schweizerklee 50% Fett i. Tr.

Deutscher Halbfester Schnittkäse aus Kuhmilch

Lb. à ca. 3,8kg

Naturgereift und von Hand mit Ringelblume und Schweizer Klee umhüllt.

Die Ringelblume als Heilpflanze und der Schweizer Klee als ideales Käsegewürz machen ihn zu einem ganz besonderen Käse.



Rinde: Naturrinde mit Rotschmiere vollständig mit Ringelblume und Schweizer Klee umhüllt.

Teig elfenbeinfarbig, matt glänzend, mit Bruchlochung. Geschmack: aromatisch würzig, typisch nach Ringelblume und Schabziger. Konsistenz: schnittfest (innen) bis cremig weich (Randbereich).

**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