



# 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 Tage gereift.**

*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 lässt. Lactosefrei.*

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 besonderen 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