



# Käse-Truhe

## Juni 2018



### Lieferzeitraum 01.06.2018 bis 29.06.2018

**Österreichischer Frischkäse aus Ziegenmilch.**

*Frischkäsetorte aus pasteurisierter Ziegenmilch, gewälzt in rotem Paprikagranulat und Chili. Eignet sich besonders als Brotaufstrich oder als geschmackvolle und bereichernde Ergänzung auf der Käseplatte.*



Art.No. 3581 **VB**  
**Ziegenfrischkäsetorte**  
Paprika/Chili 45% Fett i. Tr.  
2 Torten à 1kg egalisiert im Karton

## MOZZARELLA AUS BÜFFELMILCH



Art.No. 0179   
**Mozzarella Bufala**  
Campana 5 x 50g 52% Fett i. Tr.  
8 Stück im Karton



Art.No. 0197   
**Mozzarella**  
Bufala 6 x 250g 52% Fett i. Tr.  
Eimer à 1,5kg egalisiert



## Unsere Empfehlungen für die Cabrio Theke

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. 6769 **VB**

**Schafkäse mit Oliven** 150g 45% Fett i. Tr.  
14 Stück im Karton



*Spanischer Schnittkäse aus Schafmilch. 60 Tage gereift. Reiner Schafkäse, verfeinert mit herzhaften schwarzen Oliven. Aromatischer Geschmack.*

Art.No. 7731

**Gorgonzola Dolce Blu** 150g 56% Fett i. Tr.  
12 Stück im Karton



*Italienischer halbfester Schnittkäse aus Kuhmilch. 60 Tage gereift. Mild im Geschmack. Schnittfester Teig mit der typischen Blauschimmel Marmorierung.*

Art.No. 6916

**Scamorza geräuchert** 250g 41% Fett i. Tr.  
8 Stück im Karton



*Italienische Pasta Filata aus Kuhmilch. Typ Pasta Filata (Mozzarella-ähnlicher Teig). Kurze Reifezeit, die Herstellung ähnelt dem jungen Mozzarella. Wird überwiegend in der warmen Küche verwendet. Typische, unregelmäßige Birnenform. Sehr angenehmer Rauchgeschmack.*

Art.No. 1515

**Loose Thekentaler** 62,5g 1,5% Fett i. Tr.  
24 Stück im Karton



*Deutscher Sauermilchkäse aus Kuhmilch. Hausmacher Handkäse mit aufgestreutem Kümmel. Kräftig und herzhaft im Geschmack, die deftige Abwechslung für Genießer gaumen.*

**Promokarton Solange Vorrat reicht !**

Art.No. 9928

**Klostertaler** 50% Fett i. Tr.

Inhalt:

1/4 Lb. à ca. 2kg

Käsewürfel ca. 200g

2 Blatt Prepacking Etiketten

1 Produktblatt

1 Packung Käsefähnchen (30 Stück)



*Österreichischer Schnittkäse aus Kuhmilch. 7 Monate gereift.*

*Der würzig-kräftige Käsegenuss. Durch die lange Reifezeit erhält er seinen intensiven, unverwechselbaren Geschmack. Der Ländle Klostertaler hat eine hellbraune trockene Rinde und einen hellgelben Teig mit vereinzelt Rundlöchern. Lactosefrei. Glutenfrei.*

Art.No. 1104

**Heidi Alpen Würzig** 48% Fett i. Tr.  
Lb. à ca. 4,5kg



*Schweizer Hartkäse aus Kuhmilch. Circa 3 Monate gereift. Rohmilch. Lactosefrei. Ausgezeichnet gepflegt im Gebiet des bekannten Heidilandes. Leicht-würziger Bergkäsegeschmack.*

Art.No. 2784

**Peyrigoux** 60% Fett i. Tr.  
2 Lb. à ca. 1,6kg im Karton



*Französischer Weichkäse aus Kuhmilch. Mild-würziger, sehr cremiger Weichkäse aus dem Périgord. Weiß-rote Rinde. Lactosefrei. Glutenfrei.*

Art.No. 2383

**Au Bouchon** 290g 63% Fett i. Tr.  
4 Stück im Karton



*Französischer Weichkäse aus Kuhmilch. 10 Tage gereift. Eine Spezialität aus der Dordogne in Südwestfrankreich. Weiß, orangefarbene Rinde. Heller elfenbeinfarbiger Teig. Geschmeidige Konsistenz. Würziger, sehr angenehmer Geschmack.*

Art.No. 2775

**Cremoulin** 50% Fett i. Tr.  
6 Lb. à ca. 0,4kg im Karton



*Französischer Weichkäse aus Kuhmilch. Stammt aus dem Périgord - der bekannten Feinschmeckerregion im Südwesten Frankreichs. Ein wahrer Genuss, denn seine feste Konsistenz wird mit zunehmender Reife flüssig. Ob jung oder in voller Reife kann er je nach Vorliebe mit oder ohne Rinde verzehrt werden. Am besten löffelt man ihn direkt aus der Schachtel. Lactosefrei.*

Art.No. 2356

**Comte Badoz** 45% Fett i. Tr.  
4 Keile à ca. 2,4kg im Karton

*Französischer Hartkäse aus Kuhmilch. Rohmilch. 6-10 Monate gereift. Cremefarben bis hellorangelgelber Teig, geschmeidig, leicht elastisch. Nussig-fruchtiger Geschmack.*







Art.No. 4968 **VB**  
**Kastelruther**  
**Spatzenkäse** 50% Fett i. Tr.  
Lb. à ca. 9kg



*Italienischer/Südtiroler Schnittkäse aus Kuhmilch.  
Ca. 70 Tage gereift.  
Die traditionelle Verarbeitung nach einem alten  
Rezept und die Milch der Seiser Alm machen aus  
diesem Käse eine echte Spezialität. Im Geschmack  
mild-aromatisch und fein-würzig. Gentechnikfrei.*

Art.No. 2077  
**Urgelia** 50% Fett i. Tr.  
2 Lb. à ca. 2,5kg im Karton



*Spanischer Halbfester Schnittkäse aus Kuhmilch.  
2 Monate gereift.  
Urgelia ist eine handgeschöpfte Spezialität mit einer  
Naturrinde aus dem Urgell Tal (im Herzen der Pyrenäen).  
In dieser unberührten Natur mit einer unvergleichlich,  
reichen Flora kann nur ein Qualitätsprodukt entstehen.*



**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](mailto:info@kaesescheer.de)