



# Käse-Truhe

## Juni 2019



Lieferzeitraum 03.06.2019 bis 28.06.2019



Art.No. 2017

**Brie Ermitage** 500g 60% Fett i. Tr.  
6 Stück im Karton, Restlaufzeit 20 Tage.



*Französischer Weichkäse aus Kuhmilch. Origineller, französischer, edler Weißschimmelkäse mit einer cremigen, glatten Konsistenz. Er charakterisiert sich durch einen feinen, subtilen Geschmack und darf auf keiner Käseplatte fehlen. Ideal für belegte Brote oder als Zwischenmahlzeit. Der Brie Ermitage-Käse wird aus pasteurisierter Kuhmilch hergestellt.*

Art.No. 4747 **VB**

**Der Allgäuer** 1/2 Lb. 50% Fett i. Tr.  
1/2 Lb. à ca. 3kg, Restlaufzeit 24 Tage.  
Deutscher Schnittkäse aus Kuhmilch.

**Mindestens 4 Monate gereift.**

Hergestellt aus tagesfrischer Heumilch. Die Reifezeit verleiht dem Käse seinen außergewöhnlichen, vollen Geschmack. Gekäst wird ausschließlich mit silagefreier und im Fettgehalt naturbelassener Allgäuer Heumilch von ausgesuchten Bergbauern aus der nahen Umgebung. Lactosefrei.

Art.No. 1192  **Neu im Sortiment**

**Säumer Käse** Lb. 45% Fett i. Tr.  
Lb à ca. 5,8kg, Restlaufzeit 60 Tage.  
Schweizer Hartkäse aus Kuhmilch.

**Mindestens 7 Monate gereift.**

Der Rawilpass war bereits zur Bronzezeit eine wichtige Nord-Süd Verbindung und wurde von Säumern, Kriegern, Handwerkern, Pilgern und Schmugglern begangen. Von Veyras im Kanton Wallis oberhalb von Sierre führt der historische Handelsweg durch die Rebberge, steil die Wälder zum Stausee Lac de Tseuzier hinauf, über den 2429 Meter ü. M. liegenden Rawilpass nach Iffigenalp oberhalb von Lenk im Simmental. Bis Ende des 18. Jahrhunderts wurde über diesen Saumpfad Handel getrieben. Die Lenker transportierten ihre Käse und ihr Vieh über den Pass, im Gegenzug kamen auf diesem Weg Wein und Salz aus dem Süden. Als Erinnerung an diese rege Handelstätigkeit entstand der Säumer Käse, der nach altbewährtem Rezept gekäst wird. Die gehaltvolle Milch aus den umliegenden Betrieben wird zu diesem vollmundigen kräftig-würzigen Käse mit feinschmelzendem Teig verarbeitet.

Art.No. 0963

**Teufelskerl** 50% Fett i. Tr.  
Lb. à ca. 4,2kg, Restlaufzeit 30 Tage.  
Schweizer Schnittkäse aus Kuhmilch.  
**2 Monate gereift.**

Diesem Käse wird Habanero, eine Chilisorte bekannt für ihre außergewöhnliche Schärfe, beigemischt. Würziger und angenehmer scharfer Chili Geschmack.



Art.No. 0986

**Küssnachter Riserva** 50% Fett i. Tr.  
Lb à ca. 7,5kg, Restlaufzeit 30 Tage.  
Schweizer Hartkäse aus Kuhmilch.  
**Mindestens 8 Monate in Kellern gereift.**  
Während der Reifung werden die Käse regelmäßig gewendet und mit Urschweizer Apfelwein (Most) gepflegt.  
Geschmack: dezent, würzig, charaktervoll.  
Lactosefrei.



Art.No. 0930



**VB**

**Le Poya** 58% Fett i. Tr.  
Lb à ca. 5,5kg, Restlaufzeit 45 Tage.  
Schweizer Hartkäse aus Kuhmilch.

**Mindestens 8 Monate im feucht-kühlen Reifekeller gepflegt.**  
Im Freiburger Patois bezeichnen die beiden schlichten Silben "Po-ya" den ganzen Alpaufzug.

Hergestellt wird der feinwürzige Rahmkäse ausschließlich aus der Milch von Bergbauern rund um die Region Fribourg. Sein aussergewöhnliches, würziges und vollmundiges Aroma macht ihn zu einem bei Kennern hochgeschätzten Aperitif- oder Dessertkäse. Auch für Fondue, einzeln oder gemischt mit anderen Käsen, eignet sich der Poya hervorragend.



Art.No. 0977

**Wilder Engel** 57% Fett i. Tr.  
Lb à ca. 7kg,  
Restlaufzeit 45 Tage.



Art.No. 0979 **VB**

**Wilder Engel** 1/2 Lb. 57% Fett i. Tr.  
2 x 1/2 Lb à ca. 3,5kg im Karton,  
Schweizer Hartkäse aus Kuhmilch.  
**Reifezeit ca. 7 Monate.** Restlaufzeit 30 Tage.

Art.No. 3869 **Neu im Sortiment VB**

**Bio Bergtaler** 1/2 Lb. 45% Fett i. Tr.  
1/2 Lb. à ca. 3kg, Restlaufzeit 18 Tage.  
Österreichischer Hartkäse aus Kuhmilch.  
**9 Monate gereift.** Ein spezieller Hartkäse mit einer Premium-Reifezeit. Während der Reifezeit wird der Bio-Bergtaler sorgsam mit Rotkulturen gepflegt. Dadurch erhält er seinen würzig-kraftigen Geschmack. Rinde zum Verzehr geeignet.



Im Toggenburg hergestellt. Leicht geschmierte Oberfläche. Rinde leicht eingewölbt. Reiner, stark würziger Geschmack. Zarter, cremiger Teig.  
Lactosefrei.

Art.No. 0860

**Dachsteiner** 1/2 Lb. 45% Fett i. Tr.  
2 x 1/2 Lb. à ca. 3,5kg im Karton, Restlaufzeit 32 Tage.  
Österreichischer Schnittkäse aus Kuhmilch.  
**Mindestens 6 Wochen gereift.**  
Aus der frischen Milch der steirischen Alpen entsteht der Dachsteiner. Sein würziges, ausgewogenes Aroma erhält er durch die sorgfältige Reifung mit Rotkulturen.  
Lactosefrei. Glutenfrei.



Art.No. 5449

**Ländle Weinkäse** 50% Fett i. Tr.  
Lb. à ca. 4kg, Restlaufzeit 32 Tage.  
Österreichischer Schnittkäse aus Kuhmilch.  
**4 Monate gereift.**

Ein Schnittkäse aus frischer Vorarlberger Alpenmilch. Zweimal wöchentlich wird der Käse mit österreichischem Rotwein behandelt, wodurch er seine dunkle Rinde erhält.  
Lactosefrei.




## Unsere Empfehlungen für die Cabrio Theke

Art.No. 0250 **VB**


**Grana Padano gehobelt** 80g 32% Fett i. Tr.  
12 Stück im Karton, Restlaufzeit 50 Tage.  
*Italienischer Hartkäse aus Kuhmilch. Rohmilch.*  
Feinkörnige Struktur, delikater Geschmack. Würzig,  
aber nicht scharf. Frisch gehobelt und verpackt.  
Lactosefrei.



Art.No. 9733  **VB**


**Nusskäse St. Julien** 150g 55% Fett i. Tr.  
10 Stück im Karton, Restlaufzeit 16 Tage.  
*Französische Schmelzkäsezubereitung aus Kuhmilch.*  
Feiner Walnussgeschmack. Zart, cremig.



Art.No. 5934 

**Weinkäse Ennstaler** 250g 65% Fett i. Tr.  
6 Stück im Karton, Restlaufzeit 22 Tage.  
*Österreichischer Weichkäse aus Kuhmilch.*  
Weichkäsespezialität mit typisch dunkler, fast schwarzer Rinde  
und zartem Milchschiemelanflug. Das einzigartige fruchtige und  
leicht säuerliche Aroma entsteht durch die Behandlung mit  
Zweigelt-Geläger, einem Nebenprodukt der Weinherstellung.  
Lactosefrei. Glutenfrei.



Art.No. 5936  **VB**

**Blauschimmelkäse Ennstaler** 150g 55% Fett i. Tr.  
6 Stück im Karton, Restlaufzeit 30 Tage.  
*Österreichischer Weichkäse aus Kuhmilch.*  
Herzhaft-würziger Edelschimmelkäse mit feinen grünen  
Schimmeladern. Weichschnittig, leicht krümelig jedoch  
geschmeidig. Würzig-pikant im Geschmack.  
Lactosefrei. Glutenfrei.

*Österreichischer Hartkäse aus Kuhmilch. Rohmilch.*  
**Mindestens 6 Monate gereift.**

*Aus silofreier Heumilch hergestellt. Ausgesuchte Spitzenqualität aus kleinen Bergsennerereien über 800 m Seehöhe.*  
Würzig-kraftiger Geschmack. Geschmierte, angetrocknete, leicht bräunliche Rinde, schnittfest bis geschmeidig.  
Lactosefrei durch den Reifungsprozess.

Art.No. 9774

**Bergkäse Vorarlberg** 45% Fett i. Tr.  
Lb. à ca. 30kg, Restlaufzeit 24 Tage.



Art.No. 9775 **VB**

**Bergkäse Vorarlberg** 1/4 Lb. 45% Fett i. Tr.  
1/4 Lb. à ca. 7,5kg, Restlaufzeit 20 Tage.



Art.No. 1556 **VB**

**Schönauer Liebling Ringelblume/Schweizerklee** 50% Fett i. Tr.  
*Deutscher Halbfester Schnittkäse aus Kuhmilch.*  
Lb. à ca. 3,8kg, Restlaufzeit 22 Tage.  
Rinde: Naturrinde mit Rotschmiere, vollständig mit Ringelblumen und Schweizerklee umhüllt.  
Geschmack: aromatisch-würzig, typisch nach Ringelblume und Schabziger.

Art.No. 2784

**Peyrigoux** 60% Fett i. Tr.  
2 Lb. à ca. 1,6kg im Karton,  
Restlaufzeit 17 Tage.

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



Art.No. 2677

**Brebiou** 150g 50% Fett i. Tr.  
6 Stück im Karton,  
Restlaufzeit 14 Tage.

*Französischer Weichkäse aus Schafmilch.  
Milder, sehr frischer Schafskäse aus dem  
französischen Baskenland.  
Lactosefrei. Glutenfrei.*



Art.No. 2775

**Cremoulin** 50% Fett i. Tr.  
6 Lb. à ca. 0,4kg im Karton,  
Restlaufzeit 17 Tage.

**Preis 15,270 Euro/Kg**



*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. 2653

**St. Flour Bleu Cremeux** 60% Fett i. Tr.  
Lb. à ca. 2,5kg, Restlaufzeit 26 Tage.

*Französischer Halbfester Schnittkäse aus Kuhmilch.*

**Mindestens 65 Tage gereift.**

*Ein cremiger, geschmeidiger Blauschimmelkäse, aus  
der Auvergne. Sehr geschmackvoll und trotzdem  
mild. Reichlich dunkelblaue Adern im Teig verteilt.*



Art.No. 2668

**Geant Cantorel** 60% Fett i. Tr.  
2 Lb. à ca. 2,2kg im Karton, Restlaufzeit 34 Tage.

*Französischer Weichkäse aus Kuhmilch.*

**9-15 Tage gereift.**

*In der Auvergne hergestellt.  
Ausgeprägter Geschmack, leicht süßlich.  
Schnittfester Teig.*



## Grill Ecke



Art.No. 5088

**Trüffel Balsamico-Creme** 100ml Flasche

*Balsamico-Creme mit Trüffel aromatisiert, 15 Stück im Karton, Restlaufzeit 200 Tage.  
Die Verwendungsmöglichkeiten dieser Balsamico-Creme sind unerschöpflich. Dafür  
sorgen eine unaufdringliche Säure und eine feine Süße, die mit einem sanften  
Trüffelaroma abgerundet werden. So bietet sich der Balsamico für Käse-, Fisch-  
der Fleischgerichte ebenso an wie für kreativ komponierte Süßspeisen und Desserts.*



Art.No. 1954

**Kräuterbutterzubereitung** 82% Fett i. Tr.

5 Blöcke à 1kg egalisiert im Karton, Restlaufzeit 20 Tage.

*Deutsche Kräuterzubereitung aus Kuhmilch.*

*Die optimale Kombination aus Butter, Schnittlauch  
und Schabzigerklee (Trigonella Melilotus-correulea)  
ergibt diese beliebte Kräuterbutterzubereitung.*

**AKTIONSPREISE NUR GÜLTIG BEI ABNAHME "GANZER" KARTONS UND "VEREINBARER MENGEN" IM AKTIONZEITRAUM.  
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