



Käse-Truhe

März 2018



Lieferzeitraum 05.03.2018 bis 30.03.2018

Art.No. 1168

Preisbrecher 48% Fett i. Tr.
Lb. à ca. 5kg

Schweizer Schnittkäse aus Kuhmilch.
Reifezeit ca. 3 Monate. Rohmilch.
Dank gesunder, kraftvoller Milch ist dieser Schweizer Käse mild-würzig und geschmackvoll. Die Milch von Kühen, die sich mit den besten Kräutern von gesunden Wiesen und Weiden ernähren, verleiht diesem Preisbrecher seine einmalige Kernigkeit.



Art.No. 0986

Küssnachter Riserva 50% Fett i. Tr.
Lb. à ca. 7,5kg**Inkl. 800g Verkostungsstück im Karton!**

Schweizer Hartkäse aus Kuhmilch.
Mindestens 8 Monate in Kellern gereift.
Lactosefrei. Während der Reifung werden die Käse regelmäßig gewendet und mit Urschweizer Apfelwein (Most) gepflegt. Geschmack: dezent, würzig, charaktervoll.



Art.No. 1053

St. Galler Klosterkäse
Himmlisch-Würzig 50% Fett i. Tr.
Lb. à ca. 6kg

Schweizer Schnittkäse aus Kuhmilch.
6 Monate gereift. Rohmilch.
Der himmlisch-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. 1104

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

Pro Lb. ein
Degustationsset (Art.Nr. 9961)
Inhalt:
250g Käsewürfel
Picker
Flyer



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

Art.No. 0985

Sanfter Engel 57% Fett i. Tr.
Lb. à ca. 7kg



Art.No. 0995

Sanfter Engel 1/2 Lb. 57% Fett i. Tr.
2 x 1/2 Lb. à ca. 3,5kg im Karton

Schweizer Hartkäse aus Kuhmilch. Circa 3 Monate gereift. Mild-würziger Geschmack mit cremigem, sanftem Abgang. Zarter, weichschnittiger elfenbeinfarbiger Teig. Sparsame Kleinlochung. Goldbraune Rinde, naturgeschmiert. Lactosefrei.

Art.No. 0977

Wilder Engel 57% Fett i. Tr.
Lb. à ca. 7kg



Schweizer Hartkäse aus Kuhmilch. Mindestens 7 Monate gereift. Im Toggenburg hergestellt. Leicht geschmierte Oberfläche. Rinde leicht eingewölbt. Reiner, stark würziger Geschmack. Zarter, cremiger Teig. 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. 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. 1015 VB

Jura Bergkäse 50% Fett i. Tr.
Lb. à ca. 8,5kg



Schweizer Hartkäse aus Kuhmilch. Rohmilch. Mindestens 6 Monate gereift. Mit silofreier Bergmilch im Berner Jura hergestellt. Charakterstarkes Aroma. Aromatisch, würziger Geschmack. Geschmierte, rötlich-braune Rinde. Lactosefrei.

Art.No. 1141

Tete de Moine AOP 1/2 Lb. 51% Fett i. Tr.
8 Lb. à ca. 0,4kg im Karton



Schweizer Schnittkäse aus Kuhmilch. Rohmilch. 7 5 Tage gereift. Tete de Moine, der Blumig-Würzige aus dem Schweizer Juragebiet mit seinem feinen Teig, der im Mund leicht schmilzt. Tete de Moine wird nicht geschnitten, sondern zu feinen Rosetten geschabt. Durch das Schaben entfaltet sich die volle Würze, was zu einem erhöhten Genuss führt. Die weißliche Milchsimmelbildung auf der Rinde entsteht während des natürlichen Reifungsprozesses und ist gesundheitlich unbedenklich.



Art.No. 4919

Kräuterhexe 45% Fett i. Tr.
Lb. à ca. 2,4kg



*Italienische/Südtiroler Schnittkäsezubereitung aus Kuhmilch. Als charakteristisches Merkmal ist der Käse an der Oberseite mit einem essbaren Mantel aus Kräutern sowie Ringel- und Kornblumen umhüllt. **Mind. 1 Monat gereift.** Würziges Kräuteraroma.*

Art.No. 4987

Pfefferkäse 45% Fett i. Tr.
Lb. à ca. 2,4kg



*Italienische/Südtiroler Schnittkäsezubereitung aus Kuhmilch. **30 Tage gereift.** Lactosefrei. Gentechnikfrei. Der weiche, geschmeidige Teig ist mit roten und grünen Pfefferkörnern gleichmäßig durchzogen. Kräftiger und pikanter Geschmack. Der Käse ist mit einem "Pfeffermantel" umhüllt. Rinde kann verzehrt werden.*

Art.No. 4992

Stilfser 50% Fett i. Tr.
Lb. à ca. 9kg



*Italienischer/Südtiroler Schnittkäse aus Kuhmilch. **Mindestens 2 Monate gereift.** Der mattgelbe Teig weist eine zarte, geschmeidige Beschaffenheit auf. Der würzig-herzhafter Stilfser wird nach traditionellem Verfahren hergestellt. Lactosefrei. Gentechnikfrei. Glutenfrei.*

Art.No. 4870

Alta Badia 1/2 Lb. 50% Fett i. Tr.
1/2 Lb. à ca. 4,25kg



**Bei Abnahme eines halben Laibes sind ca. 500g NR inklusive (ohne Berechnung).
Karton ist entsprechend deklariert !
Solange Vorrat reicht !**

*Italienischer/Südtiroler Hartkäse aus Kuhmilch. **Circa 180 Tage gereift.** Hergestellt aus Frischmilch von ausgesuchten Höfen des ladinischen Gadertales im Herzen der Südtiroler Dolomiten. Lactosefrei. Gentechnikfrei.*

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.



**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