



Käse-Truhe

März 2019



Lieferzeitraum 04.03.2019 bis 29.03.2019



Mindestens 18 Monate
gepflegt und gereift

Art.No. 9057 
Schweizer Emmentaler 45% Fett i. Tr.
1/8 Lb. à ca. 12kg,
Restlaufzeit 40 Tage.

*Schweizer Hartkäse aus Kuhmilch. Rohmilch.
Geschmack: intensiv nussig
Textur: leicht mürbe
Kristalle im Teig.*



Beginn Kräuterkäsesaison



Einer der ältesten Markenartikel der Schweiz. Bereits seit dem 9. Jahrhundert kennt man die Zigerproduktion. Den erforderlichen Zigerklee sollen Kreuzfahrer aus Kleinasien mitgebracht haben. Die Glarner Landsgemeinde erließ 1464 genaue Vorschriften zur Herstellung des Glarner Schabzigers, wie der Kräuterkäse in seiner Heimat genannt wird. Verwendung: Im gleichen Verhältnis mit frischer Markenbutter vermischt, ergibt Schabziger eine feinwürzige Beigabe zu gekochten Kartoffeln oder einen schmackhaften Brotaufstrich. Der Kräuterkäse eignet sich in Pulverform auch bestens zum Verfeinern von Teigwaren, Suppen und anderen Gerichten.



Art.No. 0954 
Schabziger
gerieben 70g 1,2% Fett i. Tr.
30 Becher im Karton, Restlaufzeit 44 Tage.



Art.No. 1071 
Schabziger
Stöckli 100g 1,2% Fett i. Tr.
6 Becher im Karton, Restlaufzeit 55 Tage.



**!! Leporello mit Sammelbon
auf der Packung !!
Bei Einsendung von
3 Bons erhalten Sie eine
Zigertasse - GRATIS -
Solange Vorrat reicht !**



Art.No. 1053

St. Galler Klosterkäse

Himmlich-Würzig 50% Fett i. Tr.
Lb. à ca. 6kg, Restlaufzeit 30 Tage.



*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, Restlaufzeit 40 Tage



*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 50% Fett i. Tr.
Lb. à ca. 4,5kg, Restlaufzeit 39 Tage.



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

Art.No. 1118

Der Scharfe Maxx 58% Fett i. Tr.
Schweizer Schnittkäse. *Mind. 5 Monate gereift. Rohmilch.*
Laib à ca. 6,5kg, Restlaufzeit 36 Tage, Lactosefrei.
Aromatisch pikante Käsespezialität mit cremiger
Textur. In einem speziell klimatisierten Keller wird
der Käse gelagert und mit einer Sulz gepflegt.



Art.No. 1116

Maxx 365 Tage 58% Fett i. Tr.
Schweizer Hartkäse. *Mind. 365 Tage gereift. Rohmilch.*
Laib à ca. 6,5kg, Restlaufzeit 33 Tage.
Extrawürzig mit Reifekristallen. Nach altem
traditionellen Verfahren mit viel Fingerspitzengefühl
hergestellt. So erhält der „Maxx 365“ seinen
hervorragenden, würzigen Geschmack.



Art.No. 5449

Ländle Weinkäse 50% Fett i. Tr.
Lb. à ca. 4kg, Restlaufzeit 32 Tage.



Österreichischer Schnittkäse aus Kuhmilch.
4 Monate gereift. Lactosefrei.
Ein Schnittkäse aus frischer Vorarlberger
Alpenmilch. Zweimal wöchentlich wird der Käse
mit österreichischem Rotwein behandelt,
wodurch er seine dunkle Rinde erhält. Die
erbsengroße Lochung und der sahnig fruchtige
Geschmack sind typische Merkmale.

Italienischer/Südtiroler Weichkäse aus Ziegenmilch.
Weichkäse aus 100% Ziegenmilch von Südtiroler Höfen.
Während seiner **4-wöchigen Reifung** wird der Käse jeden zweiten Tag gewendet, damit sein
schöner weißer Schimmelrasen wachsen kann.
Am Ende der Reifung wird die Oberseite des Käses mit einem Hanfblatt dekoriert.



Art.No. 5049 **VB**

Canapiz 50% Fett i. Tr.
6 Lb. à ca. 0,2kg im Karton,
Restlaufzeit 13 Tage.

Neu im Sortiment

Art.No. 5994 **VB** 

Paprika-Taler Alma 1/2 Lb. 50% Fett i. Tr.
2 x 1/2 Lb. à ca. 1,5kg im Karton, Restlaufzeit 32 Tage.
Österreichischer Schnittkäse aus Kuhmilch.

Mindestens 5 Wochen gereift.

Der Alma Paprika-Taler ist eine hochwertige Schnittkäsespezialität aus Heumilch. Der Käse wird mit der geschützten Paprikasorte „Pimentón de la Vera“ veredelt. Durch die essbare, orangefarbene Rinde ist dieser Käse ein absoluter Hingucker auf jeder Käseplatte. Lactosefrei durch den natürlichen Reifungsprozess.



Art.No. 5995 **VB** 

Rotwein-Taler Alma 1/2 Lb. 50% Fett i. Tr.
2 x 1/2 Lb. à ca. 1,5kg im Karton, Restlaufzeit 32 Tage.
Österreichischer Schnittkäse aus Kuhmilch.

Mindestens 5 Wochen gereift.

Der Alma Rotwein-Taler ist eine hochwertige Schnittkäsespezialität aus Heumilch. Der Käse wird für 7 Tage in fruchtigem Qualitätswein vom Weingut Nittnaus aus dem Burgenland eingelegt und erhält dabei seine charakteristische Weinnote. Lactosefrei durch den natürlichen Reifungsprozess.



Art.No. 3938 **VB**

Käse Konfekt Ananas 100g 70% Fett i. Tr.
6 Stück im Karton, Restlaufzeit 18 Tage.
Deutscher Frischkäse aus Kuhmilch.

Eine Nuss-Nougat-Creme auf Frischkäsebasis mit Ananaskonfitüre. Pralinenartige Bällchen mit gelber Innenkäsefüllung und brauner Außenkäsemasse mit weißen Kokosflocken umhüllt. Cremig-süßer Geschmack nach Nougat, Ananas und Kokos.



Art.No. 3939 **VB**

Käse Konfekt Preiselbeer 100g 70% Fett i. Tr.
6 Stück im Karton, Restlaufzeit 18 Tage.
Deutscher Frischkäse aus Kuhmilch.

Eine Nuss-Nougat-Creme auf Frischkäsebasis mit Wildpreiselbeerkonfitüre. Pralinenartige Bällchen mit roter Innenkäsefüllung und brauner Außenkäsemasse mit gerösteten, gehackten braunen Haselnusskernen ummantelt. Cremig-süßer Geschmack nach Nougat, Preiselbeeren und Haselnusskernen.



Art.No. 3943 **VB**

Käse Konfekt Kaffee 100g 70% Fett i. Tr.
6 Stück im Karton, Restlaufzeit 18 Tage.
Deutscher Frischkäse aus Kuhmilch.

Nuss-Nougat-Konfekt auf Frischkäsebasis mit Kaffee.

Pralinenartige braune Kugeln mit dunkelbraunen Stückchen durchsetzt, mit Kakaopulver umhüllt. Süßlich-herber Geschmack nach Kaffee und Kakao in Kombination mit cremigen Frischkäse.



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. 2775

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



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. 2015 **VB**

Camembert

Royal 125g 45% Fett i. Tr.
16 Stück im Karton, Restlaufzeit 21 Tage.
Französischer Weichkäse aus Kuhmilch. Im Herzen der Vogesen hergestellt. Weiße Edelschimmelrinde. Goldgelber, sehr geschmeidiger Teig.



Art.No. 2140

Caprice

des Dieux 125g 60% Fett i. Tr.
8 Stück im Karton, Restlaufzeit 15 Tage.
Französischer Weichkäse aus Kuhmilch. Cremige Konsistenz, außergewöhnliche ovale Form. Caprice des Dieux hat ein schmelzendes, frisches Herz im Inneren, eine weiche, sämige Textur unter der samtigen Haut und einen reinen Geschmack nach frischer Milch und Rahm. 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. 0178 **VB**

Mozzarella Bufala Campana

DOP 125g 52% Fett i. Tr.
9 Stück im Eimer,
Restlaufzeit 16 Tage.



Holländischer Schnittkäse aus Kuhmilch.

Mit original japanischem Meerrettich (Wasabia Japonica). Der milde Schnittkäse harmonisiert wunderbar mit der kurz anhaltenden Schärfe des Wasabis. Dekorativ und köstlich auf einer Käseplatte. Lactosefrei.



Art.No. 4219

Wasabi 1/2 Lb. 50% Fett i. Tr.
2 x 1/2 Lb. à ca. 2,25kg im Karton,
Restlaufzeit 30 Tage.

AKTIONSPREISE NUR GÜLTIG BEI ABNAHME "GANZER" KARTONS UND "VEREINBARTEN MENGEN" 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 07852/42262 Mail: info@kaesescheer.de