



Käse-Truhe

Mai 2018



Lieferzeitraum 02.05.2018 bis 31.05.2018

*Italienischer/Südtiroler Schnittkäse aus Kuhmilch.
Mindestens 60 Tage gereift. Lactosefrei.*



Art.No. 0192
**Südtiroler
Bergbauernkäse** 50% Fett i. Tr.
Lb. à ca. 9kg



Art.No. 0291
**Südtiroler
Bergbauernkäse** 1/4 Lb. 50% Fett i. Tr.
4 x 1/4 Lb. à ca. 2,5kg im Karton

Art.No. 1014 **VB**
Le Baron 53% Fett i. Tr.
3 Lb. 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.
Vereinzelte 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.
ca. 6 Wochen gereift.
Gelb rötlich geschmierte Oberfläche. Saubere
trockene Rinde. Feinwürziger Teig,
zartschmelzend. Vereinzelt kleine Lochung.*

Art.No. 8808
**Wensleydale &
Cranberry** 48% Fett i. Tr.
2 Lb. à ca. 1,1kg im Karton

*Englischer Schnittkäse aus Kuhmilch
4 - 6 Wochen gereift.
Milder, leichter Geschmack. Der Zusatz
von Cranberrys verleiht diesem Käse
eine zusätzlich fruchtige Note.*



COOMBE CASTLE

Unsere Empfehlungen für die Cabrio Theke

Art.No. 2320

Münster

Coq D'or 125g 50% Fett i. Tr.

6 Stück im Karton

Französischer Weichkäse aus Kuhmilch.

Hergestellt in den Vogesen (Vallee de la Fecht).

Im Reifekeller wird der Münster alle 2 Tage gewaschen und gewendet. Dunkelgelbe bis orangefarbene, schmierige Rinde. Ausdrucksstarker Geschmack.



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. 2483

Coeur de Chevre

Trüffel 60g 45% Fett i. Tr.

6 Stück im Karton

Französischer Frischkäsezubereitung aus Ziegenmilch.

Köstliche Spezialität aus der Dordogne.

Kleiner handgeschöpfter Ziegenkäse, mit schwarzem Trüffel gefüllt.



Art.No. 6557

Buchette Jacquin

Kräuter 150g 45% Fett i. Tr.

6 Stück im Karton

Art.No. 6556

Buchette Jacquin

Asche 150g 45% Fett i. Tr.

6 Stück im Karton

Französischer Frischkäse aus Ziegenmilch.

Eine Spezialität in Rollenform mit Kräutern bedeckt. Frischer Geschmack, zarter Teig.



Art.No. 6080 **VB**

Kräuterschatz 1/2 Lb. 50% Fett i. Tr.

2 x 1/2 Lb. à ca. 3kg im Karton



Österreichischer Schnittkäse aus Kuhmilch.

5 Wochen gereift.

Hergestellt aus naturbelassener Heumilch. Die besondere Kräuterrinde besteht aus einer sorgfältig ausgewählten Mischung aus 8 feinen Alpenkräutern. Mild-aromatisch, geschmeidig im Geschmack.

Art.No. 1954

Kräuterbutterzubereitung 82% Fett i. Tr.

5 Blöcke à 1kg egalisiert im Karton

Deutsche Kräuterzubereitung aus Kuhmilch.

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



Art.No. 1485

Feta Xenia mediterrane Kräuter 56% Fett i. Tr.

Box à 1,4kg eglisiert im Karton

Griechischer Feta aus Schaf- und Ziegenmilch.

Der Klassiker unter den eingelegten griechischen Fetas. Mit feiner Abstimmung von Kräutern und Gewürzen, einmalig! Pflanzenöl bleibt bei Kühlung flüssig. Verkaufsgerecht portioniert und daher gut durchwürzt.



Art.No. 1053

Sankt 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. 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. 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. 7713

Gorgonzola
Mountain DOP 48% Fett i. Tr.
2 x 1/2 Laib à ca. 3kg im Karton



Italienischer Halbfester Schnittkäse aus Kuhmilch.
90 Tage gereift.
Der Gorgonzola mit pikant-würzigem Geschmack durch längere Reifezeit.

Italienischer/Südtiroler Schnittkäse aus Kuhmilch.
Circa 50 Tage gereift. Lactosefrei. Gentechnikfrei.



Art.No. 4930

Dolomitenkönig 45% Fett i. Tr.
Lb. à ca. 8,5kg

Art.No. 4867

Dolomitenkönig 1/2 Lb. 45% Fett i. Tr.
1/2 Lb. à ca. 4,25kg

Art.No. 2657

Itchebai

Capitoul 50% Fett i. Tr.
2 Lb. à ca. 4,5kg im Karton



Französischer Halbfester Schnittkäse aus Schaf- und Ziegenmilch. Mindestens 10 Wochen gereift. Eine Spezialität aus dem Baskenland. Ein Käse mit Charakter, die perfekte Mischung von Schaf- und Ziegenmilch. Einzigartig im Aroma, leicht und mild im Geschmack.

Art.No. 2669 **VB**

Baskeriou Schaf

Capitoul 50% Fett i. Tr.
Lb. à ca. 4,5kg



Französischer Halbfester Schnittkäse aus Schafmilch. Mindestens 10 Wochen gereift. Rustikale Rinde. Geschmeidiger Teig. Milder, etwas nussiger Geschmack. Eine Köstlichkeit zu Schwarzkirschen oder Feigenmarmelade.

Art.No. 2672 **VB**

Ossau-Iraty AOP 50% Fett i. Tr.
2 Lb. à ca. 4,5kg im Karton



Französischer Halbfester Schnittkäse aus Schafmilch. Mindestens 120 Tage gereift. Ossau-Iraty aus dem Baskenland wird aus Milch der Manech-Schafe hergestellt. Es entwickelt sich ein geschmeidiger Teig. Der kräftige Geschmack lässt an Nüsse und Oliven denken.

Holländischer Schnittkäse Gluten- und Laktosefrei !

Art.No. 4196 Aus Kuhmilch.

Kathis Waldzauber 50% Fett i. Tr.
2 Lb. à ca. 1,125kg im Karton

Mit edlen Esskastanien und aromatischen Champignons & Waldpilzen. Raffiniert-vollmundiger, delikater Geschmack mit einem Hauch Schnittlauch.



Art.No. 4193 **VB** Aus Kuhmilch.

Kathis Sommersprossen 50% Fett i. Tr.
2 Lb. à ca. 1,125kg im Karton

Mindestens 8 Wochen gereift.

Aus hofeigener Kuhmilch mit sonnengereiften getrockneten Tomaten und knackig gerösteten Sonnenblumenkernen hergestellt.

Aromatisch-fruchtiger und nussiger Geschmack.



Art.No. 4186 Aus Kuhmilch.

Kathis Kürbisknacker 50% Fett i. Tr.
2 Lb. à ca. 1,125kg im Karton

Mindestens 8 Wochen gereift.

Angenehm nussig im Geschmack.

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