



Käse-Truhe

Mai 2019



Lieferzeitraum 01.05.2019 bis 31.05.2019

Neu im Sortiment

Die Grillsaison beginnt!



Art.No. 5157 **VB**

Grilltaler 3-Fach

Sortiert 280g 45% Fett i. Tr.

12 Stück im Karton, Restlaufzeit 30 Tage.

Deutsche Lebensmittelzubereitung aus Kuhmilch.

Grilltaler für Pfanne und Grill. 4 Taler à 70g je Frischepack.

Sortierung des Kartons:

4 x Grilltaler Natur - mild aromatisch

4 x Grilltaler Kräuter - würzige Bärlauchnote

4 x Grilltaler Chili - pikante Chili-/Paprikanote



Art.No. 1521 **VB**

Liebling Gartenkräuter Kresse 50% Fett i. Tr.

Lb. à ca. 4kg, Restlaufzeit 20 Tage.

Deutscher Halbfester Schnittkäse aus Kuhmilch.

6-8 Wochen gereift.

Natürliche Rotschmierrinde mit Kräutern bedeckt. Am Ende der Reifung werden die Käse mit Gartenkräutern, Kresse, Rucola und getrockneten Tomaten umhüllt. Aromatisch-würzig nach Kräutern, Kresse und Rucola schmeckend.

Art.No. 2401 **VB**

Buchette Truffe

d'Etè 100g 45% Fett i. Tr.

6 Stück im Karton, Restlaufzeit 45 Tage.

Französische Frischkäsezubereitung aus Ziegenmilch.

Kleine Ziegenfrischkäse-Röllchen verfeinert mit Sommertrüffel (1,25%).



Art.No. 9601 **VB**

Preiselbeer

Herzen 2x35g 70% Fett i. Tr.

9 Stück im Karton, Restlaufzeit 7 Tage.

Deutsche Frischkäsezubereitung aus Kuhmilch.

Friskäsezubereitung in Herzform mit Rosenblütenblättern.

Streichfähig und trotzdem fest im Teig. Angenehm süßer

Geruch nach Preiselbeeren und Rosen.

*Zum
Muttertag!*



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. 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.



Art.No. 0962



Inkl. Verkostungsmuster 800g

Heumilch Genuss 54% Fett i. Tr.

Lb. à ca. 7kg, Restlaufzeit 26 Tage.

Schweizer Hartkäse aus Kuhmilch.

4 Monate gereift.

Würziger Käse, sehr aromatisch und abgerundet im Geschmack.

aus der Schweiz!



Art.No. 1014 **VB**

Le Baron 50% Fett i. Tr.

3 Filets à ca. 2,3kg im Karton,

Restlaufzeit 33 Tage.

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.



Art.No. 1151 **VB**

Bodenseekäse 55% Fett i. Tr.

Lb. à ca. 6kg, Restlaufzeit 40 Tage.

Schweizer Schnittkäse aus Kuhmilch.

Ca. 6 Wochen gereift. Rohmilch.

Gelb-rötlich geschmierte Oberfläche.

Saubere trockene Rinde. Fein-würziger,

zartschmelzender Teig. Vereinzelt kleine Lochung.



Art.No. 0985



Sanfter Engel 57% Fett i. Tr.

Lb. à ca. 7kg, Restlaufzeit 45 Tage.



Art.No. 7304

Luzerner

Rahmkäse 55% Fett i. Tr.

Lb. à ca. 4,2kg, Restlaufzeit 20 Tage.

Schweizer Schnittkäse aus Kuhmilch.

5-6 Wochen gereift.

Der mild-aromatische Käse aus der Zentralschweiz.

Cremig-rahmige Konsistenz.



Art.No. 0995

Sanfter Engel 1/2 Lb. 57% Fett i. Tr.

2 x 1/2 Lb. à ca. 3,5kg im Karton, Restlaufzeit 30 Tage.

Schweizer Hartkäse aus Kuhmilch.

Ca. 3 Monate gereift.

Mild-würziger Geschmack. Lactosefrei.



Art.No. 1515

Loose Thekentaler 62,5g 1,5% Fett i. Tr.

24 Stück im Karton, Restlaufzeit 16 Tage.

Deutscher Sauermilchkäse aus Kuhmilch.

Hausmacher Handkäse mit aufgestreutem Kümmel.

... aus Südtirol



*Italienischer/Südtiroler Schnittkäse aus Kuhmilch.
Ca. 50 Tage gereift. Lactose- und glutenfrei.*

Art.No. 4930

Dolomitenkönig 45% Fett i. Tr.
Lb. à ca. 8,5kg, Restlaufzeit 36 Tage.

Art.No. 4867

Dolomitenkönig 1/2 Lb. 45% Fett i. Tr.
1/2 Lb. à ca. 4,25kg, Restlaufzeit 36 Tage.



Art.No. 5120

Mascarpone
Lactosefrei 250g 80% Fett i. Tr.
6 Stück im Karton, Restlaufzeit 40 Tage.
Italienischer Frischkäse aus Kuhmilch.
Lactosefrei.

Für die ersten Früchte!

Art.No. 5122

Mascarpone 500g 80% Fett i. Tr.
6 Stück im Karton, Restlaufzeit 50 Tage.
Italienischer Frischkäse aus Kuhmilch.



Italienischer Halbfester Schnittkäse aus Büffelmilch.

Mindestens 40 Tage gereift.

*Weißer bis strohweißer cremiger Teig mit Blauschimmel-Marmorierung.
Geruch: würzig mit leichter Schärfe, Pilzaromen, Unterholz und Vanille.
Süßlicher, pikant-würziger Geschmack.*

Art.No. 7745 **VB**

Baffalo Blu 55% Fett i. Tr.
Lb. à ca. 6,5kg, Restlaufzeit 45 Tage.



Art.No. 7746 **VB**

Baffalo Blu 1/4 55% Fett i. Tr.
2 x 1/4 Lb. à ca. 1,5kg im Karton,
Restlaufzeit 30 Tage.

*Deutscher Schnittkäse aus Kuhmilch.
6 - 8 Wochen gereift. Nach der Reifezeit werden die Käse mit einem feinen Kräuter- und Blütenmix überzogen. Rinde ist zum Verzehr geeignet. Lactose- und glutenfrei.*



Art.No. 1789

Wildblumenkäse 50% Fett i. Tr.
Lb. à ca. 6kg, Restlaufzeit 28 Tage.



Art.No. 1899 **VB**

Wildblumenkäse 50% Fett i. Tr.
2 x 1/2 Lb. à ca. 3kg im Karton,
Restlaufzeit 24 Tage.

Art.No. 4302 **VB** **Saison**

Landana Spargel 50% Fett i. Tr.
Lb. à ca. 4,5kg, Restlaufzeit 53 Tage.
Holländische Käsezubereitung aus Kuhmilch.
6-8 Wochen gereift.
Landana GRÜNER SPARGEL verbindet
holländischen Käse und feine Spargelstücke
auf schmackhafte Art.
Lactose- und glutenfrei.



Art.No. 9561 **VB** **Promopak**

Landana Jersey Mild 1/2 Lb. 50% Fett i. Tr.
2 x 1/2 Lb. à ca. 5,5kg im Karton, Restlaufzeit 35 Tage.
Holländischer Schnittkäse aus Kuhmilch.
Reift 8-10 Wochen natürlich auf Holzbrettern.
Milder, cremig-süß und reichhaltiger Geschmack.

INHALT:

2 x 250g Probestücke
Magazine A4
50 Kundenbroschüren
1 x Landana Broschürehalter
20 x Käsepicker



Art.No. 2657

Itchebai

Capitoul 50% Fett i. Tr.
2 Lb. à ca. 4,5kg im Karton,
Restlaufzeit 40 Tage.

*Französischer Halbfester
Schnittkäse aus Schaf- und Ziegenmilch.
Mindestens 10 Wochen gereift.*

*Eine Spezialität aus dem Baskenland. Die
perfekte Mischung von Schaf- und Ziegenmilch.
Einzigartig im Aroma, leicht und mild im Geschmack.*



Art.No. 2669

Baskeriu Schaf

Capitoul 50% Fett i. Tr.
Lb. à ca. 4,5kg,
Restlaufzeit 36 Tage.

*Französischer Halbfester
Schnittkäse aus Schafmilch.
Mindestens 10 Wochen gereift.*

*Rustikale Rinde. Geschmeidiger Teig.
Milder, etwas nussiger Geschmack.*



Art.No. 2383

Au Bouchon 290g 63% Fett i. Tr.
4 Stück im Karton, Restlaufzeit 16 Tage.
Französischer Weichkäse aus Kuhmilch.
10 Tage gereift.

*Eine Spezialität aus der Dordogne im Südwesten
Frankreichs. Geschmeidige Konsistenz mit einem
würzigen, sehr angenehmen Geschmack.
Lactosefrei. Glutenfrei.*



Art.No. 2458

Cayrol Tomme de Chevre 50% Fett i. Tr.

Lb. à ca. 4,4kg, Restlaufzeit 20 Tage.

*Französischer Schnittkäse aus Ziegenmilch.
2 Monate gereift. Aus den Pyrénées-Atlantiques.
Trockene helle Rinde, zartschmelzende Textur, sehr
angenehmer milder Ziegenmilchgeschmack.*



Art.No. 6080 **VB**

Kräuterschatz 1/2 Lb. 50% Fett i. Tr.
2 x 1/2 Lb. à ca. 3kg im Karton, Restlaufzeit 28 Tage.
Österreichischer Schnittkäse aus Kuhmilch.
5 Wochen gereift.

*Hergestellt aus naturbelassener Heumilch. Die besondere Kräuterrinde besteht aus einer sorgfältig
ausgewählten Mischung aus acht feinen Alpenkräutern. Mild-aromatisch und geschmeidig im Geschmack. Lactosefrei.*



Art.No. 5320

Bergkäse

Ländle 400g 45% Fett i. Tr.
10 Stück im Karton, Restlaufzeit 26 Tage.
Österreichischer Hartkäse aus Kuhmilch.
5 Monate gereift.

*Der Vorarlberger Bergkäse wird aus silofreier
Rohmilch hergestellt. Sein Geschmack ist
würzig-kraftig. Lactosefrei.*



Art.No. 5645 **VB**

Walserstolz 48% Fett i. Tr.

Lb. à ca. 30kg, Restlaufzeit 23 Tage.

*Österreichischer Hartkäse aus Kuhmilch.
8 Monate gereift. Walserstolz wird aus naturbelassener,
silofreier Rohmilch (Heumilch) im gesamten Walser
Gebiet von Sennern erzeugt.*

Preis 9,580 Euro/Kg

Art.No. 0870

Moosbacher 1/2 Lb. 45% Fett i. Tr.
2 x 1/2 Lb. à ca. 4,2kg im Karton,
Restlaufzeit 32 Tage.

*Österreichischer Schnittkäse aus Kuhmilch.
Mindestens 56 Tage gereift.
Lactosefrei. Glutenfrei.*



**AKTIONSPREISE NUR GÜLTIG BEI ABNAHME "GANZER" KARTONS UND "VEREINBARTER 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