




# Käse-Truhe

## November 2017

Art.No. 4747   
Heumilch Käse 50% Fett i. Tr.  
1/2 Lb. à ca. 3kg

*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.*

Restlaufzeit mindestens 8 Tage !

Art.No. 5702 **VB**   
Brie gefüllt Kürbiskern 60% Fett i. Tr.  
Lb. à ca. 1,2kg



*Österreichischer Weichkäse aus Kuhmilch  
Feinster Brie mit köstlicher Kürbiskern-Frischkäsecreme-Füllung. Eine Komposition von ausgewählten Zutaten, in Handarbeit gefüllt. Die ideale Spezialität zum Herbstbeginn! Angenehm nussiger Geschmack.*

Art.No. 1726  
Heublumenrebell 50% Fett i. Tr.  
1/2 Lb. à ca. 3kg

*Österreichischer Schnittkäse aus Kuhmilch.  
70 Tage gereift. Ein traumhafter Almgenuß aus bester tagesfrischer Heumilch. Mild-würziger Geschmack. Dieser Schnittkäse ist umhüllt und veredelt mit einer kostbaren blumig-duftenden Almblütenmischung. Eine Innovation kombiniert mit Tradition. Lactosefrei.*



Art.No. 3396  
Selchkäse 45% Fett i. Tr.  
2 Lb. à ca. 1kg im Karton


*Österreichischer Schnittkäse aus Schafmilch.  
Schnittkäse aus reiner Schafmilch, mit Sorgfalt gekäst und in Buchenholz geräuchert. (Selchen = räuchern) Eignet sich vorzüglich für kalte Vorspeisen sowie für Käseteller. Glutenfrei.*



*Italienischer Hartkäse aus Schafmilch.*

*Mindestens 8 Monate gereift. Hergestellt in Sardinien.*

*Der Pecorino Romano ist quasi der Ur-Pecorino. Dieser würzige Traditionskäse hat eine weißliche Teigfarbe. Die Rinde ist hell bis braun, die Käsestruktur ist fest- elastisch. Lange Reifung bedeutet natürlicher Lactoseabbau, es können aber Spuren enthalten sein.*

Art.No. 0174 **VB** 

**Pecorino Romano** 45% Fett i. Tr.  
6 Keile à ca. 0,5kg im Karton



Art.No. 0147

**Pecorino Romano 1/16** 45% Fett i. Tr.  
2 x 1/16 Keile à ca. 1,25kg im Karton



Art.No. 4919

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



*Italienischer/Südtiroler Schnittkäse 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



*Italienischer/Südtiroler Schnittkäse 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. 4991

**Ortler** 50% Fett i. Tr.  
Lb. à ca. 2,6kg



*Italienischer/Südtiroler Schnittkäse aus Kuhmilch. **Ca. 60 Tage gereift.** Lactosefrei. Ganz nach dem traditionellen und handwerklichen Verfahren hergestellt, entwickelt der Ortler am Ende seiner Reifezeit eine leichte Würze und ein zartes Aroma. Die Konsistenz ist geschmeidig und die Lochung unregelmäßig.*

**Bei Abnahme eines Laibes sind  
ca. 400g NR inklusive (ohne Berechnung).  
Karton ist entsprechend deklariert !  
Solange Vorrat reicht !**

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



Art.No. 4930

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

*Deutscher Hartkäse aus Kuhmilch.  
Mindestens 4 Monate gereift. Rohmilch. Goldgelbe Rinde, erbsen- bis  
kirschgroße Lochung. Je nach Alter mild bis würzig im Geschmack.*

Art.No. 1800

**Allgäuer Alpkäse** 50% Fett i. Tr.  
Lb. à ca. 26kg



Art.No. 1801

**Allgäuer Alpkäse** 50% Fett i. Tr.  
4 x 1/8 Keile à ca. 3,4kg im Karton

Art.No. 1515

**Loose Thekentaler** 62,5g 1,5% Fett i. Tr.  
24 Stück im Karton



*Deutscher Sauermilchkäse aus Kuhmilch.  
Hausmacher Handkäse mit aufgestreutem Kümmel.  
Kräftig und herzhaft im Geschmack, die deftige  
Abwechslung für Genießer-Genossen.*

Art.No. 6275



**Brillat Savarin IGP Affine** 72% Fett i. Tr.  
3 Lb. à 0,5kg egalisiert im Karton



*Französischer Weichkäse aus Kuhmilch.  
Dieser Brillat Savarin wird nach alter Tradition  
hergestellt. Es handelt sich hier um  
einen Käsebruch mit langsamer  
Gerinnung. Er reift zusätzlich 15-20  
Tage in eigenen Kellern und wird  
ausschließlich mit Milch aus  
Burgund und dem benachbarten  
Jura hergestellt.*

Art.No. 2776

**Brebiou** 50% Fett i. Tr.  
2 Lb. à ca. 1,5kg im Karton



*Französischer Weichkäse aus Schafmilch  
"brebiu". Lactosefrei. Milder, sehr frischer Schafskäse aus  
dem französischen Baskenland. Der Käsemeister Pierre  
hatte die Idee, aus der herrlich aromatischen Schafmilch  
auch einmal einen Weichkäse herzustellen. Es sollte aber  
kein "normaler" Weichkäse werden, sondern ein  
Meisterstück. So hat die Entwicklung von Brebiou  
mehrere Jahre gedauert. Das Ergebnis ist wirklich ein  
Meisterstück - Brebiou. Einzigartiges aus Frankreich !  
L a c t o s e f r e i . G u t e n f r e i .*

Art.No. 2119

**St. Andre** 75% Fett i. Tr.  
Lb. à ca. 2kg



*Französischer Weichkäse aus Kuhmilch.  
1 4 T a g e g e r e i f t .  
Spezialität der französischen Gastronomie. Sehr  
milder Crème Fraîche - Geschmack (leicht  
sauerlich) und extreme Cremigkeit. St. Andre hat  
eine weiße und feine Schimmelrinde.*

Art.No. 2582



**Fougerus** 45% Fett i. Tr.  
4 Lb. à 0,7kg egalisiert im Karton



*Französischer Weichkäse aus Kuhmilch.  
Circa 4 Wochen gereift. Rohmilch.  
Seine Besonderheit ist das Farnblatt auf der Oberfläche,  
das als Dekoration und zur Würze dient.*

Art.No. 4424

Landana Trüffel & Steinpilz 50% Fett i. Tr.

Lb. à ca. 4,5kg

*Holländische Käsezubereitung aus Kuhmilch.*

*6 - 8 Wochen gereift.*

*Er überzeugt durch seine Mischung von Schwarzem Trüffel, Steinpilz und Bockshornklee. Lactosefrei.*



Art.No. 4184

Kathis Kräuterhof

Bockshornklee 50% Fett i. Tr.

Lb. à ca. 2,25kg



*Holländischer Schnittkäse aus Ziegenmilch.*

*Mindestens 8 Wochen gereift.*

*Milder Käse aus 100% Ziegenmilch hergestellt, verfeinert mit nussigen Bockshornklee-Samen. Ein Gluten & Lactosefreier Käsegenuss.*



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