



# Käse-Truhe



## November 2018

### Lieferzeitraum 02.11.2018 bis 30.11.2018

*Aus dem Biosphärenpark Großes Walsertal!*

**Artikel  
des Monats**

Österreichischer Hartkäse aus Kuhmilch.

**Mindestens 16 Monate gereift.**

Dieser gereifte Käse wird aus naturbelassener, **silofreier Rohmilch** (Heumilch) erzeugt. Ein herzhafter Hartkäse mit vereinzelter kirschkerngroßer Lochung. Geschmierte, gleichmäßig bräunliche Rinde, mit dem Alter zunehmend dunkler. Leicht feuchte bis angetrocknete Schmiere. Geschmack: würzig, mit fortschreitender Reifung ausgeprägter. Lactosefrei.



Art.No. 5620

**Kellermeister Lb.** 48% Fett i. Tr.  
Lb. à ca. 30kg



Art.No. 5626 **VB**

**Kellermeister 1/8 Lb.** 48% Fett i. Tr.  
2 x 1/8 Lb. à ca. 3,5kg im Karton



**VOR  
ARL  
BERG**

Art.No. 6301 **VB**

**Waldviertler**

**Trüffelkäse** 45% Fett i. Tr.  
2 Lb. à ca. 1kg im Karton



Österreichischer Schnittkäse aus Schafmilch.

Da der Trüffel schon seit vielen Jahrhunderten als „Diamant“ unter den Lebensmitteln gilt, wurde er nun als spezielles Highlight im Käseteig der beliebten Schafkäsespezialität verarbeitet. Die frische Schafmilch des Waldviertler Käses harmoniert hervorragend mit dem würzig-kraftigen, aromatischen Geschmack des Trüffels.

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. 2666 **VB**

### Caprinelle

Capitoul 45% Fett i. Tr.  
Lb. à ca. 4,2kg im Karton



*Französischer Halbfester Schnittkäse aus Ziegenmilch. Mindestens 12 Wochen gereift. Handgekäste Spezialität aus den Pyrenäen hergestellt aus reiner Ziegenmilch. Während seiner Reifung erhält der Käse seine urige Naturrinde und seinen delikaten Geschmack. Typischer Ziegengeruch, feiwürzig, sehr mild bis fruchtig - einfach köstlich. Rinde ist zum Verzehr nicht*

Art.No. 2761 **VB**

Brouere Lb. 51% Fett i. Tr.  
Lb. à ca. 14kg



*Französischer Hartkäse aus Kuhmilch. Mindestens 4 Monate gereift. Eine Spezialität aus den Vogesen hergestellt aus thermisierter Milch. „Brouère“ bedeutet in den Vogesen Bruyère (dt.Heide), eine traditionelle Pflanze der Vogesenlandschaft, ebenso wie Tannen aber auch der Coq de Bruyère (dt. Auerhahn). Tannen und Hähne sind auf der Rinde reliefartig abgebildet, um den Ursprung dieses Käses aus den Vogesen wiederzugeben. Glatter, geschmeidiger Teig, der wunderbar am Gaumen schmilzt. Fein-würziger, nussiger Geschmack.*

Art.No. 2107

### Cremeux de

Bourgogne 200g 72% Fett i. Tr.  
6 Stück im Karton



*Französischer Weichkäse aus Kuhmilch. 8 - 10 Tage gereift.*

*Kleiner handgeschöpfter Weichkäse aus dem Burgund. Die Milch wird mit frischer Sahne angereichert. Schöne, weiße Schimmelrinde, zartschmelzende Textur, fein-cremiger Geschmack mit einer leichten Säurenote. In seiner Holzschachtel kann der Käse optimal weiterreifen.*

Art.No. 2488 **VB**

### Coulommiers

Rouzaire 400g 45% Fett i. Tr.  
6 Stück im Karton



*Französischer Weichkäse aus Kuhmilch. 6 Wochen in Kellern gereift. Rohmilch.*

*Innerhalb eines Monats entwickelt sich aus dem zunächst milden, fein-nussigen Aroma ein kräftiger bis rassig-würziger Geschmack.*



# Aus der Genussregion Südtirol!



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.

*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. 2484 **VB**

**Lingot**

**Quittenpaste** 45% Fett i. Tr.

Lb. à ca. 1,3kg



*Französische Frischkäsezubereitung aus Ziegenmilch. Eine Komposition aus einem feinen, cremigen, handgeschöpften Ziegenfrischkäse und einer süßlich-fruchtigen Quittenpaste. Milder Ziegenmilchgeschmack.*

Art.No. 2571

**Brie de Meaux Coq d'Or** 45% Fett i. Tr.

Lb. à ca. 3,2kg

*Französischer Weichkäse aus Kuhmilch. Rohmilch. 4 Wochen gereift.*

*Handgeschöpfter Rohmilchkäse. Geschmack: aromatisch, bei zunehmender Reife leicht pikant.*



Art.No. 1795

**Pfefferkäse** 50% Fett i. Tr.

Lb. à ca. 6kg



*Deutscher Schnittkäse aus Kuhmilch.*

*70 Tage gereift:*

*Aus tagesfrischer Heumilch hergestellt. Dieser Schnittkäse aus silofreier Alpenmilch wird mit ganzen roten und grünen Pfefferkörnern verfeinert. Der Pfefferkäse ist mit seiner pikanten Note etwas ganz Besonderes.*

**Holländischer Schnittkäse aus Kuhmilch**

**Gluten- und Laktosefrei !**

Art.No. 4170 **VB**

**Kathis**

**Sommersprossen** 1/2 Lb. 50% Fett i. Tr.

1/2 Lb. à ca. 2,25kg im Karton

**Mindestens 8 Wochen gereift.**

*Mit getrockneten Tomaten und gerösteten Sonnenblumenkernen hergestellt.*



Art.No. 4163

**Kathis Kürbisknacker** 1/2 Lb. 50% Fett i. Tr.

1/2 Lb. à ca. 2,25kg im Karton

**Mindestens 8 Wochen gereift.**

*Angenehm nussig im Geschmack.*



Art.No. 4195

**Kathis Waldzauber** 1/2 Lb. 50% Fett i. Tr.

1/2 Lb. à ca. 2,25kg im Karton

*Mit edlen Esskastanien, Champignons und Waldpilzen.*



**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 07852/42262 Mail: info@kaesescheer.de