




Käse-Truhe

Oktober 2017

Art.No. 0049 **Pecorino****Romano** 1/8 45% Fett i. Tr.
2 x 1/8 Keil à ca. 3kg im Karton


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.




Art.No. 0181

Pecorino Sardo Classico 50% Fett i. Tr.
Lb. à ca. 3,3kg

Italienischer Hartkäse aus Schafmilch. 6-8 Monate gereift. Herkunft: Sardinien. Der Teig ist hart, salzig und trocken. Der Geschmack ist angenehm pikant und voll. Lactosefrei.

Art.No. 0433 **VB** **Baitock** 48% Fett i. Tr.
2 Lb. à ca. 2kg im Karton


Italienischer Schnittkäse aus Kuhmilch. 2 Monate gereift. Kleiner Bergkäse aus Rohmilch. Nach traditioneller Herstellung der voralpinen Täler. Ockerbraune, rustikale Naturrinde. Leichte grau-grüne Schimmelbildung. Mild-süßliches Aroma nach Blumenwiesen und Heu. Sein Name ist auf der Rinde eingebrannt.

Art.No. 7715 **Gorgonzola Mascarpone** 65% Fett i. Tr.
4 Lb. à ca. 1,3kg im Karton

Italienische Käsekomposition aus Kuhmilch. Die Fusion aus dem pikanten Gorgonzola und dem milden Mascarpone ist ein Hochgenuss für Gourmets. Aromatisch und pikant.

Art.No. 0430 **VB** **Casottella** 48% Fett i. Tr.
5 Lb. à ca. 0,7kg im Karton

Italienischer Weichkäse aus Kuhmilch. Reift ca. 45 Tage in Naturgrotten im Voralpengebiet des Valsassina. Je nach Reifegrad bildet sich ein graugrüner Schimmel, durchzogen von roten Streifen. Weicher Teig, im Mund schmelzend. Typischer Milchgeschmack. Leicht säuerlich, fein-Würzig.

Art.No. 9968 **Taleggio DOP** 48% Fett i. Tr.
2 Lb. à ca. 2kg im Karton

Italienischer Weichkäse aus Kuhmilch. Dieser Käse trägt seinen Namen nach dem Taleggio Tal, westlich der Provinz Bergamo. Ursprung bereits im 10./11. Jahrhundert. Die natürliche graue Schimmelbildung auf der Oberfläche ist ein Zeichen optimaler Reifung. Zart-süßlich im Geschmack.



Art.No. 4960

Weinkäse Meraner 50% Fett i. Tr.
Lb. à ca. 2,3kg



*Italienischer/Südtiroler Schnittkäse aus Kuhmilch.
Ca. 45 Tage gereift. Lactosefrei. Gentechnikfrei.*

**Bei Abnahme eines Laibes sind
ca. 300g NR inklusive (ohne Berechnung).
Karton ist entsprechend deklariert !
Solange Vorrat reicht !**

Französische Konfitüre.

*Ausschließlich mit Zutaten aus Korsika hergestellt.
Diese Konfitüren dürfen auf dem Käsebrett nicht fehlen.*



Art.No. 3002
Konfitüre Feigen 110g
12 Gläser im Karton



Art.No. 3004
Konfitüre Kirsche/Thymian 110g
12 Gläser im Karton



Art.No. 3003
Konfitüre Feigen/Nuss 110g
12 Gläser im Karton



Art.No. 3005
Konfitüre Pfirsich/Aprikose/Honig 110g
12 Gläser im Karton

Französischer Weichkäse aus Kuhmilch.

4 bis 8 Wochen gereift.

*Diese Spezialität stammt aus der Region Burgund (Côte-d'Or). Weicher bis fließender
Teig. Sein Geschmack erinnert an Burgunder Trauben und ist kräftig-aromatisch.*



Art.No. 2358
Epoisses Germain AOC 50% Fett i. Tr.
2 Lb. à ca. 1kg im Karton

Art.No. 2573

Brie Meaux 3/4 gereift Donge 45% Fett i. Tr.
Lb. à ca. 3kg

*Französischer Weichkäse aus Kuhmilch.
7 Wochen Reifungsdauer. Rohmilch.*



*Kompakter Teig, gleichmäßig in der
Konsistenz, strohgelb. Weiße,
samartige Rinde. Wenn der Käse sehr
reif ist, färben sich Oberfläche und
R a n d r ö t l i c h .*

Art.No. 2779

Rochebaron 55% Fett i. Tr.
4 Lb. à ca. 0,6kg im Karton



*Französischer Weichkäse aus Kuhmilch.
Cremiger Weichkäse mit angenehm mildem
Blauschimmelgeschmack. Mit Asche bestäubte
Rinde, die den Käse schützt und langsamer reifen
l ä s s t . L a c t o s e f r e i .*

*Deutscher Schnittkäse aus Kuhmilch.
6 - 8 Wochen gereift.*

Nach der Reifezeit werden die Käse mit einem feinen Kräuter- und Blütenmix überzogen. Der Käse wird dabei lediglich in der Blütenmasse gewälzt, so dass die Blumen an der Naturrinde hängen bleiben. Rinde ist zum Verzehr geeignet.



Art.No. 1789
Wildblumenkäse 50% Fett i. Tr.
Lb. à ca. 6kg



Art.No. 1899
Wildblumenkäse 50% Fett i. Tr.
2 x 1/2 Lb. à ca. 3kg im Karton

Art.No. 1877 **VB**
**Schwäbischer
Winzerkäse** 50% Fett i. Tr.
2 Lb. à ca. 1kg im Karton



*Deutscher Weichkäse aus Kuhmilch.
2 Wochen gereift. Handwerkliche Produktion.
Aromatisch-würziger Weichkäse mit feiner Rotschmiere,
hergestellt aus tagesfrischer pasteurisierter Kuhmilch. Der
Schwäbische Winzerkäse hat eine rechteckige Form und
eine gewaschene, leicht orange-rote Rinde.
Typisches Rotschmieraroma.*

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 Genießergaumen.*

Art.No. 2804
Tinajeros Cabra 50% Fett i. Tr.
Lb. à ca. 2,2kg



*Spanischer Schnittkäse aus Ziegenmilch.
3 Wochen gereift. Durch seine paprikafarbene
Rinde hebt er sich sehr gut von anderen Käsen in
der Theke ab. Sehr milder, leicht säuerlicher,
cremiger Ziegenmilchgeschmack.*

Bio

Art.No. 3716
**Bio Alpenländer
Butterkäse Natur** 50% Fett i. Tr.
2 Brote à ca. 2kg im Karton



*Österreichischer Halbfester Schnittkäse
aus Kuhmilch.
Der milde, halbfeste Käse mit dem
feinsäuerlichen Aroma. Lactosefrei.*

Art.No. 1522
Bio Pfeffer Rebell 50% Fett i. Tr.
Lb. à ca. 6kg

*Deutscher Schnittkäse aus Kuhmilch.
70 Tage gereift.
Aus tagesfrischer Bio-Heumilch
hergestellt. Diese Spezialität wird verfeinert
mit ausgesuchten Bio-
Pfeffersorten. Grüner und roter
Pfeffer im Inneren und schwarzer
Pfeffer an der Außenseite geben diesem Käse sein
würziges Aroma. Schnittfester Teig.*





Art.No. 9514 **VB**

Halloweentorte

Pflaume/Zimt 70% Fett i. Tr.

Torte à ca. 0,7kg

*Deutsche Frischkäsezubereitung aus Kuhmilch.
Mit Pflaumen und Zimt.*

Art.No. 9515 **VB**

Halloweentorte

Blutorangenextrakt 70% Fett i. Tr.

Torte à ca. 0,7kg

*Deutsche Frischkäsezubereitung aus Kuhmilch.
Mit Blutorangenextrakt.*



Holländischer Schnittkäse Gluten- und Laktosefrei !

Art.No. 4195 Aus Kuhmilch.

Kathis Kräuterhof

Waldzauber 50% Fett i. Tr.

Lb. à ca. 2,25kg

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



Art.No. 4163 Aus Kuhmilch.

Kathis Kürbisknacker 50% Fett i. Tr.

Lb. à ca. 2,25kg

Mindestens 8 Wochen gereift.

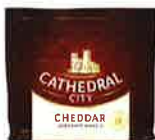
Angenehm nussig im Geschmack.



Art.No. 3286

Cathedral City 200g 50% Fett i. Tr.

12 Stück im Karton



Englischer Hartkäse aus Kuhmilch.

9 Monate gereift. Herzhaft-würzig.

Premium Qualität.

**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