



Käse-Truhe



Oktober 2018

Lieferzeitraum 01.10.2018 bis 26.10.2018



Art.No. 7226  **VB**
Bergkäse Almsenner
50% Fett i. Tr.
Lb. à ca. 7kg



Österreichischer Hartkäse aus Kuhmilch. Rohmilch. 3 Monate gereift.
Mit Heumilch hergestellt (g.t.S Siegel). Elastischer, goldgelber Teig. Würzig-feiner Geschmack. Ein Genuss, der auf keiner erlesenen Käseplatte fehlen sollte. Er eignet sich auch hervorragend zum Überbacken und für Fondue. Der vollmundige Geschmack wird mit süß-scharfem Feigensenf oder in Begleitung eines spritzigen Weißweins zusätzlich unterstrichen. Durch natürliche Reifung lactosefrei.



Art.No. 7750 
Camembert di Bufala 60% Fett i. Tr.
4 Stück à ca. 0,3kg im Karton



Italienischer Weichkäse aus Büffelmilch. 10-15 Tage gereift.
Eine Weichkäsespezialität aus 100 % Büffelmilch. In der Gegend um Bergamo (Lombardei) handwerklich hergestellt. Die feine weiße Schimmelrinde, der besonders cremige Teig und der delikate süßlich-milchige Geschmack zeichnen diesen Camembert aus. Serviervorschlag: besonders beliebt zu frischem Ciabatta und zu frischen Birnenscheiben oder Blattsalaten.

Art.No. 9930 **VB**
Tomyere 45% Fett i. Tr.
Lb. à ca. 12kg



Französischer Hartkäse aus Kuhmilch. Rohmilch. 9-14 Monate gereift.
Hergestellt mit Sommermilch von Kühen die auf Weiden in über 700m Höhe grasen. Die reichhaltige Flora in dieser Höhenlage verleiht diesem Bergkäse einen aromareichen, fruchtigen Geschmack. Die Laibe reifen in Kellern auf Fichtenholz-Brettern, daher leicht unregelmäßige Oberfläche. Geringfügige kleine Lochung im Käseteig.

Unsere Empfehlungen für die Cabrio Theke

Italienischer Schnittkäse aus Kuhmilch.

*Fester, leicht elastischer Teig. Typ Filata-Käse. Weiße bis hellgelbe Farbe.
Mild und sahnig (Typ dolce) im Geschmack. Ideal zum Braten.*



Art.No. 0597
Provolone Mild
Scheiben 200g 45% Fett i. Tr.
12 Stück im Karton



Art.No. 0599 **VB**
Provolone Mild Oregano
Scheiben 200g 45% Fett i. Tr.
12 Stück im Karton

Art.No. 2397 **VB**
Morbier AOC
Montagnon 220g 45% Fett i. Tr.
8 Stück im Karton



*Französischer Halbfester Schnittkäse aus Kuhmilch.
Mindestens 45 Tage gereift. Rohmilch.
Französische Spezialität mit einer
Pflanzenkohlschicht in der Mitte des Käses.
Früher wurde die Morgenmilch von der Abendmilch
getrennt. Vollaromatischer Geschmack.*

Art.No. 2245 **VB**
Brie Liqueur d'Orange
Fouzou 50% Fett i. Tr.
Lb. à ca. 1,5kg



*Französischer Weichkäse aus Kuhmilch.
6 Wochen gereift.
Handwerklich hergestellt im
Herzen der Region Brie. Dieser
feine Brie wird mit Creme Fraiche
(AOP), Mascarpone und Grand
Marnier Likör verfeinert.
Süß-säuerlicher Geschmack.*

Art.No. 2668
Geant Cantorel 60% Fett i. Tr.
2 Lb. à ca. 2,2kg im Karton

*Französischer Weichkäse aus Kuhmilch.
9 - 15 Tage gereift.
In der Auvergne hergestellt. Die
Spezialitäten der Fromageries
Occitanes werden nach
altbewährter Tradition
hergestellt. Ausgeprägter
Geschmack, leicht süßlich.
Schnittfester Teig.*



Art.No. 1429
Gudbrandsdalen 250g 35% Fett i. Tr.
6 Stück im Karton



*Norwegischer Molkenkäse aus Kuh/Ziegenmilch.
Norwegens Nationalkäse ist der Gudbrandsdalen, ein
Molkenkäse, bekannt auch als "Gjetost". Er ist braun,
schmeckt süß und wird in Norwegen, mit Marmelade als
süßer Brotaufstrich verwendet.*

Art.No. 4790
Chilikäse 50% Fett i. Tr.
Lb. à ca. 6kg



*Deutscher Schnittkäse aus Kuhmilch.
Mindestens 6 Wochen gereift.
Ummantelt mit getrockneten, zerkleinerten
Chilischoten. Leicht speckig-fester Teig. Voll-
aromatisch im Geschmack, im Rindenbereich scharf.*



Art.No. 4992 

Stilfser 50% Fett i. Tr.

Lb. à ca. 9kg



Italienischer/Südtiroler Schnittkäse aus Kuhmilch. Mindestens 2 Monate gereift. Der mattgelbe Teig weist eine zarte, geschmeidige Beschaffenheit auf. Der würzig-herzhafte Stilfser wird nach traditionellem Verfahren hergestellt. Lactosefrei. Gentechnikfrei. Glutenfrei.

Art.No. 0249

Truffetto Tartufo 51% Fett i. Tr.

6 Lb. à ca. 0,6kg im Karton

Italienischer Schnittkäse aus Schafmilch. 1 Monat gereift.

Feiner Schnittkäse aus Schafmilch mit gehobelten schwarzen Trüffeln. Das Trüffelaroma harmoniert mit dem süßen, intensiven Geschmack der weichen Käsemasse.



Art.No. 0248

Brinata 49% Fett i. Tr.

3 Lb. à ca. 1kg im Karton

Italienischer Halbfester Schnittkäse aus Schafmilch.

Mit Milch aus der Toskana hergestellt. Die essbare Rinde ist von einem weißen delikaten Schimmel bedeckt, ähnlich wie Rauhreif. Die weiche Masse wird durch den Oberflächenschimmel noch zarter und schmackhafter. Man genießt diesen Käse am besten mit der Rinde.



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.

Art.No. 3286 

Cathedral City 200g 48% Fett i. Tr.

12 Stück im Karton

Englischer Hartkäse aus Kuhmilch.

9 Monate gereift.

Herzhaft-würzig. Premium Qualität.



Art.No. 6432 **VB**

Schnittlauch

Bällchen (5x120g) 65% Fett i. Tr.

Schale à 0,6kg egalisiert

Deutsche Käsekomposition aus Kuh- und Schafmilch.

Frischkäsebällchen mit Schafskäse, Schnittlauch und Zwiebeln. Geschmack: sahnig, herzhaft, mild nach Schnittlauch, dezent nach Schafskäse, mit einer leichten Knoblauchnote.



Art.No. 6110

Würziger

Bodenseer 45% Fett i. Tr.

Lb. à ca. 4kg



Österreichischer Schnittkäse aus Kuhmilch. Geschmack: herzhaft-würzig, etwas scharf und sehr intensiv. Teig: sehr geschmeidig und weich.

Art.No. 3669 **VB**

Käse Peppersweet 45% Fett i. Tr.

Becher à 1,3kg egalisiert



Österreichische Antipasti. Die exotische, pikant-süßlich schmeckende Kirschpaprika wird mit Frischkäse aus pasteurisierter Milch gefüllt und in köstliches Pflanzenöl eingelegt. Abtropfgewicht: 0,8kg.

PROMOKARTON

Art.No. 9928 **Solange Vorrat reicht !**

Klostertaler 50% Fett i. Tr.

Inhalt:

1/4 Lb. à ca. 2kg

Käsewürfel ca. 200g

1 Blatt Prepacking Etiketten

1 Produktblatt

1 Packung Käsefähnchen (30 Stück)



Österreichischer Schnittkäse aus Kuhmilch. 7 Monate gereift.

Der würzig-kräftige Käsegenuss. Durch die lange Reifezeit erhält er seinen intensiven, unverwechselbaren Geschmack. Der Ländle Klostertaler hat eine hellbraune trockene Rinde und einen hellgelben Teig mit vereinzelt Rundlöchern. Lactosefrei. Glutenfrei.

Art.No. 0758

Affineur

Rosso 250g 65% Fett i. Tr.

4 Stück im Karton



Österreichischer Weichkäse aus Kuhmilch. Eine Weichkäse-Spezialität mit Weißschimmel und Rotkultur. Rosso entwickelt seinen Geschmack je nach Reifegrad vom zarten Weißschimmel-Aroma über feine Rotkultur-Würze bis hin zu einem elegant-würzigen Geschmack und ermöglicht Weichkäsegenießer so ein individuelles Geschmackserlebnis. Lactosefrei.

Bio

Art.No. 3903

Bio Bergkäse 1/2 Lb. 50% Fett i. Tr.

1/2 Lb. à ca. 3,1kg

Österreichischer Hartkäse aus Kuhmilch.

6 Monate gereift. Trockene, gelbe, rissfreie Rinde.

Aromatisch, rein, leicht pikant im Geschmack. Rinde zum Verzehr geeignet. Aus kontrolliert ökologischem Anbau.



Art.No. 1535

Bio Scheunen

Rebell 1/2 Lb. 50% Fett i. Tr.

1/2 Lb. à ca. 3kg

Deutscher Schnittkäse aus Kuhmilch.

70 Tage gereift. Mit tagesfrischer Bio Heumilch hergestellt.

Die butterweiche Konsistenz ist typisch für diesen Biokäse. Kirschgroße Lochung. Mild-würzig 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 07852/42262 Mail: info@kaesescheer.de