





Scheer  
Käsespezialitäten.  
Wir sprechen  
viele Sprachen.

## Champignon Oktober 2020

www.kaesescheer.de

Zeitraum 05.10.20 bis 30.10.20



ArtNr.: **1496**

**CAMBOZOLA FINESSE** 2,2 kg 70%

RLZ 14  Rohmilch **VB** Nein  
VKE kg  Bio  
VPE 1

Kuhmilch pasteurisiert /  
Weichkäse



Mild würziger Weichkäse, mit Blauschimmeladern durchzogen.  
Leicht weicher Teig, bis leicht cremig.  
Mild-würziger Geschmack, eine leicht säuerliche Note kann möglich sein.  
Lactosefrei.

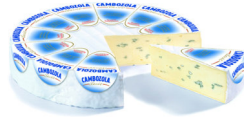
Deutschland

ArtNr.: **1540**

**CAMBOZOLA CLASSIC** 2,2kg 70%

RLZ 14  Rohmilch **VB** Nein  
VKE kg  Bio  
VPE 1

Kuhmilch pasteurisiert /  
Weichkäse Blauschimmel



10-20 Tage gereift.  
Sein unwiderstehlich sahniger Geschmack hat ihn zum beliebtesten Weichkäse mit Blauschimmel in der Käsetheke gemacht.  
Cremig, guter Schmelz.  
Mild-würzig, leicht süßlich im Geschmack.  
Lactosefrei.

Deutschland

ArtNr.: **1542**

**CAMBOZOLA BALANCE** 1,4kg 55%

RLZ 14  Rohmilch **VB** Nein  
VKE kg  Bio  
VPE 1

Kuhmilch pasteurisiert /  
Weichkäse Blauschimmel



Weichkäse mit weißem Edelschimmel.  
Cambozola hat einen unwiderstehlich sahnigen Geschmack.  
Lactosefrei. Glutenfrei.

Deutschland

ArtNr.: **1545**

**ROUGETTE LANDKÄSE** 2kg 70%

RLZ 14  Rohmilch **VB** Nein  
VKE kg  Bio  
VPE 1

Kuhmilch pasteurisiert /  
Weichkäse Rotkultur



Fein-würziger Landkäse - natürlich gereift. Der unverwechselbare Geschmack und die besondere Cremigkeit machen ihn zu einem Hochgenuss für Rotkultur-Kenner und Einsteiger. Die appetitliche rot-weiße Rinde verleiht ihm seine charakteristische Note.  
Kein Gluten vorhanden. Lactosefrei.

Deutschland



Scheer  
Käsespezialitäten.  
Wir sprechen  
viele Sprachen.

## Champignon Oktober 2020

www.kaesescheer.de

Zeitraum 05.10.20 bis 30.10.20



ArtNr.: **1560**

**CAMBOZOLA GRAND NOIR 2,5 kg 60%**

RLZ 23  Rohmilch **VB** Nein  
VKE kg  Bio  
VPE 1

Kuhmilch pasteurisiert /  
Weichkäse



Umhüllt mit schwarzem Wachs.  
Teig von dunkelgrünen oder blauen Schimmeladern durchzogen.  
Erkennbare Durchlöcherung für das Pilzwachstum. Mit zunehmender Reife kann sich zwischen Käseoberfläche und Wachsicht Feuchtigkeit bilden.  
Lactosefrei.

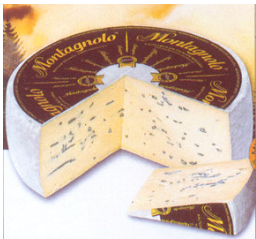
Deutschland

ArtNr.: **1600**

**MONTAGNOLO 2,0kg 70 %**

RLZ 14  Rohmilch **VB** Nein  
VKE kg  Bio  
VPE 1

Kuhmilch pasteurisiert /  
Weichkäse Blauschimmel



Premium Blaukäse.  
Durch das spezielle Kaltreifungsverfahren entwickelt sich sein einzigartiger cremiger und feinwürziger Geschmack.  
Ein Geschmack nicht nur für Blauschimmelkäse-Liebhaber.  
Lactosefrei. Glutenfrei.

Deutschland