



Käse-Truhe

September 2018



Lieferzeitraum 03.09.2018 bis 28.09.2018

*Italienischer/Südtiroler Schnittkäse aus Kuhmilch.
Mindestens 60 Tage gereift. Lactosefrei.*



Art.No. 0192 
**Südtiroler
Bergbauernkäse** 50% Fett i. Tr.
Lb. à ca. 9kg



Art.No. 0291 
**Südtiroler
Bergbauernkäse** 1/4 Lb. 50% Fett i. Tr.
4 x 1/4 Lb. à ca. 2,5kg im Karton

Art.No. 1014 **VB**
Le Baron 53% Fett i. Tr.
3 Filets à ca. 2,3kg im Karton



*Schweizer Hartkäse aus Kuhmilch.
12 Monate gereift. Rohmilch.
Durch die lange Pflege und Reifung erhält der
Le Baron ein ganz besonders volles und würzig-
harmonisches Aroma mit einer feinen Muskatnote.
Vereinzelte kleine Lochung. Feiner und brüchiger
Teig mit einer weiß-gelblichen Farbe.*

Art.No. 1151 **VB**
Bodenseekäse 55% Fett i. Tr.
Lb. à ca. 6kg



*Schweizer Schnittkäse aus Kuhmilch.
Ca. 6 Wochen gereift. Rohmilch.
Gelb rötlich geschmierte Oberfläche. Saubere
trockene Rinde. Feinwürziger Teig,
zartschmelzend. Vereinzelt kleine Lochung.*

Art.No. 7700 
Gorgonzola
zum Löffeln 48% Fett i. Tr.
1/2 Lb. (in einer Schale) à ca. 6kg



*Italienischer Halbfester Schnittkäse aus Kuhmilch.
60 Tage gereift.
Extra cremig und weich in der Konsistenz. Die
charakteristische weiche Masse hat eine weiße,
leicht strohgelbe Farbe und ist mit grünen
Pilzkolonien durchzogen. Der Käse besitzt einen
milden und feinwürzigen Geschmack.*

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



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

Unsere Empfehlungen für die Cabrio Theke

Art.No. 7731

Gorgonzola

Dolce Blu 150g 56% Fett i. Tr.
12 Stück im Karton



*Italienischer halbfester Schnittkäse aus Kuhmilch.
60 Tage gereift.
Mild im Geschmack. Schnittfester Teig mit der
typischen Blauschimmel Marmorierung.
Aus 100% Italienischer Milch. Lactosefrei.*

Art.No. 2320

Münster

Coq d'Or 125g 50% Fett i. Tr.
6 Stück im Karton



*Französischer Weichkäse aus Kuhmilch.
Hergestellt in den Vogesen (Vallee de la Fecht).
Im Reifekeller wird der Münster alle 2 Tage gewaschen
und gewendet. Dunkelgelbe bis orangefarbene,
schmierige Rinde. Ausdrucksstarker Geschmack.*

Art.No. 1172 **VB**

Wällechäs Rezent 53% Fett i. Tr.
Lb. à ca. 6,5kg



*Schweizer Schnittkäse aus Kuhmilch.
Ca. 5 Monate gereift. Rohmilch.
Der Wällechäs Rezent ist dank der Verwendung von
naturbelassener, frischer Milch ein aromatisch-
würziger Käse. Während der Reifezeit werden die
Käse im Käsekeller speziell gepflegt, damit sie ihren
vollen Geschmack erhalten.*

Schweizer Schnittkäse aus Kuhmilch. Rohmilch.

*3-4 Monate gereift. Durch die sorgfältige Pflege erhält der Helvetia
den einzigartigen, mild-würzigen Geschmack.*



Art.No. 9033

Helvetia 48% Fett i. Tr.
Lb. à ca. 6,8kg



Art.No. 9230

Bio Helvetia 48% Fett i. Tr.
Lb. à ca. 6,7kg

Italienischer/Südtiroler Schnittkäse aus Kuhmilch.

Ca. 70 Tage gereift. Lactosefrei. Mild, mit zartem Nussaroma.

Art.No. 4988

Pustertaler 50% Fett i. Tr.
Lb. à ca. 9kg



Art.No. 4989

Pustertaler 1/2 Lb. 50% Fett i. Tr.
2 x 1/2 Lb. à ca. 4,5kg im Karton



Art.No. 1104

18% Preiswerter !

Heidi Alpen Würzig 48% Fett i. Tr.
Lb. à ca. 4,5kg



Schweizer Hartkäse aus Kuhmilch. Circa 3 Monate gereift. Rohmilch. Lactosefrei. Ausgezeichnet gepflegt im Gebiet des bekannten Heidilandes. Leicht-würziger Bergkäsegeschmack.

Art.No. 2784

Peyrigoux 60% Fett i. Tr.
2 Lb. à ca. 1,6kg im Karton



Französischer Weichkäse aus Kuhmilch. Mild-würziger, sehr cremiger Weichkäse aus dem Périgord. Weiß-rote Rinde. Lactosefrei. Glutenfrei.

Art.No. 2383

Au Bouchon 290g 63% Fett i. Tr.
4 Stück im Karton



Französischer Weichkäse aus Kuhmilch. 10 Tage gereift. Eine Spezialität aus der Dordogne in Südwestfrankreich. Weiß, orangefarbene Rinde. Heller elfenbeinfarbiger Teig. Geschmeidige Konsistenz. Würziger, sehr angenehmer Geschmack.

Art.No. 2113 **VB**

Montresor
Origin 250g 45% Fett i. Tr.
5 Stück im Karton



Französischer Weichkäse aus Ziegenmilch. 8 - 10 Tage gereift. Nach handwerklichem Verfahren im Loire-Tal hergestellt. Der weiße geschmeidige Teig entfaltet ein frisches Ziegenmilcharoma. Seine Besonderheit: Er ist wie der Sainte Maure de Touraine in der Mitte mit einem Strohalm durchzogen. Die Oberfläche ist mit verzehrbarer Asche bedeckt.

Art.No. 2324

Münster Coq d'Or 50% Fett i. Tr.
2 Lb. à ca. 0,8kg im Karton



Französischer Weichkäse aus Kuhmilch Ursprung in den Vogesen (Vallee de la Fecht). Herstellung nach alter Tradition. Im Reifekeller wird der Münster alle 2 Tage gewaschen und gewendet. Cremig weicher Teig. Ausdrucksstarker Geschmack.

Art.No. 2775

Cremoulin 50% Fett i. Tr.
6 Lb. à ca. 0,4kg im Karton



Französischer Weichkäse aus Kuhmilch. Stammt aus dem Périgord - der bekannten Feinschmeckerregion im Südwesten Frankreichs. Ein wahrer Genuss, denn seine feste Konsistenz wird mit zunehmender Reife flüssig. Ob jung oder in voller Reife kann er je nach Vorliebe mit oder ohne Rinde verzehrt werden. Am besten löffelt man ihn direkt aus der Schachtel. Lactosefrei.

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. 2359
Epoisses AOC Holz 250g 50% Fett i. Tr.
6 Stück im Karton



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. 9768 **VB**

Alpenschatz 1/2 Lb. 50% Fett i. Tr.
2 x 1/2 Lb. à ca. 3kg im Karton



Österreichischer Schnittkäse aus Kuhmilch. Rohmilch.
Hergestellt aus naturbelassener Heumilch. Die essbare Kräuterrinde besteht aus einer sorgfältig ausgewählten Mischung aus Wacholder und Rosmarin. Mild-aromatisch im Geschmack. Schnittfester, gelblicher Teig mit vereinzelter Rundlochung. Auf natürlichem Weg lactosefrei.

Art.No. 9916 **PROMOKARTON**

Ländle Weinkäse 50% Fett i. Tr

Inhalt:

- 1 Lb. à ca. 4kg
- Käsewürfel ca. 200g
- 2 Blatt Prepacking Etiketten
- 1 Produktblatt
- 1 Packung Käseföhnchen (30 Stück)



Österreichischer Schnittkäse aus Kuhmilch
4 Monate gereift. Lactosefrei.

Ein Schnittkäse aus frischer Vorarlberger Alpenmilch. Zweimal wöchentlich wird der Käse mit österreichischem Rotwein behandelt, wodurch er seine typische dunkle Rinde erhält. Die erbsengroße Lochung und der sahnig fruchtige Geschmack sind typische Merkmale.

Art.No. 3876 **VB**

Schnittlauchkäse
Karotte 45% Fett i. Tr.
2 Lb. à ca. 1kg im Karton



Österreichischer Schnittkäse aus Schafmilch
Handgekäst und handgeschöpft. Dieser himmlisch-leichte Schafkäse, verfeinert mit einer würzigen Schnittlauchnote und Stückchen von Karotten und Zwiebeln im Teig, überzeugt durch seinen runden, frischen Geschmack, sein zartes Schafmilcharoma und seine geschmeidige Konsistenz.

Art.No. 1602

Bio Wiesen
Rebell 50% Fett i. Tr.
1/2 Lb. à ca. 3kg



Österreichischer Schnittkäse aus Kuhmilch
70 Tage gereift.

Durch die Heumilch-Fütterung fängt man in der Milch sehr viele Aromastoffe von den Pflanzen der saftigen Wiesen ein. Diese kommen in diesem milden feinrahmigen Schnittkäse hervorragend zur Geltung. Goldgelbe, zarte Konsistenz. Die Oberfläche ist mit feinsten Wiesenkräutern umhüllt.

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