




# Käse-Truhe

## September 2019



### Lieferzeitraum 02.09.2019 bis 30.09.2019

## Neu im Sortiment

Art.No. 0947 **Seethurm Block** 50% Fett i. Tr.

3 Blöcke à ca. 2kg im Karton,

Restlaufzeit 30 Tage.

Schweizer Hartkäse aus Kuhmilch.

**Mindestens 6 Monate gereift.**


Aussehen: elfenbeinfarbener bis hellgelber Teig

Geruch: rein, mild

Geschmack: würzig-fruchtig, mit fortschreitender

Reifung aromatischer "Gruyere" Geschmack

Textur: schnittfähig, geschmeidig, mittlere Festigkeit, keine Lochung

Art.No. 0316 **Gran Formaggio Hartkäse** 1/16 Keil 32% Fett i. Tr.

8 x 1/16 Keil à ca. 2kg im Karton, Restlaufzeit 100 Tage.

Italienischer Hartkäse aus Kuhmilch.

**9 Monate gereift. Rohmilch.**

Für Vegetarier geeignet. Frei von Lysozym. Vollmundiger, würziger bis nussiger Geschmack. Feinkörnige Konsistenz. Ideal zum Reiben oder Hobeln.

Hervorragend zur Verfeinerung von Risottos, Pasta Gerichten, Salaten, gekochtem und rohem Gemüse geeignet.

## Neu im Sortiment

Französischer Weichkäse aus Kuhmilch.

In der Nähe von Bourg-en-Bresse, etwa 70 km nord-westlich von Lyon produziert.

Cremiger Weichkäse mit schöner Blauschimmel-Marmorierung, überzogen mit einer weißen Edelschimmelrinde. Mild-würziger, leicht buttriger Geschmack. Feines mildes Blauschimmelaroma.

Der Bleu de Bresse „Tendre Bleu“ gehört zu den mildesten Blauschimmelkäsen und ist im

Vegleich recht salzarm. Mit Nussbrot oder getoastetem Weißbrot genießen.

Eignet sich auch für die warme Küche.

Art.No. 2241 **VB****Bleu de Bresse**„Tendre Bleu“ 250g 60% Fett i. Tr.  
10 Stück im Karton, Restlaufzeit 16 Tage.Art.No. 2244 **VB****Bleu de Bresse**„Tendre Bleu“ 400g 60% Fett i. Tr.  
8 Stück im Karton, Restlaufzeit 16 Tage.



Art.No. 7377



**Kaltbach**

**Cremig-Würzig** 56% Fett i. Tr.

Lb. à ca. 4,2kg, Restlaufzeit 20 Tage.

*Schweizer Hartkäse aus Kuhmilch.*

**4-5 Monate gereift.** Dieser Käse erhält dank einer Extraportion feinstem Rahm eine besonders zartschmelzende und cremige Textur.

Art.No. 1014

**VB**



**Le Baron** 50% Fett i. Tr.

3 Filets à ca. 2,3kg im Karton, Restlaufzeit 33 Tage.

*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.



Art.No. 1151

**VB**

**Bodenseekäse** 55% Fett i. Tr.

Lb. à ca. 6kg, Restlaufzeit 40 Tage.

*Schweizer Schnittkäse aus Kuhmilch.*

**Ca. 6 Wochen gereift. Rohmilch.**

Gelb-rötlich geschmierte Oberfläche.

Saubere trockene Rinde. Fein-würziger, zartschmelzender Teig. Vereinzelt kleine Lochung.



Art.No. 0985

**Sanfter Engel** 57% Fett i. Tr.

Lb. à ca. 7kg, Restlaufzeit 45 Tage.

**Preis 9,130 Euro/Kg**



Art.No. 1172

**VB**

**Wällechäs Rezent** 53% Fett i. Tr.

Lb. à ca. 6,5kg, Restlaufzeit 40 Tage.

*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 laibe im Käsekeller speziell gepflegt, damit sie ihren vollen Geschmack erhalten.



Art.No. 0995

**Sanfter Engel** 1/2 Lb. 57% Fett i. Tr.

2 x 1/2 Lb. à ca. 3,5kg im Karton, Restlaufzeit 30 Tage.

*Schweizer Hartkäse aus Kuhmilch.*

**Mindestens 3 Monate gereift.**

Mild-würziger Geschmack. Lactosefrei.

Art.No. 1024

**Herzbrecher** 48% Fett i. Tr.

Lb. à ca. 5kg,

Restlaufzeit 40 Tage.

*Schweizer Hartkäse aus Kuhmilch.*

**3 Monate gereift.**

Mild-würzig im Geschmack.



Art.No. 0962

**Heumilch Genuss** 54% Fett i. Tr.

Lb. à ca. 7kg, Restlaufzeit 26 Tage.

*Schweizer Hartkäse aus Kuhmilch.*

**4 Monate gereift.**

Würziger Käse, sehr aromatisch und abgerundet im Geschmack.



Art.No. 5450

**Ländle Kloostertaler** 1/4 Lb. 50% Fett i. Tr.  
1/4 Lb. à ca. 2kg,  
Restlaufzeit 25 Tage.



**Österreichischer Schnittkäse aus Kuhmilch.**  
**7 Monate gereift.**  
Durch die lange Reifezeit bei 16°C erhält er seinen intensiven, unverwechselbaren Geschmack. Der Ländle Kloostertaler hat eine hellbraune, trockene Rinde und einen hellgelben Teig mit vereinzelt Rundlöchern. Der Geschmack ist kräftig-würzig. Lactosefrei. Glutenfrei.



Art.No. 4747 **VB**

**Der Allgäuer** 1/2 Lb. 50% Fett i. Tr.  
1/2 Lb. à ca. 3kg, Restlaufzeit 24 Tage.  
**Deutscher Schnittkäse aus Kuhmilch.**  
**Mindestens 4 Monate gereift.**

Hergestellt aus tagesfrischer Heumilch. Die Reifezeit verleiht dem Käse seinen außergewöhnlichen, vollen Geschmack. Gekäst wird ausschließlich mit silagefreier und im Fettgehalt naturbelassener Allgäuer Heumilch von ausgesuchten Bergbauern aus der nahen Umgebung. Lactosefrei.

**Preis 12,460 Euro/Kg**

## Käse aus Südtirol

**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,  
Restlaufzeit 36 Tage.



Art.No. 4989

**Pustertaler** 1/2 Lb. 50% Fett i. Tr.  
2 x 1/2 Lb. à ca. 4,5kg im Karton,  
Restlaufzeit 27 Tage.

**Italienischer/Südtiroler Schnittkäse aus Kuhmilch.**  
**Ca. 40 Tage gereift. Weiche Konsistenz. Fein-würziges Aroma.**



Art.No. 4969 **VB**  
**Südtiroler Leicht** 31% Fett i. Tr.  
Lb. à ca. 9kg,  
Restlaufzeit 36 Tage.



Art.No. 4966 **VB**  
**Südtiroler Leicht** 1/2 Lb. 31% Fett i. Tr.  
1/2 Lb. à ca. 4,5kg,  
Restlaufzeit 36 Tage.

Art.No. 0197

**Mozzarella Bufala** 6 x 250g 52% Fett i. Tr.  
Eimer à 1,5kg egalisiert,  
Restlaufzeit 14 Tage.



Art.No. 0115

**Burratina in Becher** 125g 48% Fett i. Tr.  
6 Stück im Karton,  
Restlaufzeit 10 Tage.





## Klassiker aus Frankreich



Art.No. 2223  
**Chaumes Buffet** 500g 55% Fett i. Tr.  
 6 Stück im Karton, Restlaufzeit 16 Tage.



Art.No. 2221  
**Saint Albroy** 500g 52% Fett i. Tr.  
 6 Stück im Karton,  
 Restlaufzeit 16 Tage.

Art.No. 2784

**Peyrigoux** 60% Fett i. Tr.  
 2 Lb. à ca. 1,6kg im Karton,  
 Restlaufzeit 17 Tage.



Art.No. 2677

**Le Brebiou** 150g 50% Fett i. Tr.  
 6 Stück im Karton,  
 Restlaufzeit 14 Tage.



Art.No. 2775

**Cremoulin** 50% Fett i. Tr.  
 6 Lb. à ca. 0,4kg im Karton,  
 Restlaufzeit 17 Tage.



Art.No. 2088

**Camembert Royal** 250g 45% Fett i. Tr.  
 6 Stück im Karton,  
 Restlaufzeit 21 Tage.



### Holländischer Schnittkäse aus Kuhmilch.

Mit original japanischem Meerrettich (*Wasabia Japonica*). Der milde Käse harmoniert wunderbar mit der kurz anhaltenden Schärfe des Wasabis. Dekorativ und köstlich auf einer Käseplatte. Lactosefrei.



Art.No. 4242 **VB**  
**Landana Wasabi** 50% Fett i. Tr.  
 Lb. à ca. 4,5kg, Restlaufzeit 53 Tage.



Art.No. 1515

**Loose Thekentaler** 62,5g 1,5% Fett i. Tr.  
 24 Stück im Karton, Restlaufzeit 16 Tage.  
 Deutscher Sauermilchkäse aus Kuhmilch.  
 Hausmacher Handkäse mit aufgestreutem Kümmel.

Art.No. 9768 **VB**

**Alpenschatz** 1/2 Lb. 50% Fett i. Tr.  
 2 x 1/2 Lb. à ca. 3kg im Karton,  
 Restlaufzeit 23 Tage.

**Österreichischer Schnittkäse aus Kuhmilch.**  
 Hergestellt aus naturbelassener Heumilch. Die 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.



**AKTIONSPREISE NUR GÜLTIG BEI ABNAHME "GANZER" KARTONS UND "VEREINBARTER MENGEN" 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