

SCHEER®

*Scheer Käsespezialitäten.
Wir sprechen viele Sprachen.*







Vacherin Mont d'or Saison 2020 / 2021




SCHAF. ZIEGE. KUH. SCHEER.

Die vier wichtigsten Lieferanten für über
2.000 Käsespezialitäten aus europäischen Ländern.

Scheer Käsespezialitäten. Wir sprechen viele Sprachen.

<p>ArtNr.: 2880</p>  <p>Frankreich</p>	<p>MONT D'OR PETIT CONSTANT BABY 400g 45%</p> <p>Kuhmilch AOP/g.U. Weichkäse</p> <p>Mindestens 21 Tage gereift. Ausschließlich von September bis Ende März erhältlich. Er reift umspannt von einem Band aus Fichtenrinde, in einem Gebinde aus Fichtenholz, was seinen Geschmack ausschlaggebend beeinflusst. Rotbraune Rinde mit weiße bis gelbliche Schattierungen. Gelblich-weißer cremiger Teig mit wenigen kleinen Löchern. Sein würziger Geruch erinnert an Pilze, Waldboden und Keller. Im Ofen erwärmen bis er eine knusprige Rinde bildet und der Teig flüssig wird.</p>	<p>Fett Absolut 25% Eiweiß 18g EAN-Code St 3449920185928 Kohlenhydrate 0g EAN-Code Ka 03449929000260 Kcal/Kj 303/1264</p> <p>Zusatzstoff</p> <p>RLZ 18 keine VKE Stk. VPE 12</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Rohmilch <input type="checkbox"/> Bio</p>
<p>ArtNr.: 2881</p>  <p>Frankreich</p>	<p>MONT D'OR PETIT CONSTANT 620g 45%</p> <p>Kuhmilch AOP/g.U. Weichkäse</p> <p>Mindestens 21 Tage gereift. Ausschließlich von September bis Ende März erhältlich. Er reift umspannt von einem Band aus Fichtenrinde, in einem Gebinde aus Fichtenholz, was seinen Geschmack ausschlaggebend beeinflusst. Rotbraune Rinde mit weiße bis gelbliche Schattierungen. Gelblich-weißer cremiger Teig mit wenigen kleinen Löchern. Sein würziger Geruch erinnert an Pilze, Waldboden und Keller. Im Ofen erwärmen bis er eine knusprige Rinde bildet und der Teig flüssig wird.</p>	<p>Fett Absolut 25% Eiweiß 18g EAN-Code St 3449920185867 Kohlenhydrate 0g EAN-Code Ka 03449929000253 Kcal/Kj 303/1264</p> <p>Zusatzstoff</p> <p>RLZ 18 keine VKE Stk. VPE 6</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Rohmilch <input type="checkbox"/> Bio</p>
<p>ArtNr.: 2882</p>  <p>Frankreich</p>	<p>MONT D'OR PETIT CONSTANT 2,5 kg 45%</p> <p>Kuhmilch AOP/g.U. Weichkäse</p> <p>Mindestens 21 Tage gereift. Ausschließlich von September bis Ende März erhältlich. Er reift umspannt von einem Band aus Fichtenrinde, in einem Gebinde aus Fichtenholz, was seinen Geschmack ausschlaggebend beeinflusst. Rotbraune Rinde mit weiße bis gelbliche Schattierungen. Gelblich-weißer cremiger Teig mit wenigen kleinen Löchern. Sein würziger Geruch erinnert an Pilze, Waldboden und Keller. Im Ofen erwärmen bis er eine knusprige Rinde bildet und der Teig flüssig wird.</p>	<p>Fett Absolut 25% Eiweiß 18g EAN-Code St 3449920185874 Kohlenhydrate 0g EAN-Code Ka 03449929000277 Kcal/Kj 303/1264</p> <p>Zusatzstoff</p> <p>RLZ 18 keine VKE kg VPE 3</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Rohmilch <input type="checkbox"/> Bio</p>
<p>ArtNr.: 2885</p>  <p>Frankreich</p>	<p>MONT D'OR BADOZ BABY 400g 45%</p> <p>Kuhmilch AOP/g.U. Weichkäse</p> <p>Mindestens 21 Tage gereift. Vacherin Mont d'Or ist ausschließlich von September bis Ende März erhältlich. Er reift umspannt von einem Band aus Fichtenrinde, in einem Gebinde aus Fichtenholz, was seinen Geschmack ausschlaggebend beeinflusst. Rotbraune Rinde mit weiße bis gelbliche Schattierungen. Gelblich-weißer cremiger Teig mit wenigen kleinen Löchern. Sein würziger Geruch erinnert an Pilze, Waldboden und Keller. Im Ofen erwärmen bis er eine knusprige Rinde bildet und der Teig flüssig wird.</p>	<p>Fett Absolut 25% Eiweiß 18g EAN-Code St 3370011440230 Kohlenhydrate 0,5g EAN-Code Ka 13370011440237 Kcal/Kj 299/1240</p> <p>Zusatzstoff</p> <p>RLZ 20 keine VKE Stk. VPE 10</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Rohmilch <input type="checkbox"/> Bio</p>

Scheer Käsespezialitäten. Wir sprechen viele Sprachen.

<p>ArtNr.: 2898</p>  <p>Frankreich</p>	<p>MONT D'OR BADOZ 2,0 kg 45%</p> <p>Kuhmilch AOP/g.U. Weichkäse</p> <p>Mindestens 21 Tage gereift. Vacherin Mont d'Or ist ausschließlich von September bis Ende März erhältlich. Er reift umspannt von einem Band aus Fichtenrinde, in einem Gebinde aus Fichtenholz, was seinen Geschmack ausschlaggebend beeinflusst. Rotbraune Rinde mit weißer bis gelbliche Schattierungen. Gelblich-weißer cremiger Teig mit wenigen kleinen Löchern. Sein würziger Geruch erinnert an Pilze, Waldboden und Keller. Im Ofen erwärmen bis er eine knusprige Rinde bildet und der Teig flüssig wird.</p>	<p>Fett Absolut 25% Eiweiß 18g EAN-Code St 3370010000077 Kohlenhydrate 0,5g EAN-Code Ka 93370010000070 Kcal/Kj 299/1240</p> <p>Zusatzstoff</p> <p>RLZ 20 VKE kg VPE 2</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Rohmilch <input type="checkbox"/> Bio</p>
---	--	--