



# LÄNDERAKTION



## SPANIEN

# SEPTEMBER 2018

### ... aus Schafmilch

*Spanischer Schnittkäse aus Schafmilch.  
Mindestens 5 Monate gereift.*

*Dieser vollmundige Käse aus pasteurisierter Schafmilch wird mit erlesenem Schwarzen Trüffel aus Italien veredelt. Süßer, nussiger Geschmack mit feiner Trüffelnote.*

Art.No. 7015

**Trufa Negra** 45% Fett i. Tr.  
2 Lb. à ca. 3kg im Karton



Art.No. 7013 **VB**

**Trufa Negra** 1/4 45% Fett i. Tr.  
8 x 1/4 Lb. à ca. 0,75kg im Karton



Art.No. 7014

**Trufa Negra** 150g 45% Fett i. Tr.  
14 Stück im Karton



Art.No. 7058

**Queso al Romero** 50% Fett i. Tr.  
2 Lb. à ca. 3kg im Karton



Art.No. 7091

**Queso al Chili** 45% Fett i. Tr.  
2 Lb. à ca. 3kg im Karton



Art.No. 7156

**Queso al Romero** 150g 50% Fett i. Tr.  
14 Stück im Karton



Art.No. 7157 **VB**

**Queso al Chili** 150g 45% Fett i. Tr.  
14 Stück im Karton



*Spanischer Hartkäse aus Schafmilch.  
6 Monate gereift. Herstellung aus reiner Manchega Schafmilch. Nach 4 monatiger Reifezeit wird der Käse mit Rosmarin umhüllt und reift dann weitere 2 Monate.*



Art.No. 7155 **VB**

**Spanischer Schafkäse** 150g 45% Fett i. Tr.  
14 Stück im Karton

*Spanischer Schnittkäse aus Schafmilch.  
75 Tage gereift.  
Zu den kräftigen spanischen Weinen wird gerne herzhafter Käse mit frischem Bauernbrot serviert.*

*Spanischer Schnittkäse aus Schafmilch.  
Mindestens 35 Tage gereift.  
Reiner Schafkäse mit angenehm scharfem Chili.  
Feiner frischer Schafmilchgeschmack.  
Geschmeidige Textur.*



**Spanischer Hartkäse aus Schafmilch.**

*Er ist der bedeutendste und bekannteste Schafkäse in Spanien. Der echte Manchego wird ausschließlich aus Vollmilch vom Schaf der Manchego Rasse in der Gegend von La Mancha hergestellt.*

Art.No. 7041  
**Manchego Portion 200g**  
50% Fett i. Tr.  
**3 Monate gereift.**  
12 Stück im Karton

Art.No. 7032  
**Manchego 50% Fett i. Tr.**  
**3 Monate gereift.**  
2 Lb. à ca. 3kg im Karton



Art.No. 7000  
**Manchego Mini 50% Fett i. Tr.**  
**3 Monate gereift.**  
6 Lb. à ca. 1kg im Karton

Art.No. 7033  
**Manchego 50% Fett i. Tr.**  
**6 Monate gereift.**  
2 Lb. à ca. 3kg im Karton

Art.No. 7040  
**Manchego 50% Fett i. Tr.**  
**12 Monate gereift.**  
2 Lb. à ca. 3kg im Karton

**Spanischer Schnittkäsezubereitung aus Schafmilch.**

**Mindestens 2 Monate gereift.**

*Eine mediterrane Spezialität aus frischer Schafmilch hergestellt, verfeinert mit getrockneten Tomaten und Oregano.*

Art.No. 7046  
**Schafkäse**  
**Tomate/Oregano 48% Fett i. Tr.**  
2 Laib à ca. 3kg im Karton



Art.No. 7246  
**Schafkäse mit Tomate/**  
**Oregano 150g 48% Fett i. Tr.**  
14 Stück im Karton



Art.No. 7072  
**Schafkäse**  
**Pedro Ximenez 48% Fett i. Tr.**  
2 Laib à ca. 3kg im Karton.



Art.No. 6749  
**Schafkäse mit**  
**Oliven 45% Fett i. Tr.**  
6 Lb. à ca. 1kg im Karton



**Spanischer Hartkäse aus Schafmilch.**  
**5 - 6 Monate gereift.**

*Eine außergewöhnliche Käsespezialität mit Pedro Ximenez (spanischen Weißwein) affinert. Die Käse werden in Pedro Ximenez eingetaucht. Nach 180 Tagen Reifezeit erhalten sie ein außergewöhnliches Bouquet mit süßlich-fruchtigem Geschmack, abgerundet durch eine feine Weinnuance.*

**Spanische Schnittkäsezubereitung aus Schafmilch.**  
**Mindestens 60 Tage gereift.**

*Reiner Schafkäse mit herzhaften schwarzen Oliven.*

**Spanischer Schnittkäse aus Schafmilch.**

**Mindestens 3 1/2 Monate gereift.**

*Ajo Negro enthält schwarzen Knoblauch, den man in der Äderung des Käses erkennen kann. Das besondere Aroma des schwarzen Knoblauchs entfaltet sich langsam im Teig und verleiht ihm einen vollmundigen, süßlich-nussigen Geschmack mit Nuancen von Pflaume, Lakritze und Balsamico-Essig.*



Art.No. 7172 **VB**  
**Ajo Negro 50% Fett i. Tr.**  
2 Lb. à ca. 3kg im Karton



Art.No. 7174  
**Ajo Negro 150g 50% Fett i. Tr.**  
14 Stück im Karton

*Spanischer Schnittkäse aus Ziegenmilch.*

Als Fuet (Katalanisch für „Peitsche“) wird ursprünglich eine aus Katalonien stammende, dünne luftgetrocknete Salami bezeichnet, die im typischen weißen Naturdarm präsentiert wird. Der Fuet Ziege ist eine neue Kreation, die zwei traditionelle Produkte aus der katalanischen Küche repräsentiert: Ziegenkäse-Spezialitäten und die Fuet Salami.

Feiner Ziegenschnittkäse in Salamiform, cremig und zugleich mürb.

Ohne Konservierungsstoffe, lactosefrei, glutenfrei.

Abziehbare Rinde aus Kollagen, nicht zum Verzehr geeignet.



Art.No. 7117 **VB**  
**Fuet Ziege Natur** 175g  
8 Stück im Karton



Art.No. 7118 **VB**  
**Fuet Ziege Nuss** 175g  
8 Stück im Karton



Art.No. 7119 **VB**  
**Fuet Ziege Trüffel** 175g  
8 Stück im Karton

Art.No. 7035

**Queso Cabra** 45% Fett i. Tr.  
2 Lb. à ca. 2,4kg im Karton



*Spanischer Schnittkäse aus Ziegenmilch.*

**3 Monate gereift.**

Aus der Region Kastilien-La Mancha.  
Heller elastischer Teig. Feines frisches  
Aroma, mild im Geschmack.

Art.No. 7050

**Valdeon** 45% Fett i. Tr.  
2 Lb. à ca. 2,3kg im Karton



**Preis 12,880 Euro/Kg**

*Spanischer Schnittkäse mit Blauschimmel*  
*aus Kuh- und Ziegenmilch.*

**60 Tage gereift.**

Diese Spezialität hat ihren Ursprung im Valdeon Tal.  
Geschmack: leicht säuerlich und salzig. In Berghornblätter  
gewickelt ist dieser Käse ein Blickfang in jeder Theke.



*Spanischer Schnittkäse aus Kuh-, Schaf- und Ziegenmilch.*

**Ca. 45 Tage gereift.**

Das Außergewöhnliche dieser spanischen Spezialität entsteht durch die Verwendung der 3 Milchsorten und durch die optimale Reifung. Halbreif, sehr mild im Geschmack, aber aromatisch und cremig.

Art.No. 7034

**Iberico** 45% Fett i. Tr.  
**45 Tage gereift.**  
2 Lb. à ca. 3kg im Karton



Art.No. 7042

**Iberico Portion** 200g 45% Fett i. Tr.  
**45 Tage gereift.**  
12 Stück im Karton

Art.No. 6798

**Schafweichkäse Rolle Blister** 45% Fett i. Tr.  
Rolle à 1kg egalisiert im Karton



**Spanischer Weichkäse aus Schafmilch.**  
**10 Tage gereift.** In der Gegend Castilla y Leon hergestellt.  
Cremige Schafkäserolle aus 100% pasteurisierter Schafmilch  
im Blister verpackt. **Fein-aromatischer Geschmack mit einer  
m i l d e n , f r i s c h e n S c h a f n o t e .**

Art.No. 2077

**Urgelia** 50% Fett i. Tr.  
2 Lb. à ca. 2,5kg im Karton



**Spanischer Halbfester Schnittkäse aus Kuhmilch.**  
**7 Wochen gereift.**  
Eine handgeschöpfte Spezialität mit einer  
Naturrinde aus dem Urgell Tal.

Art.No. 6792

**Original spanische Käseplatte** 100g  
12 Stück im Karton



**Spanischer Hartkäse/Schnittkäse aus Kuh-, Schaf- und Ziegenmilch.**  
Eine Auswahl aus 3 erlesenen spanischen Käsesorten in gleichmäßig  
geschnittenen Portionsscheiben.

**Manchego DOP:** Aus bester Schafvollmilch in der Region La Mancha hergestellt.

**Queso Cabra:** Schnittkäse aus pasteurisierter Ziegenmilch.

**Iberico:** Hartkäse aus pasteurisierter Kuh-, Schaf- und Ziegenmilch.



**Ein einzigartiges leckeres Geschmackserlebnis liefern die  
traditionellen, mediterranen Trockenfruchtebrote mit  
schmackhaften, gesunden Nüssen und Mandeln aus Spanien.**



Ideale Ergänzung zu diversen Hart- und Schnittkäse sowie Blauschimmelkäse, zu Pasteten und  
Müsli oder einfach zum Kaffee oder Tee. Auch als Energiequelle für Sportler.

Art. No. 7084 Feigen-Mandel-Brot 240g, 16 Stück im Karton

Art. No. 7085 Feigen-Mandel-Brot 8x20g, 21 Stück im Karton

Art. No. 7063 Walnuss-Dattel-Brot 240g, 16 Stück im Karton

**!!! 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