



AUSGEWÄHLTE SPEZIALITÄTEN FÜR

OSTERN 2018



Lieferzeitraum 05.03.2018 bis 30.03.2018



Art.No. 4718

Boer'n Trots Honig Trüffel

Holländischer Schnittkäse aus Ziegenmilch, 50% Fett i. Tr., Laib à ca. 10kg.
Köstlicher Ziegenkäse mit italienischen schwarzen Trüffeln und Honig.
Eine wahre Delikatesse. **Mindestens 18 Wochen gereift.**
Cremig, vollmundig im Geschmack, mit leicht süßen Nuancen.

Art.No. 7046

Schafkäse Tomata/Oregano

Spanische Käsezubereitung aus Schafmilch, 48% Fett i. Tr.,
2 Laib à ca. 3kg im Karton.

Mindestens 2 Monate gereift.

Eine mediterrane Spezialität aus frischer Schafmilch hergestellt, verfeinert mit getrockneten Tomaten und Oregano. Die feine Kombination eines milden Schafkäses mit würzigen Zutaten macht diese Spezialität zu einer mediterranen Köstlichkeit. Fester Teig, dabei reichhaltige und cremige Konsistenz.



Art.No. 7072

Schafkäse Pedro Ximenez

Spanischer Hartkäse aus Schafmilch, 48% Fett i. Tr.,
2 Laib à ca. 3kg im Karton.

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. Der Pedro Ximenez ist eine spanische Weinsorte, deren Trauben sehr hohe Zuckerwerte erreichen. Sie ist eine Varietät der echten Weinrebe. Diese Rebsorte wird vor allem in Andalusien angebaut und wird auch für die Herstellung von Sherry und Malaga-Wein verwendet. Schnittfester, zugleich geschmeidiger, leicht körniger Teig.



Art.No. 2154

Camembert Reo Noir AOP Nr. 3 250g

Französischer Weichkäse aus Kuhmilch, 45% Fett i. Tr., 6 Stück im Karton.

Der Camembert de Normandie AOP Reo Noir wird ausschließlich aus ausgewählter Rohmilch hergestellt, die im nahen Umkreis um die Käseerei gesammelt wird. Von Hand geschöpft, ganz nach überlieferter Tradition. Sein Duft nach Schimmel, Pilzen und feuchtem Laub wird mit zunehmenden Alter intensiver. Der Cbt. Reo Noir Affinage Nr. 3 ist 3/4 gereift und weist eine cremige Konsistenz sowie einen ausgeprägten, charaktervollen Geschmack auf. Bei Druck fühlt er sich weich an, mit einer leichten Festigkeit im Zentrum. Sein äußerer Weißschimmelrasen ist aufgrund der Reifung mit braun-rötlichen Adern durchzogen.





Art.No. 9550

Osterkäsle

Deutscher Hartkäse aus Kuhmilch, Rohmilch, 50% Fett i. Tr.,
4 Laib à ca. 0,95kg im Karton.

Ein himmlisches Stück Allgäu !

Äußeres: Rundlaib mit gelbrötlicher, leicht feuchter Oberfläche. Rotschmierrinde,
gleichmäßig über alle Seiten des Laibes gewachsen, ohne Fehlfärbungen.

Inneres: goldgelber, gleichmäßig gefärbter Teig. In der Regel ohne Loch oder
vereinzelt ganz kleine Löcher.

Geruch: aromatisch, würzig, typischer Rotschmiere-Geruch.

Geschmack: je nach Alter von nussig-mild bis würzig-pikant.

Konsistenz: schnittfester, geschmeidiger, leicht speckig-fester Teig.

Gekühlte Käse drehen sich gut auf dem Käsehobler oder Girolle-Gerät.



Art.No. 4786

Rosentraum

Deutscher Schnittkäse aus Kuhmilch, 50% Fett i. Tr.,
Laib à ca. 6kg.

Mindestens 6 Wochen in speziellen Reifekellern
gereift. Mit Rosenblütenblättern umhüllt.

Voll-aromatisch im Geschmack.



Französischer Hartkäse aus Kuhmilch. Mindestens 30 Monate gereift.
Zur Herstellung des Comté wird nur Rohmilch verwendet, damit die gesamten Aromen der Milch
und damit der Jurawiesen mit ihren Gräsern, Blumen und Kräutern erhalten bleiben.
Die Milch stammt ausschließlich von Kühen der Rasse Montbéliard.
Nussige bis erdige Aromen entfalten sich bei diesem Comte Excellence.

Art.No. 9037

Comte Gamme Excellence

Laib à ca. 35kg, 48% Fett i. Tr.,

Art.No. 9039

Comte Gamme Excellence

1/4 Laib à ca. 10kg, 48% Fett i. Tr.,



Art.No. 0973

Bio Mythen Büffel

Schweizer Schnittkäse aus Büffelmilch, 60% Fett i. Tr.,
Laib à ca. 4kg.

Mindestens 3 Monate gereift.

Der edle Rohstoff (Büffelmilch) wird auf dem Bauernhof
Deck im Talkessel Schwyz gewonnen. Büffelmilch ist sehr
gehaltreich und länger haltbar.

Der Mythen Büffel ist cremig-würzig im Geschmack.

Sein heller, fast weißer Teig ist schnittfest und weist eine
vereinzelt kleine Lochung auf.

Art.No. 7792

Jura de Neuchatel

Schweizer Schnittkäse aus Kuhmilch, 57% Fett i. Tr.,
Laib à ca. 6kg.

Mindestens 3 Monate gereift.

Dieser Schnittkäse aus der Schweiz (Neuchatel) ist eine
Spezialität vom Typ Appenzeller, angereichert mit einer
doppelrahmigen Sahne aus der Gegend La Gruyere.

Ein Käse für Liebhaber zum Genießen, aber auch
für Fondue geeignet.



Im Piemont hergestellt. Milder, delikater Geschmack. Cremig-buttriges Aroma mit blumigen Noten.

*Italienischer Frischkäse aus Kuhmilch, 55% Fett i. Tr.
4 x 0,66kg im Karton.*

VB Art. No. 0259 Robiola Alba Naturale 2 x 0,33kg

*Italienische Frischkäsezubereitung aus Kuhmilch, 55% Fett i. Tr.
4 x 0,66kg im Karton.*

Die Zugabe von Peperoncino Stückchen verleiht diesem Käse eine angenehme, pikante Note.

VB Art. No. 0262 Robiola Alba Peperoncino 2 x 0,33kg

*Italienische Frischkäsezubereitung aus Kuhmilch, 55% Fett i. Tr.
8 x 0,25kg im Karton.*

Die Zugabe von schwarzen Trüffel Stückchen verleiht diesem Käse ein angenehmes Aroma.

VB Art. No. 0210 Robiola Alba Tartufo 0,25kg



Art.No. 0479

Crù di Capra Rustico

*Italienischer Schnittkäse aus Ziegenmilch, 45% Fett i. Tr.,
2 Laib à ca. 3kg im Karton.*

*In der Lombardei nach altbewährter Tradition handwerklich hergestellt.
Dunkelbraune, grobe Naturrinde mit gräulichen Schimmelflecken bestäubt,
bedingt durch die Reifung auf Holzbrettern in natürlichen Höhlen. Der
elfenbeinfarbene Teig ist im Kern etwas bröckelig und nach außen hin
cremiger, weicher. Milchig-frischer Geschmack, unterstützt durch eine
leicht säuerliche Note.*

Mit zunehmender Reifung wird der Crù di Capra aromatischer.



Art.No. 0476

Capraron Peperoncino

*Italienischer Halbfester Schnittkäse aus Ziegenmilch, 45% Fett i. Tr.,
6 Laib à ca. 0,9kg im Karton.*

*Mittlereifer Käse aus reiner Ziegenmilch, gewürzt mit Peperoncino.
Der weiße, geschmeidige Teig besticht durch die Zugabe von
Peperoncino-Stückchen mit einem pikant-feurigen Geschmack.
Rötlich-orangefarbene schnittfeste Rinde.*



Art.No. 0457

Cabrett Tomino Capra

*Italienischer Weichkäse aus Ziegenmilch, 45% Fett i. Tr.,
18 Laib à ca. 0,18kg im Karton.*

*Kleiner Tomino aus reiner Ziegenmilch mit Weißschimmelrinde.
Cremiger, weißer Teig.*

Art.No. 2483 **Lieferbar KW 12 / 13**

Coeur de Chevre Trüffel 60g

Französische Frischkäsezubereitung aus Ziegenmilch.
45% Fett i. Tr., 6 Stück im Karton.

Köstliche Spezialität aus der Dordogne.

Kleiner handgeschöpfter Ziegenkäse gefüllt mit schwarzen Trüffel (1%). Feiner, milder Ziegengeschmack. Cremige Textur.



Art.No. 9517 **Lieferbar KW 12 / 13**

Blue Stilton Jar Clawson 100g

Englischer Schnittkäse aus Kuhmilch, 56% Fett i. Tr., 6 Stück im Karton.

Gleichmäßig blau marmorierter Stilton mit gut sichtbaren blauen bis bräunlichen Adern in einem cremigen weißen Teig. Je nach Reifestadium schmeckt Stilton mild bis kräftig oder leicht säuerlich bis pikant. Mit Portwein verfeinert.



Art.No. 3876

Schnittlauchkäse mit Karotte

Österreichischer Schnittkäse aus Schafmilch, 45% Fett i. Tr., 2 Laib à ca. 1kg.
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. Ein Highlight auf jedem Käseteller. Auch zum Belegen und Füllen von Gemüse oder Fleisch, zum Verfeinern von Gerichten oder zum Gratинieren. Optimale Ergänzung zur Osterjause.

Österreichische Antipasti !

Orient trifft Okzident ! In erlesenem Rapsöl eingelegte Kirschpaprika gefüllt mit Hummus, eine Zubereitung aus Kichererbsen, Sesampaste und orientalischen Gewürzen. Als kleiner, gesunder Snack zwischendurch; als Beilage zur ausgewogenen Mahlzeit; als Salatbeilage; als Beilage zu orientalischen Gerichten. Zum Frittieren geeignet.

Art.No. 3889

Peppersweet mit Hummus

Eimer à 1,3kg egalisiert.



Art.No. 3883

Peppersweet mit Hummus 140g

6 Stück im Karton.



Österreichische Antipasti !

Schafkäsewürfel in würziger Sauce mariniert und in köstlichem Rapsöl eingelegt. Die süßlich-würzige Marinade aus Paprikaextrakt, Chili, Knoblauch und verschiedenen Gewürzen verleiht dem Schafkäse eine leichte Schärfe mit asiatischer Geschmacksnote. Ein schmackhafter Hingucker auf jeder Antipasti-Platte.

Eignet sich hervorragend als kleine Mahlzeit zwischendurch, als Salattopping, zum Überbacken von Aufläufen oder zum Füllen von Gemüse, Fleisch oder Fisch.



Art.No. 3893

Schafkäse Häppchen Pikant

Eimer à 1,3kg egalisiert.



**!!! AKTIONSPREISE NUR GÜLTIG BEI ABNAHME "GANZER" KARTONS - LIEFERUNG IM AKTIONSZEITRAUM !!!
!!! ES GELTEN UNSERE BEKANNTEN VERKAUFS- UND LIEFERUNGSBEDINGUNGEN !!!**

Carl Fr. Scheer GmbH & Co. KG - Industriegebiet 7 - 77731 Willstätt/Sand - Telefon 07852/42 0 Telefax 07852/42265 Mail: info@kaesescheer.de