



RACLETTE / FONDUE

SAISON 2019 / 2020

AKTIONSZEITRAUM
01.10.2019 bis 31.01.2020



**PREIS-
HIT**

Seite 4
Art. Nr. 2544
Art. Nr. 2606

Schweizer Raclette



Art.No. 9963
Raclette Carre Emmi 45% Fett i. Tr.
 Carre à ca. 6,4kg
 3 Monate gereift. Lactosefrei.



Art.No. 9962
Raclette Rund Emmi 45% Fett i. Tr.
 Lb. à ca. 5,2kg
 3 Monate gereift. Lactosefrei.



Art.No. 1070
Raclette Alt-Senn Rund 45% Fett i. Tr.
 Lb. à ca. 5,5kg
 8-12 Wochen gereift. Lactosefrei.

Art.No. 1079
Raclette Alt-Senn Carre 45% Fett i. Tr.
 Carre à ca. 5,5kg
 8-12 Wochen gereift. Lactosefrei.



Art.No. 1098
Raclette Rund Le Paysan 45% Fett i. Tr.
 Lb. à ca. 5,5kg
 10-18 Wochen gereift.



Art.No. 1088
Raclette Carre Le Paysan 45% Fett i. Tr.
 Carre à ca. 6,5kg
 10-18 Wochen gereift.



Art.No. 9053
Raclette de Montagne Le Paysan 48% Fett i. Tr. **Erhältlich ab KW 45**
 Lb. à ca. 6kg **Solange Vorrat reicht!**
 4-5 Monate in der Höhle gereift.
 Hergestellt in der Ostschweiz reift dieser Raclette im Felsenkeller zu einer Delikatesse heran. Das Höhlenklima verleiht ihm eine besondere Note, ein gehaltvolles Aroma.



Art.No. 9571 **VB**
Raclette Le Paysan Scheiben 45% Fett i. Tr.
 6 Schalen à 1kg egalisiert im Karton
 10-18 Wochen gereift.

Art.No. 1041
Raclette Le Paysan 1/4 Carre 45% Fett i. Tr.
 4 x 1/4 Carre à ca. 1,5kg im Karton
 10-18 Wochen gereift.

Schweizer Raclette

Art.No. 0897 **VB**

Raclette Carre Pfeffer 50% Fett i. Tr.
Carre à ca. 6kg
3-4 Monate gereift.



Art.No. 1057 **VB**

Raclette Knoblauch 1/4 Carre 50% Fett i. Tr.
4 x 1/4 Carre à ca. 1,6kg Im Karton
3-4 Monate gereift.



Art.No. 0896

Raclette Carre 48% Fett i. Tr.
Carre à ca. 6kg
3-4 Monate gereift.



Art.No. 0894 **VB**

Raclette Chili 1/4 Carre 50% Fett i. Tr.
4 x 1/4 Carre à ca. 1,6kg Im Karton
Mindestens 80 Tage gereift.



Art.No. 0989 **ROHMILCH**

Raclette St. Niklaus 47% Fett i. Tr.
Lb. à ca. 6kg
14-18 Wochen gereift.
Lactosefrei.



Art.No. 7314 **ROHMILCH**

Raclette Valdor du Valais AOP 50% Fett i. Tr.
Lb. à ca. 4,7kg
3 Monate gereift. Lactosefrei.



Art.No. 9163 **VB**

Küssnachter Raclette
Trüffelbutter 48% Fett i. Tr.
Lb. à ca. 7kg
Mindestens 4 Monate gereift.
Die Zugabe von Trüffel macht ihn
zu einer besonderen Delikatesse.



Art.No. 1066 **VB ROHMILCH**

Appenzeller Raclette 50% Fett i. Tr.
Lb. à ca. 6kg
4 Monate gereift.
Lactosefrei. Glutenfrei.



Art.No. 7297 **VB**

Raclette Kaltbach Carre 47% Fett i. Tr.
Carre à ca. 6kg
Mindestens 150 Tage gereift.

Die Höhlenreife und die schwarze Naturrinde verleihen dem
Raclette Kaltbach ein besonders intensives Aroma. Die Rinde kann
bedenkenlos verzehrt werden. Kräftig, würzig im Geschmack.
Fester Teig, kann speckig sein.

Französischer und Deutscher Raclette

Art.No. 2544

Raclette Rund 48% Fett i. Tr.
Lb. à ca. 7kg

Mindestens 8 Wochen gereift.



Art.No. 2606

Raclette Carre 48% Fett i. Tr.
Carre à ca. 8,5kg

Mindestens 8 Wochen gereift.



Art.No. 6215

Raclette 1/4 Carre 48% Fett i. Tr.
4 x 1/4 Lb. à ca. 2kg im Karton

Mindestens 8 Wochen gereift.

Art.No. 2560 **VB**

Raclette Carre Weißwein 48% Fett i. Tr.
Carre à ca. 8,5kg

Mindestens 8 Wochen gereift.



Art.No. 2590 **VB**

Raclette Carre 3-Pfeffer 48% Fett i. Tr.
Carre à ca. 8,5kg

Mindestens 8 Wochen gereift.



Deutscher Raclette aus Kuhmilch.

Art.No. 4796 **VB**

Raclette Rund 50% Fett i. Tr.
Lb. à ca. 5kg

Mindestens 8 Wochen gereift.



Art.No. 4794 **VB**

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

Mindestens 8 Wochen gereift.



Art.No. 1820

Hütten-Raclette 50% Fett i. Tr.
2 Lb. à ca. 1,6kg im Karton

Ca. 3 Wochen gereift.

Französischer Raclette

mit Trüffel!



Art.No. 2636 **VB**

Raclette Trufondor Carre 48% Fett i. Tr.
Carre à ca. 5kg

Mindestens 6 Wochen gereift.

Der Gourmet-Raclette mit schwarzem Sommertrüffel (2% Tuber aestivum). Der zartschmelzende Teig und der köstliche Trüffelgeschmack bringen eine exquisite Note auf jeden Tisch. Der Raclette Trufondor eignet sich hervorragend für die bevorstehenden Festtage.



Art.No. 2148 **VB**

Chèvre à Racler 50% Fett i. Tr.

Lb. à ca. 5kg

Mindestens 3 Monate gereift.

Die Alternative - Raclette aus Ziegenmilch! Während der Reifung wird der Chevre à Racler regelmäßig mit Salzwasser eingerieben.



Art.No. 2149 **VB ROHMILCH**

Raclette mit Weißwein Affiniert 45% Fett i. Tr.

Lb. à ca. 6kg

Mindestens 5 Wochen gereift.

Während der Reifung werden die Raclette-Käse mit Weißwein aus dem Jura veredelt. Aromatisch-fruchtiger Geschmack.



Art.No. 2134 **VB ROHMILCH**

Raclette

„Cendrée du Haut-Doubs“ 48% Fett i. Tr.

Lb. à ca. 6kg

Mindestens 8 Wochen gereift.

Im Kupferkessel hergestellt. Das Räuchern des Raclettes erfolgt in traditionellen Räucherarkammern, den „Tuyé“.



Art.No. 2135 **VB ROHMILCH**

Raclette „Excellence“ 48% Fett i. Tr.

Lb. à ca. 6kg

Mindestens 100 Tage gereift.

Im Kupferkessel hergestellt.

Die lange Reifung auf Fichtenbrettern verleiht dem Raclette „Excellence“ einen vollmundigen, würzigen Geschmack.



Französischer Raclette



Art.No. 2199 **VB**

Le Brezain 45% Fett i. Tr.

Lb. à ca. 6kg

Mindestens 6 Wochen gereift.

Le Brezain ist ein geräucherter Raclette-Käse aus der Haute-Savoie. Mit seiner geschwungenen Form erinnert er an einen Gourmet-Kuchen und unterscheidet sich so von den anderen Raclette-Sorten.

Nach 6 bis 8 Wochen Reifung wird der Le Brezain für 30 Stunden einem Feuer aus Buchen- und Wacholderholz ausgesetzt, was ihm seinen besonderen vollmundigen Geschmack verleiht.

Unter seiner schönen orange-braunen Rinde verbirgt sich ein zartschmelzender, cremiger Teig.



Art.No. 2197 **VB**

Raclette Col des Fourches 45% Fett i. Tr.

Lb. à ca. 6,5kg

Mindestens 8 Wochen gereift.

In der Auvergne hergestellt. Geschmeidiger Teig, sparsame Lochung.

Dieser Raclette entfaltet einen aromatischen Geschmack, der sich beim Schmelzen intensiviert.



Art.No. 2227 **VB ROHMILCH**

Raclette Rohmilch Haut-Livradois 45% Fett i. Tr.

Lb. à ca. 6,5kg

Mindestens 60 Tage gereift.

In der Auvergne aus reichhaltiger Rohmilch hergestellt.

Dies macht ihn zu einem außergewöhnlich zartschmelzenden Raclette, vollaromatisch mit fruchtig bis nussigen Nuancen.



Art.No. 2118 **VB**

Tomme aux Fleurs 50% Fett i. Tr.

Lb. à ca. 6,5kg

Mindestens 8 Wochen gereift.

Dank seiner sehr guten Schmelzeigenschaften eignet sich der Tomme aux Fleurs aus dem Elsass als Raclette-Käse.

Die essbare Rinde mit verschiedenen Blüten, u.a. Malven, Ringelblumen und Kornblumen, bringen eine herrliche Aromavielfalt hervor. Vollmundig, fruchtig-blumig im Geschmack.

Französischer Raclette

Art.No. 2687 **VB**

Raclette Scheiben

Natur 200g 48% Fett i. Tr.

12 Stück im Karton

Mindestens 8 Wochen gereift.



Art.No. 2569

Raclette Scheiben

Natur 400g 48% Fett i. Tr.

12 Stück im Karton

Mindestens 8 Wochen gereift.



Art.No. 6597

Raclette Scheiben

Natur 800g 45% Fett i. Tr.

8 Stück im Karton

Mindestens 8 Wochen gereift.



Art.No. 2600 **VB**

Raclette Party Sortiment

Entremont 660g 48/50% Fett i. Tr.

4 Stück im Karton

3 Sorten, 6 Schälchen, 30 Scheiben.

Mindestens 8 Wochen gereift. In der Bretagne hergestellt.

Raclette-Scheiben in 3 Varianten (natur, 3-Pfeffer und „Saveur d'Antan“) in jeweils 2 Schälchen für gemütliche genüssliche Raclette-Stunden!

Jede Schale kann einzeln aufbewahrt/verwendet werden. Geschmeidige Konsistenz.

Gute Schmelzeigenschaft. Aromatisch-vollmundiger Geschmack.

Ideal für 4-5 Personen.



Art.No. 2472 **VB**

Raclette Sortiment

Entremont 600g 48% Fett i. Tr.

4 Stück im Karton

Mindestens 8 Wochen gereift.

Ein Auswahl von 3 Varianten, die den Gaumen aller Raclette-Liebhaber verzaubert:

natur für Tradition, Weißwein für Originalität, 3-Pfeffer für Intensität. Eine praktische und moderne Verpackung mit Sichtfenster zur Präsentation am Tisch.

Das 600g-Format mit 9 pfannengerechten Scheiben pro Sorte eignet sich für gesellige Raclette-Runden. Rinde zum Verzehr geeignet.



Art.No. 2707

Raclette Saveur d'Antan

Entremont Scheiben 700g 50%

10 Stück im Karton

Mindestens 8 Wochen auf Fichtenbrettern gereift.

Vollaromatischer, mild-würziger Raclette. Fein im Schmelz.

Inhalt: 30 pfannengerechte Scheiben für gesellige Raclette-Runden mit 4-5 Personen.



Österreichischer Raclette

Österreichischer Raclette aus Kuhmilch. **Lactosefrei.**

Art.No. 5446 **VB**

Raclette Ländle Stange 50% Fett i. Tr.

Stange à ca. 2,5kg

Mindestens 3 Monate im Naturkeller gereift.



Art.No. 9224 **VB**

Raclette Ländle Pfeffer 1/2 Stange 50% Fett i. Tr.

1/2 Stange à ca. 1,2kg

Mindestens 3 Monate im Naturkeller gereift.

Mit erlesenem grünem Madagaskar Pfeffer verfeinert.



Art.No. 5547 **VB**

Raclette Ländle

Scheiben 300g 50% Fett i. Tr.

7 Stück im Karton

Mindestens 3 Monate im Naturkeller gereift.

Art.No. 9229 **VB**

Raclette Ländle Chili 1/2 Stange 50% Fett i. Tr.

1/2 Stange à ca. 1,2kg

Mindestens 3 Monate im Naturkeller gereift.

Mit erlesenem Chili und Paprika verfeinert.



Art.No. 0890

Raclette Stange 50% Fett i. Tr.

4 Stangen à ca. 1,35kg im Karton

Mindestens 6 Wochen gereift.

Das Stangenformat für die Feinkost-Bedienungstheke ergibt pfannengerechte Scheiben beim Aufschnneiden. Rötlich-braune Rinde. Geschmeidiger schnitffester Teig mit vereinzelter Rundlochung. Gute Schmelzeigenschaft.

Österreichischer Raclette aus Ziegenmilch.

Art.No. 6394

Zillertaler Ziegenraclette Stange 45% Fett i. Tr.

2 Stangen à ca. 1,8kg im Karton, Restlaufzeit 26 Tage.

2-3 Monate gereift.

Produziert aus gentechnikfreier Ziegen-Heumilch.

Als dick geschnittene Scheiben eignet sich der Ziegenraclette nicht nur für das namenstiftende Käsegericht, sondern zum Gratинieren und Überbacken jeglicher Art. Während seiner 2-3 Monate langen Reifung wird der Zillertaler Ziegenraclette mit Salzwasser und Rotschmierkulturen gepflegt. Milder Ziegenmilchgeschmack mit buttrig-rahmiger Note und subtilen Heu- und Blumenwiesen Aromen.



!!! 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