



RACLETTE / FONDUE

SAISON 2017 / 2018

AKTIONSZEITRAUM
01.10.2017 bis 31.01.2018



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. 9571 **VB**
Raclette Scheiben 1kg 45% Fett i. Tr.
6 Schalen à 1kg egalisiert im Karton
10-18 Wochen gereift.

Art.No. 1041
Raclette 1/4 45% Fett i. Tr.
4 x 1/4 Lb. 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 50% Fett i. Tr.
4 x 1/4 Lb. 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. 0989 **ROHMILCH**

Raclette St. Niklaus 45% Fett i. Tr.
Lb. à ca. 6kg
14-18 Wochen gereift. Lactosefrei.



Art.No. 7314 **ROHMILCH**

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



Art.No. 1066 **VB ROHMILCH**

Appenzeller Raclette 48% Fett i. Tr.
Lb. à ca. 6kg
*4 Monate gereift.
Lactosefrei. Glutenfrei.*



Art.No. 9163 **VB**

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



Französischer Raclette



Art.No. 2544
Raclette Rund 45% Fett i. Tr.
Lb. à ca. 7kg
Mind. 8 Wochen gereift.

Art.No. 2606
Raclette Carre 45% Fett i. Tr.
Carre à ca. 8,5kg
Mind. 8 Wochen gereift.



Art.No. 6215
Raclette 1/4 45% Fett i. Tr.
4 x 1/4 Lb. à ca. 2kg im Karton
Mind. 8 Wochen gereift

Art.No. 2560 **VB**
Raclette Carre Weisswein 48% Fett i. Tr.
Lb. à ca. 8,5kg
Mind. 8 Wochen gereift.



Art.No. 2699 **VB ROHMILCH**
Raclette Montagnon 45% Fett i. Tr.
Lb. à ca. 6,5kg
Mind. 8 Wochen gereift.



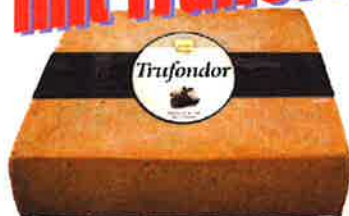
Art.No. 2590 **VB**
Raclette Carre 3 Pfeffer 48% Fett i. Tr.
Lb. à ca. 8,5kg
Mind. 8 Wochen gereift.



Art.No. 2118 **VB**
Tomme aux Fleurs 54% Fett i. Tr.
Lb. à ca. 6,5kg
Mindestens 8 Wochen gereift.
Dank der sehr guten Schmelzeigenschaften wird der Tomme aux Fleurs aus dem Elsass für Raclette verwendet. Die Essbare Rinde mit verschiedenen Blüten wie u.a. Malven, Ringelblumen, Kornblumen bringen eine herrliche Aromavielfalt hervor. Vollmundig, fruchtig-blumig im Geschmack.

Französischer Raclette

mit Trüffel!



Art.No. 2636 **VB**

Raclette Trufondor Carre 48% Fett i. Tr.

Carre à ca. 5kg

Mindestens 6 Wochen gereift.

Der Gourmetraclette mit schwarzem Sommertrüffel (2% *Tuber aestivum*).

Zartschmelzender Teig und der wunderbare köstliche Geschmack der Trüffel bringen eine exquise 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

Die gesunde Alternative! Raclette aus Ziegenmilch. Während der **mind. 3 Monate langen Reifung** wird er regelmäßig mit Salzwasser eingerieben.



Art.No. 2149 **VB ROHMILCH**

Raclette mit Weißwein Affiniert 45% Fett i. Tr.

Lb. à ca. 6kg

Während der **mind. 8 Wöchigen Reifung** werden die Raclette Käse mit Weißwein aus dem Jura veredelt.

Aromatisch-fruchtig. Produziert im Jura Gebiet.



Art.No. 2134 **VB ROHMILCH**

Raclette

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

Lb. à ca. 6kg

Frz. Raclette geräuchert. **Mindestens 8 Wochen gereift.** Die Herstellung erfolgt in Kupferkessel und das Räuchern findet in traditionellen Räucherammern, die „Tuyé“ statt.



Art.No. 2135 **VB ROHMILCH**

Raclette „Excellence“ 48% Fett i. Tr.

Lb. à ca. 6kg

In Kupferkessel hergestellt und für **mindestens 100 Tage auf Fichtenbretter gereift.**

Die lange Reifung verleiht dem Raclette Excellence einen vollmundigen, würzigen Geschmack.



Art.No. 2569

Raclette Scheiben 400g 45% Fett i. Tr.

12 Stück im Karton

Mind. 8 Wochen gereift



Art.No. 6597

Raclette Scheiben 800g 45% Fett i. Tr.

8 Stück im Karton

Mind. 8 Wochen gereift



Deutscher Raclette aus Kuhmilch.

Art.No. 4796 **VB**
Raclette Rund Lb. 50% Fett i. Tr.
Laib à ca. 5kg
mind. 8 Wochen gereift.



Art.No. 4794 **VB**
Raclette 1/2 Lb. 50% Fett i. Tr.
1/2 Laib à ca. 2,5kg
mind. 8 Wochen gereift.

Österreichischer Raclette aus Kuhmilch. **Lactosefrei.**

Art.No. 5446 **VB**
Raclette Ländle Stange 50% Fett i. Tr.
Stange à ca. 2,5kg
mind. 3 Monate im Naturkeller gereift.



Art.No. 9224 **VB Lieferbar ab KW 42**
Raclette Ländle Pfeffer 50% Fett i. Tr.
1/2 Stange à ca. 1,2kg
mind. 3 Monate im Naturkeller gereift.



Art.No. 5547 **VB**
Raclette Ländle
Scheiben 300g 50% Fett i. Tr.
7 Stück im Karton
mind. 3 Monate im
Naturkeller gereift.

Art.No. 9229 **VB Lieferbar ab KW 42**
Raclette Ländle Chili 50% Fett i. Tr.
1/2 Stange à ca. 1,2kg
mind. 3 Monate im Naturkeller gereift.
Mit erlesenem Chili und Paprika verfeinert.



Art.No. 6080 **VB**
Kräuterschatz 1/2 Lb. 50% Fett i. Tr.
2 x 1/2 Lb. à ca. 3kg im Karton
Österreichischer Schnittkäse aus Kuhmilch
2 Monate gereift.
Der Kräuterschatz mit köstlicher Kräuterrinde
eignet sich sehr gut für Raclette. Die essbare
Rinde ist mit 8 Alpenkräutern verfeinert.

Fondue



Fondue Classic

Käsezubereitung, 40% Fett i. Tr.

Art. No. 1072 12 Packungen à 400g im Karton

Art. No. 1062 6 Packungen à 2 x 400g im Karton

Art. No. 7384 Appenzeller Fondue

12 Packungen à 400g im Karton



Frisch-Fondue

Käsezubereitung, 48% Fett i. Tr.



Art. No. 9027 Fondue Disentiser Fix VB

6 Packungen à 300g im Karton

Das Disentiser-Fondue wird aus dem bekannten, kraftvollen und würzigen „Disentiser Bergkäse“ hergestellt.



Art. No. 9028 Frisch-Fondue Alpenkräuter VB

6 Packungen à 300g im Karton

Das Alpenkräuter-Fondue wird aus dem bekannten, kraftvollen und würzigen Bündner Alpenkräuter Bergkäse hergestellt.



Art. No. 9029 Frisch-Fondue Bündnerfleisch VB

6 Packungen à 300g im Karton

Das Bündnerfleisch-Fondue wird aus dem bekannten, Bündnerfleisch Bergkäse hergestellt. Der Bündnerfleisch Bergkäse ist eine Symbiose aus dem bekannten Bündner Bergkäse und dem ausgezeichneten „Bündner-Trockenfleisch“.

Käse zum Erwärmen

Art.No. 2283 **VB**

Chevrefour 120g 45% Fett i. Tr.
6 Stück im Karton



Französischer Weichkäse aus Ziegenmilch. Hergestellt im Perigord. Handgeschöpft. Geschmeidige Ziegenkäsespezialität in der Holzschachtel. Delikate Ziegenmilcharomen, die sich mit zunehmender Reife intensivieren. In der Holzschachtel 10 Minuten bei 200°C. erwärmen.

Art.No. 5053 **VB**

Münster à Flamber 200g 50% Fett i. Tr.
3 Stück im Karton



Französischer Weichkäse aus pasteurisierter Kuhmilch. Ein im Elsass hergestellter Münster, geliefert mit einem passenden Kümmelschnaps zum Flambieren und einem Originalrezept.

Art.No. 2130 **VB**

Cbt. Gillot au Four 240g 45% Fett i. Tr.
6 Stück im Karton



Französischer Weichkäse aus Kuhmilch. Der beliebte Weichkäse aus der Normandie umhüllt von einer feinen Panade, in einem Tontöpfchen geliefert für eine direkte Zubereitung im heißen Ofen. Unter der krossen Kruste verbirgt sich eine cremige Textur.

Art.No. 2122 **VB**

Cbt. Rouzaire zum Erwärmen 125g 45% Fett i. Tr.
8 Stück im Karton



Französischer Weichkäse aus Kuhmilch. Kann kalt serviert werden oder in seiner Holzschachtel im Ofen erwärmt werden. Fein-würziger Geschmack.



Art. No. 2431 **VB**
Tartiflette Caractere 450g 50% Fett i. Tr.
6 Packungen im Karton
4-5 Personen - Der etwas Würzigere!



Art. No. 2438 **VB**
Tartiflette Käse 450g 50% Fett i. Tr.
6 Packungen im Karton
4-5 Personen



Art. No. 2439 **VB**
Tartiflette 250g 50% Fett i. Tr.
6 Packungen im Karton
2-3 Personen

Tartiflette

Französischer Weichkäse aus pasteurisierter Kuhmilch.

Genannt nach einem berühmten Gericht aus dem französischen Alpengebiet bestehend aus geschmolzenem Käse, Weißwein und Kartoffeln, das gerne in geselliger Runde gegessen wird.

Die spezielle Reifung sorgt für einen cremigen Teig, der schnell schmilzt und sich sowohl im Ofen als auch für die Pfanne eignet.

Einfache und schnelle Zubereitung kombinierbar mit diversen Zutaten wie Kartoffeln, Gemüse der Saison, feiner Wurst- oder Schinkenware, Weißwein.



!!! 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 07852/42265 Mail: info@kaesescheer.de