



# RACLETTE / FONDUE

## SAISON 2018 / 2019

### AKTIONSZEITRAUM

### 01.10.2018 bis 31.01.2019



**PREIS-  
HIT**

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

**Scheer Käsespezialitäten seit 1893**



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 Montagne Le Paysan** 45% Fett i. Tr.  
Lb. à ca. 6kg

*Der Höhlengereifte*

*Hergestellt in der Ostschweiz reift der Raclette de Montagne Le Paysan während 4 Monaten im Felsenkeller zu einer Delikatesse heran.*

*Das Höhlenklima verleiht ihm eine besondere Note, ein gehaltvolles Aroma.*

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.*



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. 0894 **VB**

**Raclette Chili** 1/4 50% Fett i. Tr.  
4 x 1/4 Lb. 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  
*Mind. 4 Monate gereift.*

*Die Zugabe von Trüffel macht ihn zu einer besonderen Delikatesse.*



Art.No. 1066 **VB ROHMILCH**

**Appenzeller Raclette** 48% 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.*

Art.No. 2544

**Raclette Rund** 48% Fett i. Tr.  
Lb. à ca. 7kg  
*Mind. 8 Wochen gereift.*



Art.No. 2606

**Raclette Carre** 48% Fett i. Tr.  
Carre 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. 6215

**Raclette** 1/4 48% 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.  
Carre à ca. 8,5kg  
*Mind. 8 Wochen gereift.*



Art.No. 2319 **VB**  
**Raclette Block** 48% Fett i. Tr.  
8 Blöcke à ca. 0,75kg im Karton  
*Mind. 8 Wochen gereift.*



Art.No. 2590 **VB**

**Raclette Carre 3 Pfeffer** 48% Fett i. Tr.  
Carre à ca. 8,5kg  
*Mind. 8 Wochen gereift.*



**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*). 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

*Die gesunde Alternative! Raclette aus Ziegenmilch. Während der **mind. 3 monatiger 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 wöchiger 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.** Im Kupferkessel hergestellt.*

*Das Räuchern erfolgt in traditionellen Räucherammern, den „Tuyé“.*



Art.No. 2135 **VB ROHMILCH**

**Raclette „Excellence“** 48% Fett i. Tr.  
Lb. à ca. 6kg

*Im Kupferkessel hergestellt und **mindestens 100 Tage auf Fichtenbrettern gereift.***

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







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 sechs bis acht 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. 2593 **VB**

**Raclette Carre** geräuchert 45% Fett i. Tr.

Carre à ca. 6,5kg

**Mindestens 8 Wochen gereift.** Kräftig im Geschmack.

*Der geräucherte Raclette-Käse aus den Vogesen.*



Art.No. 2197 **VB**

**Raclette Col 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. 2198 **VB ROHMILCH**

**Raclette Prestige** 45% Fett i. Tr.

Lb. à ca. 6kg

**Mindestens 8 Wochen gereift.**

*Im Jura aus Rohmilch produziert und nach alter*

*Tradition im Kupferkessel hergestellt. Die langsame*

*Reifung auf Fichtenbrettern macht ihn zu einem*

*außergewöhnlichen Raclette mit zartschmelzendem*

*Teig und fruchtig-würzigem Geschmack.*



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, Kornblumen, bringen eine herrliche Aromavielfalt hervor. Vollmundig, fruchtig-blumig im Geschmack.*

Art.No. 2687 **VB**  
**Raclette Scheiben**  
**Natur** 200g 48% Fett i. Tr.  
**12 Stück im Karton**  
*Mind. 8 Wochen gereift*



Art.No. 2608 **VB**  
**Raclette Scheiben**  
**Weißwein** 200g 48% Fett i. Tr.  
**8 Stück im Karton**  
*Mind. 8 Wochen gereift*



Art.No. 2613 **VB**  
**Raclette Scheiben**  
**Chili** 200g 48% Fett i. Tr.  
**8 Stück im Karton**  
*Mind. 8 Wochen gereift*



Art.No. 2617 **VB**  
**Raclette Scheiben**  
**Curry** 200g 48% Fett i. Tr.  
**8 Stück im Karton**  
*Mind. 8 Wochen gereift*

Art.No. 2611 **VB**  
**Raclette Scheiben**  
**Italienisch** 200g 48% Fett i. Tr.  
**8 Stück im Karton**  
*Mind. 8 Wochen gereift*



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*



Art.No. 2609 **VB**  
**Raclette Scheiben**  
**Vertikal** 1,6kg  
**4 x ca. 1,6kg im Karton**  
*Mind. 8 Wochen gereift*

Art.No. 2600 **VB**  
**Raclette Party Sortiment**  
**Entremont** 660g  
**4 Stück im Karton**  
**3 Sorten, 6 Schälchen, 30 Scheiben.**

*Mind. 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 genussliche Raclette-Stunden! Die Schalen einfach direkt auf den Tisch stellen. Jede Schale kann einzeln aufbewahrt/verwendet werden. Geschmeidige Konsistenz. Gute Schmelzeigenschaften. Aromatisch-vollmundig. Ideal für 4-5 Personen.*



## 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.*



Art.No. 1820  
**Hütten Raclette** 50% Fett i. Tr.  
2 Lb. à ca. 1,6kg im Karton  
*ca. 3 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.*

*Lieferbar ab Mitte Oktober*

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



*Lieferbar ab Mitte Oktober*

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

*Lieferbar ab Mitte Oktober*

Art.No. 9229 **VB**  
**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.*



**!!! 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





## 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



**VB**

Art. No. 7385 **Appenzeller Fondue**  
12 Packungen à 150g im Karton

## Frisch-Fondue

*Käsezubereitung, 48% Fett i. Tr.*



Art. No. 9032 **Fondue Swissi VB ROHMILCH**  
10 Packungen à 500g im Karton  
*Frisch-Fonduemischung aus würzigem Gruyere  
und zartschmelzendem Vacherin Fribourgeois.  
Eine Packung reicht für 2-3 Personen.*

Art.No. 2283 **VB**

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



*Französischer Weichkäse aus Ziegenmilch. Hergestellt im Perigord. In der Holzschachtel 10 Minuten bei 200°C erwärmen.*

Art.No. 5053 **VB**

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



*Französischer Weichkäse aus Kuhmilch. Ein im Elsass hergestellter Munster, geliefert mit passendem Kümmelschnaps zum Flambieren und Originalrezept.*

Art.No. 2130 **VB**

**Cbt. 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. Im Tontöpfchen geliefert für eine direkte Zubereitung im heißen Ofen.*

Art.No. 2122 **VB**

**Cbt. Rouzaire zum Erwärmen** 150g 45% Fett i. Tr.  
8 Stück im Karton



*Französischer Weichkäse aus Kuhmilch. Kalt servieren oder in der Holzschachtel im Ofen erwärmen. Fein-würziger Geschmack.*



Art.No. 2471 **VB**

**Sangle** 250g 45% Fett i. Tr.  
6 Stück im Karton

*Französischer Weichkäse aus Kuhmilch. Weichkäse aus dem Hoch-Jura mit einem Gürtel aus Fichtenholz, der ihm seinen charakteristischen feinen Geschmack verleiht. Cremig-weicher Teig. Dünne rötliche Rinde bedeckt mit weißem Edelschimmel. Der Sangle schmeckt am besten als Hot Box: direkt in seiner Schachtel im Ofen schmelzen lassen.*



Art. No. 2431 **VB**

**Tartiflette**  
**Caractere** 450g 50% Fett i. Tr.  
6 Packungen im Karton  
4-5 Personen - Der etwas Würzigere!



Art. No. 2439 **VB**

**Tartiflette** 250g 50% Fett i. Tr.  
6 Packungen im Karton  
2-3 Personen

## Tartiflette

*Französischer Weichkäse aus Kuhmilch.*

*Benannt 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 in der Pfanne zubereiten lässt.*

*Einfache und schnelle Zubereitung. Kombinierbar mit diversen Zutaten, wie Kartoffeln, Saisongemüse, Wurst- oder Schinken, 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 07852/42262 Mail: info@kaesescheer.de