

SCHEER[®]

*Scheer Käsespezialitäten.
Wir sprechen viele Sprachen.*



**- 125 Jahre Scheer -
1893 - 2018**

August 2018

Lieferzeitraum 01.08.2018 bis 31.08.2018



SCHAF. ZIEGE. KUH. SCHEER.



**Carl Fr. Scheer GmbH & Co. KG
Industriegebiet 7
77731 Willstätt-Sand**

**Telefon: 07852/42-0
Telefax: 07852/42-265
E-Mail: info@kaesescheer.de
Homepage: www.kaesescheer.de**

Schweizer Hartkäse aus Kuhmilk.

Mindestens 3 Monate gereift. Handwerkliche Herstellung.

Mild-würziger Geschmack.



Art. Nr. 0985 Sanfter Engel
Gewicht: Lb. à ca. 7 kg
VPE: 1
Fett: mind. 57% i. Tr.



Art. Nr. 0995 Sanfter Engel 1/2 Lb.
Gewicht: 1/2 Lb. à ca. 3,5 kg
VPE: 2
Fett: mind. 57% i. Tr.

Schweizer Schnittkäse aus Kuhmilch.

2 Monate gereift.

Diesem Käse wird Habanero, eine Chilisorte zugemischt.

Würziger und angenehm scharfer Chili Geschmack.



Art. Nr. 0963 Teufelskerl
Gewicht: Lb. à ca. 4,2 kg
VPE: 1
Fett: mind. 50% i. Tr.

Österreichischer Hartkäse aus Kuhmilch. Rohmilch.

Mindestens 6 Monate gereift. Diese regionale Spezialität wird nach alter Tradition und bester Sennereikunst in kleinen Bergsennereien von Hand gekäst.

Die Senner verwenden dabei nur unbehandelte Heumilch.

VB Art. Nr. 9774 Vorarlberger Bergkäse
Gewicht: Lb. à ca. 30 kg
VPE: 1
Fett: mind. 45% i. Tr.



VB Art. Nr. 9775 Vorarlberger Bergkäse 1/4 Lb.
Gewicht: 1/4 Lb. à ca. 7,5 kg
VPE: 1
Fett: mind. 45% i. Tr.

Deutscher Schnittkäse aus Kuhmilch.

Mindestens 4 Monate gereift. Lactosefrei.

Diese Reifezeit verleiht dem Käse seinen außergewöhnlichen, vollen Geschmack.



VB Art. Nr. 4747 Heumilch Käse
Gewicht: 1/2 Lb. à ca. 3 kg
VPE: 1
Fett: mind. 50% i. Tr.

Österreichischer Schnittkäse aus Kuhmilch.

4 Monate gereift. Lactosefrei.

Dieser Schnittkäse ist umhüllt und veredelt mit einer kostbaren, blumig-duftenden Almblütenmischung.



Art. Nr. 1726 Heublumenrebell
Gewicht: 1/2 Lb. à ca. 3 kg
VPE: 1
Fett: mind. 50% i. Tr.

Österreichischer Weichkäse aus Kuhmilch.

Weißer Edelschimmel und geschmeidiger, rahmgelber Teig. Dieser Brie bezaubert durch seinen mild-aromatischen Geschmack.



Art. Nr. 1356 Brie Heumilch **VB**
Gewicht: Lb. à ca. 1,1 kg
VPE: 2
Fett: mind. 50% i. Tr.

Österreichischer Schnittkäse aus Kuhmilch.

8 Wochen gereift. Lactosefrei.

Vollmundiger, würziger Geschmack, duftet nach Bergblumen.



Art. Nr. 3719 Bio Bergblumenkäse
Gewicht: 1/2 Lb. à ca. 3,5 kg
VPE: 1
Fett: mind. 50% i. Tr.

NEU IM SORTIMENT

Italienischer Weichkäse aus Kuh- und Büffelmilch.

Mindestens 15 Tage gereift.

Cremig-weicher Weichkäse umhüllt von weißem Edelschimmel, hergestellt aus 100% italienischer Milch.

Fein-milder Geschmack. Einfach köstlich.

Lactosefrei. Für Vegetarier geeignet.



Art. Nr. 7801 Dolceluna
Gewicht: Lb. à ca. 0,55 kg
VPE: 4
Fett: mind. 48% i. Tr.

Holländischer Hartkäse aus Kuhmilch.

Mindestens ein Jahr gereift.

Reif und herzhaft im Geschmack.

Lactosefrei. Glutenfrei.

Art. Nr. 1263 Prima Donna Maturo 1/2 Lb.
Gewicht: 1/2 Lb. à ca. 6 kg
VPE: 2
Fett: mind. 45% i. Tr.



Holländischer Schnittkäse aus Kuhmilch.

Mindestens 5 Monate gereift.

Nussartig - aromatisch im Geschmack.

Lactosefrei. Glutenfrei.

Art. Nr. 1262 Prima Donna Fino Lb.
Gewicht: Lb. à ca. 12 kg
VPE: 1
Fett: mind. 45% i. Tr.



SCHEER®

*Scheer Käsespezialitäten.
Wir sprechen viele Sprachen.*



**- 125 Jahre Scheer -
1893 - 2018**

August 2018

Lieferzeitraum 01.08.2018 bis 31.08.2018



SCHAF. ZIEGE. KUH. SCHEER.



**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