

SCHEER[®]

*Scheer Käsespezialitäten.
Wir sprechen viele Sprachen.*



- 125 Jahre Scheer - 1893 - 2018

Juli 2018

Lieferzeitraum 02.07.2018 bis 27.07.2018



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 Schnittkäse aus Kuhmilch.

Reifezeit ca. 3 Monate. Rohmilch.

Dank gesunder, kraftvoller Milch ist dieser schmackhafte Schweizer Käse ein mildwürziger und geschmackvoller Käse.



Art. Nr. 1168 Preisbrecher
Gewicht: Lb. à ca. 5 kg
VPE: 1
Fett: mind. 48% i. Tr.

Österreichischer Halbfester Schnittkäse aus Kuhmilch.

Geschmack: mild bis leicht säuerlich.

Konsistenz: geschmeidig bis halbfest.

Lactosefrei.



Art. Nr. 3716 Bio Butterkäse Natur
Gewicht: Lb. à ca. 2 kg
VPE: 2
Fett: mind. 50% i. Tr.

Österreichischer Hartkäse aus Kuhmilch. Rohmilch.

10-11 Monate auf Fichtenbrettern gereift. Aus Heumilch hergestellt. Lactosefrei.

Schnittfester, zartgeschmeidiger Teig. Aromatisch bis würzig im Geschmack.

VB Art. Nr. 6151 Premium Bergkäse G.U.
Gewicht: Lb. à ca. 30 kg
VPE: 1
Fett: mind. 45% i. Tr.



VB Art. Nr. 6191 Premium Bergkäse G.U. 1/4 Lb.
Gewicht: 1/4 Lb. à ca. 7,5 kg
VPE: 1
Fett: mind. 45% i. Tr.

Deutscher Schnittkäse aus Kuhmilch.

6-8 Wochen gereift. Lactosefrei. Glutenfrei.

Während der Reifung wird dieser Käse mit einer feinen Zitronenpfeffer-Gewürzmischung überzogen. Mildwürzig, leicht pfefferscharf, zitronig.



VB Art. Nr. 4735 Zitronenpfefferkäse
Gewicht: 1/2 Lb. à ca. 3 kg
VPE: 1
Fett: mind. 50% i. Tr.

Deutscher Schnittkäse aus Kuhmilch.

70 Tage gereift. Lactosefrei.

Eine sahnig-milde Schnittkäsespezialität aus tagesfrischer Heumilch. Mild-würzig im Geschmack.



Art. Nr. 1506 Alprahmkäse
Gewicht: Lb. à ca. 6 kg
VPE: 1
Fett: mind. 50% i. Tr.

Schweizer Hartkäse aus Kuhmilch.

6 Monate gereift. Der Rote Teufel ist ein würziger, leicht scharfer Käse aus dem Toggenburg. Lactosefrei.

Art. Nr. 1039 Roter Teufel
Gewicht: Lb. à ca. 6,5 kg
VPE: 1
Fett: mind. 55% i. Tr.



Art. Nr. 1138 Roter Teufel 1/2 Lb.
Gewicht: 1/2 Lb. à ca. 3,25 kg
VPE: 2
Fett: mind. 55% i. Tr.



Art.Nr. 6388 Edelziege Stange 1,5kg 45% Fett i.Tr.

Österreichischer Schnittkäse aus Ziegenmilch, VPE: 2, Lactosefrei.

2-3 Monate gereift. Aus silo- und gentechnikfreier Ziegen-Heumilch hergestellt. Die Käse werden regelmäßig mit Salzwasser gewaschen und mit Rotschimmelkulturen behandelt. Geschlossener Teig, ohne Lochung.



Art.Nr. 6389 Edelschaf Würzig Stange 1,5kg 45% Fett i.Tr.

Österreichischer Hartkäse aus Schafmilch, VPE: 2, Lactosefrei.

6 Monate gereift. Aus silo- und gentechnikfreier Schaf-Heumilch hergestellt. Die Käse werden regelmäßig mit Salzwasser gewaschen und mit Rotschimmelkulturen behandelt. Würzig im Geschmack.



Art.Nr. 6390 Zillertaler Rahmtaler 4,85kg 55% Fett i. Tr. VB

Österreichischer Schnittkäse aus Kuhmilch, VPE: 1, Rohmilch.

Mindestens 6 Wochen gereift. Ausschließlich aus Zillertaler Heumilch hergestellt. Der Zillertaler Rahmtaler entfaltet seinen milden, leicht würzigen Geschmack und ist ein geschmeidiger Heumilchkäse mit feiner Lochung. Rinde zum Verzehr geeignet (Angabe Hersteller).



Art.Nr. 6395 Zillertaler Heublumenkäse 7kg 50% Fett i.Tr. VB

Österreichischer Hartkäse aus Kuhmilch, VPE: 1, Lactosefrei.

Mindestens 4 Monate gereift. Beste Heumilch in Verbindung mit erlesenen Kräutern und die monatelange Reifung mit Rotkultur verleihen dem Zillertaler Heublumen Käse seinen würzig pikanten Geschmack und sein feines Heublumen Aroma.



Art.Nr. 6396 Zillertaler Almkäse Stange 2kg 45% Fett i.Tr. VB

Österreichischer Schnittkäse aus Kuhmilch, VPE: 2, Lactosefrei.

6 Monate gereift. Kompakter, geschmeidiger Teig. Aufgrund seiner cremigen Konsistenz zergeht er auf der Zunge und entfaltet so seinen vollmundigen Geschmack. Zur Bildung einer Rindenschmiere während der Reifezeit wird der Käse regelmäßig mit Salzwasser und Rotschmierkulturen behandelt.



Art.Nr. 6397 Zillertaler Bergkäse Stange 2kg 45% Fett i.Tr.

Österreichischer Hartkäse aus Kuhmilch, VPE: 2, Rohmilch, Lactosefrei.

6 Monate gereift. Der "kräftig Würzige" zeichnet sich durch seine Aromenvielfalt aus und weist trotz seiner langen Reifezeit einen sehr geschmeidigen Teig auf. Im Geschmack dominieren frisches Heu, Buttermilch, Pfeffer und Nuss – ergänzt durch Nuancen von geröstetem Weißbrot und hellem Karamell.

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 - aromatischen 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**

Juli 2018

Lieferzeitraum 02.07.2018 bis 27.07.2018



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