

**SCHEER**<sup>®</sup>

*Scheer Käsespezialitäten.  
Wir sprechen viele Sprachen.*



# - 125 Jahre Scheer - 1893 - 2018

## Juni 2018

Lieferzeitraum 01.06.2018 bis 29.06.2018



**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: [nfo@kaesescheer.de](mailto:nfo@kaesescheer.de)  
Homepage: [www.kaesescheer.de](http://www.kaesescheer.de)**

### Schweizer Hartkäse aus Kuhmilch.

**Mindestens 7 Monate gereift.** Im Toggenburg hergestellt. Leicht geschmierte Oberfläche. Rinde leicht eingewölbt. Reiner, stark würziger Geschmack. Zarter, cremiger Teig. Lactosefrei.

Art. Nr. 0977 Wilder Engel  
Gewicht: Lb. à ca. 7 kg  
VPE: 1  
Fett: mind. 57% i. Tr.

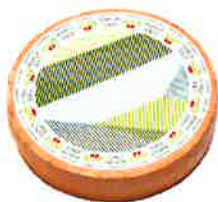


**VB**  
Art. Nr. 0979 Wilder Engel 1/2 Lb.  
Gewicht: 1/2 Lb. à ca. 3,5 kg  
VPE: 2  
Fett: mind. 57% i. Tr.

### Schweizer Schnittkäse aus Kuhmilch.

**4 Monate gereift.**

Durch die traditionelle Herstellmethode entsteht ein Käse mit einem außergewöhnlich würzigen Aroma.



Art. Nr. 0962 Heumilch Genuss  
Gewicht: Lb. à ca. 7 kg  
VPE: 1  
Fett: mind. 54% i. Tr.

### Österreichischer Schnittkäse aus Kuhmilch.

**Ca. 6 Wochen gereift.** Lactosefrei.

Fettarmer Rotkulturkäse.  
Rinde zum Verzehr geeignet.



Art. Nr. 4511 Bio Hirtenkäse  
Gewicht: 1/2 Lb. à ca. 3 kg  
VPE: 1  
Fett: mind. 30% 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.

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



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.

Der **ca. 3 Monate gereifte** Käse ist umhüllt und veredelt mit einer blumig-duftenden Almbüthenmischung. Mild-würzig im Geschmack.



Art. Nr. 1504 Almbüthenkäse  
Gewicht: 1/4 Lb. à ca. 6 kg  
VPE: 1  
Fett: mind. 50% i. Tr.

## Spanischer Schnittkäse aus Schafmilch.

**5 Monate gereift.** Marmoriert mit edlem schwarzem Trüffel aus Italien.

Die Kombination aus vollmundigem Käse mit süßem, nussigem Geschmack und leicht körniger Textur und den feinen Trüffelaroma macht aus dem Trufa Negra eine kulinarische Köstlichkeit.

Art. Nr. 7015 Trufa Negra  
Gewicht: Lb. à ca. 3 kg  
VPE: 2  
Fett: mind. 45% i. Tr.

**VB**  
Art. Nr. 7013 Trufa Negra 1/4 Lb.  
Gewicht: 1/4 Lb. à ca. 0,75 kg  
VPE: 8  
Fett: mind. 45% i. Tr.

**VB**  
Art. Nr. 7014 Trufa Negra  
Gewicht: 150 g  
VPE: 14  
Fett: mind. 45% i. Tr.



## Deutscher Schnittkäse aus Kuhmilch.

**Mindestens 56 Tage gereift.**

Die Ummantelung mit Gartenkräutern, Gemüse & Knoblauch verleiht dem Käse einen kräftig-würzigen Geschmack verleihen. Lactosefrei.



Art. Nr. 4744 Bauerngarten  
Gewicht: 1/2 Lb. à ca. 3 kg  
VPE: 1  
Fett: mind. 50% i. Tr.

## Deutscher Frischkäse aus Kuhmilch.

Dieser Frischkäse wird aus frischer Vollmilch und bestem Rahm hergestellt.

Art. Nr. 1893 Landfrischkäse  
Gewicht: Eimer à 3,5 kg egalisiert  
VPE: 2  
Fett i. Tr.: DRS



## Norwegischer Schnittkäse aus Kuhmilch.

Der Klassiker aus Norwegen.

Art. Nr. 1434 Jarlsberg Lb.  
Gewicht: Lb. à ca. 10 kg  
VPE: 1  
Fett: mind. 45% i. Tr.



**VB**  
Art. Nr. 1438 Jarlsberg Reserve 1/2 Lb.  
Gewicht: 1/2 Lb. à ca. 5 kg  
VPE: 2  
Fett: mind. 45% i. Tr.  
**Mindestens 12 Monate gereift.**



**Norwegischer Frischkäse aus Ziegenmilch und Kuhsahne.**  
Zu 80% aus Ziegenmilch und mit 20% Kuhsahne verfeinert.

Art. Nr. 1513 Snøfrisk  
Gewicht: Eimer à 1 kg egalisiert  
VPE: 2  
Fett: mind. 70% i. Tr.



### Deutscher Weichkäse aus Kuhmilch.

Sein unwiderstehlich sahniger Geschmack hat ihn zum beliebtesten Weichkäse mit Blauschimmel in der Käsetheke gemacht. Cremig, guter Schmelz. Mild-würzig, leicht süßlich im Geschmack. Lactosefrei.

Art. Nr. 1540 Cambozola Classic  
Gewicht: Lb. à ca. 2,2 kg  
VPE: 1  
Fett: mind. 70% i. Tr.



**VB**  
Art. Nr. 1496 Cambozola Finesse  
Gewicht: Lb. à ca. 2,2 kg  
VPE: 1  
Fett: mind. 70% i. Tr.



Art. Nr. 1542 Cambozola Balance  
Gewicht: Lb. à ca. 1,4 kg  
VPE: 1  
Fett: mind. 55% i. Tr.



### Deutscher Weichkäse aus Kuhmilch.

Fein-würziger Landkäse - natürlich gereift.  
Kein Gluten vorhanden. Lactosefrei.



Art. Nr. 1545 Rougette Landkäse  
Gewicht: Lb. à ca. 2 kg  
VPE: 1  
Fett: mind. 70% i. Tr.

### Deutscher Weichkäse aus Kuhmilch.

Umhüllt mit schwarzem Wachs.  
Teig von dunkelgrünen oder blauen Schimmeladern durchzogen.



Art. Nr. 1560 Cambozola Grand Noir  
Gewicht: Lb. à ca. 2,5 kg  
VPE: 1  
Fett: mind. 60% i. Tr.

### Deutscher Weichkäse aus Kuhmilch.

#### Premium Blaukäse.

Durch das spezielle Kaltreifungsverfahren entwickelt sich sein einzigartiger cremiger und feinwürziger Geschmack - ein Geschmack nicht nur für Blauschimmelkäse-Liebhaber. Lactosefrei. Glutenfrei.



Art. Nr. 1600 Montagnolo  
Gewicht: Lb. à ca. 2,2 kg  
VPE: 1  
Fett: mind. 70% i. Tr.

**Deutscher Weichkäse aus Kuhmilch.**  
**Cremig-zarter Weichkäse mit  
handverlesenem Pfeffer. Lactosefrei.**



Art. Nr. 1720 Bonifaz Pfeffer  
Gewicht: Lb. à ca. 1,2 kg  
VPE: 2  
Fett: mind. 70% i. Tr.

**Deutscher Weichkäse aus Kuhmilch.**  
**Cremig-zarter Weichkäse mit  
roten und grünen Chilis. Lactosefrei.**



Art. Nr. 1910 Bonifaz Chili  
Gewicht: Lb. à ca. 1,2 kg  
VPE: 2  
Fett: mind. 70% i. Tr.

**Deutscher Weichkäse aus Kuhmilch.**  
**Eine einzigartige Weichkäsekomposition aus edlem  
Weißschimmel außen und feinem Blauschimmel innen.**



Art. Nr. 1722 Bavaria Blu  
Gewicht: Lb. à ca. 1,2 kg  
VPE: 2  
Fett: mind. 70% 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.



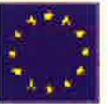
**Holländischer Schnittkäse aus Kuhmilch.**  
**Mindestens 5 Monate gereift.**  
**Nussig und aromatisch im Geschmack.**  
**Lactosefrei. Glutenfrei.**

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**

**Juni 2018**

**Lieferzeitraum 01.06.2018 bis 29.06.2018**



**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](mailto:info@kaesescheer.de)