

**SCHEER**<sup>®</sup>

*Scheer Käsespezialitäten.  
Wir sprechen viele Sprachen.*



# - 125 Jahre Scheer - 1893 - 2018

**Mai 2018**

**Lieferzeitraum 02.05.2018 bis 31.05.2018**



**SCHAF. ZIEGE. KUH. SCHEER.**



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

**Telefon: 07852/42-0  
Telefax: 07852/42-265  
Mail: [info@kaesescheer.de](mailto:info@kaesescheer.de)  
Homepage: [www.kaesescheer.de](http://www.kaesescheer.de)**

**Schweizer Hartkäse aus Kuhmilch.**  
**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 Hartkäse aus Kuhmilch.**  
**Mindestens 8 Monate in Kellern gereift.**  
Lactosefrei. Während der Reifung werden die Käse regelmäßig gewendet und mit Urschweizer Apfelwein (Most) gepflegt. Geschmack: dezent, würzig, charaktervoll.

Art. Nr. 0986 Küssnachter Riserva  
Gewicht: Lb. à ca. 7,5 kg  
VPE: 1  
Fett: mind. 50% i. Tr.



**Schweizer Hartkäse aus Kuhmilch.**  
**3 Monate gereift. Rohmilch.**  
Mild-würziger und geschmackvoller Käse.



Art. Nr. 1024 Herzbrecher Käse  
Gewicht: Lb. à ca. 5 kg  
VPE: 1  
Fett: mind. 48% i. Tr.

**Englischer Hartkäse aus Kuhmilch.**  
**9 Monate gereift.** Herzhaft-würzig.  
Premium Qualität.



Art. Nr. 3286 Cathedral City  
Gewicht: 200g  
VPE: 12  
Fett: mind. 48% i. Tr.

**Deutscher Hartkäse aus Kuhmilch.**  
Ein herzhaft-würziger Hartkäse aus silofreier Alpenmilch (**Rohmilch**).  
Seine dunkle Rinde erhält er durch die behutsame Behandlung mit Pinienasche während der **6 - monatigen Reifezeit**.



Art. Nr. 1855 Felsenkäse  
Gewicht: 1/4 Lb. à ca. 7,5 kg  
VPE: 1  
Fett: mind. 50% i. Tr.

## Deutscher Schnittkäse aus Kuhmilch.

**6 - 8 Wochen gereift.**

Nach der Reifezeit werden die Käse mit einem feinen Kräuter- und Blütenmix überzogen.



Art. Nr. 1789 Wildblumenkäse  
Gewicht: Lb. à ca. 6 kg  
VPE: 1  
Fett: mind. 50% i. Tr.



**VB** Art. Nr. 1899 Wildblumenkäse 1/2 Lb.  
Gewicht: 1/2 Lb. à ca. 3 kg  
VPE: 2  
Fett: mind. 50% i. Tr.

## Österreichischer Schnittkäse aus Kuhmilch.

**8 Wochen gereift. Lactosefrei.**

Vollmundiger, würziger Geschmack, duftet nach Bergblumen.



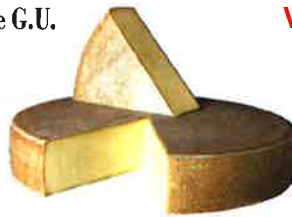
Art. Nr. 3719 Bio Bergblumenkäse  
Gewicht: 1/2 Lb. à ca. 3,5 kg  
VPE: 1  
Fett: mind. 50% i. Tr.

## 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.

## 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 Hartkäse 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

**Mai 2018**

**Lieferzeitraum 02.05.2018 bis 31.05.2018**



**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)