



LÄNDERAKTION



SPANIEN

SEPTEMBER 2019

... aus Schafmilch

Spanische Käsezubereitung aus Schafmilch.

Mindestens 3 Monate gereift.

Dieser vollmundige Käse aus pasteurisierter Schafmilch wird mit erlesenem schwarzen Trüffel aus Italien veredelt. Süßer, nussiger Geschmack mit feiner Trüffelnote.

Art.No. 7015

Queso Trufa Negra

„La Leyenda“ 45% Fett i. Tr.
2 Lb. à ca. 3kg im Karton



Art.No. 7013 **VB**

Queso Trufa Negra

„La Leyenda“ 1/4 Lb. 45% Fett i. Tr.
8 x 1/4 Lb. à ca. 0,75kg im Karton



Art.No. 7014

Queso Trufa Negra

„La Leyenda“ 150g 45% Fett i. Tr.
14 Stück im Karton



Art.No. 7058

Queso al Romero

„La Leyenda“ 50% Fett i. Tr.
2 Lb. à ca. 3kg im Karton



Art.No. 7091

Queso al Chili

„La Leyenda“ 45% Fett i. Tr.
2 Lb. à ca. 3kg im Karton



Art.No. 7156

Queso al Romero

„La Leyenda“ 150g 50% Fett i. Tr.
14 Stück im Karton



Art.No. 7157 **VB**

Queso al Chili

„La Leyenda“ 150g 45% Fett i. Tr.
14 Stück im Karton



Spanischer Hartkäse aus Schafmilch.
6 Monate gereift. Herstellung aus reiner Schafmilch der Rasse Manchega. Nach 4 monatiger Reifezeit wird der Käse mit Rosmarin umhüllt und reift dann weitere 2 Monate.

Spanischer Schnittkäse aus Schafmilch.
Mindestens 35 Tage gereift. Reiner Schafkäse mit angenehm scharfem Chili. Feiner frischer Schafmilchgeschmack. **G e s c h m e i d i g e T e x t u r .**



Art.No. 7155 **VB**

Spanischer Schafkäse

„La Leyenda“ 150g 50% Fett i. Tr.
14 Stück im Karton

Spanischer Schnittkäse aus Schafmilch.
7 5 T a g e g e r e i f t .

Zu den kräftigen spanischen Weinen wird gerne herzhafter Käse mit frischem Bauernbrot serviert.





Spanischer Hartkäse aus Schafmilch.

Er ist der bedeutendste und bekannteste Schafkäse in Spanien. Der echte Manchego wird ausschließlich aus Schafvollmilch der Manchega Rasse in der Gegend von La Mancha hergestellt.

Art.No. 7041

Manchego „Montecampero“

200g 50% Fett i. Tr.

3 Monate gereift.

12 Stück im Karton

Art.No. 7032

Manchego

„Montecampero“ 50% Fett i. Tr.

3 Monate gereift.

2 Lb. à ca. 3kg im Karton

Art.No. 7040

Manchego

„Montecampero“ 50% Fett i. Tr.

12 Monate gereift.

2 Lb. à ca. 3kg im Karton

Art.No. 7000

Manchego Mini

„Montecampero“ 50% Fett i. Tr.

3 Monate gereift.

6 Lb. à ca. 1kg im Karton

Art.No. 7033

Manchego

„Montecampero“ 50% Fett i. Tr.

6 Monate gereift.

2 Lb. à ca. 3kg im Karton

Art.No. 7037 **aus Rohmilch VB**

Manchego

„Montecampero“ 50% Fett i. Tr.

6 Monate gereift.

2 Lb. à ca. 3kg im Karton

Spanische Käsezubereitung aus Schafmilch.

Mindestens 2 Monate gereift.

Eine mediterrane Spezialität aus frischer Schafmilch hergestellt, verfeinert mit getrockneten Tomaten und Oregano.

Art.No. 7046

Queso Oveja Tomate/Oregano

„La Leyenda“ 48% Fett i. Tr.

2 Lb. à ca. 3kg im Karton



Art.No. 7246

Queso Oveja Tomate/Oregano

„La Leyenda“ 150g 48% Fett i. Tr.

14 Stück im Karton



Art.No. 7072

Queso Oveja Pedro Ximenez

„La Leyenda“ 48% Fett i. Tr.

2 Laib à ca. 3kg im Karton.



Art.No. 6749

Queso Oveja mit Oliven

„La Leyenda“ 45% Fett i. Tr.

6 Lb. à ca. 1kg im Karton



Spanischer Hartkäse aus Schafmilch.

Mindestens 6 Monate gereift.

Eine außergewöhnliche Käsespezialität mit Pedro Ximenez (spanischem Weißwein) affinert. Eingetaucht in Pedro Ximenez erhalten die Käse nach 180 Tagen Reifezeit ein außergewöhnliches Bouquet mit süßlich-fruchtigem Geschmack, abgerundet durch eine feine Weinnuance.

Spanische Käsezubereitung aus Schafmilch.

2 - 3 Monate gereift.

Reiner Schafkäse mit herzhaften schwarzen Oliven.

Spanischer Schnittkäse aus Schafmilch.

Mindestens 3 1/2 Monate gereift.

Der Ajo Negro enthält schwarzen Knoblauch, den man in der Äderung des Käses erkennen kann. Das besondere Aroma des schwarzen Knoblauchs entfaltet sich langsam im Teig und verleiht ihm einen vollmundigen, süßlich-nussigen Geschmack mit Nuancen von Pflaume, Lakritze und Balsamico-Essig.



Art.No. 7172 **VB**

Queso Ajo Negro

„La Leyenda“ 50% Fett i. Tr.

2 Lb. à ca. 3kg im Karton



Art.No. 7174

Queso Ajo Negro

„La Leyenda“ 150g 50% Fett i. Tr.

14 Stück im Karton

... aus Schafmilch

Art.No. 7054

Zamorano 50% Fett i. Tr.
2 Lb. à ca. 3kg im Karton



Spanischer Hartkäse aus Schafmilch. Mindestens 6 Monate gereift. Rohmilch. Dieser Käse genießt aufgrund seines Herkunftsgebiets (Provinz Zamora in Kastilien-Leon), der klimatischen Bedingungen (feuchtes Klima) und der langen Reifezeit in Kellern einen sehr guten Ruf. Geschmack: kräftig, leicht pikant und salzig, mit einer feinen Frische.



... aus Ziegenmilch

Art.No. 7010 **VB**

Queso Cabra al Romero
„La Leyenda“ 45% Fett i. Tr.
2 Lb. à ca. 3kg im Karton



Spanischer Hartkäse aus Ziegenmilch. Mindestens 3 Monate gereift. Herstellung aus reiner Ziegenmilch. Nach 45 Tagen Reifung wird der Käse mit Rosmarin umhüllt und reift dann weiter. Durch den Rosmarin kann sich blauer, grüner oder grauer Schimmel auf der Oberfläche bilden.

Art.No. 7050

Valdeon 45% Fett i. Tr.
2 Lb. à ca. 2,3kg im Karton



Spanischer Schnittkäse mit Blauschimmel aus Kuh- und Ziegenmilch. 60 Tage gereift. Diese Spezialität hat ihren Ursprung im Valdeon Tal. Geschmack: leicht säuerlich und salzig. In Bergahornblätter gewickelt ist dieser Käse ein Blickfang in jeder Theke.

Spanischer Schnittkäse aus Kuh-, Schaf- und Ziegenmilch.

Ca. 45 Tage gereift.

Das Außergewöhnliche dieser spanischen Spezialität entsteht durch die Verwendung der 3 Milchsorten und durch die optimale Reifung. Halbreif, sehr mild im Geschmack, aber aromatisch und cremig.

Art.No. 7034

Iberico 45% Fett i. Tr.
2 Lb. à ca. 3kg im Karton



Art.No. 7042

Iberico 200g 45% Fett i. Tr.
12 Stück im Karton



Art.No. 7102 **VB**

Iberico „La Leyenda“ 45% Fett i. Tr.
9 Monate gereift.
2 Lb. à ca. 3kg im Karton



Art.No. 7003

Iberico Block
„La Leyenda“ 50% Fett i. Tr.
Mindestens 35 Tage gereift.
2 Lb. à ca. 2,8kg im Karton

... aus Büffelmilch

Art.No. 7100 **VB**

Queso de Bufala
„La Leyenda“ 45% Fett i. Tr.
2 Lb. à ca. 3kg im Karton



Spanischer Schnittkäse aus Büffelmilch. Mindestens 35 Tage gereift. Einzigartig in Spanien. In einem Familienbetrieb handwerklich hergestellter Büffelmilchkäse aus Kastilien-La Mancha. Braune bis ockerfarbene Rinde mit Korbprägung. Weiß bis elfenbeinfarbener, fester aber dennoch geschmeidiger Teig. Milchfrisch, mild-süßliches Aroma mit einer leicht nussigen Note.

Art.No. 6798

Schafweichkäse Rolle

„La Leyenda“ 45% Fett i. Tr.
Rolle à 1kg egalisiert im Karton



*Spanischer Weichkäse aus Schafmilch.
12 Tage gereift. In der Gegend Kastilien-Leon hergestellt.
Cremige Schafkäserolle aus 100 % pasteurisierter Schafmilch
im Blister verpackt. Fein-aromatischer Geschmack mit einer
m i l d e n , f r i s c h e n S c h a f n o t e .*

Art.No. 2077

Urgelia 50% Fett i. Tr.
2 Lb. à ca. 2,5kg im Karton



*Spanischer Halbfester Schnittkäse aus Kuhmilch.
2 Monate gereift.
Eine handgeschöpfte Spezialität mit einer
Naturrinde aus dem Urgell Tal.*

Art.No. 6792

Spanische Käseplatte 100g
12 Stück im Karton



*Spanischer Hartkäse/Schnittkäse aus Kuh-, Schaf- und Ziegenmilch.
Eine Auswahl aus 3 erlesenen spanischen Käsesorten in gleichmäßig
geschnittenen Portionsscheiben.*

Manchego DOP: Aus bester Schafvollmilch in der Gegend von La Mancha hergestellt.

Queso Cabra: Schnittkäse aus pasteurisierter Ziegenmilch.

Iberico: Schnittkäse aus pasteurisierter Kuh-, Schaf- und Ziegenmilch.



**Ein einzigartiges Geschmackserlebnis liefern die
traditionellen mediterranen Trockenfrüchtebrote mit
schmackhaften Nüssen und Mandeln aus Spanien.**



*Ideale Ergänzung zu Hart- und Schnittkäse sowie Blauschimmelkäse, zu Pasteten und
Müsli oder einfach zum Kaffee oder Tee. Auch als Energiequelle für Sportler.*

Art. No. 7084 Feigen-Mandel-Brot 240g, 16 Stück im Karton

Art. No. 7085 Feigen-Mandel-Brot 8x20g, 21 Stück im Karton

Art. No. 7063 Dattel-Walnuss-Brot 240g, 16 Stück im Karton

Art. No. 6993 Orange-Mandel-Schoko-Brot 200g, 10 Stück im Karton

**!!! 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