



UNSERE FESTTAGSEMPFEHLUNG

WEIHNACHTEN 2018



Lieferzeitraum 27.11.2018 bis 28.12.2018

Spanischer Hartkäse aus Schafmilch.

Garantiert 18 Monate gereift (die Laibe sind nummeriert und die lange Reifung ist zertifiziert).

Aus thermisierter Frühlingsmilch hergestellt und in einer attraktiven Holzschachtel verpackt. La Cueva del Abuelo Unico ist ein Manchego Käse, der in der Region La Mancha aus Milch der Manchego Schafe produziert wird. Gelber bis elfenbeinfarbener Teig mit einer festen und krümeligen Struktur. Intensiver Schafmilch-Geschmack mit leichter Säure im Abgang.

Je nach Saison sind Aromen von Heu erkennbar. Lactosefrei. Glutenfrei.

Exklusive Produktion für die Festtage in begrenzter Menge.



Art.No. 9626 **VB**
Manchego
Unico DOP 50% Fett i. Tr.
2 Lb. à ca. 3kg im Karton



Art.No. 9627 **VB**
Manchego Unico
DOP 200g 50% Fett i. Tr.
8 Stück im Karton



Art.No. 1171 **VB**
Tannen-Bergkäse 50% Fett i. Tr.
Lb. à ca. 5kg

Schweizer Hartkäse aus Kuhmilch.

2-3 Monate gereift. Der Tannen-Bergkäse wird auf 1100 m ü. M. im Disentis aus bester Bündner Bergmilch traditionell hergestellt. Seinen Namen erhält er von den Tannenknochen, deren Saft bei der Käseherstellung beigefügt werden. Die ätherischen Öle der Tannenknochen verleihen dem Käse einen erfrischenden, leicht harzigen Geschmack mit einer süßlichen Note.



Art.No. 1123 **VB**
Linth Bollä 115g 58,9% Fett i. Tr.
12 Stück im Karton

Schweizer Frischkäse aus Kuhmilch.

Eigenkreation aus dem Hause Geska !

Doppelrahm-Frischkäse in Handarbeit aus feinsten Bergmilch hergestellt und im Leinentuch abgetropft. Die Ummantelung mit der speziellen Pfeffer-Würzmischung verleiht ihm den kräftigen und würzigen Geschmack. Der Name "Linth Bollä" bezeichnet die typischen rundgeschliffenen Steine aus dem Fluss Linth. Ein Hingucker für jede Käseplatte, als Beilage zu Kartoffeln oder als Ergänzung zu einer Trocken-Fleischplatte.



Art.No. 0144 **VB**

Pecorino F1 Anno 50% Fett i. Tr.
2 Lb. à ca. 1,8kg im Karton

*Italienischer Hartkäse aus Schafmilch.
Mindestens ein Jahr gereift.*



In der Toskana hergestellt. Die Rinde erinnert an die Farben der Steinhöhle, wohin dieser Käse zur Reifung gebracht wird. Der Teig ist hart und bröckelig.

Sehr starker Geschmack, volles Aroma durch die lange Reifung.

Art.No. 0482 **VB**

Pecorino Peperoncino 52% Fett i. Tr.
2 Lb. à ca. 2kg im Karton

*Italienischer Hartkäse aus Schafmilch.
3 Monate gereift.*



Der bröckelige Teig hat den charakteristischen Schafmilchgeschmack, ausgeprägt aber trotzdem mild. Die Zugabe von Chilipeffer verleiht dem Käse einen Hauch Schärfe. Mit frischen Tomaten



Art.No. 1422 **VB**

Ekte

Geitost 250g 33% Fett i. Tr.
6 Stück im Karton

*Norwegischer Molkenkäse aus Ziegenmilch.
Mindestens eine Woche gereift.*

Durch die Karamellisierung wird der Teig braun und es entsteht ein süßer und zugleich salziger Geschmack.



Art.No. 1440 **VB**

Gudbrandsdalen

Kardamon 30% Fett i. Tr.
10 Lb. à ca. 0,5kg im Karton

Norwegischer Molkenkäse aus Kumilch.

Der Gudbrandsdalen ist der Nationalkäse Norwegens. Der bräunliche Käse schmeckt süßlich mit einer leichten Kardamon Note. Der Gudbrandsdalen enthält viele Mineralstoffe und gilt als ausgesprochen gesund. Glutenfrei.



Art.No. 5742 **VB**

Brie gefüllt mit Steinpilzen 60% Fett i. Tr.
Lb. à ca. 1,2kg im Karton

Österreichische Käsezubereitung aus Kuhmilch.

Das angenehme Pilzaroma entfaltet sich hervorragend in Kombination mit Frischkäse und Rahm. Der französische Brie wird in Handarbeit mit einer köstlichen Steinpilzcreme gefüllt. Die weiche Konsistenz des Brie und die cremige Füllung machen diese Spezialität zu einem besonderen Geschmackserlebnis.



Art.No. 5862 **VB**

Antipasti 700g 45% Fett i. Tr.
3 Stück im Karton

Antipasti aus Österreich.

Köstliche Peppersweet und knackige Yellobell-beide mit einem Herz aus Frischkäse. Feine Schafkäsehäppchen mit Kräutern, sonnengetrocknete Tomaten und Oliven mit Knoblauch mariniert. Glutenfrei.



Art.No. 2067 **Tomme Croquants VB**

Nusslikör 55% Fett i. Tr.
3 Lb. à ca. 0,9kg im Karton



Französischer Halbfester Schnittkäse aus Kuhmilch. Mit Walnusslikör verfeinerte kleine Tomme des Croquants, hergestellt im Südwesten Frankreichs. Während der 6-8 wöchigen Reifung werden die Laibe mit Walnusslikör aus dem Perigord und Karamell eingerieben. Dadurch entsteht eine schöne dunkelbraune Rinde mit kräftigen Walnussaromen. Elfenbeinfarbener, glatter Teig, cremige Textur. Fruchtiger Nussgeschmack.

Art.No. 2585 **VB**

Affine Champagne

Rose 180g 50% Fett i. Tr.
6 Stück im Karton



Französischer Weichkäse aus Kuhmilch. 7 Tage gereift.

In der Champagne produziert und mit Rosé Champagner affiniert. Cremiger bis zartschmelzender Teig mit subtilen Champagneraromen. Durch die Veredelung mit Rosé Champagner erhält die runzelige, weiche Rinde einen zarten hellrosa Schimmer.

Art.No. 2418 **VB**

Besaces Mini Affinees

Rose 20x6g 45% Fett i. Tr.
6 Stück im Karton

Französischer Weichkäse aus Ziegenmilch.

Kleine gereifte Ziegenkäse à 6 g in Taschenform (Tasche = Besace) aus dem Perigord. In Natur und mit Asche bestäubt. Zartschmelzend im Geschmack.



Art.No. 2422 **VB**

L'Instant

Apero 3x8x12,5g 45% Fett i. Tr.
3 Stück im Karton

Französischer Frischkäse aus Ziegenmilch.

Kleine Ziegenfrischkäsehappen bestreut mit 3 verschiedenen Gewürzmischungen: Kräuter, Oliven und Bruschetta. Die Packung ist mit 3 Schalen à jeweils 8x12,5g Happen bestückt.



Art.No. 2481 **VB**

Coeur de Chevre

Marone 60g 45% Fett i. Tr.
6 Stück im Karton

Französische Frischkäsezubereitung aus Ziegenmilch.

Köstliche Spezialität aus der Dordogne. Kleiner handgeschöpfter Ziegenkäse mit Maronencreme (15%) gefüllt. Geschmeidiger Teig und einen feinen, süßen Geschmack.



Art.No. 2423 **VB**

Bouchees

Aperitives 8x12,5g 45% Fett i. Tr.
6 Stück im Karton

Französischer Frischkäse aus Ziegenmilch.

Eine Auswahl kleiner Ziegenkäse in 4 Geschmacksrichtungen: grüner Pfeffer, Curry, Walnuss und Paprika.



Art.No. 2496 **VB**

Buche Chevre

Cranberry Blister 45% Fett i. Tr.
1 Blister à 1kg egalisiert

Französische Frischkäsezubereitung aus Ziegenmilch.

3 Tage gereift.

Im Centre-Loire-Tal (Westfrankreich) hergestellt. Die handgeschöpfte Ziegenfrischkäse-Rolle begeistert mit ihrer cremigen, frischen Textur und ihrem fruchtig-säuerlichen Cranberrys jeden Ziegenkäseliebhaber.



Spezialitäten mit Trüffel

Art.No. 0244

Pecorino Cacio di Bosco 50% Fett i. Tr.
2 Lb. à ca. 2kg im Karton

Italienischer Hartkäse aus Schafmilch.
3 Monate gereift.

Pecorino mit weißen Trüffeln (1%). Bröckeliger Teig, leicht säuerlich im Geschmack. (Weiße Trüffel = Tartufo Bianco = Qualität der Trüffel, nicht die Farbe).



Art.No. 0502 **VB**

Giara Nera Tartufo 55% Fett i. Tr.
Amphore à 14 x ca. 0,4kg = ca. 5,6kg

Italienischer Hartkäse aus Kuh- und Schafmilch.
10 Tage gereift.

Kleine handwerklich hergestellte Käse verfeinert mit ausgewählten italienischen Trüffelstücken aus den Apenninen. Geschmeidiger Teig. Intensiver Trüffelgeschmack. Die elegante schwarz glasierte Amphore (H 35 cm Ø 28 cm) beinhaltet 14 kleine Käse (ca. 0,4kg) und verleiht der Käsetheke einen Hauch von Raffinesse.



Französischer Weichkäse aus Kuhmilch.

10 Tage gereift.

Gereifter Weichkäse (Brillat-Savarin) aus dem Burgund, handgeschöpft und mit schwarzen Trüffeln gefüllt. Der Trüffelgeschmack zieht wunderbar in den Teig ein und verleiht dem Käse ein herrliches Aroma.

Art.No. 2101 **VB**

Cremeux Bourgogne Trüffel 200g 72% Fett i. Tr.
6 Stück im Karton

Art.No. 2102

Cremeux Bourgogne Trüffel 500g 72% Fett i. Tr.
3 Stück im Karton

Art.No. 2415 **VB**

Heritage 1947 Truffles 120g 45% Fett i. Tr.
4 Stück im Karton



Französischer Weichkäse aus Ziegenmilch. Rohmilch.
12 Tage gereift.

Handwerklich hergestellter Weichkäse verfeinert mit Sommertrüffel. Sein Name „Heritage 1947“ bezieht sich auf das Gründungsjahr der Käserei. Ein Gourmet-Käse, in einer kleinen Holzschale mit wunderbarem intensivem Trüffelduft. Cremiger Teig mit feinen Trüffelstückchen und leichten Ziegenmilch-Aromen. Rinde mit Asche bestreut.



Art.No. 2483 **VB**

Coeur de Chevre Trüffel 60g 45% Fett i. Tr.
6 Stück im Karton.

Französische Frischkäsezubereitung aus Ziegenmilch.
Köstliche Spezialität aus der Dordogne. Kleiner handgeschöpfter Ziegenkäse gefüllt mit schwarzem Trüffel (1%). Feiner, milder Ziegengeschmack.



Art.No. 1592 **VB**

Camembert Ziege Trüffel 45% Fett i. Tr.
6 Stück à ca. 0,17kg im Karton.

Deutsche Käsekomposition aus Ziegenmilch.
Den zarten, cremigen Ziegenweichkäse durchzieht eine Farce aus Ziegenfrischkäse mit edlen Trüffeln. Ausgewogenes, einzigartiges Aroma.



Spezialitäten mit Trüffel

Spanischer Schnittkäse aus Schafmilch.

Mindestens 5 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

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



Art.No. 7013 **VB**

Trufa Negra 1/4 45% Fett i. Tr.
8 x 1/4 Lb. à ca. 0,75kg im Karton



Art.No. 7014

Trufa Negra 150g 45% Fett i. Tr.
14 Stück im Karton



Art.No. 0249

Truffetto Tartufo 51% Fett i. Tr.
6 Lb. à ca. 0,6kg im Karton

Italienischer Schnittkäse aus Schafmilch.
1 Monat gereift.
Feiner Schafmilchkäse mit gehobelten schwarzen Trüffeln.



Art.No. 4738 **VB**

Truffino 50% Fett i. Tr.
Lb. à ca. 12kg

Holländischer Schnittkäse aus Kuhmilch.
6-8 Wochen gereift.
Köstlicher Käse vom Bauernhof mit italienischen schwarzen Trüffeln.



Art.No. 6301 **VB**

Waldviertler
Trüffelkäse 45% Fett i. Tr.
2 Lb. à ca. 1kg im Karton

Österreichischer Schnittkäse aus Schafmilch.
Die frische Schafmilch des Waldviertler Käses harmoniert hervorragend mit dem würzigkräftigen, aromatischen Geschmack des Trüffels.



Art.No. 0953 **VB**

Schabziger Stöckli
Weiß mit Trüffel 1,2% Fett i. Tr.
6 Stück im Karton

Schweizer Schnittkäse aus Kuhmilch.
Hergestellt nach einem besonderen Verfahren aus pasteurisierter Berg-Magermilch, mit schwarzen Trüffelspänen (0,45%) und Trüffelessenz (0,07%)
v e r f e i n e r t .



Art.No. 0395 **VB**

Mozzarella Bufala
Tartufo 125g 52% Fett i. Tr.
12 Stück im Karton

Italienischer Käse in Lake aus Büffelmilch.
Porzellanweißer, lockerer und elastischer Teig mit äußerst dünner, glatter Rinde. Leicht säuerlicher, sehr aromatischer, milchfrischer Geschmack. Um den typischen Milchgeschmack genießen zu können, wird empfohlen, das Produkt vor dem Verzehr circa 15 Minuten auf Raumtemperatur zu bringen.



Art.No. 2068 **VB**

Tomme Croquants
Trüffel 53% Fett i. Tr.
3 Lb. à ca. 0,9kg im Karton

Französischer Halbfester Schnittkäse aus Kuhmilch.
6 - 8 Wochen gereift.
Geschmeidiger Teig verfeinert mit Sommertrüffel. Ausgewogenes Trüffelaroma. Rötliche Rinde mit leichtem Weißschimmel bedeckt.



Spezialitäten mit Trüffel



Art.No. 5738 **VB**

Brie gefüllt mit Trüffel 60% Fett i. Tr.

Lb. à ca. 1,2kg

Österreichische Käsezubereitung aus Kuhmilch. Rohmilch.

Das feine Trüffelaroma entfaltet in Kombination mit Mascarpone einen angenehmen erdig-nussigen Geschmack. Der französische Rohmilchbrie wird in Handarbeit mit köstlich getrüffeltem Mascarpone gefüllt.



Art.No. 1180 **VB**

Käse getrüffelt 48% Fett i. Tr.

Lb. à ca. 5kg

Schweizer Käsezubereitung aus Kuhmilch.

2 bis 3 Monate gereift. Traditionelle Herstellung.

Noch in der Presswanne wird der Käse in drei Teile verschnitten und von Hand mit der Trüffelpaste gefüllt. Durch die anschließende Reifung entfaltet sich das Trüffelaroma im ganzen Laib.



Art.No. 2131 **VB**

Duo Brie Royal

Trüffel 50% Fett i. Tr.

2 x 1/4 Lb. à ca. 0,95kg im Karton

Französische Käsezubereitung aus Kuhmilch. Rohmilch.

Ein absolutes Gaumenerlebnis: Der handgeschöpfte Brie de Meaux wird waagrecht halbiert und mit einer Mischung aus Doppelrahm-Frischkäse und aromatischen Trüffelstückchen veredelt.

1/4 Torte in einer Holzschachtel.



Art.No. 2127 **VB**

Duo de Brie

Trüffel 55% Fett i. Tr.

2 Lb. à ca. 1,25kg im Karton

Französische Käsezubereitung aus Kuhmilch.

Raffinierte und subtile Komposition:

Frz. Brie gefüllt mit einer Doppelrahm-Füllung und mit feinen Trüffelstücken veredelt.



Art.No. 0363 **VB**

Crema Burro

Tartufo Nero 80g

6 Stück im Karton

Italienische Butterzubereitung.

Das Originalrezept von Beppino Occelli beruht auf einer cremigen Butter, die mit 6 % schwarzem Sommertrüffel verfeinert wird. Künstliche Aromen sind ausgeschlossen.



Art.No. 5082

Pecorino-Creme mit schwarzem Trüffel 90g Glas

Würzige Käsecreme mit schwarzem Trüffel.

12 Stück im Karton



Art.No. 5085

Parmesan-Creme mit weißem Trüffel 90g Glas

Creme aus Parmigiano Reggiano und weißem Trüffel.

12 Stück im Karton



Art.No. 5088

Trüffel

Balsamico-Creme 100ml Flasche

Balsamico-Creme mit Trüffel aromatisiert.

15 Stück im Karton

Englischer Schnittkäse aus Kuhmilch.

9 Wochen gereift.

Gleichmäßig blau-marmorierter Teig mit gut sichtbaren blauen bis bräunlichen Adern. Cremige Beschaffenheit. Je nach Reifestadium schmeckt der Stilton mild bis kräftig oder leicht säuerlich bis pikant.

Art.No. 9280 **VB**

Blue Stilton

Jar Cropwell 200g 48% Fett i. Tr.
6 Stück im Karton



Art.No. 9517 **VB**

Blue Stilton

Jar Claw. 100g 56% Fett i. Tr.
6 Stück im Karton



neu

Art.No. 8832 **VB**

Port Wine Derby Belton 48% Fett i. Tr.

2 Lb. à ca. 2kg im Karton

Englischer Halbfester Schnittkäse aus Kuhmilch.

3 Monate gereift.

Delikate, dunkle Portwein-Adern marmorieren diesen cremigen Derby-Käse mit glattem, weichen Teig. Satte rubinrote Farbe. Die Marmorierung entsteht auf natürlicher Weise während der Reifung. Mild-süßer Beeren Nachgeschmack nach Beeren.



Art.No. 4417

Cheddar Dorset

Drum Mini 400g 50% Fett i. Tr.

6 Stück im Karton.

Englischer Hartkäse aus Kuhmilch.

12 Monate gereift.

Zur Produktion des 'Dorset Drum' Cheddar wird ausschließlich die Milch einer einzigen Herde verwendet und nach traditioneller bäuerlicher Methode verarbeitet.

Einmaliger Geschmack, rein und kräftig zugleich.



Art.No. 5808 **VB**

Sticky Toffee

Cheddar 48% Fett i. Tr.

2 Lb. à ca. 1kg im Karton

Englischer Hartkäse aus Kuhmilch.

Der Sticky Toffee Pudding ist ein typisch britischer Biskuit Pudding gefüllt mit Datteln und Rosinen. Die Zutaten des Sticky Toffee Puddings wurden in einen englischen Cheddar gemischt.

Durch sein süßes Aroma zerläuft dieser Käse regelrecht im Mund.



neu

Art.No. 8837 **VB**

Double Gloucester & Stilton 56% Fett i. Tr.

2 Lb. à ca. 1,6kg im Karton

Englische Käsekomposition aus Kuhmilch.

Zwei der beliebtesten Käse Englands haben in dieser Kombination zusammengefunden.

Eine interessante Komposition aus dem milden, buttrigen Double Gloucester mit leichtem Nussgeschmack und dem kräftigen, blau-marmorierten Blue Stilton DOP.



Art.No. 8835 **VB**

Wensleydale

Chocolot 34% Fett i. Tr.

2 Lb. à ca. 1kg im Karton

Englische Käsezubereitung aus Kuhmilch.

Wensleydale mit Milchsokolade, weißer Schokolade und Schokoladenpulver. Das reiche, süßliche Aroma der Schokolade harmoniert mit dem leicht salzigen Geschmack des Käses. Dunkelbraune Teigfarbe umhüllt von einer weißen Wachsschicht. Feste Konsistenz. Der Chocolot ist ein absoluter Genuss.



Art.No. 8836 **VB**

Wensleydale

Choco & Orange 42% Fett i. Tr.

2 Lb. à ca. 1kg im Karton

Englische Käsezubereitung aus Kuhmilch.

Wensleydale - der traditionell britische Käse aus Yorkshire. Süße kandierte Orangenschalen und Schokolade verleihen diesem milden, cremigen Wensleydale eine fruchtig-festliche Note.





Art.No. 8833 **VB**

Cheddar Gaelic Gold 49% Fett i. Tr.
2 Lb. à ca. 1kg im Karton

Englische Käsezubereitung aus Kuhmilch.

Cheddar mit Whisky und Ingwer. Leichte, krümelige Struktur. Die Zugabe von schottischem Whisky verleiht diesem Cheddar ein "berauschendes" Aroma. Beim Verzehr steigt sofort das Aroma von Whisky empor und füllt den Gaumen aus.



Art.No. 8834 **VB**

Raspberry Tipple 45% Fett i. Tr.
2 Lb. à ca. 1kg im Karton

Englische Käsezubereitung aus Kuhmilch.

Wensleydale mit geschmeidigem, krümeligen Teig und köstlichem Geschmack nach Himbeeren und Prosecco. Die Süße der Himbeere wird durch leichte Säure des Proseccos ergänzt. Eine perfekte Kombination. Dieser rosa Dessert-Käse ist ein echter Hingucker.



Art.No. 1575 **VB**

Camembert Ziege mit Orange 40% Fett i. Tr.

6 Stück à ca. 0,14kg im Karton.

Deutsche Käsekomposition aus Ziegenmilch. 6 Wochen gereift.

Ziegen-Camembert trifft sizilianische Orange. Camembert gefüllt mit zwei Schichten Ziegenfrischkäse und Orangenmarmelade, garniert mit kandierten Orangenscheiben. Die Süße und Fruchtigkeit der sonnengereiften Orangen harmoniert mit dem fein-milden Aroma des Käses und ergibt eine stimmige, raffinierte Geschmackskomposition.



Art.No. 1573 **VB**

Camembert Ziege

Stracciatella 40% Fett i. Tr.

6 Stück à ca. 0,14kg im Karton.

Deutsche Käsekomposition aus Ziegenmilch. 6 Wochen gereift.

Der typische mild-würzige Geschmack des Ziegenweichkäses kombiniert mit dem fein-süßlichen Geschmack der Schokolade. Aussehen: essbare Rinde mit geschlossenem Weißschimmelflaum und Schokoladenstückchen.



Art.No. 9558 **VB**

Weihnachtskäse 60% Fett i. Tr.
3 Lb. à ca. 1kg im Karton.

Deutscher Schnittkäse aus Kuhmilch.

Mindestens 4 Wochen gereift.

Handgeschöpfte Schnittkäse-Spezialität, fein-würzig und sahnig im Geschmack. Geschmeidiger Teig. Glutenfrei. Lactosefrei.



Art.No. 1591 **VB**

Camembert Ziege

Steinpilz 45% Fett i. Tr.

6 Stück à ca. 0,17kg im Karton.

Deutsche Käsekomposition aus Ziegenmilch. 6 Wochen gereift.

Das nussige Aroma der Steinpilze, die geschmeidige Konsistenz des Weichkäses und die typische Ziegenmilchkomponente ergeben ein vollendetes Geschmacksbild.



Art.No. 1732 **VB**

Steinpilzbutter 125g

8 Stück im Karton

Deutsche Butterzubereitung.

Streichzarte Butter mit echten Steinpilzen.



Frohe

Weihnachten

und ein gutes

Neues Jahr

!!! 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