



# AUSGEWÄHLTE SPEZIALITÄTEN FÜR WEIHNACHTEN 2017



Art.No. 0382

**Parmigiano Reggiano DOP** 1/8 32% Fett i. Tr.  
2 x 1/8 Keil à ca. 4,5kg im Karton**Italienischer Hartkäse aus Kuhmilch. Rohmilch.**  
**4 6 Monate gereift.**

Extrahartkäse, dessen Herstellung strengen Kriterien unterliegt. Die Milch darf nur von Kühen stammen, die ausschließlich mit Gras und Heu gefüttert wurden. Bis er seinen vollmundigen, würzigen bis nussigen Geschmack entwickelt hat, muss dieser Käse mindestens 18 bis 30 Monate reifen. Lactosefrei.

**Italienischer Hartkäse aus Kuhmilch. Rohmilch.**  
**Mindestens 24 Monate gereift.**

Auf den Weiden des hohen Val Parma liegen die Ursprünge dieses großartigen und hochwertigen Berg-Parmigiano Reggianos mit intensiven Aromen von Wildblumen und frisch gemolkener Milch. Lactosefrei.



Art.No. 0388

**Parmigiano Reggiano di  
Montagna DOP** 200g 32% Fett i. Tr.  
25 Stück im Karton

Art.No. 0391

**Parmigiano Reggiano di  
Montagna DOP** 32% Fett i. Tr.  
10 Stück à ca. 1kg im Karton

Art.No. 0386

**Parmigiano Reggiano DOP**  
**Vacche Rosse** 32% Fett i. Tr.

10 Säckchen à 1kg egalisiert im Karton

**Italienischer Hartkäse aus Kuhmilch. Rohmilch.**  
**2 4 Monate gereift.**

Die antike Razza Reggiano (zu dt. „Reggiano-Kuhrasse“) war jahrhundertlang die am weitesten verbreitete Rasse im Herstellungsgebiet des Parmigiano Reggianos. Aufgrund ihres charakteristischen rot-goldenen Fells bezeichnet man diese Rasse als „Rotkuh“. Die Rotkuh produziert ein Drittel weniger Milch. Die Milch ist aufgrund ihres hohen Proteingehalts und ihrer besonderen Kaseinstruktur jedoch für die Herstellung von langgereiftem Parmigiano Reggiano Käse geeignet. Daher wird der P.R. Vacche Rosse erst nach 24 monatiger Reifung (statt der üblichen 12 Monate beim traditionellen P.R.) mit unnachahmlichen qualitativen Eigenschaften zum Verkauf freigegeben.

**Italienischer Hartkäse aus Kuhmilch.**  
**Mindestens 36 Monate gereift.**

Die schwarze Rinde entsteht nach einer historischen Produktionstechnik. Strohgelber Teig mit körniger Textur. Fein-würzig im Geschmack.



Art.No. 0392

**Cacionerone**  
**„Schwarze Reserve“** 32% Fett i. Tr.  
10 Stück à ca. 1kg im Karton

Art.No. 0393

**Cacionerone**  
**„Schwarze Reserve“** 32% Fett i. Tr.  
1/2 Lb. à ca. 9kg

Art.No. 0289

**Occelli Frutta Grappa  
di Moscato DOP** 56% Fett i. Tr.  
4 x 1/4 Lb. à ca. 0,95kg im Karton



*Italienischer Schnittkäse aus Kuh- und Schafmilch. Nach einer Reifezeit von **mindestens 12 Monaten** wird der Käse mit diversen trockenen Früchten (Trauben, Aprikosen, Feigen, Cranberrys, Himbeeren, Blaubeeren) und Grappa di Moscato verfeinert. Eignet sich sehr gut als Dessertkäse begleitet von einem Grappa oder Dessertwein.*



Art.No. 9021  
**Gruyere Alpage** 1/4 Lb. 51% Fett i. Tr.  
1/4 Lb. à ca. 6,5kg im Karton

*Schweizer Hartkäse aus Kuhmilch. Rohmilch.  
Mindestens 16 Monate gereift.*

*Auch die Bezeichnung Gruyère d'Alpage AOP wird vom Pflichtenheft der AOP geschützt. Dieser Käse wird ausschließlich im Sommer hergestellt - etwa von Mitte Mai bis Mitte Oktober - und nur durch Tücher gepresst.*

Art.No. 9018  
**Gruyere Alpage** 51% Fett i. Tr.  
Lb. à ca. 25kg

Art.No. 5083

**Abondance Fermier** 48% Fett i. Tr.  
Lb. à ca. 9kg



*Französischer Hartkäse aus Kuhmilch. Rohmilch.  
4 Monate gereift.*

*Im AOP Gebiet in Hoch Savoyen gereift. Die Kühe dürfen kein Silo- oder anderes Gärfutter erhalten. Die Käse werden wie früher zwei Mal pro Tag, morgens und abends, aus der frisch gemolkenen, noch warmen Milch hergestellt. Die Rinde einschließlich der darunter liegenden grauen Schicht sollte vor dem Essen entfernt werden. Der Rand des Käses ist wie beim Beaufort leicht eingewölbt. Geruch: stark ausgeprägt. Geschmack: pikant.*



Art.No. 0365

**Mini Piper**  
**Nigrum** 54% Fett i. Tr.  
8 Lb. à ca. 0,45kg im Karton  
*Italienischer Schnittkäse aus  
Kuh- und Schafmilch.*

*Ca. 10 Tage gereift.  
Kombination eines mild-süßlichen  
Käses mit der pikanten Note der  
schwarzen Pfefferkörner.*



Art.No. 0369

**Mini Cacio**  
**Divino** 54% Fett i. Tr.  
8 Lb. à ca. 0,45kg im Karton  
*Italienischer Schnittkäse aus  
Schafmilch. Ca. 10 Tage gereift.*  
*Die Käse werden in Sangioveser  
Wein eingetaucht. So nimmt der  
Käse die besonderen Aromen des  
Weines auf und die Rinde erhält  
eine schöne rubinrote Farbe.*



Art.No. 0374

**Mini**  
**Tartufufo** 54% Fett i. Tr.  
8 Lb. à ca. 0,45kg im Karton  
*Italienischer Schnittkäse aus  
Kuh- und Schafmilch.*  
*Ca. 10 Tage gereift.*  
*Mit geschnittenen Sommer-  
trüffelscheiben verfeinert.  
Das Trüffelaroma entfaltet sich  
langsam im Teig und verleiht dem  
Käse einen reichhaltigen Geschmack.*





Art.No. 2076

## Cendre des

Alpes 250g 49% Fett i. Tr.  
12 Stück im Karton



**Französischer Halbfester Schnittkäse aus Kuhmilch. Mindestens 21 Tage gereift.**  
Ein Blauschimmelkäse aus Kuhrohmlach handwerklich in den französischen Alpen im Chablais hergestellt. Cremiger Teig durchzogen mit blauen Schimmeladern. Fruchtig bis würziger Geschmack. Die natürliche Rinde ist mit Pflanzenkohle ummantelt.

Art.No. 2067 **Tomme Croquants**

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 Karamel eingerieben. Dadurch entsteht eine schöne dunkelbraune Rinde mit kräftigen Walnussaromen. Elfenbeinfarbener glatter Teig von cremiger Textur. Fruchtiger Nussgeschmack.**



Art.No. 2068 **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.



Art.No. 2601

## Camembert

au Calvados 250g 45% Fett i. Tr.  
6 Stück im Karton

**Französischer Weichkäse aus Kuhmilch. Ca. 10 Tage gereift.**

Mit Calvados (Apfelbrandwein aus der Normandie) affinert. Die Herstellung gleicht dem traditionellen Camembert. Vor der Milchgerinnung wird noch Calvados hinzugefügt, was dem cremigen Käse feine fruchtige Aromen verleiht.



Art.No. 2603

## Camembert

Graindorge Calvados 250g 40% Fett i. Tr.  
6 Stück im Karton

**Französischer Weichkäse aus Kuhmilch. Ca. 10 Tage gereift.**

Eine besondere Spezialität aus der Normandie mit gewaschener Rinde. Während der Reifung wird der Käse mit Calvados affinert. Dies veredelt dem Teig einen sehr ausgewogenen und besonderen Calvados- und Apfelgeschmack. Ein charaktvoller Käse mit gelboranger bis hellbrauner Rinde. Weicher, geschmeidiger Teig.



Art.No. 2114

**Rond du Cher** 150g 45% Fett i. Tr.  
6 Stück im Karton

**Französischer Weichkäse aus Ziegenmilch. 8 Tage gereift.**

Der Käse wird mit Asche bestreut, worauf sich blaugrauer Schimmel entwickelt. Weißer fester Teig. Süßlich-nussiges Aroma, das zunehmend pikant wird. Intensiver Ziegenmilchgeschmack.



Art.No. 2113

**Montesor Origin** 250g 45% Fett i. Tr.  
5 Stück im Karton

**Französischer Weichkäse aus Ziegenmilch. 8-10 Tage gereift.**

Nach handwerklichem Verfahren im Loire-Tal hergestellt. Der weiße geschmeidige Teig entfaltet ein frisches Ziegenmilcharoma. Seine Besonderheit: Er ist wie der Sainte Maure de Touraine in der Mitte mit einem Strohalm durchzogen. Die Oberfläche ist mit verzehrbare Asche bedeckt.



Art.No. 2112

### Mini Pyramide

Panachee 30g 45% Fett i. Tr.  
12 Stück im Karton



*Französischer Frischkäse aus Ziegenmilch. 12 kleine Ziegenfrischkäse in Pyramidenform, nach traditionellem Verfahren hergestellt. In natur oder mit Paprika, Kräutern oder Pflanzenkohlenasche bestäubt. Frisches, leichtes Ziegenmilcharoma.*

Art.No. 2111 Tomme Prairies

### Fouzon 45% Fett i. Tr.

Lb. à ca. 1kg

*Französischer Weichkäse aus Ziegenmilch. Rohmilch. 60 Tage gereift.*

*Handgeschöpft. Spezialität, die nach Tradition in der Vallee de la Loire hergestellt wird - aus dieser Gegend stammen zahlreiche Ziegenkäsespezialitäten. Frisch im Geschmack, leicht cremig.*



Art.No. 2245 Brie Liqueur d'Orange

### Fouzon 50% Fett i. Tr.

Lb. à ca. 1,5kg

*Französischer Weichkäse aus Kuhmilch. 6 Wochen gereift.*

*Handwerklich hergestellt im Herzen der Region Brie. Dieser feine Brie wird mit Creme Fraiche (AOP), Mascarpone und Grand Marnier Likör verfeinert. Süß-säuerlicher Geschmack.*



Art.No. 6301

### Waldviertler

### Trüffelkäse 45% Fett i. Tr.

2 Lb. à ca. 1kg im Karton

*Österreichischer Schnittkäse aus Schafmilch. Da der Trüffel schon seit vielen Jahrhunderten als „Diamant“ unter den Lebensmittel gilt, wurde er nun als spezielles Highlight im Käseteig der beliebten Schafkäsespezialität verarbeitet. Die frische Schafmilch des Waldviertler Käses harmoniert hervorragend mit dem würzig-kraftigen, aromatischen Geschmack des Trüffels.*



Art.No. 7133

### Mini Serrano

### GGG Set 950g

4 Stück im Karton

*Spanischer luftgetrockneter Schinken. Schinkenhalter und Schinkenmesser mit Holzgriff im Set. Komplette entbeintete Schinken, dadurch 100% verzehrbar (kein Verlust). Hergestellt nach traditionellem Handwerk, mindestens 8 Monate gereift. Mageres, kaum fettdurchzogenes Fleisch. Feiner, mild delikater Geschmack. Mindestens 15 Minuten vor dem Servieren öffnen.*



Art.No. 9499

### Paprika Gelee mit

### Gratis Paprika-Cracker 225g

20 Stück im Karton

*Gelee aus fruchtiger, aromatischer, roter Paprika mit süß-scharfer Note. Zubereitet nach original amerikanischem Rezept aus frischem Paprika und feurigem Chili. Verführerisch schmeckt dieses pikante Paprikagelee auf einem Paprika-Cracker mit Frischkäse. Ideal zu kaltem Fleisch, Fleischfondue oder zu Pellkartoffeln mit Quark. Das Paprikagelee ist vielseitig verwendbar und hat ein frisches und fruchtiges Aroma.*



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