

SCHEER[®]

**Reiner Käsegenuss
Seit 1893**

Der neue Star in Ihrer Küche.

Das legendäre uurrwürzige Schabziger Stöckli aus der Schweiz!
Kein Käse zum puren Genießen, aber ein Käse zum Würzen und Verfeinern unzähliger Gerichte mit dem typisch würzigen Geschmack von gereiftem Ziger und grünem Schabzigerklee.

Das Rezept für den, in sorgfältiger Handarbeit hergestellten, Käse-Kegel ist seit Jahrhunderten ein streng gehütetes Geheimnis und findet noch heute nach althergebrachter Tradition Verwendung.

Den einzigartigen Geschmack und die grünliche Farbe verdankt diese Käsespezialität dem blauen Bockshornklee, besser bekannt als Schabzigerklee. Hergestellt aus frischer Milch von Kühen aus dem Glarnerland, einer naturbelassenen Bergregion in der Schweiz, wo auch der Schabzigerklee nach strengen Bio-Richtlinien angebaut wird.

Bereits am 24. April 1463 als Marke offiziell eingetragen und geschützt ist der Schabziger Stöckli somit das älteste Markenprodukt der Schweiz, wenn nicht sogar weltweit.

Bislang eher unter Insidern bekannt und geschätzt, erobert das älteste Markenprodukt der Schweiz immer mehr die Gaumen der Käseliebhaber. Auch in vielen Gourmet-Küchen hat er sich schon etabliert. Einfach über Pasta, Kartoffeln oder Salate reiben aber auch als Zutat für Kräuterbutter oder Dips verwenden.

Cholesterinarm, fettfrei, laktosefrei und natürlich im Geschmack – ohne Geschmacksverstärker, ohne Farbstoffe, ohne Gentechnik erfüllt er alle Kriterien einer modernen und gesunden Esskultur.

Wir wünschen viel Spaß beim Entdecken der unzähligen Verwendungsmöglichkeiten des uurrwürzigen Schabziger Stöckli.



Kräuterkäse Saison 2023

Aktionszeitraum

01.03.2023 bis 28.04.2023



CARL FR. SCHEER GmbH & Co. KG - Industriegebiet 7 - 77731 Willstätt-Sand
Telefon: +49 7852 42-0 - Fax: +49 7852 42-253
info@kaesescheer.de - www.kaesescheer.de



