

SCHEER®

Seit 1893
dem Genuss verpflichtet



**NEU IM
SORTIMENT**

St. Moritz®

**SCHWEIZER
BERGKÄSE**



St. Moritz

SCHWEIZER BERGKÄSE



... wo Menschen Natur und
kulinarischen Genuß erleben.

Der St. Moritz Bergkäse kann man mit der Schönheit der Natur im Engadin vergleichen. Wie die majestätischen Berge des Oberengadin, die strahlende Sonne Graubündens und der glitzernde Schnee auf dem Corvatsch, bietet der St. Moritz Bergkäse eine einzigartige Kombination aus cremiger Textur, milder Geschmacksnote und harmonischen Aromen. Das modäne St. Moritz spiegelt sich auch in diesem Spitzenprodukt wider, das höchste Qualitätsstandards erfüllt. Genießen Sie St. Moritz Bergkäse und lassen Sie sich von seiner Exzellenz verzaubern, erleben Sie kulinarisch die atemberaubenden Schönheit der Natur und den Luxus von St. Moritz.

ST. MORITZ BERGKÄSE MILD

Mindestens 5 Monate gereift. -
Fett i.Tr.: 45 %

Sein Geschmack ist cremig und mild, dabei harmonisch abgerundet. Dieser Käse bietet ein sanftes Gaumenerlebnis. Ein Genuss für alle, die es lieber etwas milder mögen.

Käseart: Schweizer Schnittkäse
Milchart: Kuhmilch - thermisiert

Weinempfehlung:
Weißweine wie Riesling, Sauvignon blanc oder Chardonnay.

Angebotsgrößen:
Art.Nr.: 0916 - Ganzer LAIB mit ca. 4,8kg
Art.Nr.: 0918 - 1/2 LAIB mit ca. 2,4kg



MILD

ST. MORITZ BERGKÄSE REZENT

Mindestens 12 Monate gereift. -
Fett i.Tr.: 45 %

Dieser Bergkäse verzaubert mit seinem würzigen, rezenten Aroma und feinen Reifekristallen. Ein wahrer Hochgenuss für Liebhaber intensiver Geschmacksnoten

Käseart: Schweizer Hartkäse
Milchart: Kuhmilch - thermisiert

Weinempfehlung:
Rotweine wie Spätburgunder, Cabernet Sauvignon oder Syras

Angebotsgrößen:
Art.Nr.: 0924 - Ganzer LAIB mit ca. 4,8kg
Art.Nr.: 0927 - 1/2 LAIB mit ca. 2,4kg



REZENT

