

SCHEER®

Seit 1893
dem Genuss verpflichtet

**NEU IM
SORTIMENT**

Thise

MOLKEREI MIT PASSION

Nur gut ist uns nicht gut genug

Thise Molkerei Produkte sind biologisch und die Milch wird schonend entlang der gesamten Lebensmittelkette behandelt vom Bauernhof bis auf den Esstisch.



Thekenartikel



Art.Nr.: 0763
Bezeichnung:
BIO BENEDICT ESROM
GOLDENER KLOSTERKÄSE ca.1,5kg

Reifegrad: 2 Wochen
Fett i.Tr.: 45%
Gewicht: ca. 1,5 KG
Käse-Art: Schnittkäse
Milchart: Kuh - pasteurisiert
VPE: 2
RLZ: 32 Tage



Art.Nr.: 0764
Bezeichnung:
BIO BENEDICT GERÄUCHERTER
KLOSTERKÄSE ca.1,5kg

Reifegrad: 2 Wochen
Fett i.Tr.: 45%
Gewicht: ca. 1,5 KG
Käse-Art: Schnittkäse
Milchart: Kuh - pasteurisiert
VPE: 2
RLZ: 32 Tage



Art.Nr.: 0765
Bezeichnung:
BIO BENEDICT SCHWARZER
KLOSTERKÄSE ca. 1,5kg

Reifegrad: 3 Wochen
Fett i.Tr.: 50%
Gewicht: ca. 1,5 KG
Käse-Art: Halbfester Schnittkäse
Milchart: Kuh - pasteurisiert
VPE: 2
RLZ: 32 Tage



Art.Nr.: 0766
Bezeichnung:
BIO BENEDICT WEISSER
KLOSTERKÄSE ca.1kg

Reifegrad: 2 Wochen
Fett i.Tr.: 60%
Gewicht: ca. 1 KG
Käse-Art: Weichkäse
Milchart: Kuh - pasteurisiert
VPE: 2
RLZ: 20 Tage



Art.Nr.: 0767
Bezeichnung:
BIO VIKING BLUE ca. 1kg

Reifegrad: 26 Wochen
Fett i.Tr.: 60%
Gewicht: ca. 1 KG
Käse-Art: Weichkäse mit Blauschimmel
Milchart: Kuh - pasteurisiert
VPE: 1
RLZ: 42 Tage

SB-Artikel



Art.Nr.: 0768
BIO BLAUE KORNBLOME 150g
Reifegrad: 4 Wochen
Fett i.Tr.: 60%
Gewicht: 150g
Käse-Art: Weichkäse mit Blauschimmel
Milchart: Kuh - pasteurisiert
VPE: 6
RLZ: 42 Tage



Art.Nr.: 0769
BIO BLAUE KORNBLOME CHILI 125g
Reifegrad: 4 Wochen
Fett i.Tr.: 60%
Gewicht: 125g
Käse-Art: Weichkäse mit Blauschimmel und Chili
Milchart: Kuh - pasteurisiert
VPE: 6
RLZ: 42 Tage





Art.Nr.: 0781
BIO DÄNISCHER BLUE 150g
Reifegrad: 4 Wochen
Fett i.Tr.: 60%
Gewicht: 150g
Käse-Art: Weichkäse mit Blauschimmel
Milchart: Kuh - pasteurisiert
VPE: 6
RLZ: 42 Tage

Thise Mejeri Amba

	BIO DANBO MILD g.g.A CARRE ArtNr.: Kuh Pasteurisiert Heumilch Nein 0698 Schnittkäse / Bio Nein Dänemark g.g.A - IGP VB	VP 1 Fett 26% VK kg Fett i.Tr. 45% RL 30 Gewicht 8,0 kg	Ca. 4 bis 7 wochen gereift. Danbo, der beliebteste Käse Dänemarks hier in Bio-Qualität und nach traditionellem Handwerk hergestellt. Er zeichnet sich durch eine weiche und geschmeidige, jedoch schnittfeste Textur mit vereinzelt erbsengroßer Lochung aus. Durch die Schmierbehandlung während der Reifezeit entwickeln sich deutliche Rotschmiemoten. Mit zunehmender Reifung nehmen diese charakteristischen Aromen zu. Bio Danbo eignet sich als Brotzeitkäse. In der warmen Küche wird er gerne als Beileiter zu Gemüse oder Pellkartoffeln gereicht oder als Zutat für die Zubereitung.	Zusatzstoff Keine
	BIO DANBO MILD g.g.A STANGE ArtNr.: Kuh Pasteurisiert Heumilch Nein 0699 Schnittkäse / Bio Nein Dänemark g.g.A - IGP VB	VP 3 Fett 26% VK kg Fett i.Tr. 45% RL 30 Gewicht 2,5 kg	Ca. 4 bis 7 wochen gereift. Danbo, der beliebteste Käse Dänemarks hier in Bio-Qualität und nach traditionellem Handwerk hergestellt. Er zeichnet sich durch eine weiche und geschmeidige, jedoch schnittfeste Textur mit vereinzelt erbsengroßer Lochung aus. Durch die Schmierbehandlung während der Reifezeit entwickeln sich deutliche Rotschmiemoten. Mit zunehmender Reifung nehmen diese charakteristischen Aromen zu. Bio Danbo eignet sich als Brotzeitkäse. In der warmen Küche wird er gerne als Beileiter zu Gemüse oder Pellkartoffeln gereicht oder als Zutat für die Zubereitung.	Zusatzstoff Keine
	BIO BLAUE KORNBLOME ArtNr.: Kuh Pasteurisiert Heumilch Nein 0705 Weichkäse Blauschimmel Bio Ja Dänemark / VB	VP 1 Fett 36% VK kg Fett i.Tr. 60% RL 40 Gewicht 1,0 kg	Mindestens 4 Wochen gereift. Milder, dänischer Blauschimmelkäse. Fester Teig trotzdem sehr cremig auf der Zunge. Frisches Aroma. Glutenfrei.	Zusatzstoff keine
	LEUCHTTURMKÄSE ArtNr.: Kuh Pasteurisiert Heumilch Nein 0709 Hartkäse / Bio Ja Dänemark / VB	VP 1 Fett 32% VK kg Fett i.Tr. 48% RL 32 Gewicht 7,0 kg	Circa 1 Jahr gereift. Sein Reifelager liegt an der Westküste von Dänemark nicht weit entfernt von dem Leuchtturm von Bovbjerg, daher seinen Namen. Eine besondere Auswahl von dem Käsemeister der Thise Mejeri.	Zusatzstoff Kunststoffüberzug nicht zum Verzehr geeignet.
	BIO NORDSEE KÄSE RUND ArtNr.: Kuh Pasteurisiert Heumilch Nein 0711 Hartkäse / Bio Ja Dänemark / VB	VP 1 Fett 32% VK kg Fett i.Tr. 48% RL 32 Gewicht 7,0 kg	Mindestens 30 Wochen in der salzhaltigen Meeresluft gereift. Ein Käse mit Charakter, der von der natürlichen Umgebung geprägt ist, aus der die Milch stammt. Fester Teig, leicht säuerlicher Geschmack.	Zusatzstoff Kunststoffüberzug nicht zum Verzehr geeignet.
	BIO BLAUE KORNBLOME ArtNr.: Kuh Pasteurisiert Heumilch Nein 0712 Weichkäse Blauschimmel Bio Ja Dänemark / VB	VP 1 Fett 36% VK kg Fett i.Tr. 60% RL 40 Gewicht 3,0 kg	Mindestens 4-5 Wochen gereift. Fester Teig trotzdem sehr cremig auf der Zunge. Frisches Aroma. Blaue Kornblume wird in der Gedsted Molkerei in der dänischen Himmerland Gegend, im nördlichen Jütland, hergestellt. Um den richtigen Geschmack und die richtige Konsistenz zu erlangen, ist es notwendig, dass man das Käseverfahren minutiös steuern kann. Und das muss mit Gefühl getan werden – und von Hand. Deshalb wird der Blaue Kornblume in 400 l Käsewannen hergestellt, wo die Milch im Hand umgerührt wird.	Zusatzstoff keine
	BIO THYBO KÄSE ArtNr.: Kuh Pasteurisiert Heumilch Nein 0713 Hartkäse / Bio Ja Dänemark / VB	VP 1 Fett 33% VK kg Fett i.Tr. 50% RL 32 Gewicht 10,0 kg	Mindestens 8 Monate gereift. Ein fester, reifer Käse der auf einer alten und fast vergessenen Art hergestellt wird. Das Salz wird in die Käsemasse eingeknetet. Diese schon fast vergessene Technik des Verknätnens mit zerriebenem Käse ergibt während der Reifung eine leicht unebene und löchrige Käsestruktur. Der Käse selbst bekommt ein leicht süßlicher Geschmack und weist Salzkristalle auf.	Zusatzstoff keine
	BIO THYBO KÄSE 1/4 ArtNr.: Kuh Pasteurisiert Heumilch Nein 0714 Hartkäse / Bio Ja Dänemark / VB	VP 4 Fett 33% VK kg Fett i.Tr. 50% RL 52 Gewicht 1,5 kg	Mindestens 8 Monate gereift. Ein fester, reifer Käse der auf einer alten und fast vergessenen Art hergestellt wird. Das Salz wird in die Käsemasse eingeknetet. Diese schon fast vergessene Technik des Verknätnens mit zerriebenem Käse ergibt während der Reifung eine leicht unebene und löchrige Käsestruktur. Der Käse selbst bekommt ein leicht süßlicher Geschmack und weist Salzkristalle auf.	Zusatzstoff keine
	BIO BLAUE KORNBLOME CHILI ArtNr.: Kuh Pasteurisiert Heumilch Nein 0717 Weichkäse Blauschimmel Bio Ja Dänemark / VB	VP 1 Fett 36 g VK kg Fett i.Tr. 60 % RL 40 Gewicht 3kg	Mindestens 4 Wochen gereift. Der berühmte Blauschimmelkäse aus Dänemark kombiniert mit rotem Chili überzeugt durch seinen angenehm pikant-scharfen Geschmack. Eine pure Gaumenfreude! Ideal zu Vollkornbrot, Gebrüseln in Salat oder als Zutat für würzig-pikante Saucen. Zu diesem Blauschimmelkäse harmonieren besonders gut Süß- und Dessertweine, wie Auslesen und Beerenauslesen mit feinem Säuregerüst. Auch Portweine oder Sherrys passen hervorragend. Handwerkliche Produktion.	Zusatzstoff keine

	BIO JENS LANGKNIV HÖHLENKÄSE ArtNr.: Kuh Pasteurisiert 0720 Schnittkäse / Dänemark /	Heumilch Nein Bio Ja VB	VP 1 Fett 26% VK kg Fett i.Tr. 45% RL 36 Gewicht 8,0 kg	ca. 10 Wochen gereift. Langkniv bedeutet „langes Messer“. Jens Langkniv ist ein Danbo-Typ und reift mindestens 12 Wochen in den Daugbejerg Kalkhöhlen. Die Käse werden einmal pro Woche gewendet. Die Luftfeuchtigkeit (98 Prozent) und die gleichbleibende Temperatur von acht Grad sind vorzügliche Bedingungen für deren Reifung.	Zusatzstoff Rinde nicht zum Verzehr geeignet
	BIO JENS LANGKNIV HÖHLENKÄSE 20% ArtNr.: Kuh Pasteurisiert 0721 Schnittkäse / Dänemark /	Heumilch Nein Bio Ja VB	VP 1 Fett 27% VK kg Fett i.Tr. 20% RL 36 Gewicht 8,0 kg	ca. 10 Wochen gereift. Langkniv bedeutet „langes Messer“. Jens Langkniv ist ein Danbo-Typ und reift mindestens 12 Wochen in den Daugbejerg Kalkhöhlen. Die Käse werden einmal pro Woche gewendet. Die Luftfeuchtigkeit (98 Prozent) und die gleichbleibende Temperatur von acht Grad sind vorzügliche Bedingungen für deren Reifung.	Zusatzstoff Rinde nicht zum Verzehr geeignet
	BIO NORDSEE KÄSE GRUBE ArtNr.: Kuh Pasteurisiert 0722 Hartkäse / Dänemark /	Heumilch Nein Bio Ja VB	VP 1 Fett 32 g VK kg Fett i.Tr. 48 % RL 36 Gewicht 7 kg	circa 42 Wochen gereift nach der Reifezeit von 30 Wochen in einer Kalksteinhöhle nahe der Nordseeküste, reift der Käse weitere 12 Wochen in einer Kalksteingrube bei hoher Luftfeuchtigkeit weiter. Ein Käse der besonderen Art mit einem unverwechselbaren Geschmack.	Zusatzstoff Kunststoffüberzug nicht zum Verzehr geeignet.
	BIO BENEDICT ESROM GOLDENER KLOSTERKÄSE ArtNr.: Kuh Pasteurisiert 0763 Schnittkäse / Dänemark /	Heumilch Nein Bio Ja VB	VP 2 Fett 26% VK kg Fett i.Tr. 45% RL 32 Gewicht 1,5 kg	Mindestens 2 Wochen gereift. Esrom ist eine geografische geschützte Angabe. Er ist eine dänische Käsesorte, die ausschließlich aus in Dänemark erzeugter Milch hergestellt werden darf. Dieser Käse zeichnet sich durch seine charakteristische orange-braune Rinde und seinen cremigen, milden, leicht säuerlichen Geschmack aus. Er wird aus pasteurisierter Bio-Kuhmilch hergestellt und während der Reifung mit speziellen Bakterienkulturen behandelt, die ihm seinen unverwechselbaren Geschmack verleihen. Die Geschichte von Esrom reicht bis ins 12. Jahrhundert zurück, als Mönche in dänischen Klöstern herannen Käse	Zusatzstoff keine
	BIO BENEDICT GERÄUCHERTER KLOSTERKÄSE ArtNr.: Kuh Pasteurisiert 0764 Schnittkäse / Dänemark /	Heumilch Nein Bio Ja VB	VP 2 Fett 26% VK kg Fett i.Tr. 45% RL 32 Gewicht 1,5 kg	Mindestens 2 Wochen gereift. Dieser Käse ist ein klassischer Esrom-Käse, der über Buchenspänen geräuchert wird. Er zeichnet sich durch seinen rauchigen, milden und leicht säuerlichen Geschmack aus. Er sollte auf keiner Käseplatte fehlen. Glutenfrei. Für Vegetarier geeignet.	Zusatzstoff keine
	BIO BENEDICT SCHWARZER KLOSTERKÄSE ArtNr.: Kuh Pasteurisiert 0765 Halbfester Schnittkäse / Dänemark /	Heumilch Nein Bio Ja VB	VP 2 Fett 30% VK kg Fett i.Tr. 50% RL 32 Gewicht 1,5 kg	Mindestens 3 Wochen. Dieser halbfeste Schnittkäse wird mit fein gehacktem Knoblauch und würzigem Pfeffer veredelt, was ihm eine zusätzliche geschmackliche Dimension verleiht. Er eignet sich hervorragend als Highlight auf einer Käseplatte oder als Zutat für herzhafte Gerichte. Sein intensiver aber ausgewogener Geschmack und die pikante Note des Knoblauchs machen ihn zu einem idealen Begleiter für kräftige Rotweine oder ein kühles Bier. Darüber hinaus kann man Benedict schwarzen Klosterkäse mit Knoblauch und Pfeffer auch wunderbar schmelzen und für überbackene Gerichte verwenden, um diesen eine besondere Würze zu verleihen.	Zusatzstoff keine
	BIO BENEDICT WEISSER KLOSTERKÄSE ArtNr.: Kuh Pasteurisiert 0766 Weichkäse / Dänemark /	Heumilch Nein Bio Ja VB	VP 2 Fett 30% VK kg Fett i.Tr. 50% RL 20 Gewicht 1,0 kg	Mindestens 2 Wochen gereift. Milder, zartcremiger Weichkäse mit weißer Edelschimmelrinde. Bei Zimmertemperatur ist er weich und schon fast streichzart. Dieser Käse eignet sich hervorragend als Bestandteil einer Käseplatte, als Belag für Brote oder als Zutat für Salate. Sein milder Geschmack macht ihn zu einem idealen Begleiter für Weißweine oder auch für fruchtige Biere. Glutenfrei. Für Vegetarier geeignet.	Zusatzstoff keine
	BIO VIKING BLUE ArtNr.: Kuh Pasteurisiert 0767 Weichkäse Blauschimmel / Dänemark /	Heumilch Nein Bio Ja VB	VP 1 Fett 36% VK kg Fett i.Tr. 60% RL 42 Gewicht 1,0 kg	Mindestens 26 Wochen gereift. Für Fans von Blauschimmel gemacht - und mit einem echten Suchtfaktor! Nach der Lagerung unter den richtigen Bedingungen erhält er eine deutliche Geschmacksfülle - kräftig und pikant mit einer schwachen süßlich-subtilen Note. Hergestellt aus biologischer Milch reift der Bio Viking Blu zu einem intensiven und cremigen Käse. Dieser Blauschimmelkäse eignet sich hervorragend als Highlight auf einer Käseplatte, als Zutat für Salate oder als Belag für herzhafte Brote. Sein kräftiger Geschmack macht ihn zu einem idealen Begleiter für kräftige Rotweine oder auch für süße	Zusatzstoff keine
	BIO BLAUE KORNBLOME ArtNr.: Kuh Pasteurisiert 0768 Weichkäse Blauschimmel / Dänemark /	Heumilch Nein Bio Ja VB	VP 6 Fett 36% VK Stk. Fett i.Tr. 60% RL 42 Gewicht 150g	Mindestens 4 Wochen gereift. Mehrfach ausgezeichnete Blauschimmelkäse aus Dänemark, in Handarbeit hergestellt. Vollmundig, feibuttrig und nussig mit fein-würzigem Blauschimmelbiss und cremigem Abgang. Gut zu frischem Obst oder rustikal zu Vollkornbrot. Gebröseln in Salat oder als Zutat für eine kräftige Pastasauce. Zu diesem Blauschimmelkäse harmonieren besonders gut Süß- und Dessertweine, wie Auslesen und Beerenauslesen mit feinem Säuregerüst. Auch Portweine oder Sherrys passen hervorragend. Für Vegetarier geeignet.	Zusatzstoff keine
	BIO BLAUE KORNBLOME CHILI ArtNr.: Kuh Pasteurisiert 0769 Weichkäse Blauschimmel / Dänemark /	Heumilch Nein Bio Ja VB	VP 6 Fett 36% VK Stk. Fett i.Tr. 60 % RL 42 Gewicht 125g	Mindestens 4 Wochen gereift. Der berühmte Blauschimmelkäse aus Dänemark kombiniert mit rotem Chili überzeugt durch seinen angenehm pikant-scharfen Geschmack. Eine pure Gaumenfreude! Ideal zu Vollkornbrot, Gebröseln in Salat oder als Zutat für würzig-pikante Saucen. Zu diesem Blauschimmelkäse harmonieren besonders gut Süß- und Dessertweine, wie Auslesen und Beerenauslesen mit feinem Säuregerüst. Auch Portweine oder Sherrys passen hervorragend. Handwerkliche Produktion.	Zusatzstoff keine

	BIO DÄNSICHER BLUE	ArtNr.: Kuh	Pasteurisiert	Heumilch	Nein	VP 6 Fett 36%	Mindestens 4 Wochen gereift. Dieser Käse zeichnet sich durch seine charakteristische blaugrüne Marmorierung und seinen kräftig pikanten, aber gleichzeitig milden Geschmack aus. Hergestellt aus hochwertiger Bio-Milch, reift der dänische Blue zu einem intensiven und cremigen Käse mit einer leicht salzigen Note. Dieser Blauschimmelkäse eignet sich hervorragend als Highlight auf einer Käseplatte, als Zutat für Salate oder als Belag für herzhafte Brote. Sein kräftiger Geschmack macht ihn zu einem idealen Begleiter für kräftige Rotweine oder auch für süße	Zusatzstoff	keine	
0781	Weichkäse	Blauschimmel	Bio	Ja	VK Stk. Fett i.Tr. 60%					
Dänemark	/	VB	RL 42	Gewicht 150g						
					Zusatzstoff	keine				