

SCHEER®

Seit 1893
dem Genuss verpflichtet

**NEU IM
SORTIMENT**



Die exklusive Qualität
eines
Fermier-Büffelkäses



Käse aus 100 % Büffelmilch
Traditionelle Produktion, weltweiter Verkauf

*Quattro Portoni ist ein Markenzeichen aus Bergamo,
das weltweit bekannt für die Produktion
von hochwertigem gereiftem Käse aus Büffelmilch ist.*

Die Büffel werden liebevoll in einem an den Serio Naturpark angrenzenden Gebiet gezüchtet, wo auf 60 Hektar Fläche des Betriebs auch das zu ihrer Ernährung nötige Futter angebaut wird. Dabei wird nach den strengsten Vorgaben für das Wohlbefinden der Tiere vorgegangen, sodass diese gedeihen und gesunde Milch geben können. Dieser wertvolle Rohstoff wird zu gereiften und halb gereiften Büffelkäse-Sorten, die auf vier Kontinenten geschätzt werden, verarbeitet.



INNOVATIV

Die große Sachkenntnis und die Patente zu ihrem Schutz verleihen unseren Käsesorten Einzigartigkeit und Unnachahmbarkeit. Die Identität authentischer Fermier-Büffelkäses, verbunden mit hohen hygienisch-sanitären Standards, verleiht Quattro Portoni einen hohen Wiedererkennungswert am Markt. Quattro Portoni ist eine Marke mit einer lokalen, auf den Prinzipien von Qualität und Kreislaufwirtschaft beruhenden Produktionskette und geringen Auswirkungen auf die Umwelt.

GUT

Der typische milde Geschmack von Büffelmilch, der diese gegenüber Kuhmilch auszeichnet, schenkt den Produkten einen unterscheidbaren Geschmack, der die Käse von Quattro Portoni dank der technischen Fähigkeiten und des handwerklichen Wissens der Käsereimeister unnachahmbar macht. In mehr als zwanzig Ländern weltweit geschätzt, sind diese Produkte als echtes italienisches Exzellenzprodukt anerkannt, das imstande ist, sich am Markt abzuheben.



Campi

Reifer Käse aus Büffelmilch, mit Gewürzen verfeinert Büffelkäse vom Typ Caciotta mit unregelmäßig runder Form und faltiger, dünner Rinde. Er wird mit drei verschiedenen Gewürzen (Chili, Fenchelsamen, schwarzer Pfeffer) verfeinert hergestellt, die man auch in der Rinde sieht. Der Teig, der von mittlerer Festigkeit und gelber Farbe ist, präsentiert sich von den Gewürzen durchsetzt. Wenige, kleine Löcher. Delikates Milcharoma mit dem Geschmack des jeweiligen, deutlich wahrnehmbaren Gewürzes.



Art.Nr.: 7472
CAMPI DI BUFALA
AL PEPE NERO ca. 1,6kg
Reifegrad: 60 Tage - Fett i.Tr.: 61%
Gewicht: ca. 1,6 KG
Käse-Art: Italienischer Schnittkäse
mit schwarzem Pfeffer
Milchart: Büffel - pasteurisiert
VPE: 2 - RLZ: 34 Tage



Art.Nr.: 7473
CAMPI DI BUFALA
AL PEPERONCINO ca. 1,6kg
Reifegrad: 60 Tage - Fett i.Tr.: 61%
Gewicht: ca. 1,6 KG
Käse-Art: Italienischer Schnittkäse
mit Paprika
Milchart: Büffel - pasteurisiert
VPE: 2 - RLZ: 34 Tage



Art.Nr.: 7474
CAMPI DI BUFALA
AI SEMI DI FINOCCHIO ca. 1,6kg
Reifegrad: 60 Tage - Fett i.Tr.: 61%
Gewicht: ca. 1,6 KG
Käse-Art: Italienischer Schnittkäse
mit Fenchelsamen
Milchart: Büffel - pasteurisiert
VPE: 2 - RLZ: 34 Tage

Blu di bufala Muscat

Blauschimmelkäse aus Büffelmilch, im Trester aus Moscato Passito gealtert. Die Rinde dieses quaderförmigen Käses zeigt eine charakteristische Riffelung an den Seiten, während die Unterseite recht glatt ist. Die Rinde, mit typischer hellgrauer Farbe, ist leicht feucht. Dies ist auf den Kontakt mit dem Moscato Trester vom Weingut Eligio Magri zurückzuführen, der den Käse dank der erkennbaren Weinbeeren auch optisch prägt.

Der Geschmack ist kräftig, vollmundig und angenehm fett, niemals scharf, mit aromatischen Noten von Trockenfrüchten. Außerdem verleihen die Reste des Tresters, der einen hohen Zuckergehalt hat, dem Käse einen unerwarteten, überraschend süßen Geschmack, der ihn, begleitet von den aromatischen Noten des Muskatweins, zu einer Art Dessert macht.



Art.Nr.: 7475 | 7476
BLU DI BUFALA MUSCAT
- 1/4 Laib mit 1KG und VPE 4
- Ganzer Laib mit ca. 4 KG und VPE 1
Reifegrad: 90 Tage - Fett i.Tr.: 61%
Käse-Art: Italienischer halbfester
Schnittkäse mit Blauschimmel
Milchart: Büffel - pasteurisiert
VPE: 2 - RLZ: 34 Tage



Art.Nr.: 7477
CASATICA DI BUFALA ca. 1,25kg
Reifegrad: 20 Tage - Fett i.Tr.: 63%
Käse-Art: Italienischer Weichkäse
Milchart: Büffel - pasteurisiert
VPE: 1 - RLZ: 34 Tage

Casatica

Weißschimmelkäse aus Büffelmilch. Er ist einer der wenigen original italienischen Büffelkäse mit Weißschimmelrinde und kurzer Reifung. Die Rinde ist leicht samtig, verströmt einen delikaten Duft und ist essbar. Der Teig ist gleichmäßig weich, mit perlweißer Farbe und gelegentlichen, wenigen Löchern. Der Geschmack ist immer delikater, mit frischen Noten trotz dem hohen Fettgehalt des Teigs.

Quadrello

Käse aus Büffelmilch mit gewaschener Rinde, der an den typischen „Stracchino“ der Lombardei erinnert. Seine Reifung dauert mindestens 30 Tage. Die Rinde, die leicht feucht sein kann, ist orangefarben, manchmal mit hellgrauen Streifen. Der mittlere Teil des Teigs ist fett und fest. Er duftet nach gekochter Milch und Kräutern, während er unter der Rinde weicher ist und Noten von Unterholz verströmt. Am Gaumen entfaltet er dank dem Fettgehalt des Teigs einen vollmundigen Geschmack, während seine aromatische Frische zum Genuss verlockt.



Art.Nr.: 7478
QUADRELLO DI BUFALA ca. 2,2kg
Reifegrad: 30 Tage - Fett i.Tr.: 63%
Käse-Art: Italienischer halbfester Schnittkäse
Milchart: Büffel - pasteurisiert
VPE: 1 - RLZ: 34 Tage

