

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 2024

Aktionszeitraum

04.03.2024 bis 30.04.2024



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





Butter

| | | | | | | | | |
|---------------------|--------------------------------|------------|------------|-------------|------------|-------------|-----------------|------|
| ArtNr.: 1064 | GLARNER ZIBU SCHABZIGER | 66% | RL | 20 | VPE | 3 | BIO | Nein |
| Schweiz | | 80g | VKE | Stk. | VB | Nein | Heumilch | Nein |

Kuh Pasteurisiert Butter /



Seit 1463: der älteste Markenartikel der Schweiz. Die sämige, luftige und streichfähige Zigerbutter passt zu traditionellen und zu modernen Speisen. Traditionell: direkt aufs Brot, als Beilage zu Pellkartoffeln. Modern: auf Käseplatten und für Appetithäppchen. 100% natürlich, Uuürwürzig guet.

Schnittkäse

| | | | | | | | | |
|---------------------|------------------------------------|-------------|------------|-------------|------------|-------------|-----------------|-------------|
| ArtNr.: 0950 | GLARNER SCHABZIGER GERIEBEN | 0,6% | RL | 36 | VPE | 30 | BIO | Nein |
| Schweiz | | 90g | VKE | Stk. | VB | Nein | Heumilch | Nein |



Kuh

Pasteurisiert

Schnittkäse

/

Seit 1463: der älteste Markenartikel der Schweiz. 100% natürliches Kräuterkäsepulver aus Glarner Schabziger in der praktischen Streudose für die Küche oder direkt am Tisch.

Zum Würzen von Pasta, Reis, Kartoffeln, Fondue, Raclette, Spätzle, Gemüsen, Saucen und vieles mehr.

| | | | | | | | | |
|---------------------|---------------------------|-------------|------------|-------------|------------|-------------|-----------------|-------------|
| ArtNr.: 1071 | SCHABZIGER STÖCKLI | 1,2% | RL | 55 | VPE | 6 | BIO | Nein |
| Schweiz | | 100g | VKE | Stk. | VB | Nein | Heumilch | Nein |



Kuh

Pasteurisiert

Schnittkäse

/

Seit 1463: der älteste Markenartikel der Schweiz. Swiss Schabziger ist eine echte Bereicherung für die raffinierte, würzige Küche. Er schmeckt besonders fein zu Pasta, Kartoffeln, Salaten und vielem mehr. Wer das Natürliche und Gesunde mag, liegt mit dem Swiss Schabziger genau richtig. 100% natürlich, Uuurwürzig gut, cholesterinarm und frei von Lactose.