



Scheer Käsespezialitäten.

Wir sprechen viele Sprachen.



Comte Sortiment

Carl Fr. Scheer GmbH & Co.KG

Nach eingehender Sortimentsprüfung haben wir uns entschieden, unser Comté-Angebot künftig auf die Produkte eines Herstellers zu konzentrieren.

Dieser bietet ein umfassendes Sortiment mit sowohl jungen
als auch lang gereiften Comté Käse an.

Die Produkte überzeugen durch eine gleichbleibende hohe Qualität.

Stand: Juli 2026



SCHAF. ZIEGE. KUH. SCHEER.

Die vier wichtigsten Lieferanten für über
2.000 Käsespezialitäten aus europäischen Ländern.

ArtNr.: 2352	COMTE SELECTION AOP BADOZ 6MO 1/8	<i>mind.4</i>	RL	36	VPE	2	BIO	Nein
Frankreich		<i>ca.5kg</i>	VKE	kg	VB	Nein	Heumilch	Nein

Kuh Rohmilch Hartkäse /



Mindestens 6 Monate gereift.
Cremefarben bis hellorangelber Teig, geschmeidig, leicht elastisch.
Nussig, fruchtiger Geschmack.

ArtNr.: 2354	COMTE EXPRESSION AOP BADOZ 24 MO 1/4	<i>mind.4</i>	RL	36	VPE	1	BIO	Nein
Frankreich		<i>ca.10k</i>	VKE	kg	VB	Nein	Heumilch	Nein

Kuh Rohmilch Hartkäse /



mind. 24 Monate gereift. Im Jura hergestellt.
Der Comté besticht durch einen beeindruckenden aromatischen Reichtum. Er ist kein Käse mit einem festen, vorhersehbaren Geschmacksprofil – gerade diese Vielfalt macht ihn so unvergleichlich.
Die natürlich feuchte Reifungsumgebung, kombiniert mit einem langsamen, sorgfältigen Reifeprozess, verleiht dem Comté seine cremige Textur und die komplexen Aromen, die einen bleibenden Eindruck auf Ihrem Gaumen hinterlassen.

Serviertvorschläge: Auf einer Käseplatte, in einem köstlichen Fondue, als Vorspeise, in mundgerechte Würfel geschnitten.

ArtNr.: 2356	COMTE SELECTION AOP BADOZ 6 MO	<i>mind.4</i>	RL	37	VPE	4	BIO	Nein
Frankreich		<i>ca.2,4</i>	VKE	kg	VB	Nein	Heumilch	Nein

Kuh Rohmilch Hartkäse /



"kongte bados"6-10 Monate gereift.Cremefarben bis hellorangelber Teig, geschmeidig, leicht elastisch.Nussig, fruchtiger Geschmack.

ArtNr.: 2364	COMTE PRESTIGE AOP BADOZ 12 MO 1/8	<i>mind.4</i>	RL	36	VPE	2	BIO	Nein
Frankreich		<i>ca.5kg</i>	VKE	kg	VB	Nein	Heumilch	Nein

Kuh Rohmilch Hartkäse /



mind. 12 Monate gereift. Im Jura hergestellt.
Der Comté besticht durch einen beeindruckenden aromatischen Reichtum. Er ist kein Käse mit einem festen, vorhersehbaren Geschmacksprofil – gerade diese Vielfalt macht ihn so unvergleichlich.
Die natürlich feuchte Reifungsumgebung, kombiniert mit einem langsamen, sorgfältigen Reifeprozess, verleiht dem Comté seine cremige Textur und die komplexen Aromen, die einen bleibenden Eindruck auf Ihrem Gaumen hinterlassen.

Serviertvorschläge: Auf einer Käseplatte, in einem köstlichen Fondue, als Vorspeise, in mundgerechte Würfel geschnitten.

ArtNr.: 2365	COMTE EXCELLENCE AOP BADOZ 18 MO 1/8	<i>mind.4</i>	RL	36	VPE	2	BIO	Nein
Frankreich		<i>ca.5kg</i>	VKE	kg	VB	Nein	Heumilch	Nein

Kuh Rohmilch Hartkäse /



mind. 18 Monate gereift. Im Jura hergestellt.

Der Comté besticht durch einen beeindruckenden aromatischen Reichtum. Er ist kein Käse mit einem festen, vorhersehbaren Geschmacksprofil – gerade diese Vielfalt macht ihn so unvergleichlich.

Die natürlich feuchte Reifungsumgebung, kombiniert mit einem langsamen, sorgfältigen Reifeprozess, verleiht dem Comté seine cremige Textur und die komplexen Aromen, die einen bleibenden Eindruck auf Ihrem Gaumen hinterlassen.

Serviertvorschläge: Auf einer Käseplatte, in einem köstlichen Fondue, als Vorspeise, in mundgerechte Würfel geschnitten.

ArtNr.: 2366	COMTE EXPRESSION AOP BADOZ 24 MO 1/8	<i>mind.4</i>	RL	36	VPE	2	BIO	Nein
Frankreich		<i>ca.5kg</i>	VKE	kg	VB	Nein	Heumilch	Nein

Kuh Rohmilch Hartkäse /



mind. 24 Monate gereift. Im Jura hergestellt.

Der Comté besticht durch einen beeindruckenden aromatischen Reichtum. Er ist kein Käse mit einem festen, vorhersehbaren Geschmacksprofil – gerade diese Vielfalt macht ihn so unvergleichlich.

Die natürlich feuchte Reifungsumgebung, kombiniert mit einem langsamen, sorgfältigen Reifeprozess, verleiht dem Comté seine cremige Textur und die komplexen Aromen, die einen bleibenden Eindruck auf Ihrem Gaumen hinterlassen.

Serviertvorschläge: Auf einer Käseplatte, in einem köstlichen Fondue, als Vorspeise, in mundgerechte Würfel geschnitten.

ArtNr.: 2367	COMTE MILLÉSIME AOP BADOZ 30 MO 1/8	<i>mind.4</i>	RL	36	VPE	2	BIO	Nein
Frankreich		<i>ca.5kg</i>	VKE	kg	VB	Nein	Heumilch	Nein

Kuh Rohmilch Hartkäse /



mind. 30 Monate gereift. Im Jura hergestellt.

Der Comté besticht durch einen beeindruckenden aromatischen Reichtum. Er ist kein Käse mit einem festen, vorhersehbaren Geschmacksprofil – gerade diese Vielfalt macht ihn so unvergleichlich.

Die natürlich feuchte Reifungsumgebung, kombiniert mit einem langsamen, sorgfältigen Reifeprozess, verleiht dem Comté seine cremige Textur und die komplexen Aromen, die einen bleibenden Eindruck auf Ihrem Gaumen hinterlassen.

Serviertvorschläge: Auf einer Käseplatte, in einem köstlichen Fondue, als Vorspeise, in mundgerechte Würfel geschnitten.

ArtNr.: 2374	COMTE TERROIR AOP BADOZ 4 MO 1/8	<i>mind.4</i>	RL	36	VPE	2	BIO	Nein
Frankreich		<i>ca.5kg</i>	VKE	kg	VB	Nein	Heumilch	Nein

Kuh Rohmilch Hartkäse /



mind. 4 Monate gereift. Im Jura hergestellt.

Der Comté besticht durch einen beeindruckenden aromatischen Reichtum. Er ist kein Käse mit einem festen, vorhersehbaren Geschmacksprofil – gerade diese Vielfalt macht ihn so unvergleichlich.

Die natürlich feuchte Reifungsumgebung, kombiniert mit einem langsamen, sorgfältigen Reifeprozess, verleiht dem Comté seine cremige Textur und die komplexen Aromen, die einen bleibenden Eindruck auf Ihrem Gaumen hinterlassen.

Serviertvorschläge: Auf einer Käseplatte, in einem köstlichen Fondue, als Vorspeise, in mundgerechte Würfel geschnitten.

ArtNr.: 2393	COMTE TERROIR AOP BADOZ 4 MO 1/12	<i>mind.4</i>	RL	36	VPE	3	BIO	Nein
Frankreich		<i>ca.3,4</i>	VKE	kg	VB	Nein	Heumilch	Nein



Kuh

Rohmilch

Hartkäse

/

mind. 4 Monate gereift. Im Jura hergestellt.

Der Comté besticht durch einen beeindruckenden aromatischen Reichtum. Er ist kein Käse mit einem festen, vorhersehbaren Geschmacksprofil – gerade diese Vielfalt macht ihn so unvergleichlich.

Die natürlich feuchte Reifungsumgebung, kombiniert mit einem langsamen, sorgfältigen Reifeprozess, verleiht dem Comté seine cremige Textur und die komplexen Aromen, die einen bleibenden Eindruck auf Ihrem Gaumen hinterlassen.

Serviervorschläge: Auf einer Käseplatte, in einem köstlichen Fondue, als Vorspeise, in mundgerechte Würfel geschnitten.

ArtNr.: 9388	COMTE GRANDE SAVEUR AOP 9 MO 1/4	<i>mind.4</i>	RL	37	VPE	1	BIO	Nein
Frankreich		<i>ca.10k</i>	VKE	kg	VB	Nein	Heumilch	Nein



Kuh

Rohmilch

Hartkäse

/

Reifung: mind. 9 Monate.

Im Jura hergestellt. Dieser Comte wird im Frühjahr und im Sommer hergestellt und reift dann ganz langsam in ausgesuchten alten Tunnels.

Dabei entwickelt sich ein geschmeidiger, elastischer Teig mit einem fruchtig, nussigen Geschmack.