

**VB Art. Nr. 5980 Selection de France 235g****8 Stück im Karton / Restlaufzeit 35 Tage.**

Eine Zusammenstellung der beliebtesten Käsesorten Frankreichs zum Teil **aus Rohmilch** hergestellt, zum Teil mit geschütztem Ursprung.



**Gruyère:** (IGP/ggA, **aus Rohmilch** hergestellt). Aus den Bergen der Savoie und Franche Comté. Fruchtig-nussig im Geschmack.

**Bleu d'Auvergne:** (AOP/g.U. aus pasteurisierter Milch hergestellt). Benannt nach seiner Ursprungsregion. Blauschimmelkäse aus Kuhmilch. Kräftiger, ausgewogener, typischer Geschmack nach Blauschimmel mit feiner Note nach Unterholz und Pilzen.

**Brie:** (aus pasteurisierter Milch hergestellt). Angenehm mild mit dem typischen Weißschimmelgeschmack. Cremige Konsistenz.

**Emmental:** (Hartkäse aus pasteurisierter Milch hergestellt). Milder, angenehmer Geschmack mit fruchtiger, leicht nussiger Note.

**Comté:** (AOP/g.U, Hartkäse **aus Rohmilch** hergestellt). Der beliebteste Bergkäse Frankreichs darf nur in der Region des Jura massivs hergestellt werden. Nussig-würziges Aroma.

**AKTIONSPREISE NUR GÜLTIG BEI ABNAHME "GANZER" KARTONS UND "VEREINBARTER MENGEN" IM AKTIONSZEITRAUM.**

**ES GELTEN UNSERE BEKANNTEN VERKAUFS- UND LIEFERBEDINGUNGEN.**

Carl Fr. Scheer GmbH & Co. KG · Industriegebiet 7 · 77731 Willstätt/Sand · Telefon 07852/42 0 · Telefax 07852/42262 · Mail: [info@kaesescheer.de](mailto:info@kaesescheer.de)

