



# AKTIONSPLANER



Aktionszeitraum  
01.02. - 29.02.2012

*Scheer Käsespezialitäten seit 1893*

Angebot des Monats !

Art.No. 1168

Preisbrecher 48% Fett i. Tr.  
Lb. à ca. 5kg



*Schweizer Schnittkäse aus Kuhmilch.  
Reifezeit ca. 3 Monate. Rohmilch.*

*Dank gesunder, kraftvoller Milch ist dieser schmackhafte Schweizer Käse ein mildwürziger und geschmackvoller Käse. Die Milch von Kühen, die sich mit den besten Kräutern von gesunden Wiesen und Weiden ernähren, gibt diesem Preisbrecher seine einmalige Kernigkeit.*

Art.No. 7238

Tete de Moine 51% Fett i. Tr.  
4 Lb. à ca. 0,8kg im Karton

*Schweizer Hartkäse aus Kuhmilch.*

*Mit einem eigens für diesen Käse entwickelten Drehmesser, der so genannten Girolle, lässt er sich im Handumdrehen zu ebenso dekorativen wie hocharomatischen Rosetten schaben. Lactosefrei.*



Art.No. 0893

Bonaparte 55% Fett i. Tr.  
Lb. à ca. 1,6kg

*Schweizer Weichkäse aus Kuhmilch.*

*2 bis 3 Wochen gereift. Mild und zartschmelzend - so präsentiert sich der Bonaparte mit seiner weißen Rinde. Diese Thurgauer Käsespezialität wird in Siegershausen im Familienunternehmen der Strähl Käse AG produziert.*



Art.No. 0967

Küssnachter 50% Fett i. Tr.  
Lb. à ca. 7,5kg



*Schweizer Hartkäse aus Kuhmilch.*

*Reifung: 4-5 Monate. Rohmilch. Lactosefrei. Sein gehaltvolles und kräftiges Aroma verdankt er nicht zuletzt auch seiner speziellen mehrmonatigen Lagerung. In der Reifephase wird KUESSNACHTER mit Apfelwein gepflegt und behandelt.*

**Inklusive 800g  
Verkostungsmuster  
- GRATIS - !  
Solange Vorrat reicht !**

Art.No. 1009

Emmentaler Stücke 45% Fett i. Tr.  
2 Stücke à ca. 4-5kg im Karton



*Schweizer Hartkäse aus Kuhmilch.  
7 Monate gereift. Rohmilch. Lactosefrei.*

*Mit seinem elfenbeinfarbenen Käseteig, der kirschgroßen Lochung und dem unvergleichlich nussig-würzigen Aroma ist dieser Emmentaler ein echtes Stück Schweizer Natur und*

**Bei Abnahme von 1 Krt.  
erhalten Sie einen Henkelbecher  
(Art.Nr. 9871) - Zugabe Geschirr SCM  
- GRATIS - !  
Solange Vorrat reicht !**



## Mila: Südtiroler Käsekultur

Die Geschichte erlesener Käsegenüsse von Mila beginnt zwischen 800 und 1800 Metern Höhe, auf den saftigen, ertragreichen Weiden der Südtiroler Bergbauern. Sie bewirtschaften die Wiesen und Almen im Einklang mit der Natur und erzeugen mit Sorgfalt und Liebe eine Milch von höchster Qualität: die Grundlage für die charaktervollen Käsespezialitäten von Mila.

### WARUM UNSEREN KÄESE WÄHLEN

- Frischmilch, ausschließlich von Südtiroler Bergbauernhöfen
- Natürliche und kontrollierte Fütterung
- Fütterung der Kühe mit 100 % pflanzlichen und **gentechnikfreien** Futtermitteln, Hilfs- und Zusatzstoffen
- Artgerechte Tierhaltung: Durchschnittlich 12 Kühe pro Stall
- Verarbeitung der Milch innerhalb von 24 Stunden
- Tägliche Milchanlieferung (365 Tage)
- Almwirtschaft im Sommer
- Verwendung von natürlichem Lab

Art.No. 4991

Ortler 50% Fett i. Tr.

Lb. à ca. 2,6kg

Art.No. 4988

Pustertaler 50% Fett i. Tr.

Lb. à ca. 9kg

Italienischer/Südtiroler Schnittkäse aus Kuhmilch.

Ca. 60 Tage gereift. Lactosefrei. Ganz nach dem traditionellen und handwerklichen Verfahren hergestellt, entwickelt der Ortler am Ende seiner Reifezeit eine leichte Würze und ein zartes Aroma. Die Konsistenz ist geschmeidig und die Lochung unregelmässig.



Italienischer/Südtiroler Schnittkäse aus Kuhmilch.

Ca. 70 Tage gereift. Lactosefrei. Mild und mit zartem Nussaroma ist diese Spezialität eine wahre Gaumenfreude für den Käsefreund. Nach alter Sennertadition wird dieser Schnittkäse der Rahmstufe aus bester Kuhmilch der Pustertaler Bergbauern hergestellt.



Bei Abnahme eines Laibes sind  
ca. 400g NR inklusive (ohne Berechnung).  
Karton ist entsprechend deklariert !  
Solange Vorrat reicht !

Art.No. 0192

Südtiroler Bergbauernkäse 50% Fett i. Tr.

Lb. à ca. 9kg

Italienischer/Südtiroler Schnittkäse aus Kuhmilch.

Mindestens 60 Tage gereift. Lactosefrei. Gelbgraue Oberfläche, leicht feucht. Geschmeidiger Teig, geringe Lochung. Mild im Geschmack.





*Italienischer halbfester Schnittkäse aus Kuhmilch*  
**60 Tage gereift.**  
Mild im Geschmack. Schnittfester Teig mit der typischen Blauschimmel Marmorierung. Vielseitig anwendbar in der warmen und kalten Küche.



Art.No. 7731

Gorgonzola Dolce Blu 150g 58% Fett i. Tr.  
12 Stück im Karton

Art.No. 7732

Gorgonzola Dolce Blu 450g 58% Fett i. Tr.  
8 Stück im Karton

Art.No. 0616

Provolone Pikant Pancetta 45% Fett **i. Tr.**  
Stange à ca. 6kg



*Italienischer Schnittkäse aus Kuhmilch*  
**3 Monate gereift.**  
Glatte, dünne Rinde. Kompakter Teig, kann leicht blättrig werden und einige wenige Löcher aufweisen. Würziger Geschmack, der mit zunehmender Reife pikanter wird.

Art.No. 0582

Provoletta 45% Fett i. Tr.  
8 Lb. à 0,7kg egalisiert im Karton



*Italienischer Schnittkäse aus Kuhmilch*  
**Mindestens 3 Wochen gereift.**  
Auch Provoletta Ronda genannt. Fester, leicht elastischer Teig. Weiße bis hellgelbe Farbe. Sein Geschmack ist kräftig und pikant. Passt gut zu Pasta oder zu überbackenen Gerichten. Kalt kann man ihn natürlich auch essen, am Stück oder als Carpaccio, mit etwas Olivenöl, Salz, frisch gemahlenem Pfeffer und Kräutern gewürzt.

Art.No. 0248

Brinata 49% Fett i. Tr.  
3 Lb. à ca. 1kg im Karton



*Italienischer halbfester Schnittkäse aus Schafmilch*  
**S c h a f b r i e**.  
Die essbare Rinde ist von einem weißen delikaten Schimmel bedeckt. Die weiche Masse ist noch zarter und schmackhafter durch den Oberflächenschimmel. Man genießt diesen Käse am besten mit der Rinde.

Art.No. 2804

Tinajeros Cabra 60% Fett i. Tr.  
Lb. à ca. 2,2kg



*Spanischer Schnittkäse aus Ziegenmilch*  
**3 Wochen gereift.** Durch seine paprikafarbene Rinde hebt er sich sehr gut von anderen Käsen in der Theke ab. Geschmack: sehr mild, leicht säuerlich-cremiger Ziegenmilchgeschmack. Es empfiehlt sich, ihn in dünne Scheiben zu schneiden und mit Quittengelee und einem kräftigen Rotwein zu verzehren.

**! Zum Valentinstag !**

Art.No. 9273 **AKTION + 10% GRATIS**  
Coeur de Lion 250g 45% Fett i. Tr.  
6 Stück im Karton



Lieferung: KW 04 - KW 08

*Französischer Weichkäse aus Kuhmilch*  
Bereits der Name Coeur de Lion (zu Deutsch Löwenherz) deutet auf den köstlichen Genuss, der im Herzen des Käses liegt. Die Normandie, das Ursprungsland des Coeur de Lion, bietet die besten Voraussetzungen für einen hervorragenden Käse. Frische, reine Meeresluft, saftige Wiesen und vor allem Tradition. Feine, naturbelassene Rinde, einen zarten Schmelz und ein feines Aroma.

Art.No. 2791

St. Chevrier Asche 45% Fett i. Tr.  
Lb. à 1kg egalisiert

*Französischer Frischkäse aus Ziegenmilch*  
Ein handgeschöpfter Frischkäse aus bester Ziegenmilch mit Asche bestreut. Besonders geschmeidiger, frischer Teig mit einem milden Ziegengeschmack.



Art.No. 2778

Le Pie d'Angloys 200g 60% Fett i. Tr.  
6 Stück im Karton

*Französischer Weichkäse aus Kuhmilch*  
Herkunft: Burgund. Schon im 12. Jahrhundert, zu Zeiten der Zisterziensermönche und der Gutsherren, wurde das Burgund von Gourmets für seine besonders wohlschmeckenden Käse berühmt. Die alte gastronomische Tradition des Burgunds ist bis heute in Le Pie d'Angloys erhalten geblieben. Milder, sehr cremiger, nachgereifter Weichkäse.



Art.No. 0721

Esrom 45% Fett i. Tr.  
4 Blöcke à ca. 1,5kg im Karton

*Dänischer Schnittkäse aus Kuhmilch*  
Ein herrlicher dänischer Klassiker, der Käse erhielt seinen Namen 1962 nach dem gleichnamigen Kloster Esrum auf Nord-Seeland. Das Besondere an Esrom ist die Rotschmierbehandlung, die dem Käse eine weiche und trotzdem schneidfähige Konsistenz, ein zartes und besonderes Aroma sowie eine schöne, orangen Haut verleiht, die mit verzehrt werden kann.



## Bio

Art.No. 1543

**Bio Fitnesskäse** 35% Fett i. Tr.

Lb. à ca. 6kg



*Österreichischer Schnittkäse aus Kuhmilch 3 Monate gereift. Herstellung aus tagesfrischer Bio-Heumilch. Der Käse hat einen ausgeprägt feinen, leicht würzigen Geschmack. Der Käseteig hat eine weiche Konsistenz und eine leicht gelbliche Farbe. Lactosefrei.*



Art.No. 3804

**Bio Mondscheinkäse** 55% Fett i. Tr.

Lb. à ca. 3kg

*Österreichischer Schnittkäse aus Kuhmilch Circa 6 Wochen gereift. Lactosefrei. Geschmack: würzig-pikant.*



Art.No. 3716

**Bio Alpenländer**

**Butterkäse Natur** 50% Fett i. Tr.  
2 Brote à ca. 2kg im Karton

*Österreichischer Halbfester Schnittkäse aus Kuhmilch Der milde, halbfeste Käse mit dem feinsäuerlichen Aroma. Lactosefrei.*



Art.No. 5673

**Walserstolz** 48% Fett i. Tr.

2 Keile à ca. 3,5kg im Karton



*Österreichischer Hartkäse aus Kuhmilch. 12 Monate gereift. Lactosefrei. Dieser Käse wird aus naturbelassener, silofreier Rohmilch (Heumilch) im gesamten Walsertal von Sennern erzeugt. Ein herzhafter Hartkäse mit vereinzelt kirschgroßer Lochung. Gelblicher Teig, rotbraune Rinde. Geschmack: Anfangs mild aromatisch bis er zwischen Zunge und Gaumen seinen salzig-herben Charakter entwickelt.*



Art.No. 5672

**Walserstolz** 48% Fett i. Tr.

Lb. à ca. 30kg

Art.No. 3899

**Käsehof Bergkäse** 1/8 45% Fett i. Tr.

2 Keile à ca. 3,6kg im Karton



*Österreichischer Hartkäse aus Kuhmilch. Dieser original Bergkäse entwickelt sein einzigartiges Aroma während der 3-monatigen Reifezeit. Geschmierte, angetrocknete, leicht bräunliche Rinde. Schnittfest bis geschmeidiger Käseteig. Ohne Lochung. Lactosefrei.*

Art.No. 4242

Landana Wasabi 50% Fett i. Tr.  
Lb. à ca. 4kg



*Holländische Schnittkäsezubereitung aus Kuhmilch 6 Wochen gereift. Mit original japanischem Meerrettich (Wasabi). Der milde Schnittkäse harmoniert wunderbar mit der kurz anhaltenden Schärfe von Wasabi. Eine gelungene Geschmackskomposition. Besonders zu empfehlen auf kernigen Brotsorten.*

**Inkl. Werbematerial:  
Aufkleber, Picker, Käseaufsteller  
und/oder Rezepte im Karton.**

Art.No. 9019

Faschingskäse 48% Fett i. Tr.  
Lb. à ca. 12kg



*Holländischer Schnittkäse aus Kuhmilch Etwas für Feinschmecker, die ein Gouda gerne zu Bier oder Wein genießen. Dünn gehobelt eignet er sich als Brotbelag und ist die Krönung einer Käseplatte.*

**Gluten- und Lactosefrei ! Mindestens 8 Wochen gereift !**

Art.No. 4184

Kathis Kräuterhof  
Bockshornziege 50% Fett i. Tr.  
Lb. à ca. 2,25kg



*Holländische Schnittkäsezubereitung aus Ziegenmilch Milder Käse aus 100% Ziegenmilch hergestellt, verfeinert mit nussigen Bockshornklee-Samen.*



Art.No. 4185

Kathis Kräuterhof  
Landpesto 50% Fett i. Tr.  
Lb. à ca. 2,25kg



*Holländische Schnittkäsezubereitung aus Kuhmilch Zartschmelzender Käse aus Hofeigener Kuhmilch hergestellt, gewürzt mit aromatischem Basilikum, Knoblauch und roter Zwiebel.*

Art.No. 4187

Kathis Kräuterhof  
Pfefferdreierlei 50% Fett i. Tr.  
Lb. à ca. 2,25kg



*Holländische Schnittkäsezubereitung aus Kuhmilch Zartschmelzender Käse aus hofeigener Kuhmilch hergestellt, veredelt mit schwarzem, weißem und rotem Pfeffer.*

Art.No. 4191

Kathis Kräuterhof  
Feuerschote 50% Fett i. Tr.  
Lb. à ca. 2,25kg



*Holländische Schnittkäsezubereitung aus Kuhmilch Zartschmelzender Käse aus hofeigener Kuhmilch hergestellt, gewürzt mit feurig-scharfen Chilischoten.*



**Der frische Genuss !**

Art.No. 3512

**Schnittlauchtorte** 62% Fett i. Tr.  
Torte à 2,1kg egalisiert

*Deutsche Käsekomposition aus Kuh- und Schafmilch*  
Frischkäse 70% Fett i. Tr. (76%), halbfester Schnittkäse aus Schafmilch (20%), Schnittlauch 3%, Gewürze, jodiertes Salz. Geschmack: sahnig, herzhaft, mild nach Schnittlauch, dezent nach Schafskäse.



Art.No. 6432

**Lauch-Bällchen** 5x120g 65% Fett i. Tr.  
Schale à 0,6kg egalisiert

*Deutsche Käsekomposition aus Kuh- und Schafmilch*  
Frischkäsebällchen mit Schafskäse, Schnittlauch und Zwiebeln. Geschmack: sahnig, herzhaft, mild nach Schnittlauch, dezent nach Schafskäse, mit einer leichten Knoblauchnote.



**Für zwischendurch !**

Art.No. 1754

**Milram Burlander Nussig** 45% Fett i. Tr.  
2 Lb. à ca. 3kg im Karton

*Deutscher Schnittkäse aus Kuhmilch*  
Großblockkäse in Blockform, aus Norddeutschland. Der würzig-milde Burlander überzeugt durch Vielseitigkeit. Er schmeckt besonders gut auf Brot und lässt sich appetitlich auf Käseplatten anrichten. Durch hervorragende Schmelz- und Bräunungseigenschaften ist der Burlander auch ideal zum Überbacken geeignet.



Art.No. 1763

**Milram Burlander Leicht** 30% Fett i. Tr.  
2 Lb. à ca. 3kg im Karton

*Deutscher Schnittkäse aus Kuhmilch*  
Für den bewussten Genuss auch in der fettreduzierten Variante - Burlander 30%. Herzhaft-nussig, mild aber würzig. Lactosefrei.



Bei Abnahme von 1 Karton erhalten Sie  
1 Stück mit 1,5kg als NR  
Art.Nr. 1889 Milram Kümmelkäse  
- GRATIS -.

Solange Vorrat reicht !

**!!! AKTIONSPREISE NUR GÜLTIG BEI ABNAHME "GANZER" KARTONS !!!**

**!!! ES GELTEN UNSERE BEKANNTEN VERKAUFS- UND LIEFERUNGSBEDINGUNGEN !!!**

Carl Fr. Scheer GmbH & Co. KG - Industriegebiet Sand I - 77731 Willstätt/Sand - Telefon 07852/42 0 Telefax 07852/42265 Mail: info@kaesescheer.de