



AKTIONSPLANER



Aktionszeitraum
01.01. - 31.01.2012

Scheer Käsespezialitäten seit 1893

Neu für Sie im Sortiment ! Lieferbar ab 09.01.2012 !

Art.No. 1336

Bio Blauroter 50% Fett i. Tr.
Brot à ca. 0,6kg

*Deutscher Weichkäse aus Kuhmilch
2 - 3 Wochen gereift.*

Der Blauroter ist eine Kombination aus Münster und Penicillium Roqueforti. Während der Reifung wird der Käse besonders aufmerksam gepflegt, damit die Rotschmiere ein ausgewogenes Verhältnis mit dem Penicillium Roqueforti im Innern erreicht. Das Ergebnis ist ein sehr aromatischer Käse mit einer pikanten Blauschimmelnote und einem, insbesondere bei Vollreife, cremigen, geschmeidigen Teig. Der Blauroter eignet sich auch bestens zum Verfeinern von Saucen.



Art.No. 1326

Bio gepfeffertes Ärschle 60% Fett i. Tr.
Lb. à ca. 0,7kg

*Deutscher Weichkäse aus Kuhmilch
2 - 3 Wochen gereift.*

Sehr aromatischer Käse mit cremigem Teig. Seine angenehme Schärfe erhält er durch die wohl dosierte Portion grüner Pfeffer, die vor dem Schöpfen des Bruchs beigefügt wird. Mit Rotschmiere sorgfältig gepflegt, bekommt der Käse mit seiner Reifezeit das richtige pfeffrige Aroma. Scharf im Biss und cremige Konsistenz sind die besonderen Eigenschaften dieser leckeren Spezialität.



Art.No. 1319

Bio Anton's Liebe Rot 60% Fett i. Tr.
Lb. à ca. 0,8kg

*Deutscher Weichkäse aus Kuhmilch
2 - 3 Wochen gereift.*

Cremiger, sahniger und aromatischer Weichkäse mit Rotschmiere. Bei der Herstellung wird, ein guter Schluck Demeter-Sahne beigegeben. Spezielle Kulturen und sorgfältige Pflege mit Rotschmiere sorgen dafür, dass nach seiner Reifezeit am Schluss ein Meisterwerk entsteht.



Art.No. 1310

Bio Anton's Liebe Blond 60% Fett i. Tr.
Lb. à ca. 0,8kg

*Deutscher Weichkäse aus Kuhmilch
2 - 3 Wochen gereift.*

Cremiger, sahniger und aromatischer Weichkäse mit Weisschimmel bedingt durch die Zugabe von Demeter-Sahne.



Art.No. 4919

Kräuterhexe 45% Fett i. Tr.
Lb. à ca. 2,4kg

Bei Abnahme eines Laibes sind
ca. 300g NR inklusive (ohne Berechnung).
Karton ist entsprechend deklariert !
Solange Vorrat reicht !

*Italienische/Südtiroler Schnittkäsezubereitung aus Kuhmilch.
Handwerklich hergestellt, ausschließlich aus naturbelassener Milch von Südtiroler Bergbauernhöfen. Der weiche, cremige Teig ist mit einer Kräutermischung gleichmäßig durchzogen, die dem Käse sein harmonisches Aroma und einzigartigen Geschmack verleiht. Als charakteristisches Merkmal ist der Käse an der Oberseite von einem essbaren Mantel aus Kräutern und zusätzlich mit Ringel- und Kornblumen umhüllt. Mind. 1 Monat gereift. Würziges Kräuteraroma.*



Unsere besondere Empfehlung !



Art.No. 7230
Rahmtaler Lb. 55% Fett i. Tr.
Lb. à ca. 85kg

Art.No. 1142
Rahmtaler 1/8 Lb. 55% Fett i. Tr.
2 x 1/8 Lb. à ca. 10kg im Karton

Art.No. 1141
Rahmtaler 1/4 Lb. 55% Fett i. Tr.
1/4 Lb. à ca. 20kg

Schweizer Hartkäse aus Kuhmilch



Der neue, cremige, zarte Käse von Emmentaler Switzerland !

Rahmtaler ist ein milder, cremiger und zarter Hartkäse mit vollmundigem Geschmack, dessen Produktion lang in Vergessenheit geraten war. Denn die Geschichte des Rahmtalers geht bis ins 16. Jahrhundert zurück, als infolge von Butterüberschuss die Butterproduktion eingeschränkt und darum die Milch zur Käseproduktion nicht mehr entrahmt wurde.

Das Verkäsen der Vollmilch führte zu einer Art Rahmtaler. Verfeinert wurde diese Rezeptur im 18. Jahrhundert, als man die Abendmilch bewusst abrahmte und den Rahm der unberührten Morgenmilch zugab und verkäste. Das führte zu einem besonders rahmigen Geschmack.

Mit der Entstehung der ersten Talkäsereien und dem Aussterben der Bergkäsereien im 20. Jahrhundert geriet die Produktion des Rahmtalers jedoch in Vergessenheit.

Emmentaler Switzerland hat nun den Rahmtaler wiederentdeckt und die Produktion dieser mild-cremigen Spezialität wieder aufgenommen.

*Der Rahmtaler ist zwischen **3 und 6 Monate gereift. Rohmilch**. Im Vergleich zum konventionellen Emmentaler AOC ist der Rahmtaler milder, rahmiger und geschmeidiger. Der typische nussige Geschmack wird beim Rahmtaler durch eine cremig-milde Note ersetzt.*

Eine blaue Käsereimarke zierte den ca. 85kg schweren Laib. Die geschmackliche Differenz wird dadurch optisch sichtbar gemacht.

Art.No. 0902

Sennenkäse 45% Fett i. Tr.
Lb. à ca. 6,5kg

*Schweizer Schnittkäse aus Kuhmilch
3 Monate in der Ost-Schweiz gereift. Rohmilch.*

Der elfenbeinfarbige Teig hat eine sparsame Rundlochung, ist feinteilig und elastisch. Rötlich, braune, trockene Rinde. Geschmack: mild bis würzig, mit leicht gerösteter Note.



Art.No. 1092

Thurgauer gereift 48% Fett i. Tr.
Lb. à ca. 4kg

*Schweizer Schnittkäse aus Kuhmilch
3, 5 Monate gereift.*

Eine Spezialität aus frischer Thurgauer Milch. Feiner, gut gereifter Käse, kräftig im Geschmack.



Einzigartig würzig!

Art.No. 7227

Appenzeller mild-würzig 48% Fett i. Tr.
Lb. à ca. 6,8kg

*Schweizer Schnittkäse aus Kuhmilch
3-4 Monate gereift. Rohmilch.*

Der Mildwürzig-Feine aus dem Appenzellerland. Der feine Schnittkäse ist erkennbar an seiner gelb- bis rötlichbraunen Rinde und der regelmäßigen, mittelgroßen Lochung. Seine einzigartige Würze erhält er durch die liebevolle Pflege mit der geheimnisvollen Kräutersulze, einem streng gehüteten, jahrhundertealten Rezept.



Lactosefrei

Fromage Käse Formaggio
Appenzeller
SWITZERLAND

Art.No. 9920

Appenzeller extra-würzig 48% Fett i. Tr.
Lb. à ca. 6,5kg

*Schweizer Schnittkäse aus Kuhmilch
6 Monate gereift. Rohmilch.*

Der EXTRA würzig-rassige aus dem Schweizer Appenzellerland. Die Rohmilch stammt von Kühen, die ohne Silage gefüttert werden. Der Appenzeller EXTRA würzig ist ein vollfetter Schnittkäse, der nach strengen Normen ausgesucht wird.



Art.No. 7228

Appenzeller kräftig-würzig 48% Fett i. Tr.
Lb. à ca. 6,5kg

*Schweizer Schnittkäse aus Kuhmilch
4 bis 5 Monate gereift. Rohmilch.*

Der Kräftig-Würzige aus dem Appenzellerland. Käsekenner schätzen ihn weltweit, als **D e l i k a t e s s e** auf jeder Käseplatte. Das goldene Etikett mit dem blau-roten Markenzeichen garantiert für seine Qualität.



Bei Abnahme von 2 Lb.
erhalten Sie eine Sammeltasse und
einen Unterteller (Art.Nr.)

- GRATIS - !

Siehe beiliegendes Folder.



Art.No. 4657

Butter Double Devon 227g
12 Stück im Karton

Englische Butter
Double Devon Sahne Butter wird aus der Milch von Kühen aus der britischen Grafschaft Devon hergestellt, welche auch für die Herstellung der berühmten Double Devon Cream verwendet wird. Diese leicht gesalzene



Premium-Butter erhält durch ein traditionelles Rührverfahren eine reichhaltig cremige Textur.

Art.No. 8808

Wensleydale & Cranberry 48% Fett i. Tr.
2 Lb. à ca. 1,1kg im Karton

Englische Schnittkäsezubereitung aus Kuhmilch
4 - 6 Wochen gereift. Wensleydale wurde im 11. Jahrhundert von französischen Zisterzienser Mönchen in Yorkshire eingeführt und wird heute noch nach dem ursprünglichen Rezept produziert. Milder, leichter Geschmack. Der Zusatz von Cranberries verleiht diesem Käse eine zusätzlich fruchtige Note.



Französischer Weichkäse aus Schafmilch
"brebiou". Lactosefrei.

Milder, sehr frischer Schafskäse aus dem französischen Baskenland. Der Käsemeister Pierre hatte die Idee, aus der herrlich aromatischen Schafmilch auch einmal einen Weichkäse herzustellen. Es sollte aber kein "normaler" Weichkäse werden, sondern ein Meisterstück. So hat die Entwicklung von Brebiou mehrere Jahre gedauert. Das Ergebnis ist wirklich ein Meisterstück - Brebiou. Einzigartiges aus Frankreich !



Art.No. 2776

Brebiou 50% Fett i. Tr.
2 Lb. à 1,5kg egalisiert im Karton

Art.No. 2677

Brebiou 150g 50% Fett i. Tr.
6 Stück im Karton

Französischer Weichkäse aus Kuhmilch
Ursprung in den Vogesen (Vallee de la Fecht). Herstellung nach alter Tradition. Im Reifekeller wird der Münster alle 2 Tage gewaschen und gewendet. Cremig weicher Teig. Ausdrucksstarker Geschmack.

Art.No. 2324

Münster Coq d'Or 50% Fett i. Tr.
2 Lb. à ca.0,8kg im Karton



Art.No. 2321

Münster Coq d'Or 200g 50% Fett i. Tr.
12 Stück im Karton

Art.No. 3123

Florette 125g 45% Fett i. Tr.
8 Stück im Karton



Französischer Weichkäse aus Ziegenmilch
"florätt". 2 Wochen gereift. Lactosefrei. Der ausschließlich aus Ziegenmilch hergestellte "Florette" ist ganz besonders mild und cremig. Dieser feine, im Munde zergehende Käse bringt die ganze Feinheit und Milde der Ziegenmilch zum Ausdruck.

Bio

Art.No. 1532

Bio Scheunenkäse 45% Fett i. Tr.
Lb. à ca. 6kg

Österreichischer Schnittkäse aus Kuhmilch.
3 Monate gereift. Rohmilch.
Die butterweiche Konsistenz ist typisch für diesen Bio-Heumilchkäse. Kirschgroße Lochung. Pikant im Geschmack.



Art.No. 4511

Bio Hirtenkäse 30% Fett i. Tr.
Lb. à ca. 3kg

Österreichischer Schnittkäse aus Kuhmilch.
Ca. 6 Wochen gereift. Lactosefrei.
Fettarmer Rotkulturkäse.
Geschmack: kräftig



Art.No. 4508

Bio der Cremige 60% Fett i. Tr.
2 Lb. à ca. 0,5kg im Karton

Französischer Weichkäse aus Kuhmilch.
Ca. 2 Wochen gereift.
Mild, fein säuerlicher Geschmack.
Mit weißem Edelschimmel.



Art.No. 5646

Gamperdona Alpkäse 45% Fett i. Tr.
Lb. à ca. 5,5kg



Österreichischer Hartkäse aus Kuhmilch.
Reifung 6-7 Monate.
Mild-würziger Hartkäse aus silofreier Rohmilch aus dem Gamperdona-Tal. Er wird im eigenen Käsekeller bis zur Genussreife (ab September) nach alter Tradition vom Senn mit Most gepflegt.

Art.No. 7711

Gorgonzola San Antonio 48% Fett i. Tr.
4 x 1/4 Lb. à ca. 1,5kg im Karton

Italienischer Halbfester Schnittkäse aus Kuhmilch
Sehr aromatisch und leicht pikant. Hergestellt aus pasteurisierter Vollmilch. Schnittfester Teig mit der typischen Blauschimmel-Marmorierung. Vielseitig anwendbar in der warmen und kalten Küche.



Art.No. 0001

Bel Paese Lb. 50% Fett i. Tr.
2 Lb. à ca. 2,5kg im Karton



Italienischer Schnittkäse aus Kuhmilch
Der Name Bel Paese bedeutet "schönes Land" und hat seinen Ursprung in der Lombardei. Bel Paese wird aus Kuhmilch hergestellt. Geschmack und Konsistenz erinnern an deutschen Butterkäse. Unverwechselbarer Charakter durch den weichen, strohfarbenen Teig und den leicht buttrigen, zarten Geschmack.

Art.No. 0163

Pecorino Toscano
Fresco Pierfranco 48% Fett i. Tr.
2 Lb. à ca. 2kg im Karton

Italienischer Hartkäse aus Schafmilch
20-30 Tage gereift.
Milder und fast süßlicher Geschmack.
Teig: feste weiss-strohgelbe Masse.



Art.No. 1262

Prima Donna Fino 45% Fett i. Tr.
Lb. à ca. 12kg

*Holländischer Schnittkäse aus Kuhmilch
Mindestens 5 Monate gereift.
Prima Donna hat einen nussartig -
aromatischen Geschmack. Mit seinem
herzhaften Grundton und kräftigen
Abgang weckt er Erinnerungen an
südliche Urlaubsländer. Prima Donna ist
ein kulinarischer Alleskönner.*

Prima Donna



Art.No. 1267

Prima Donna Leggero 30% Fett i. Tr.
Lb. à ca. 12kg

*Holländischer Schnittkäse aus Kuhmilch
Ein Käse mit südlichem Charakter. Leicht
nussartiger Geschmack.
Als Brotbelag, in knackigen Salaten, oder
einfach so aus der Hand zu genießen.*

Art.No. 4237

Prima Donna Maturo 45% Fett i. Tr.
Lb. à ca. 12kg

*Holländischer Schnittkäse aus Kuhmilch
Mindestens ein Jahr gereift.
Reif und herzhaft im Geschmack.
Käse mit südlichem Charakter. Exklusive
Käse-Spezialität für Feinschmecker,
ideal für die kalte und warme Küche oder
mit einem kräftigen Rotwein.*

KW 1 bis KW 4:

**Bei Bestellung von 1 Laib Prima Donna fino,
maturo oder leggero erhalten Sie in diesem Zeitraum:**

**Hochwertige Prima Donna Rezeptbücher
im Karton.**

Solange Vorrat reicht !

*Holländischer Schnittkäse aus Ziegenmilch
8 Monate gereift (Ziegenmax) bzw. 3 Monate gereift (Ziegenmarie).
Außergewöhnlicher Ziegenkäse vom Bauernhof. Aromatisch-würzig (Ziegenmax)
bzw. Cremig-mild (Ziegenmarie). Laktosefrei.*

Art.No. 4099

Ziegenmax 1/2 Lb. 50% Fett i. Tr.
1/2 Lb. à ca. 1,95kg



Art.No. 4095

Ziegenmarie 1/2 Lb. 50% Fett i. Tr.
1/2 Lb. à ca. 2,1kg



Art.No. 4664

Landana Ziegenkäse
Koriander/Bockshornklee 50% Fett i. Tr.
Lb. à ca. 4kg



*Holländischer Schnittkäse aus
Z i e g e n m i l c h
Landana ein traditioneller Landkäse aus
dem grünen Herzen Hollands. Mild und
nussig im Geschmack. Überbacken mit
Honig, eine ausgefallene Vorspeise.*

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

Der etwas andere Käse !

Art.No. 3530

Honig-Senf Feigen Creme 60% Fett i. Tr.
Schale à 1kg egalisiert

*Deutsche Frischkäsezubereitung aus Kuhmilch
Frischkäsezubereitung mit
Honig, Senf und
Feigen. Cremig, sahnig,
streichfähig. Fruchtig-süß
mit leichter Würze.
Ideal als Brotaufstrich. Eine
hervorragende
Zwischenmahlzeit.*



Art.No. 3520

Chabrie-Torte 60% Fett i. Tr.
Torte à ca. 1,4kg

*Deutsche Käsekomposition aus Kuh- und
S c h a f m i l c h
Eine Käsekomposition
aus Frischkäse
(K u h m i l c h),
Schafskäse und Brie mit
Kräutern der Provence.
Geschmack: sahnig,
mild, nach frischem
Lauch und Brie.*



Für zwischendurch !

Art.No. 1758

Milram Kräuter Knoblauchkäse 50% Fett i. Tr.
4 Lb. à ca. 1,5kg im Karton

*Deutscher Schnittkäse aus Kuhmilch
Durch den Zusatz von feinem Knoblauch und Kräutern
ist dieser Käse herzhaft-
aromatisch und eignet sich als
herzhafter Genuss für die
Käseplatte sowie als zünftiger
Käsesnack für zwischendurch.
L a c t o s e f r e i .*



Bei Abnahme von 1 Karton erhalten Sie
1 Stück Art.Nr. 1762 - GRATIS -.

Solange Vorrat reicht !

Art.No. 1762

Milram Rauchkäse 45% Fett i. Tr.
4 Lb. à ca. 1,5kg im Karton

*Deutscher Schnittkäse aus Kuhmilch
Für Kenner ein Hochgenuss. Mild im Geschmack mit
einer angenehmen
Rauchnote. Der Trend geht
zum Besonderen - über
Buchenholz geräuchert.
Lecker als Partysnack, zum
Bier oder zum krönenden
Abschluss eines guten Essens.
L a c t o s e f r e i .*



Art.No. 1889

Milram Kümmelkäse 45% Fett i. Tr.
4 Lb. à ca. 1,5kg im Karton

*Deutscher Schnittkäse aus Kuhmilch
Mild und rein mit herzhafter Kümmelnote.
Der Kümmelkäse schmeckt
lecker auf der Käseplatte
oder zu einem deftigen
Abendbrot. Auch zum
Überbacken von Aufläufen.
L a c t o s e f r e i .*



!!! 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