



HERBSTKATALOG

Aktionszeitraum
01.10. - 31.12.2011

Art.No. 8805

Victorian 48% Fett i. Tr.

Englischer Hartkäse aus Kuhmilch.

Die Reifung beträgt 3 Monate.

Der rotgewachste Rundlaib mit geschlossenem Teig sorgt für farbliche Abwechslung in der Theke. Der sahnig, nussige Geschmack harmoniert mit Rotwein oder mit einem dunklen Bier.

2 Lb. à ca. 2,3kg im Karton



Art.No. 8806

Edwardian Sage Derby 48% Fett i. Tr.

Englischer Hartkäse aus Kuhmilch

3 Monate gereift. In auffälligem Grün gewachst, bildet der

Rundlaib einen attraktiven Mittelpunkt in jeder Käsetheke.

Der typische, besondere Geschmack und das interessante,

marmorierte Aussehen entstehen durch die Zugabe fein

geriebener Salbei-Blätter. In Verbindung mit Obst, Salat

oder rohen Gemüsesorten wird der Käse zu einem

hervorragenden Imbiss. Erstklassig auch in Soßen.

2 Lb. à ca. 2kg im Karton



Art.No. 4407

Lemon Creme Fraiche 170g 70% Fett i. Tr.

Englische Creme Fraiche

Eine erfrischende Zutat für Ihre "Extras".

Serviervorschlag: Über Ihr Lieblingsdessert

geben, kann auch mit Muffins, Croissants,

Meringues oder Waffeln serviert werden.

12 Stück im Karton



Art.No. 4413

Double Devon Cream 170g 92,8% Fett i. Tr.

Englische Sahne

Devon und Cornwall, im Süd-Westen Englands, sind

für Ihre dickflüssigen Sahnen, die seit mehr als

100 Jahren in Bauernhöfen und kleine Molkereien

produziert werden, sehr berühmt.

Serviervorschlag: Über Ihr Lieblingsdessert geben

oder in Nudeln, Suppen und Soßen einrühren.

12 Stück im Karton



Art.No. 4416

Strawberry Creme Fraiche 170g 70% Fett i. Tr.

Englische Creme Fraiche

Eine erfrischende Zutat für Ihre "Extras".

Serviervorschlag: Über Ihr Lieblingsdessert geben,

kann auch mit Muffins, Croissants, Meringues oder

Waffeln serviert werden.

12 Stück im Karton



Art.No. 4414

Clotted Cream 170g 93,5% Fett i. Tr.

Englische Sahne

Clotted Cream ist eine Art dicker Rahm, der

aus unhomogenisierter Kuhmilch hergestellt

wird, die Milch wird in flachen Pfannen erhitzt

und für mehrere Stunden stehen gelassen. In

dieser Zeit sammelt sich der Rahm an der

Oberfläche und bildet Klümpchen (Clots).

Mit Buttergebäck oder Teegebäck und

Erdbeerkonfitüre servieren - der perfekte

englische "Cream Tea". Mit Obstkuchen,

Schokoladenkuchen, Pfannkuchen, Beeren

und Waffeln probieren.

12 Stück im Karton



Art.No. 4415

Clotted Cream Brandy 170g 88% Fett i. Tr.

Englische Sahne

Mit Brandy verfeinert, eine edle Beigabe

zu Früchten, Stollen oder Pfannkuchen.

12 Stück im Karton



Art.No. 5801

Lancashire mit Zimt 48% Fett i. Tr.

Englische Schnittkäsezubereitung aus Kuhmilch
Cremiger Lancashire mit Zimt, Äpfel und Rosinen.
Eine geschmackvolle Überraschung für die Käseplatte.
Schmeckt auch ganz einfach mit einem Stück Baguette.
2 Lb. à ca. 1kg im Karton



Art.No. 5881

Creamy Cinnamon Puc 200g 48% Fett i. Tr.

Englische Schnittkäsezubereitung aus Kuhmilch
Cremiger Schnittkäse mit Zimt, Äpfel und Rosinen.
Eine geschmackvolle Überraschung für die Käseplatte.
Schmeckt auch ganz einfach mit einem Stück Baguette.
6 Stück im Karton



Art.No. 5880

Wensleydale Cranberry Puc 200g 48% Fett i. Tr.

Englische Schnittkäsezubereitung aus Kuhmilch
Wensleydale wurde im 11. Jahrhundert von den 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.
6 Stück im Karton



Art.No. 5886

Sticky Toffee Puc 200g 48% Fett i. Tr.

Englische Schnittkäsezubereitung aus Kuhmilch
Sticky Toffee Pudding ist ein typisch Britischer Biskuit Pudding, gefüllt mit Datteln und Rosinen. Die Zutaten des Sticky Toffee Pudding wurden in einen englischen Cheddar gemischt. Durch sein süßes Aroma zerläuft dieser Käse regelrecht im Munde.
Ein hervorragender Dessert-Käse.
6 Stück im Karton



Art.No. 5882

Stilton White Apricots Puc 200g 50% Fett i. Tr.

Englische Schnittkäsezubereitung aus Kuhmilch
Der weiße Stilton ist der originale Vorgänger zu dem berühmten Blue Stilton, wird jedoch ohne Penicillium produziert. Durch die Zugabe von Aprikosen, entsteht ein milder Käse, der sich bestens als Dessertkäse eignet.
6 Stück im Karton



Art.No. 2055

Delice de Bourgogne Nuss 110g 72% Fett i. Tr.

Französischer Frischkäse aus Kuhmilch
Eine Spezialität aus dem Burgund.
Ein fein cremiger Brillat Savarin mit Nüssen bedeckt.
Herrlich frischer Geschmack, feines Nussaroma.
Auf kernigen Brotsorten zu empfehlen.
6 Stück im Karton



Art.No. 2733

Enrobe Haselnuss 80g 45% Fett i. Tr.

Französischer Frischkäse aus Ziegenmilch
"Angrobä"
Ziegenfrischkäse Spezialität handwerklich hergestellt. In einer besonderen Variation.
Hier als Dessert mit einer Haselnüsse Umhüllung.
Diese Variation ist mit Haselnussplitter belegt.
6 Stück im Karton



Art.No. 2548

Delice Pommard Senf 200g 72% Fett i. Tr.

Französischer Weichkäse aus Kuhmilch
"delis dö pomar"
Diese Spezialität wurde von einem Käse-Affineur in Burgund kreiert. Der Käsebruch tropft in einem Tuch ab, wodurch der Délice seine besondere Feigenform erhält. Seine burgundische Note: er wird mit Senfkleie verfeinert und schmeckt leicht säuerlich. Der Senf ist eine berühmte Spezialität dieser Region.
6 Stück im Karton



Art.No. 2550

Delice Pommard Cassis 110g 72% Fett i. Tr.

Französischer Weichkäse aus Kuhmilch
Handgeschöpft. Eine Spezialität aus dem Burgund. Die kleinen Laibe reifen nach traditioneller Art im Tuch und erhalten so ihre rundliche Form. Gleich beim Aufschneiden entfaltet sich der feine Geruch der schwarzen Johannisbeere.
6 Stück im Karton



Art.No. 4220

Fin Briard Senf 310g 50% Fett i. Tr.

Französische Weichkäsezubereitung aus Kuhmilch "fäng briar"

6 Wochen gereift. Handwerklich hergestellt im Herzen der Region Brie. Der Fin Briard wird mit Creme Fraiche (AOC), Mascarpone und Senf aus der Stadt Meaux gefüllt. Leicht säuerlich im Geschmack.
4 Stück im Karton



Art.No. 4223

Fin Briard Kümmel 310g 50% Fett i. Tr.

Französische Weichkäsezubereitung aus Kuhmilch "fäng briar"

6 Wochen gereift. Handwerklich hergestellt im Herzen der Region Brie. Der Fin Briard wird mit Creme Fraiche (AOC), Mascarpone und Kümmel gefüllt. Geschmack aromatisch.
4 Stück im Karton



Art.No. 5072

Duo Brie Mirabelle 150g 55% Fett i. Tr.

Französische Käsekomposition aus Kuhmilch
Der 15 Tage gereifte Brie wird halbiert und mit Frischkäse und Mirabellen gefüllt. Weiche, geschmeidige Textur. Leicht, süßlicher Geschmack.
6 Stück im Karton



Art.No. 5073

Duo Brie Kräuter/Knoblauch 150g 55% Fett i. Tr.

Französische Käsekomposition aus Kuhmilch
Der 15 Tage gereifte Brie wird halbiert und mit Knoblauch und Kräutern gefüllt. Weiche, geschmeidige Textur. Frischer, aromatischer Geschmack.
6 Stück im Karton



Art.No. 5075

Duo Brie Cranberries 150g 55% Fett i. Tr.

Französische Käsekomposition aus Kuhmilch
Der 15 Tage gereifte Brie wird halbiert und mit Cranberries gefüllt. Weiche, geschmeidige Textur. Leicht süßlich.
6 Stück im Karton



Art.No. 5076

Duo Brie Trüffel 150g 55% Fett i. Tr.

Französische Käsekomposition aus Kuhmilch
Der 15 Tage gereifte Brie wird halbiert und mit Frischkäse und Trüffelstückchen gefüllt. Zum Ende des Reifeprozess hat der Brie dann einen feinen Trüffelgeschmack.
6 Stück im Karton



Art.No. 5082

Petite Tome du Tarn 45% Fett i. Tr.

Französischer Halbfester Schnittkäse aus Ziegenmilch
6-12 Wochen gereift. Kleine Tome aus der Region Midi-Pyrénées aus Ziegenrohmilch. Milder Ziegengeschmack.
5 Lb. à ca. 0,3kg im Karton



Art.No. 5079

Vignerons mit Himbeer Konfitüre 125g 50% Fett i. Tr.

Französischer Weichkäse aus Kuhmilch
Ein traditionelles Rezept, Münsterkäse mit einem Streifen feiner Himbeer-Konfitüre. Weicher Teig, feiner Geschmack.
6 Stück im Karton



Art.No. 5083

Abondance Fermier 48% Fett i. Tr.

Französischer Hartkäse aus Kuhmilch. Rohmilch.
7 Monate gereift. Bauernherstellung.

Der aus dem Abondance Tal in der Haute-Savoie bekannte Hartkäse genießt seit 1989 die AOC-Bezeichnung. Durch die mindestens 7-monatige Reifung entwickelt der Käse einen angenehmen, nussigen und fruchtigen Geschmack. Die Bauernherstellung verläuft noch auf traditionelle Weise, es werden nur wenige Käse am Tag produziert.
Lb. à ca. 8kg

Appetithäppchen

Art.No. 5000

Amuses Bouche Gesalzen 2x40g 45% Fett i. Tr.

Französischer Frischkäse aus Ziegenmilch

Kleine Köstlichkeiten im Glas, ideal fürs Buffet und als Aperitif. Aufgeschlagener Ziegenfrischkäse in zwei Variationen: Auf Paprikaconfit verfeinert mit Piment d'Espelette und auf einer Schicht fein geräuchertem Lachs.
8 Stück im Karton



Art.No. 5034

Amuses Bouche Süß 2x40g 45% Fett i. Tr.

Französischer Frischkäse aus Ziegenmilch

Kleine Köstlichkeiten im Glas, ideal fürs Buffet und als Aperitif. Aufgeschlagener Ziegenfrischkäse in zwei Variationen: Auf Feigenconfit mit Walnussdekor und auf einer fruchtigen Kirschsicht mit Paprikadekor.
8 Stück im Karton

Art.No. 5084

Art.No. 5084

Mini Cocktail A Cuire 100g 45% Fett i. Tr.

Französischer Weichkäse aus Ziegenmilch

Blätterteigpastetchen gefüllt mit Ziegenfrischkäse in verschiedenen Geschmacksvarianten: Paprika, Pfeffer, Kümmel und Estragon. Im vorgeheizten Backofen einige Minuten erwärmen.
6 Stück im Karton



Art.No. 5048

Mini Cocktail Trüffel 100g 45% Fett i. Tr.

Französischer Weichkäse aus Ziegenmilch

Blätterteigpastetchen gefüllt mit Ziegenfrischkäse und schwarzen Trüffelstückchen. Im vorgeheizten Backofen einige Minuten erwärmen.
6 Stück im Karton



Art.No. 5050

Brochette Feige 80g 45% Fett i. Tr.

Französischer Weichkäse aus Ziegenmilch

Feine Ziegenkäsespießchen mit getrockneten Feigenstückchen garniert. Ein Augenschmaus auf jeder Käseplatte.
6 Stück im Karton



Art.No. 5085

Brochette Lachs 80g 45% Fett i. Tr.

Französischer Weichkäse aus Ziegenmilch

Feine Ziegenkäsespießchen mit geräucherten Lachsstückchen garniert. Ein Augenschmaus auf jeder Käseplatte.
6 Stück im Karton



Warme Köstlichkeiten

Art.No. 5053

Münster A Flamber 200g 50% Fett i. Tr.

Französischer Weichkäse aus Kuhmilch

Ein im Elsass hergestellter Münster, geliefert mit einem passenden Kümmelschnaps zum Flambieren und einem Originalrezept. Durch die Hitze schmilzt der Käse und nimmt so den Kümmelgeschmack an. 3 Stück im Karton



Art.No. 5054

Chevre Truffe Chaud 50g 45% Fett i. Tr.

Französischer Weichkäse aus Ziegenmilch

aus der Dordogne mit schwarzen Trüffelstückchen (2%) verfeinert. Im Ofen einige Minuten erhitzt entfalten die Chevre Truffes einen vorzüglichen Geschmack. 12 Stück im Karton



Art.No. 5066

Chevolardon Feige 4x45g 45% Fett i. Tr.

Französischer Weichkäse aus Ziegenmilch

Vier kleine Ziegenweichkäse mit Feigen garniert und ummantelt mit feinem Speck. Einige Minuten im Backofen grillen. Ideal auf Toast oder als Salatbeilage. 6 Schalen im Karton



Art.No. 5067

Chevolardon Pflaume 4x45g 45% Fett i. Tr.

Französischer Weichkäse aus Ziegenmilch

Vier kleine Ziegenweichkäse mit Pflaumen garniert und feinem Speck ummantelt. Einige Minuten im Backofen grillen. Ideal auf Toast oder als Salatbeilage. 6 Schalen im Karton



Art.No. 5068

Chevolardon Honig 4x47g 45% Fett i. Tr.

Französischer Weichkäse aus Ziegenmilch

Vier kleine Ziegenweichkäse ummantelt mit feinem Speck und mit einem Gläschen Honig geliefert. Einige Minuten im Backofen überbacken und anschließend mit Honig überziehen. 6 Schalen im Karton



!!! 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