



# Neu im Sortiment



Art.No. 8500

**Liechtensteiner Herzhaft** 54,2% Fett i. Tr.

Laib à ca. 6,5kg

**Liechtensteiner Schnittkäse aus Kuhmilch.****Mindestens 5 Monate gereift.**

*Aromatischer, vollmundiger, würzig-herzhafter Schnittkäse mit geschmeidiger Konsistenz, garantiert aus 100 % frischer Milch aus dem kleinsten Alpenland in Europa. Der Liechtensteiner Herzhaft wird im hauseigenen Käsekeller auf Liechtensteiner Fichtenholz unter der strengen Aufsicht des Käsemeisters sorgsam gepflegt. Ein feiner Genuss, der auf keiner Käseplatte fehlen darf.*

*Aussehen: natürliche Rotschmierrinde.*

*Teig innen: elfenbeinfarbig bis hellgelb, geschmeidige Konsistenz, vereinzelte erbsengroße Lochung*

*Geschmack: vollmundig, würzig-herzhaft, reines Aroma*



Art.No. 8501

**Liechtensteiner Würzig** 51,5% Fett i. Tr.

Laib à ca. 6,5kg

**Liechtensteiner Hartkäse aus Kuhmilch.****Mindestens 6 Monate gereift.**

*Aromatischer, vollmundiger, kräftiger Hartkäse, garantiert aus 100 % frischer Milch aus dem kleinsten Alpenland in Europa. Wer traditionellen Käsegenuss mag, wird den Liechtensteiner Würzig lieben. Dieser Käse erhält sein gehaltvolles Aroma durch die sorgfältige, mindestens 6-monatige Naturreifung auf Liechtensteiner Fichtenholz. Käsekenner sagen, dass der Würzige Liechtensteiner den großen Sorten in Nichts nachsteht.*

*Aussehen: natürliche Rotschmierrinde.*

*Teig innen: fest und lang, elfenbeinfarbig bis hellgelb, vereinzelte erbsengroße Lochung.*

*Geschmack: vollmundig, würzig, reines Aroma.*



Art.No. 8502

**Liechtensteiner Nussig** 54,2% Fett i. Tr.

Laib à ca. 6,5kg

**Liechtensteiner Schnittkäse aus Kuhmilch.****Mindestens 3 Monate gereift.**

*Aromatischer, vollmundiger, nussiger Geschmack, garantiert aus 100 % frischer Milch aus dem kleinsten Alpenland in Europa. Naturgereift auf Liechtensteiner Fichtenholz.*

*Moderne Milchtechnologie vereint mit traditioneller Käsekunst.*

*Seinen außergewöhnlichen Geschmack erhält der Liechtensteiner Nussig durch die spezielle Doppelreifung.*

*Aussehen: natürliche Rotschmierrinde.*

*Teig innen: geschmeidig und lang, elfenbeinfarbig bis hellgelb, vereinzelte erbsengroße Lochung.*

*Geschmack: vollmundig, nussig, reines Aroma.*



# Neu im Sortiment



## Österreichischer Weichkäse aus Kuhmilch.

Die Steiermark ist landschaftlich und kulinarisch eines der spannendsten Gebiete Österreichs. Die äußerst vielfältige steirische Käsekultur hat im Ennstal eine ganz besondere Heimat.

Art.No. 5935 **VB****Doppelschimmel-Ring** 65% Fett i. Tr.

Laib à ca. 1,2kg

Weichkäse aus Kuhmilch in einer einzigartigen Ringform, der innen aus Blauschimmel und außen aus Weißschimmel besteht. Die elegant-würzige Note verleiht diesem Käse seinen unnachahmlichen Geschmack. Lactosefrei und Glutenfrei.

Art.No. 5931 **VB****Edelweichkäse Ennstaler** 250g 65% Fett i. Tr.

6 Stück im Karton

Charaktervolle Weichkäsespezialität mit Rotkultur und Milchsimmel. Mit seinem elegant-würzigen Geschmack überzeugt der Edelweichkäse nicht nur auf frischem Weißbrot sondern auch als aromatischer Schlusspunkt eines genussvollen Menüs. Lactosefrei und Glutenfrei.

Art.No. 5934 **VB****Weinkäse Ennstaler** 250g 65% Fett i. Tr.

6 Stück im Karton

Weichkäsespezialität mit typisch dunkler, fast schwarzer Rinde und zartem Milchsimmelanflug. Das einzigartige fruchtige und leicht säuerliche Aroma entsteht durch die Behandlung mit Zweigelt-Geläger, einem Nebenprodukt der Weinherstellung. Lactosefrei und Glutenfrei.

**AKTIONSPREISE NUR GÜLTIG BEI ABNAHME "GANZER" KARTONS UND "VEREINBARTEN 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