



bonCas AG
 Lyss - Strasse 12
 CH-3293 Dotzigen
 tel. 032 351 12 13
 fax. 032 351 47 10
 www.boncas.ch



«Ausgezeichneter Käse ...
 das meinen wir wörtlich»

Bio Block-Brie



Der Bio Block-Brie wird mit zunehmender Reifung gehaltvoller. Er zergeht genussvoll und cremig fein im Mund und schmeckt nach immer mehr...
 Geniessen Sie ihn mit einer saftigen Birne, Schwarzbrot und einem Glas zarten «Pinot gris».

Artikel Nr. 161

Wassergehalt:	50% (Weichkäse)	Aussehen:	weisser Schimmelrasen mit Hordenprägung
Fettgehalt i.T.:	50%	Konsistenz:	weich bis cremig
100 gr enthalten:		Geschmack & Aroma:	mildsauerlich bis leicht aromatisch
Energiewert	1170 kJ (280 kcal)	Gewicht:	ca. 900g
Eiweiss	22 g	Verpackung:	in Frischhaltepapier
Kohlenhydrate	<0.5 g	EAN Code:	
Fett	23 g	Verkaufseinheit:	5 Käse in einer Kartonschachtel
Milchart:	100% Kuhmilch/Knospe	Mindesthaltbarkeit:	30 Tage
Lab:	100% Kälberlab		
Hitzebehandlung:	pasteurisiert		



ISO 9001/14001 Zertifiziert



Winner of Swiss Cheese Awards 01/02