



«Ausgezeichneter Käse ...
das meinen wir wörtlich»

Bio Brie



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

Der Bio 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. 160

| | | | |
|-------------------|----------------------|---------------------|--|
| 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. 1.5kg |
| Eiweiss | 22 g | Verpackung: | in Frischhaltepapier |
| Kohlenhydrate | <0.5 g | EAN Code: | |
| Fett | 23 g | Verkaufseinheit: | 1 Käse in einer Kartonschachtel |
| Milchart: | 100% Kuhmilch/Knospe | Mindesthaltbarkeit: | 30 Tage |
| Lab: | 100% Kälberlab | | |
| Hitzebehandlung: | pasteurisiert | | |