



«Ausgezeichneter Käse ...
das meinen wir wörtlich»

Brie Suisse



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

Der 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. 162

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	Mindesthaltbarkeit:	30 Tage
Lab:	100% Kälberlab		
Hitzebehandlung:	pasteurisiert		