

Weichkäserei Gerzensee CH5612
Bernhard Hodel
Dorfstrasse 4
3115 Gerzensee

Gerzensee-Rahmli

Sachbezeichnung: Rahmweichschimmelkäse aus pasteurisierter Kuhmilch mit 60% Fett i. T.

Produktebeschreib: Die Milch kommt aus Gerzensee und wird frisch zu feinem Rahmweichkäse verarbeitet.
Der cremige Weichkäse wird mit auserlesene Bakterien und Edelschimmelpilzen produziert, dass dem Käse den sehr rahmigen nussigen und leicht pilzigen und sehr aromatischen Geschmack gibt.

Format: rund, Durchmesser ca. 7cm, Höhe ca. 3cm

Gewicht: ca. 0.150kg

Lagerung: > 5°C

Nährwerte:

100g enthalten:

Energie in KJ	1460 KJ
Energie in Kcal	352 kcal
Fett	32g
Davon gesättigte Fettsäuren	19g
Eiweiss	16g
Kohlenhydrate	< 0.5g
Davon Zucker	< 0.5g
Salz	2.0g

Das Produkt erfüllt die Lebensmittelgesetzgebung der Schweiz.

Das Produkt wird ohne gentechnische Substanzen hergestellt.

Zertifizierungen: Fromarte
OIC
Swiss Garantie