

Weichkäserei Gerzensee CH5612  
Bernhard Hodel  
Dorfstrasse 4  
3115 Gerzensee

## Camembert-Gerzensee

**Sachbezeichnung:** Weisseschimmelweichkäse aus pasteurisierter Kuhmilch mit 45% Fett i. T.

**Produktebeschreib:** Die Milch kommt aus Gerzensee und wird frisch zu feinem Weichkäse verarbeitet.  
Der Weichkäse wird mit auserlesene Bakterien und Edelschimmelpilzen produziert, dass dem Käse den champignon und nussigen milden Geschmack gibt.

**Format:** rund, Durchmesser ca. 10cm, Höhe ca. 2.5cm

**Gewicht:** ca. 0.270kg

**Lagerung:** > 5°C

**Nährwerte:**  
100g enthalten:

Energie in KJ	1070 KJ
Energie in Kcal	258 kcal
Fett	20g
Davon gesättigte Fettsäuren	12g
Eiweiss	19g
Kohlenhydrate	< 0.5g
Davon Zucker	< 0.5g
Salz	1.7g

Das Produkt erfüllt die Lebensmittelgesetzgebung der Schweiz.

Das Produkt wird ohne gentechnische Substanzen hergestellt.

**Zertifizierungen:** Fromarte  
OIC  
Swiss Garantie