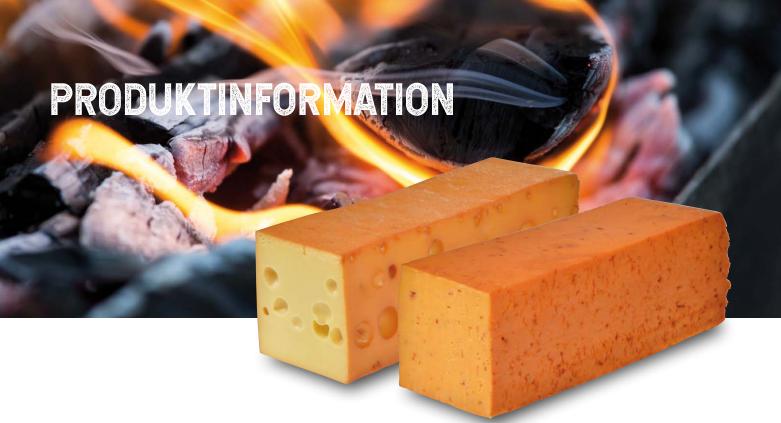






Die Köhlerkäse werden nach unserer Familienrezeptur schonend bei niedriger Temperatur geräuchert. Zum räuchern werden Buchenholzspäne verwendet. Die sanfte Räucherung und der Buchenholzrauch verleihen dem Käse seinen milden Rauchgeschmack.



KÖHLERKÄSE



Dieser kaltgeräucherte Schnittkäse ist vom Typ ein Maasdamer mit 45% Fett in der Trockenmasse. Er hat eine fein rauchignussige Note im Geschmack. Ein Genuss für Groß und Klein in der Familie. Ein Kundenmagnet in Ihrer Käsetheke.

SCHARFER KÖHLER



Fein geräucherter Schnittkäse mit Chili-Sambal, 48% Fett in der Trockenmasse. Hier vereinen sich die angenehme Schärfe und der feine Rauchgeschmack zu einer tollen Geschmacksvariante. Ein Käse für alle in der Familie, die es schärfer mögen.

ARTIKELINFORMATIONEN

ArtNr	. Produkt	Verpackung	Inhalt	EAN
5371	Köhlerkäse	Filet (eckig)	ca. 2,5kg	4 013488 053716
		lose	1 Stück	
5372	Köhlerkäse Portion	Stück	260g	4 013488 053723
		Karton	6 Stück	4 013488 153720
5375	Scharfer Köhler	Filet (eckig)	ca. 2,5kg	4 013488 053754

HERSTELLER

Lehmanns Produktions GmbH Am Wachauer Wäldchen 20 04416 Markkleeberg

Tel.: 034297/16 88-0 Fax: 034297/16 88-32

Web: www.kaese-lehmann.com E-Mail: info@kaese-lehmann.com





lose 1 Stück