

Feiner Rauchgeschmack
LEHMANNS KÖHLERKÄSE
in zwei Varianten


Köhlerkäse

Scharfer
Köhler
kräftig geräuchert mit Sambol



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.

PRODUKTINFORMATION



KÖHLERKÄSE







Dieser kaltgeräucherte Schnittkäse ist vom Typ ein Maasdamer mit 45% Fett in der Trockenmasse. Er hat eine fein rauchig-nussige 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

Art.-Nr.	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
		lose	1 Stück	

HERSTELLER

Lehmans 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



KÄSE LEHMANN