



Unser Super-Talent

LEHMANNS „DER GELBE“

muss man probiert haben

*Aus Tradition
natürlich gereift*

Dieser Käse hält Sie fit, denn er enthält viel wertvolles Eiweiß und nur 0,5% Fett, dazu ein wunderbarer Geschmack und keine Konservierungsstoffe. Gesund, natürlich und mit Geschichte – DER GELBE von Käse Lehmann.





DER GELBE

DER GELBE ist ein traditionell hergestellter Sauermilchkäse. Die Rezeptur und die Reifung sind seit Großvaters Zeiten unverändert. Nach zweitägiger Vorreifezeit wird der Käse mit Rotkulturen veredelt und reift danach weiter aus. Ursprünglicher Käsegenuss, der schon in den 1970ern seinen Namen erstmals bei Käse Lehmann bekam und seitdem als Alternative zu unserem „DER BLAUE“ angeboten wird. Er hat nur 0,5% Fett absolut und ist laktosefrei.



ARTIKELINFORMATIONEN

Art.-Nr. Produkt	Verpackung	Inhalt	EAN
3216 Der Gelbe	Stück	200g	 4 013488 032162
	Karton	10 Stück	 4 013488 132169

HERGESTELLT FÜR:

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