

BRÜLISAUER

KÄSE AG

Die etwas andere *Spezialitäten-Käserei*



Brülisauer Käse AG
Unterdorf 6
5444 Künten

Tel +41(0)56 496 33 61
Natel +41(0)78 619 19 82

www.chaesi-kuenten.ch
info@chaesi-kuenten.ch

Ein Wunder der Natur

Bio Sepp



BioSepp, ein Wunder der Natur. Beste silofreie Biovollmilch, Handwerkskunst, Lebenslust und Freude an der Arbeit, das Rezept für etwas nachhaltig Gutes.

Die Milch- und Käseproduktion, welche nach den strengen Richtlinien der Biosuisse erfolgen, garantieren Sicherheit und Qualität.

Nach der Produktion werden die Laibe sorgfältig während 4-5 Monaten von Hand gepflegt und der Geschmack kann sich im feuchten Klima unserer Keller wunderbar entwickeln. Ein Käse, der alle Sinne weckt. Gönnen Sie sich öfter etwas Gutes, gönnen Sie sich ein Stück Natur, gönnen Sie sich ein Stück BioSepp.

Wassergehalt: ca. 40%
Fettgehalt i.T.: ca. 53%
100 g enthalten:
Energiewert ca. 1540 kJ
Eiweiss ca. 21 g
Fett ca. 26 g
Milchart: Bio Kuhmilch
Lab: tierisch
Hitzebehandlung: thermisiert
Lactosefrei

Aussehen: schöne, trockene Naturrinde handgeschmiert
Geschmack/Aroma: aromatisch, kraftvoll, rein, ein Traum
Konsistenz: halbhart
Gewicht: 6.5 - 7.0 kg
Verpackung: nach Wunsch
Verkaufseinheit: Laib/Laden ab 200 g
Mindesthaltbarkeit: 35 Tage / Laib