



# Bio Welle







## feinwürzig und zartschmelzend

Die «Bio Welle» entfaltet ihre natürliche, rezent-aromatische Gaumenfreude nach drei Monaten Reifezeit. So schmeckt die Natur. Nur wer unserer Umwelt mit Respekt begegnet, erzeugt Lebensmittel von hoher Güte und einmaligem Geschmack. Dieser zartschmelzende, feinwürzige Bio-Käse hat seinen Ursprung in frischer Bio-Rohmilch. Von Bauern, für die Landwirtschaft eine ehrliche Herzensangelegenheit ist. In einer Zeit, in der die Sehnsucht nach echten, naturbelassenen Lebensmitteln spürbar ist, schlägt dieser edle Käse auf deinem Teller immer hohe Wellen!



### Beschreibung

Schweizer Halbhartkäse/Schnittkäse mit Bio-Rohmilch hergestellt

-  Reifezeit ca. 3 Monate
-  feinwürzig, zartschmelzend
-  natürliche Schmierebildung
-  Laibe mit Ø 30 cm, Höhe 8–10 cm
-  ca. 6–8 kg
-  mindestens 50% Fett in der Trockenmasse

### Nährwerte in 100 g Käse

Energie	1730 kJ (414 kcal)
Fett	34 g
davon gesättigte Fettsäuren	21 g
Kohlenhydrate	< 0,1 g
davon Zucker	0 g
Eiweiss	26 g
Salze	1,5 g

Käserei Nr. 5228



**Käserei Studer AG**

Romanshornestrasse 253 | 8580 Hefenhofen TG | T +41 58 227 30 60  
info@kaeserei-studer.ch | www.kaeserei-studer.ch