



# Bio Welle

edel • rassig • verführerisch



Die „Bio Welle“ ist dank der Verwendung von Bio Rohmilch ein natürlicher, rezenter und aromatischer Käse für den Feinschmecker. Ihre volle Genussreife erreicht die „Bio Welle“ nach 5 Monaten. Während dieser Zeit wird der Käse im Käsekeller speziell gepflegt, damit er den würzigen, vollen Geschmack erhält.

Die hohen Ansprüche, die an die biologische Landwirtschaft gestellt werden, kommen so voll und ganz Ihrem Käsegenuss zugute. Egal wie viel Wert Sie auf Bio legen, diese Welle sollten Sie nicht verpassen.

# Bio Welle

edel • rassig • verführerisch



## Beschreibung

**Reifezeit**

**Geschmack/Aroma**

**Rinde**

**Form**

**Gewicht**

**Fit**

Schweizer Halbhartkäse / Schnittkäse  
mit Bio-Rohmilch hergestellt

ca. 5 Monate

rezent, genussvoll

natürliche Schmierebildung

Laibe mit 30 cm Durchmesser, Höhe 8 bis 10 cm

ca. 6 bis 7 kg

mindestens 50% Fett in der Trockenmasse

## Nährwerte in 100 g Käse

**Energiewert**

1720 kJ (411 kcal)

**Fett**

34 g

**davon gesättigte Fettsäure**

21 g

**Kohlehydrate**

< 0,1 g

**davon Zucker**

< 0,1 g

**Eiweiss**

26 g

**Salze**

1,5 g

Käserei Nr. 5228