

BIO-KÄSE

Le Gruyère AOP · 12 Monate

Hartkäse · Schweiz

Kuhmilch, Rohmilch
mind. 45 % Fett i. Tr. · Käiberlab
Allergen: **Milch**

BIO

Gruyère AOP 12 Monate

Art. 70001 · Intercheese

Zwölf Monate gereifter Gruyère AOP aus Heumilch: fruchtig und kräftig nussig.

Zutaten: KuhMILCH (Rohmilch)*, Salz, Lab, Kulturen. *Aus ökologischem Landbau.

Reife: 12 Monate
Bio Suisse Knospe · CH-BIO-006

Naturrinde vor der Zubereitung sparsam entfernen.

Stand 23. September 2026



BIO-KÄSE

Le Gruyère AOP · 12 Monate

Hartkäse · Schweiz

Kuhmilch, Rohmilch
mind. 45 % Fett i. Tr. · Käiberlab
Allergen: Milch

BIO

Gruyère AOP 12 Monate

Art. 70001 · Intercheese

Zwölf Monate gereifter Gruyère AOP aus Heumilch: fruchtig und kräftig nussig.

Zutaten: KuhMILCH (Rohmilch)*, Salz, Lab, Kulturen. *Aus ökologischem Landbau.

Reife: 12 Monate
Bio Suisse Knospe · CH-BIO-006

Naturrinde vor der Zubereitung sparsam entfernen.

Stand 23. September 2026



BIO-KÄSE

Le Gruyère AOP · 12 Monate

Hartkäse · Schweiz

Kuhmilch, Rohmilch
mind. 45 % Fett i. Tr. · Käiberlab
Allergen: Milch

BIO

Gruyère AOP 12 Monate

Art. 70001 · Intercheese

Zwölf Monate gereifter Gruyère AOP aus Heumilch: fruchtig und kräftig nussig.

Zutaten: KuhMILCH (Rohmilch)*, Salz, Lab, Kulturen. *Aus ökologischem Landbau.

Reife: 12 Monate
Bio Suisse Knospe · CH-BIO-006

Naturrinde vor der Zubereitung sparsam entfernen.

Stand 23. September 2026



BIO-KÄSE

Le Gruyère AOP · 12 Monate

Hartkäse · Schweiz

Kuhmilch, Rohmilch
mind. 45 % Fett i. Tr. · Käiberlab
Allergen: Milch

BIO

Gruyère AOP 12 Monate

Art. 70001 · Intercheese

Zwölf Monate gereifter Gruyère AOP aus Heumilch: fruchtig und kräftig nussig.

Zutaten: KuhMILCH (Rohmilch)*, Salz, Lab, Kulturen. *Aus ökologischem Landbau.

Reife: 12 Monate
Bio Suisse Knospe · CH-BIO-006

Naturrinde vor der Zubereitung sparsam entfernen.

Stand 23. September 2026