

BIO-KÄSE

Emmentaler AOP Réserve · 12 Monate

Hartkäse · Schweiz

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

BIO

Emmentaler AOP Réserve

Art. 70004 · Intercheese

Zwölf Monate gereifter Emmentaler AOP aus Schweizer Rohmilch: mild-pikant mit nussiger Note und kleiner Lochung.

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

Emmentaler AOP Réserve · 12 Monate

Hartkäse · Schweiz

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

BIO

Emmentaler AOP Réserve

Art. 70004 · Intercheese

Zwölf Monate gereifter Emmentaler AOP aus Schweizer Rohmilch: mild-pikant mit nussiger Note und kleiner Lochung.

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

Emmentaler AOP Réserve · 12 Monate

Hartkäse · Schweiz

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

BIO

Emmentaler AOP Réserve

Art. 70004 · Intercheese

Zwölf Monate gereifter Emmentaler AOP aus Schweizer Rohmilch: mild-pikant mit nussiger Note und kleiner Lochung.

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

Emmentaler AOP Réserve · 12 Monate

Hartkäse · Schweiz

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

BIO

Emmentaler AOP Réserve

Art. 70004 · Intercheese

Zwölf Monate gereifter Emmentaler AOP aus Schweizer Rohmilch: mild-pikant mit nussiger Note und kleiner Lochung.

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