



Camembert Creme

Der erste Camembert-Aufstrich

Jetzt probieren!



QUALITÄTS
GARANTIE

- OHNE ZUSATZ VON:
- GESCHMACKSVERSTÄRKERN
 - KONSERVIERUNGSTOFFEN
 - FARBSTOFFEN

ALPENHAIN. Wir machen mehr aus Käse.

Aus dem Besten der Natur



Hergestellt in unserer Traditionskäserei im bayrischen Alpenvorland aus 100 % natürlichen Zutaten und frischer Alpenmilch. Ohne künstliche Zusätze wie Schmelzsalze, Verdickungsmittel, Aromen, Farbstoffe oder Geschmacksverstärker.



Natürlichkeit

100 % natürliche Zutaten und frische Alpenmilch.



Herstellung

Ohne Zusatz von Geschmacksverstärkern, Konservierungsstoffen, Aromen, Farbstoffen. Ohne Schmelzsalze und Verdickungsmittel.



Geschmack

Milder, cremiger Geschmack durch beste Zutaten und feine Camembert-Stücke.



Raffinesse

Die Alternative zu Camembert am Stück. Der erste Camembert zum Streichen.



Vielseitigkeit

Purer Genuss als Brotaufstrich oder für raffinierte Rezeptideen. Von morgens bis abends – und für zwischendurch.

Camembert Creme, für Theke und Großverbraucher VEGETARISCH

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Fett i. Tr. in %*	Bestell-/Berechnungseinheit (BE)	Logistikdaten
0733	 Camembert Creme Natur Portion Cremig-mild aus bayrischem Camembert	Doppelrahstufe	1 Karton = 40 Portionen 1 Portion = 25 g	24 Kartons pro Lage 10 Lagen pro Palette
0732	 Camembert Creme Natur Terrine Cremig-mild aus bayrischem Camembert	Doppelrahstufe	1 Terrine = 1,5 kg	32 Terrinen pro Lage 6 Lagen pro Palette