



da Waldviertler®
Fleischspezialitäten von Kocourek

Waldviertler **Emmentaler**

feiner, würziger Käse mit leichtem Rauchgeschmack



DATEN

Zutaten: Emmentaler Hartkäse aus silofreier Rohmilch, 45 % Fett entspricht ca. 28 Fett absolut!

Kaliber/Wursthülle: -

Haltbarkeit: 45 Tage

Herstellungsverfahren:

Lagertemperatur: +2°C bis +7°C

PRODUKTBESCHREIBUNG

Der Emmentaler Hartkäse aus silofreier Rohmilch wird einem langen Rauchprozess mit Buchenholz unterzogen. Feines Käsearoma und Rauchgeschmack ergeben Qualität vom Feinsten.

LIEFERARTEN

Art.Nr.	Produktbezeichnung	EAN	Gewicht	Verpackung	Lagerung	Bestell-Einheit
362	Waldv. Emmentaler	9120030553626	ca. 1,5 kg	vac.	+2°C bis +7°C	1

Kocourek GmbH - Wurst- & Selchwarenerzeugung - www.dawaldviertler.at
Ziegelofenstraße 483/2 | 3571 Gars/Kamp | Österreich | Tel.: +43 (0) 2985/2643 | Fax DW-14 | office@dawaldviertler.at

Beste Qualität zum besten Preis



da' Waldviertler®
Fleischspezialitäten von Kocourek

Waldviertler **Gouda-Rauchkäse**

Typischer milder österreichischer Gouda – über Buchenholz geräuchert



DATEN

Zutaten: österr. Gouda 45% Tr.aus past. Milch, Farbstoff: Beta-Carotin

Kaliber/Wursthülle: -

Haltbarkeit: 45 Tage

Lagertemperatur: +2°C bis +7°C

PRODUKTBESCHREIBUNG

Typischer, milder österreichischer Gouda aus silofreier Rohmilch – verfeinert durch den langen Rauchprozess in der Buchenholz-Räucherung.

LIEFERARTEN

Art.Nr.	Produktbezeichnung	EAN	Gewicht	Verpackung	Lagerung	Bestell-Einheit
361	Waldv. Gouda-Rauchkäse	9120030553619	ca. 1,5 kg	vac.	+2°C bis +7°C	1

Kocourek GmbH - Wurst- & Selchwarenerzeugung - www.dawaldviertler.at
Ziegelofenstraße 483/2 | 3571 Gars/Kamp | Österreich | Tel.: +43 (0) 2985/2643 | Fax DW-14 | office@dawaldviertler.at

Beste Qualität zum besten Preis