



Laib

Mild > 6 Mte

100047	● 1/1 Laib	33.0 kg
100048	● 1/2 Laib	16.0 kg
100049	● 1/4 Laib	8.0 kg
100055	5x200g Portionen Karton	1.250 kg

Mittel > 9 Mte

100067	● 1/1 Laib	33.0 kg
100069	● 1/4 Laib	8.0 kg

Rezent > 12 Mte

100081	● 1/1 Laib	33.0 kg
100084	● 1/2 Laib	16.0 kg
100085	● 1/4 Laib	8.0 kg

Extra Reif > 13 Mte

100095	● 1/1 Laib	33.0 kg
100097	● 1/2 Laib	16.0 kg
100098	● 1/4 Laib	8.0 kg

18 Mte

100149	● 1/1 Laib	33.0 kg
100103	Streifen mit Rand	3.0 kg

Block



Mild > 6 Mte

100050	Block	1.0–2.0 kg
100051	Block	1.5–2.0 kg
100128	ohne Rinde	1.5–2.0 kg

Mittel > 9 Mte

100071	Block	2.0 kg
--------	-------	--------

Rezent > 12 Mte

100088	Block	2.0 kg
--------	-------	--------

Extra Reif > 13 Mte

100100	Block	2.0 kg
--------	-------	--------

Gerieben



Mild > 6 Mte

101250	Beutel	à 1.0 kg
--------	--------	----------

Gerieben



Mild > 6 Mte

101129	Karton à 10x120g	à 1.2 kg
--------	------------------	----------

Stiftli



Mild > 6 Mte

101284	Stiftli	Beutel	2.0 kg
--------	---------	--------	--------

Scheiben



Mild > 6 Mte

100129	50x50mm, 12g	Schale	2.0 kg
100060	Scheiben, 15g	Schale	1.0 kg
100063	95x35 mm, 13–15g	Schale	1.0 kg
100073	4cm, 15g	Schale	1.0 kg

Klassiker

LE GRUYÈRE AOP

Mittelland | Hartkäse | Rohmilch | 49% Fett i. Tr.



le Gruyère AOP «Bio» mild

Westschweiz

Rohmilch; 49% Fett i. Tr.



100919 ● 1/1 Laib ca. 30.0 kg

le Gruyère AOP «Bio» mild

Westschweiz

Rohmilch; 49% Fett i. Tr.



100921 Keil ca. 2.5 kg

le Gruyère AOP «Bio» rezent

Westschweiz

Rohmilch; 49% Fett i. Tr.



100917 ● 1/1 Laib ca. 33.0 kg



le Gruyère AOP «Bio» rezent

Westschweiz

Rohmilch; 49% Fett i. Tr.



100927 Keil ca. 2.0 kg

100938 Portionen ca. 0.2 kg

Reifegrad auf Anfrage

InterCheese AG

Industriestrasse 22 | Postfach 262 | CH-6215 Beromünster | Tel. +41 41 462 50 90 | info@intercheese.ch | www.intercheese.ch