

# DER GELBE

*aus Tradition natürlich gereift*



Gestatten: „DER GELBE“

Dieser Käse hält Sie fit,  
denn er enthält wertvolles  
Eiweiß und nur 0,5 % Fett, dazu  
ein wunderbarer Geschmack  
und keine Konservierungsstoffe.

Gesund, natürlich und mit  
Geschichte – DER GELBE  
von Käse Lehmann.



**DER GELBE** / Art.-Nr. 3216

Stück



Karton



## Vertrieb durch:

**KÄSE LEHMANN**

Käse Lehmann Handels GmbH  
Am Wachauer Wäldchen 20  
04416 Markkleeberg

Telefon: 034297/16 88-0

Fax: 034297/16 88-32

Web: [www.kaese-lehmann.com](http://www.kaese-lehmann.com)

eMail: [info@kaese-lehmann.com](mailto:info@kaese-lehmann.com)



## Produktinformation

DER GELBE ist ein mit großem Anteil an Handarbeit hergestellter traditioneller Sauermilchkäse. Nach zweitägiger Vorreifezeit wird der Käse mit Rotkulturen veredelt und reift danach weiter aus. Ursprünglicher Käsegenuss, der schon in den 1970ern seinen Namen erstmals bei Käse Lehmann bekam und als Alternative zu unserem „BLAUEN“ angeboten wurde, hat nur 0,5% Fett absolut und ist laktosefrei.

## Produktname

**DER GELBE**

Sauermilchkäse der Magerstufe

## Produktdaten

Zutaten:	Sauermilchquark, Säureregulator: E170; Speisesalz
Fettgehalt:	weniger als 1% Fett i. Tr.
Käsegruppe:	Sauermilchkäse
Gewicht:	200 g
Lagertemperatur:	4° - 7°C
Restlaufzeit:	21 Tage
Stück (LxHxB):	130 x 30 x 65 mm
Abpackung Karton:	10 Stück
Karton (LxHxB):	350 x 65 x 145 mm
Versandeinheit:	
Pro Lage:	12 Kartons
Pro Palette:	120 Kartons
Brutto Palette:	273 kg
Palette (LxHxB):	1200 x 800 x 800 mm

## Nährwertabelle

### Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g

Brennwert	478 kJ/113 kcal
Fett	0,5 g
- davon gesättigte Fettsäuren	0,3 g
Kohlenhydrate	0,0 g
- davon Zucker	0,0 g
Eiweiß	27,0 g
Salz	2,8 g