igro Artikelpass

Käsezubereitung aus Weichkäse mit Weißschimmel und Pilze, Doppelrahmstufe.

Artikelnummer: 8505800

mit Steinpilzen & Pfifferl.
Herbstliches Geschmackserlebnis – Unser Bonifaz Pilzkörbchen vereint cremig-zarten Weichkäse mit aromatischen Pilzen. Besonders gut eignet er sich zum Überbacken von Fleischgerichten oder auch einfach pur zur traditionellen Brotzeit. Hier kommen nicht nur Pilzliebhaber auf ihre Kosten!

Bonifaz Pilzkörbchen ca. 1,2 kg Torte

Funktionale Bezeichnung: Weichkäse

Verkehrsbezeichnung: Käsezubereitung aus Weichkäse mit Weißschimmel und Pilze, Doppelrahmstufe.

Marke: Bonifaz | **Inhalt:** 1200 g | **Gebindeinhalt:** 14

Zutaten:

Zutaten: pasteurisierte MILCH, 5% Champignon, 1% Steinpilze, 1% Pfifferlinge, Kochsalz, Käsereikulturen, mikrobieller Labaustauschstoff, natürliches Pilzaroma

Allergene (Codes):

AM – Milch: enthält

Hinweise zur Lagerung & Verwendung:

- **Lagerung:** Bei +2°C bis +7°C mindestens haltbar bis: siehe Verpackungsaufdruck
- **Verbraucherhinweis:** Für den vegetarischen Genuss geeignet. Genusstipp: Etwa zwanzig Minuten vor Verzehr die gewünschte Portion aus dem Kühlschrank nehmen und bei Raumtemperatur lagern. Rinde zum Verzehr geeignet.

Durchschnittliche Nährwerte (pro 100g/ml)

Nährstoff	Menge
Energie	**1653.0 kJ / 400.0 kcal**
Fett	38 g

davon gesättigte Fettsäuren	24 g
Kohlenhydrate	0.5 g
davon Zucker	0.5 g
Eiweiß	14 g
Salz	1.6 g

Abmessungen / Gewichte:

Bruttogewicht: 1210 g

Höhe: 50 mm

Tiefe: 180 mm

Breite: 180 mm

Lieferanten-Art.-Nr.: 340200
Markeninhaber: Bergader Privatkäserei GmbH
Datenbereitsteller: Bergader Privatkäserei GmbH
Warengruppe (GPC): CheesePerishable
Datenstand: 09.12.2025
Produktbild: Ansehen

Inverkehrbringer / Kontakt:
Bergader Privatkäserei GmbH
Weixlerstr. 16, 83329 Waging, Deutschland