



Mini-Roulette

Schmelzkäsespezialität

JERMI Mini-Roulette bestechen durch ihre perfekte, leicht schneidbare Konsistenz und ihren zart-cremigen Geschmack. Die Verwendung allerbesten Zutaten und die attraktive Dekoration garantieren höchsten Genuss sowie einen absatzstarken Blickfang im SB-Regal.

- in einer tiefgezogenen klaren "Käseglocke" versiegelt, die auch zum Aufbewahren nach Anbruch dient.
- Jede Sorte 150 g bzw. 125 g per Mini-Roulette

JERMI Mini-Roulette Schwarzer Pfeffer Die sahnige Käsebasis wird mit feinen gebrochenen Pfefferkörnern bestreut und entfaltet so ein kräftiges Aroma.

JERMI Mini-Roulette Kräuterfrisch Hergestellt aus speziell zubereitetem Sahne-Frischkäse mit frischer Sauerrahmbutter, dazu eine vollendet abgestimmte Mischung aus Würz- und Sichtkräutern ergeben den fein säuerlichen Frischegeschmack.

JERMI Mini-Roulette Räucherlachs Echtes, zart geräuchertes Lachsfilet aus Schottland verfeinert diese exklusive Variation. Perfekt abgerundet durch die Bestreuung mit Dill und Paprika.

JERMI Mini-Roulette Walnuss Als besonderes Qualitätsmerkmal befinden sich Walnussstücke im Teig. Bei der Herstellung wird die Oberseite von Hand mit ausgewählten Walnusshälften belegt. Ein kulinarisches Geschmackserlebnis von besonderer Harmonie.



Art.Nr.	EAN	Schmelzkäsespezialität in den Sorten	Gewicht	Fett i.Tr.	RLZ in Tagen	Inhalt pro Umkarton
1023200	4006923 090216	Schwarzer Pfeffer	150 g	60%	40	6 Mini-Roulettes sortenrein
1037000	4006923 090513	Kräuterfrisch	150 g	60%	40	
1023100	4006923 090612	Räucherlachs	150 g	60%	40	
1036200	4006923 090711	Walnuss	125 g	60%	40	



JERMI Käsewerk GmbH & Co. KG · D-88463 Laupheim-Baustetten

Fon: +49 (0)7392/97 71-0 · Fax: +49 (0)7392/97 71-500 · info@jermi.de · www.jermi.de