



Käsetorten 2.000 g

Schmelzkäsespezialität

Die exklusive Käsespezialität für internationale Märkte. Premium-Qualität, raffinierte Konzentratschichten und längere Haltbarkeit (da ohne Dekoration) sorgen für starke Impulse in Nischenmärkten.

JERMI Lachs Torte

Filetstückchen von echtem schottischen Räucherlachs in den beiden Lachs-Käse-Konzentratschichten ergeben eine äußerst raffinierte und festliche Komposition. Ursprünglich für den italienischen Markt konzipiert handelt es sich hier um die weltweit erste Lachstorte – das Original gewissermaßen.

JERMI Kräuter Torte

So frisch wie der Frühling: eine feine Kräutermischung im milden Käseteig für lecker-leichten Genuss.

JERMI Grüner Pfeffer Torte

Ein scharfer Kontrast: ganze grüne Pfefferkörner in milder Käsebasis.

JERMI Creme de Blu Torte

Eine ganz besonders edle Mischung: zwei Schichten aus kräftigem bayerischem Blauschimmelkäse eingebettet in eine feine Käsecreme.

JERMI Walnuss Torte

Die Königin der Nüsse harmoniert perfekt mit dem mild-cremigen Käse. Zwei attraktive Schichten aus Walnuss-Käse-Konzentrat setzen optische und geschmackliche Highlights.



Art.Nr.	EAN	Schmelzkäsespezialität in den Sorten	Gewicht	Fett i.Tr.	RLZ in Tagen	Inhalt pro Umkarton
1020817	4006923 002905	Lachs	2000 g	60%	150	2 Torten
1020411	4006923 003100	Kräuter	2000 g	60%	150	
1016216	4006923 003209	Grüner Pfeffer	2000 g	60%	150	
1004713	4006923 003308	Creme de Blu	2000 g	60%	150	
1034521	4006923 003407	Walnuss	2000 g	55%	150	



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