



# PETER EVERS

Nachfolger GmbH











32107 Bad Salzuflen Tel 05222 20002 FAX 05222 282817

gültig vom 17.11. bis zum 21.11.2025

freibleibend solange Vorrat reicht

DE NW 30047 EG  
DE-ÖKO-039

S  
O  
N  
D  
E  
R  
A  
N  
G  
E  
B  
O  
T

- |       |  |   |                          |
|-------|--|---|--------------------------|
| 1590  | <b>Holl La Machele Tropische Früchte</b><br>Frischkäsezubereitung 70% mit Papaya   |    | kg<br>Brote 1,3 kg       |
| 60100 | <b>Baldauf Naturtalent 50%</b><br>Allgäuer Alpkäse mit Fehlern in der Rinde  |    | kg<br>Laibe ca 6 kg      |
| 20110 | <b>Ital Gorgonzola Dolce 50%</b><br>Edelpilzkäse leicht würzig im Geschmack  |    | kg<br>1/4 Laib ca 1,5 kg |
| 20111 | <b>Ital Gorgonzola Dolce Pikante 50%</b><br>gereifter Edelpilzkäse cremig würzig   |  | kg<br>1/4 Laib ca 1,5 kg |
| 49650 | <b>Franz Ossau-Iraty AOP 50%</b><br>4 Monate gereifter Schafsschnittkäse aus dem Baskenland                              |  | kg<br>Laibe ca 4 kg      |
| 4250  | <b>CH Jura Montagne 52%</b><br>Schweizer Rohmilchkäse aus den Berner Jura<br>würzig im Geschmack Laktose- und Glutenfrei |   | kg<br>Laibe ca 6 kg      |
| 3601  | <b>CH Die Appenzellerin (Elegant) 45%</b><br>cremig milder Schnittkäse mit Rohmilch                                      |  | kg<br>Laibe ca 5 kg      |
| 48000 | <b>Franz Peyrigoux 60%</b><br>cremig milder Weichkäse  |  | kg<br>Torte ca 1,8 kg    |
| 48040 | <b>Franz Le Pie D'Angloys 62%</b><br>leicht würziger Weichkäse   |  | Stück<br>VPE 6 x 200g    |
| 48041 | <b>Franz Au Bouchon 63%</b><br>Weichkäse mit Korkenreifung   |  | Stück<br>VPE 4 x 290g    |