

# VERT BERGER

Ein feines Stück Natur

Die Vertberger Käse stammen aus zwei familiären Käsereien, die noch einen engen Kontakt zu ihren Milchlieferanten pflegen. Mit viel Liebe, Herzblut und Handwerk wird der Vertberger aus frischer Rohmilch hergestellt.

Rund fünf Monate werden die Käseläibe in aller Ruhe und mit viel Erfahrung von Kellermeistern gepflegt und veredelt, bevor sie ihren Weg in die Käsekellerei Beromünster finden, wo sie direkt weiterverarbeitet werden zu Blöcken und Scheiben. Lassen Sie Käseliebhaber\*innen den Vertberger entdecken — eine Käsespezialität, die ihresgleichen sucht!



**NATOUR**

Käsekellerei Beromünster

Tel. +41 41 462 50 90  
info@natour.swiss  
www.natour.swiss

**NATOUR.SWISS**

Eine Marke der Firma InterCheese AG

## BEGEISTERN SIE IHRE KUNDSCHAFT MIT UNSERER NEUEN KÄSE-SPEZIALITÄT!



NATOUR VERTBERGER  
**LAIB**

32kg  
Art.-Nr.: 103735



NATOUR VERTBERGER  
**BLOCK**

1.5kg  
Art.-Nr.: 103736



NATOUR VERTBERGER BIO VK  
**LAIB**

32kg  
Art.-Nr.: 103755



NATOUR VERTBERGER  
**SCHEIBEN**

KH x 40mm, 15g, Schale 1kg  
Art.-Nr.: 103737