



WILDE HILDE

SWITZERLAND



«Wilde Hilde» heisst der beliebte, leicht würzige, angenehm vollmundige, kräftige Rahmkäse aus der Käserei Wängi. Dort wird er mit viel Sorgfalt und Leidenschaft hergestellt und in der Käsekellerei Beromünster affinert.

«Wilde Hilde» ist ein Käse mit Charakter, den man einfach lieben muss. Kein Wunder, dass diese eigenwillige Käsespezialität eine grosse Fangemeinde unter Käseliebhaber*innen hat. «Wilde Hilde» ist einfach unverschämt gut!



NATOUR

Käsekellerei Beromünster

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

EINE UNVERSCHÄMT GUTE GELEGENHEIT



100591_Wilde Hilde
Laib
ca. 6.5kg

103872_Wilde Hilde
4 x 1/4 Laib
ca. 1.6kg (x4)



Profitieren Sie von unserer Aktion im September 2024

10+1 Rabatt auf „Wilde Hilde“!
bei einem Bestelleingang im September 2024.

1 Promotionspaket* gratis!
ab einer Bestellung von 10 Promotionspaketen*
mit Bestelleingang im September 2024.

*Ein Promotionspaket beinhaltet einen Käselai (6.5kg),
Zahnstocher, Schmucketikette 3x9er, Verkostungsmuster



Bestellen Sie jetzt!

wildehilde.natour.swiss

