



BOOMKAMP
KAASSPECIALIST

WICHTIGE INFORMATIONEN

Wir vakuumieren den Käse für Sie. Während des Transports kann es trotz sorgfältiger Verpackung gelegentlich zu einem Leck im Vakuumbbeutel kommen. Daher ist es ratsam, bei Erhalt zu überprüfen, ob das Vakuum noch intakt ist.



INTAKTES VAKUUM

- Der Plastik-Vakuumbbeutel liegt **fest** um den Käse an und ist **nicht beweglich**.
- Bitte überprüfen Sie die vakuumverpackten Stücke **zwischendurch** nochmals.
- Der Käse ist im **Kühlschrank** bis zu **2 Monate** haltbar.



VAKUUM DEFEKT

- Der Vakuumbbeutel liegt **lose** um das Käsestück und ist **beweglich**.
- Bitte **entfernen** Sie den Vakuumbbeutel.
- Bitte bewahren Sie den Käse in unserem **Käsepapier** im **Kühlschrank** auf.
- Der Käse ist etwa **2 Wochen** haltbar.

Haben Sie Zweifel oder Fragen? Dann senden Sie bitte eine E-Mail an: webshop@boomkampkaas.com