

# Gourmet Raclette getrüffelt 1.5%Trüffel



## Produkt

### Tafelkäse mit Naturrinde

Käsespezialität, mit würzigem Trüffel für leckeren Luxus

Ganz natürlich, aus Schweizer Milch in der rheintaler Dorfkäserei Oberriet gekäst und gepflegt.

Garantiert und zertifiziert: aus bester Schweizer Milch, italienischem Sommertrüffel, Kulturen, Lab und Salz.

---

## Hersteller

Imlig Käserei Oberriet AG

Staatsstrasse 163

Tel +41 (0)71 761 11 10

CH-9463 Oberriet SG

[www.imlig.com](http://www.imlig.com)

Schweiz

[info@imlig.com](mailto:info@imlig.com)

---

## Laibformate

e30

---

## Artikel für die Theke

Block 1/1 Laib, VE 1 Karton, 1 x ca. 6.3 kg

½ Laib, VE 1 Karton, 2 x ca. 3.1 kg

¼ Laib, VE 1 Karton, 4 x ca. 1.5 kg

# Gourmet Raclette Trüffel



<b>Ernährungsinformation</b> (pro 100g)	Energie	[kJ / kcal]	1484 / 355
	Fett	[g]	27.7
	davon gesättigte Fettsäuren	[g]	16.4
	Kohlenhydrate (ohne org. Säuren)	[g]	0.0
	davon Zucker	[g]	<0.1
	Eiweiss	[g]	25.8
Salz	[g]	1.9	

---

**Hinweise**

- Allergene: enthält Milchbestandteile
- Laktosefrei (enthält weniger als 0.1% Laktose)
- für die Herstellung dieses Produktes wird mikrobiellen Labstoff verwendet; für ovo- laktovegetarier geeignet
- Ohne Gentechnik hergestellt

---

**Kategorie Wff, FiT** Käsezubereitung aus Halbhartkäse vollfett

---

**Optimales Konsumalter** 3- 4 Monate

---

**Anwendung, Verwendung  
Konsumempfehlung**

Raclette-Fest in der Familie und mit Freunden: Rinde nach Wunsch abschaben oder abschneiden, als Tranche im Pfännli oder als traditionelle walliser Art über dem offenen Feuer, Wir empfehlen einen spritzigen Weisswein aus den Anbaugebieten der Westschweiz und Schwarztee. Warme Küche: Gratin, Käsetoast.

---

**Beilagen & Konsumtipps** Raclette Kartoffeln, Cornichon, Silberzwiebeln

---

**Konsumtipp**

Übrigens: Raclette geht auch im Sommer. Draussen auf der Terrasse oder in der freien Natur.  
Übrig gebliebene Raclettescheiben lassen sich gut als Schnittkäse für Sandwiches und Salate sowie für Aufläufe und zum Überbacken von Toasts verwenden.

---

**Aufbewahrung**

Käse bei 0- 10° C aufbewahren  
offene Packung im Kühlschrank lagern und innert 3 Tagen aufbrauchen

---