

BIO Heidiland Käse



Produkt

Tafelkäse mit Naturrinde

Käsespezialität aus Biomilch. Sie erzählt die Geschichte aus dem Roman von Johanna Spiri. Mildaromatisch bis würzig-rezent. Mit originalen Rohmischkulturen hergestellt. Ein Stück echte Schweizer Käsetradition. Heimatlich fein.

Käsetradition, ganz natürlich. Aus Schweizer Milch in der rheintaler Dorfkäserei Oberriet gekäst und im Käsekeller zur Reife vollendet.

Garantiert und zertifiziert: aus bester Schweizer Biomilch (Vollknospe), 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

Schweiz

info@imlig.com

Laibformate

r30

Artikel für die Theke

Rund 1/1 Laib, VE 1 Karton, 1 x ca. 5.5 kg

½ Laib, VE 1 Karton, 2 x ca. 2.75 kg

¼ Laib, VE 1 Karton, 4 x ca. 1.4 kg

BIO Heidiland Käse



Ernährungsinformation (pro 100g)	Energie	[kJ / kcal]	1588 / 380
	Fett	[g]	30.0
	Gesättigte Fettsäuren	[g]	18.2
	Kohlenhydrate (ohne org. Säuren)	[g]	0.0
	Zucker	[g]	<0.1
	Eiweiss	[g]	26.0
	Kochsalz NaCl	[g]	2.0

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 Halbhartkäse vollfett

Optimales Konsumalter 3- 6 Monate

Anwendung, Verwendung Käsegenuss, Käse- Snack, Käseplatte, Kalte Küche: Rinde
Konsumempfehlung nicht für den Konsum geeignet. Rinde vor dem Essen abschneiden.

Beilagen & Konsumtipps frisches knuspriges Brot, Trauben, Bündner Trockenfleisch

Konsumtipp Wird der Käse eine halbe Stunde vor dem Konsum aus dem Kühlschrank genommen, entfaltet er sein volles Aroma. Ein Glas fruchtigen roten Wein rundet den Tafelgenuss ab.

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