

Bauernkäse



Produkt

Tafelkäse mit Naturrinde

Naturprodukt: mildaromatisch, ein Fresskäse, einfach zum Reinbeissen und Geniessen

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

Garantiert und zertifiziert: aus bester Schweizer Milch, 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

e30, r32

Artikel für die Theke

Rund 1/1 Laib, VE 1 Karton, 1 x ca. 7 kg

½ Laib, VE 1 Karton, 2 x ca. 3.5 kg

¼ Laib, VE 1 Karton, 4 x ca. 1.75 kg

Ernährungsinformation (pro 100g)	Energie	[kJ / kcal]	1519 / 364
	Fett	[g]	29.0
	Gesättigte Fettsäuren	[g]	18.0
	Kohlenhydrate (ohne org. Säuren)	[g]	0.0
	Zucker	[g]	<0.1
	Eiweiss	[g]	25.5
	Kochsalz NaCl	[g]	2.0
Hinweise	<ul style="list-style-type: none">- Allergene: enthält Milchbestandteile- Laktosefrei (enthält weniger als 0.1% Laktose)- für die Herstellung dieses Produktes wird mikrobieller Labstoff verwendet- für ovo- laktovegetarier geeignet- Ohne Gentechnik hergestellt		
Kategorie Wff, FiT	Halbhartkäse vollfett		
Optimales Konsumalter	2- 4 Monate		
Anwendung, Verwendung Konsumempfehlung	Käsegenuss, Käse- Snack, Käseplatte, Kalte Küche: Rinde nicht für den Konsum geeignet. Rinde vor dem Essen abschneiden.		
Beilagen & Konsumtipps	frisches helles Brot, Trauben		
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		