

Cheddar Suisse



Produkt

Tafelkäse rindenlos, in der Folie gereift

Naturprodukt, "Very Swiss", mild bis würzig, ein Hochgenuss

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

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

Artikel für die Theke

Block 1/1 Laib, VE 1 Karton, 1 x ca. 7.5 kg

½ Laib, VE 1 Karton, 2 x ca. 3.7 kg

¼ Laib, VE 1 Karton, 4 x ca. 1.8 kg

Cheddar Suisse



Ernährungsinformation (pro 100g)	Energie	[kJ / kcal]	1582 / 378
	Fett	[g]	30.0
	Gesättigte Fettsäuren	[g]	18.0
	Kohlenhydrate (ohne org. Säuren)	[g]	0.0
	Zucker	[g]	<0.1
	Eiweiss	[g]	27.3
	Kochsalz NaCl	[g]	1.6

Hinweise	<ul style="list-style-type: none">- 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	4- 8 Monate
------------------------------	-------------

Anwendung, Verwendung Konsumempfehlung	Käsegenuss, Käse- Snack, Käseplatte, Kalte Küche
---	--

Beilagen & Konsumtipps	frisches dunkles Brot, Trauben, Nüsse
-----------------------------------	---------------------------------------

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
---------------------	--