

Extrahart 34



Produkt

Tafelkäse mit trockener Rinde

Käsespezialität der Extra(hart)- Klasse. Breit im Geschmack, rund im Aroma, vom Käsespezialisten empfohlen.

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

Extrahart 34

Ernährungsinformation (pro 100g)	Energie	[kJ / kcal]	1534 / 367
	Fett	[g]	27.2
	Gesättigte Fettsäuren	[g]	16.3
	Kohlenhydrate (ohne org. Säuren)	[g]	0.0
	Zucker	[g]	<0.1
	Eiweiss	[g]	30.5
	Kochsalz NaCl	[g]	1.5

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	Extrahartkäse 3/4- Fett
---------------------------	-------------------------

Optimales Konsumalter	4- 24 Monate
------------------------------	--------------

Anwendung, Verwendung Konsumempfehlung	Apéro, Snack, Käseplatte
---	--------------------------

Beilagen & Konsumtipps	Balsamico Essig, süsser Senf
-----------------------------------	------------------------------

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