

Halbhartkäse mit Mostbröckli



Produkt

Tafelkäse rindenlos, in der Folie gereift

Käsespezialität mit der Zutat nach Deinem Geschmack

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

Halbhartkäse mit Mostbröckli



Ernährungsinformation (pro 100g)	Energie	[kJ / kcal]	1431 / 343
	Fett	[g]	26.7
	Gesättigte Fettsäuren	[g]	16.0
	Kohlenhydrate (ohne org. Säuren)	[g]	0.0
	Zucker	[g]	<0.1
	Eiweiss	[g]	25.6
	Kochsalz NaCl	[g]	1.6

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 4- 12 Wochen

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

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.

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