

Kaskaval



Produkt

Tafelkäse rindenlos, in der Folie gereift

mild- aromatisch. Ganz schön anders...

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

Kaskaval



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- 8 Wochen

Anwendung, Verwendung kalte und warme Küche
Konsumempfehlung

Beilagen & Konsumtipps Brotzeit, den ganzen Tag

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