

Der Kleine Senn



Produkt

Tafelkäse mit Naturrinde

Naturprodukt für kleine und grosse Geniesser: Mildes, reines, leicht säuerliches Aroma. Speckiger Teig, zum Fressen gern.

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, mikrobiellem 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

r20

Artikel für die Theke

Rund 1/1 Laib, VE 1 Karton, 1 x ca. 2.2 kg

½ Laib, VE 1 Karton, 2 x ca. 1.1 kg

Der Kleine Senn



Ernährungsinformation (pro 100g)	Energie	[kJ / kcal]	1456 / 348
	Fett	[g]	27.3
	Gesättigte Fettsäuren	[g]	16.3
	Kohlenhydrate (ohne org. Säuren)	[g]	<0.1
	Zucker	[g]	<0.1
	Eiweiss	[g]	25.7
	Kochsalz NaCl	[g]	1.9

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 Wochen
------------------------------	-------------

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

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