

# Old Swiss



## Produkt

### Tafelkäse mit Naturrinde

Käsespezialität, für die Gaumenfreu(n)de und die das noch werden wollen. Sein einzigartiger, würziger Geschmack entwickelt sich im feuchten Reifekeller, wo der Laib unter den Augen des Kellermeisters bis zur Vollendung seines Aromas gewendet und gepflegt wird.

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 Lab und Salz.

---

## Hersteller

Imlig Käserei Oberriet AG

Staatsstrasse 163

Tel +41 (0)71 761 11 10

CH-9463 Oberriet SG

[www.imlig.com](http://www.imlig.com)

Schweiz

[info@imlig.com](mailto:info@imlig.com)

---

## Laibformate

e30, r32

---

## Artikel für die Theke

Rund 1/1 Laib, VE 1 Karton, 1 x ca. 7 kg

½ Laib, VE 1 Karton, 2 x ca. 3.5 kg

¼ Laib, VE 1 Karton, 4 x ca. 1.75 kg

<b>Ernährungsinformation</b> (pro 100g)	Energie	[kJ / kcal]	1544 / 369
	Fett	[g]	29.7
	Gesättigte Fettsäuren	[g]	17.8
	Kohlenhydrate (ohne org. Säuren)	[g]	0.0
	Zucker	[g]	<0.1
	Eiweiss	[g]	26.1
	Kochsalz NaCl	[g]	1.8

<b>Hinweise</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Allergene: enthält Milchbestandteile</li> <li>- Laktosefrei (einhält weniger als 0.1% Laktose)</li> <li>- für die Herstellung dieses Produktes wird mikrobiellen Labstoff verwendet; für ovo- laktovegetarier geeignet</li> <li>- Ohne Gentechnik hergestellt</li> </ul>
-----------------	---

<b>Kategorie Wff, FiT</b>	Halbhartkäse vollfett
---------------------------	-----------------------

<b>Optimales Konsumalter</b>	3- 4 Monate
------------------------------	-------------

<b>Anwendung, Verwendung</b> <b>Konsumempfehlung</b>	Käsegenuss, Käse- Snack, Käseplatte, Kalte Küche: Rinde nicht für den Konsum geeignet. Rinde vor dem Essen abschneiden.
---	---

<b>Beilagen &amp; Konsumtipps</b>	frisches dunkles Brot, Trauben, Nüsse
-----------------------------------	---------------------------------------

<b>Konsumtipp</b>	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.
-------------------	---

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