

Gourmet Raclette mit Mostbröckli



Produkt

Tafelkäse mit Naturrinde

Käsespezialität: Abwechslung beim Racletteschmaus garantiert, zartschmelzend

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. 6.3 kg

½ Laib, VE 1 Karton, 2 x ca. 3.1 kg

¼ Laib, VE 1 Karton, 4 x ca. 1.5 kg

Gourmet Raclette mit Mostbröckli



Ernährungsinformation (pro 100g)	Energie	[kJ / kcal]	1456 / 348
	Fett	[g]	27.3
	Gesättigte Fettsäuren	[g]	16.4
	Kohlenhydrate (ohne org. Säuren)	[g]	0.0
	Zucker	[g]	<0.1
	Eiweiss	[g]	25.7
	Kochsalz NaCl	[g]	1.9

Hinweise

- Allergene: enthält Milchbestandteile
- Laktosefrei (enthält weniger als 0.1% Laktose)
- für die Herstellung dieses Produktes wird mikrobiellen Labstoff verwendet
- Ohne Gentechnik hergestellt

Kategorie Wff, FiT Halbhartkäse vollfett

Optimales Konsumalter 3- 4 Monate

Anwendung, Verwendung
Konsumempfehlung

Raclette- Schmaus in der Familie und mit Freunden: Rinde nach Wunsch abschaben oder abschneiden, als Tranche im Pfännli oder als traditionelle walliser Art über dem offenen Feuer, Wir empfehlen einen spritzigen Weisswein aus den Anbaugebieten der Westschweiz und Schwarztee. Warme Küche: Gratin, Käsetoast

Beilagen & Konsumtipps Raclette Kartoffeln, Cornichon, Silberzwiebeln

Konsumtipp

Übrigens: Raclette geht auch im Sommer. Draussen auf der Terrasse oder in der freien Natur.
Übrig gebliebene Raclettescheiben lassen sich gut als Schnittkäse für Sandwiches und Salate sowie für Aufläufe und zum Überbacken von Toasts verwenden.

Aufbewahrung

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