

Reibkäse extrahart



Produkt

Tafelkäse Naturkäse (Rinde gewaschen oder entrindet) oder rindenlos, in der Folie gereift

Reibkäse der Extrahartklasse, zum Reiben und gratinieren besonders geeignet

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

CH-9463 Oberriet SG

Schweiz

Tel +41 (0)71 761 11 10

www.imlig.com

info@imlig.com

Laibformate

e30, r30, r32, Abschnitte

Reibkäse extrahart

Ernährungsinformation (pro 100g)	Energie	[kJ / kcal]	1534 / 367
	Fett	[g]	27.2
	Gesättigte Fettsäuren	[g]	16.3
	Kohlenhydrate (ohne org. Säuren)	[g]	0.0
	Zucker	[g]	<0.1
	Eiweiss	[g]	30.5
	Kochsalz NaCl	[g]	1.5

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	Extrahartkäse 3/4- Fett
---------------------------	-------------------------

Optimales Konsumalter	4- 24 Monate
------------------------------	--------------

Anwendung, Verwendung Konsumempfehlung	Reibkäse zum Verfeinern von Speisen in der kalten und warmen Küche
---	--

Beilagen & Konsumtipps

Konsumtipp

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