## Rotwild





Produkt	Tafelkäse mit Naturrinde Käsespezialität; Unser feine Rahmkäse, sündhaft gut. Ursprünglich und Original. Beim Schlemmen zeigt sich sein starker Charakter. Sein Geschmack ist abwechslungsreich, mit vielen Fazetten, harmonisch und rein.			
	Käsetradtion, 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		
	Schweiz	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			
	$\frac{1}{4}$ Laib, VE 1 Karton, 4 x o	$\frac{1}{4}$ Laib, VE 1 Karton, 4 x ca. 1.75 kg		

## Rotwild



Ernährungsinformation	Energie [k	J / kcal]	1702 / 407
(pro 100g)	Fett	[g]	34.5
	Gesättigte Fettsäuren	[g]	20.7
	Kohlenhydrate (ohne org. Säuren)	[g]	0.0
	Zucker	[g]	< 0.1
	Eiweiss	[g]	24.5
	Kochsalz NaCl	[g]	1.5
Hinweise	<ul> <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>		
Kategorie Wff, FiT	Halbhartkäse Rahmkäe		
Optimales Konsumalter	3- 8 Monate		
Anwendung, Verwendung	Käsegenuss, Käse- Snack, Käseplatte, Kalte Küche: Rinde		
	nicht für den Konsum geeignet. Rinde vor dem Essen abschneiden.		
Konsumempfehlung		nde vor de	m Essen
Konsumempfehlung  Beilagen & Konsumtipps			m Essen
	abschneiden.	sse or dem Ko er sein vol	onsum aus dem lles Aroma.