



Produkt

Tafelkäse, Rinde mit Coating

Naturprodukt; ausgezeichnet: Mildes, leicht säuerliches Aroma. Frisch und freundlich. 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

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