St. Paulin Suisse





Produkt	Tafelkäse, Rinde mit Coating Naturprodukt; ausgezeichnet: Mildes, leicht säuerliches Aroma. Frisch und freundlich. Speckiger Teig, zum Fressen gern. Käsetradtion, ganz natürlich. Aus Schweizer Milch in der rheintaler Dorfkäserei Oberriet gekäst und im Käsekeller zur Reife vollendet.			
Hersteller	Imlig Käserei Oberriet A Staatsstrasse 163 CH-9463 Oberriet SG Schweiz	G Tel +41 (0)71 761 11 10 www.imlig.com 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			

St. Paulin Suisse



Ernährungsinformation (pro 100g)	Energie Fett Gesättigte Fettsäuren Kohlenhydrate (ohne org. Säur Zucker Eiweiss Kochsalz NaCl	[kJ / kcal] [g] [g] en) [g] [g] [g] [g]	1456 / 348 27.3 16.3 0.0 <0.1 25.7 1.9
Hinweise	 Allergene: enthält Milchbestandteile Laktosefrei (einhält 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 aufbewahre offene Packung im Kühlschran aufbrauchen		nnert 3 Tagen