



Produkt

Tafelkäse mit Naturrinde

Käsespezialität. Der feine, rahmige Teig schmilzt auf der Zunge. Für die besondere Gaumenfreunde. Mild, rund und verführerisch; einfach unwiderstehlich.

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 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

¼ Laib, VE 1 Karton, 4 x ca. 1.75 kg

Ernährungsinformation (pro 100g)	Energie	[kJ / kcal]	1612 / 386
	Fett	[g]	33.5
	Gesättigte Fettsäuren	[g]	20.1
	Kohlenhydrate (ohne org. Säuren)	[g]	0.0
	Zucker	[g]	<0.0
	Eiweiss	[g]	21.4
	Kochsalz NaCl	[g]	1.7

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, Rahmstufe
---------------------------	-------------------------

Optimales Konsumalter	2- 3 Monate
------------------------------	-------------

Anwendung, Verwendung Konsumempfehlung	Käsegenuss, Käse- Snack, Käseplatte, Kalte Küche: Rinde nicht für den Konsum geeignet. Rinde vor dem Essen abschneiden.
---	---

Beilagen & Konsumtipps	frisches helles Brot, Trauben, Nüsse
-----------------------------------	--------------------------------------

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