

BAUERNKÄSE

ARTIKEL-NR. 130.003

Tafelkäse mit Naturrinde.

Mildaromatisch, ein Fresskäse, einfach zum Reinbeissen und Geniessen. Käsetradition, ganz natürlich. Aus bester Milch in der rheintaler Dorfkäserei Oberriet gekäst und im Käsekeller zur Reife vollendet. Garantiert und zertifiziert.

Tipp: Den Käse 30 Minuten vor dem Genuss aus dem Kühlschrank nehmen und mit ca. 18 °C servieren. Wir empfehlen zur Begleitung ein Glas fruchtigen roten Wein.



Nährwertangabe je 100g

Energie	1480 kJ / 354 kcal
Fett	28.2
davon gesättigte Fettsäuren	16.9
Kohlenhydrate	0
davon Zucker	0
Eiweiss	25.1
Salz	1.7

Labart, Gerinnungsenzym: mikrobiell

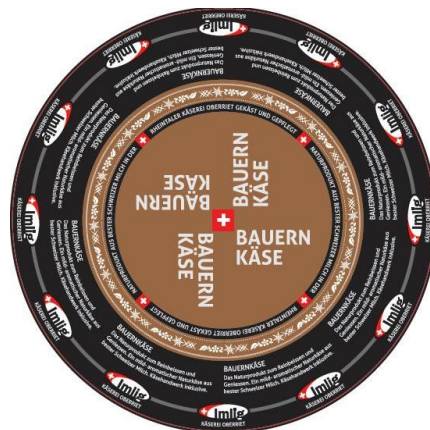
Artikelbezeichnung:	Bauernkäse		
Sachbezeichnung (CH):	Halbhartkäse vollfett	Sachbezeichnung (D):	Schnittkäse
Ursprungsland:	Schweiz		
Herstellungsland:	Schweiz		
Milchbehandlung:	Hergestellt aus pasteurisierter Milch, Suisse Garantie		
Reifezeit:	3 Monate		
Rinde zum Verzehr geeignet:	Ja	Kunststoffüberzug:	Nein
Glutenfrei:	Ja	Lactosefrei:	Ja (natürlicherweise laktosefrei)
Vegetarisch:	Ja	Bio:	Nein
Teig, Textur:	gelber, geschmeidiger Teig, schnittfest		
Lochung:	keine Lochung		
Geschmack:	Mild-aromatisch		
Fett i. Tr.:	Mind. 48 % Fett absolut: ca. 28%		
Format:	r30, weitere Formate auf Anfrage		
Lagerung:	Bei max. 10°C aufbewahren		
RLZ in Tagen	90		
Datum	Im März 2023		

BAUERNKÄSE

ARTIKEL-NR. 130.003

Logistikdaten

Lieferant: Imlig Käserei
Hersteller: Imlig Käserei Oberriet AG
Herkunftsland: Schweiz



Karton EAN: 7640179460071

Stück EAN: 7640179460071

Karton pro Palette	60
Kartons pro Lage	6
Stück / Palette	60

Stück / Verbrauchereinheit:

Nettogewicht / Stück 6.5 kg

Bruttogewicht / Stück 6.7 kg

Stüklänge: 300 mm Stückbreite: 300 mm Stückhöhe: 90 mm

Karton:

Inhalt / Menge im Karton 1

EAN Karton: 7640179460071

Nettogewicht / Karton 6.5 kg

Bruttogewicht / Karton 6.7 kg

Kartonslänge: 320 mm Kartonsbreite: 320 mm Kartonshöhe: 110 mm

Datum März 2023



Imlig Käserei Oberriet AG · Staatsstrasse 163 · CH- 9463 Oberriet SG
Tel. +41 71 761 11 10 · Fax +41 71 761 10 14 · info@imlig.com
www.imlig.com