

OLD SWISS

ARTIKEL-NR. 160.000

Tafelkäse mit Naturrinde.

Ganz natürlich aus Schweizer Milch in der rheintaler Dorfkäserei Oberriet gekäst und gepflegt aus garantierter und zertifizierter Milch, Kulturen und Salz.

Der einzigartig würzige Old Swiss ist eine Käsespezialität für Gaumenfreu(n)de und die, die das noch werden wollen.

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	1544 kJ / 369 kcal
Fett	29.7
davon gesättigte Fettsäuren	17.8
Kohlenhydrate	<0.1
davon Zucker	<0.1
Eiweiss	26.1
Salz	1.8

Labart, Gerinnungsenzym: mikrobiell

Artikelbezeichnung:	Bauernkäse		
Sachbezeichnung (CH):	Halbhartkäse vollfett	Sachbezeichnung (D):	Schnittkäse
Ursprungsland:	Schweiz		
Herstellungsland:	Schweiz		
Milchbehandlung:	Hergestellt aus pasteurisierter Milch, Suisse Garantie		
Reifezeit:	4-5 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:	Harmonisch-würzig		
Fett i. Tr.:	Mind. 49 % Fett absolut: ca. 29%		
Format:	r30, weitere Formate auf Anfrage		
Lagerung:	Bei max. 10°C aufbewahren		
RLZ in Tagen	90		
Datum	Im März 2023		

OLD SWISS

ARTIKEL-NR. 160.000



Logistikdaten

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

Karton EAN: 7640179460057
Stück EAN: 7640179460057

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

Stück / Verbrauchereinheit:

Nettogewicht / Stück 6.5 kg
Bruttogewicht / Stück 6.7 kg
Stücklänge: 300 mm Stückbreite: 300 mm Stückhöhe: 90 mm

Karton:

Inhalt / Menge im Karton 1
EAN Karton: 7640179460057
Nettogewicht / Karton 6.5 kg
Bruttogewicht / Karton 6.7 kg
Kartonslänge: 320 mm Kartonbreite: 320 mm Kartonshöhe: 110 mm

Datum Im 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