

RHEINTAL KÄSE

ARTIKEL-NR. 020.005

Die Käsespezialität vom Ursprung des Rheins, aus bester Kuhmilch gekäst und im Käsekeller geduldig gereift. Speckig der Teig, harmonisch sein Aroma. Tipp: Den Käse 30 Minuten vor dem Genuss aus dem Kühlschrank nehmen und mit ca. 18 °C servieren. Wir empfehlen zur Begleitung ein knuspriges Brot und einen trockenen Weißwein.



Nährwertangabe je 100g

Energie	1456 kJ / 348 kcal
Fett	27.3
davon gesättigte Fettsäuren	16.4
Kohlenhydrate	0
davon Zucker	0
Eiweiss	25.7
Salz	1.9

Labart, Gerinnungsenzym: mikrobiell

Artikelbezeichnung:	Rheintal Käse		
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:	Elfenbeinfarbig, geschmeidiger Teig, schnittfest		
Lochung:	keine Lochung		
Geschmack:	Mild-aromatisch		
Fett i. Tr.:	Mind. 47 % Fett absolut: ca. 27%		
Format:	r32, weitere Formate auf Anfrage		
Lagerung:	Bei max. 10°C aufbewahren		
RLZ in Tagen	90		
Datum	Im März 2023		

RHEINTAL KÄSE

ARTIKEL-NR. 020.005



Logistikdaten

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

Karton EAN: 7640179460040
Stück EAN: 7640179460040

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: 7640179460040
Nettogewicht / Karton 6.5 kg
Bruttogewicht / Karton 6.7 kg
Kartonslänge: 320 mm Kartonbreite: 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