

ROTER STIER 1 x ½ LAIB IM KARTON

ARTIKEL 400.169

Selbstbewusst im Auftreten und zuverlässig im Geschmack.

Unser kräftig pikante Rote Stier wird im schönen Alpenland St.Gallen und Appenzellerland traditionell hergestellt. Er reift 4-5 Monate auf naturbelassenen Fichtenholzbrettern und wird mit feinstem und reinem Alpensalz gepflegt.

Ein Naturprodukt mit Charakter. Unsere Empfehlung für anspruchsvolle Kunden.



Nährwertangabe je 100g

Energie	1544 kJ / 372 kcal
Fett	30.0
davon gesättigte Fettsäuren	18.0
Kohlenhydrate	0
davon Zucker	0
Eiweiss	25.5
Salz	1.7

Labart, Gerinnungsenzym: mikrobiell

Artikelbezeichnung:	Roter Stier		
Sachbezeichnung (CH):	Halbhartkäse vollfett	Sachbezeichnung (D):	Schnittkäse
Ursprungsland:	Schweiz		
Herstellungsland:	Schweiz		
Milchbehandlung:	Hergestellt aus thermisierter 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:	sparsame - seltene Lochung		
Geschmack:	kräftig pikant		
Fett i. Tr.:	Mind. 50 % Fett absolut: ca. 32%		
Format:	r30, weitere Formate auf Anfrage		
Lagerung:	Bei max. 10°C aufbewahren		
RLZ in Tagen	90		
Datum	Im März 2023		

ROTER STIER 1 x 1/2 LAIB IM KARTON

ARTIKEL 400.169

Logistikdaten

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



Karton EAN: 7640179462129

Stück EAN: 7640179462129

Karton pro Palette 120

Kartons pro Lage 12

Stück / Palette 120

Stück / Verbrauchereinheit:

Nettogewicht / Stück 3.25 kg

Bruttogewicht / Stück 3.35 kg

Stücklänge: 300 mm Stückbreite: 150 mm Stückhöhe: 90 mm

Karton:

Inhalt / Menge im Karton 1

EAN Karton: 7640179462129

Nettogewicht / Karton 3.25 kg

Bruttogewicht / Karton 3.35kg

Kartonlänge: 330 mm Kartonbreite: 180 mm Kartonhöhe: 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