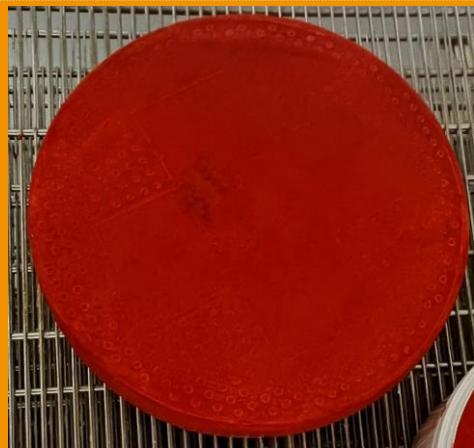


# ROTER STIER ARTIKEL 400.161

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 ARTIKEL 400.161

## Logistikdaten

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



Karton EAN: 7640179462013

Stück EAN: 7640179462013

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: 7640179462013

Nettogewicht / Karton 6.5 kg

Bruttogewicht / Karton 6.7 kg

Kartonlänge: 320 mm      Kartonbreite: 320 mm      Kartonhöhe: 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](http://www.imlig.com)