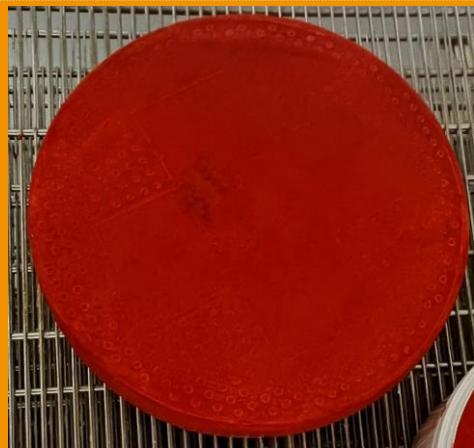


ROTER STIER ARTIKEL 400.161

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
davon gesättigte Fettsäuren	18
Kohlenhydrate	0
davon Zucker	0
Eiweiss	26
Salz	1.7

Labart, Gerinnungsenzym: mikrobiell

Artikelbezeichnung:	Roter Stier		
Sachbezeichnung (CH):	Halbhartkäse vollfett	Sachbezeichnung (D):	Schweizer Schnittkäse
Ursprungsland:	Schweiz		
Herstellungsland:	Schweiz		
Milchbehandlung:	Mit Rohmilch (95% thermisierte KuhMilch, 5 % KuhROHMILCH), Suisse Garantie		
Reifezeit:	4-5 Monate		
Rinde zum Verzehr geeignet:	Nein	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
Kartondeckungsfläche: 320 mm Kartondeckungsfläche: 320 mm Kartondeckungsfläche: 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