

ROTWILD KÄSE BIO ARTIKEL-NR. 170.011

Ursprünglich und Original. Feine Rahmkäsespezialität, während vieler Monate im Käsekeller vom Kellermeister gereift, sündhaft gut. Sein Aroma facettenreich und raffiniert. Ein Feuerwerk der Sinne. 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	1702 kJ / 407 kcal
Fett	34.5
davon gesättigte Fettsäuren	20.7
Kohlenhydrate	0
davon Zucker	0
Eiweiss	24.5
Salz	1.5

Labart, Gerinnungsenzym: mikrobiell

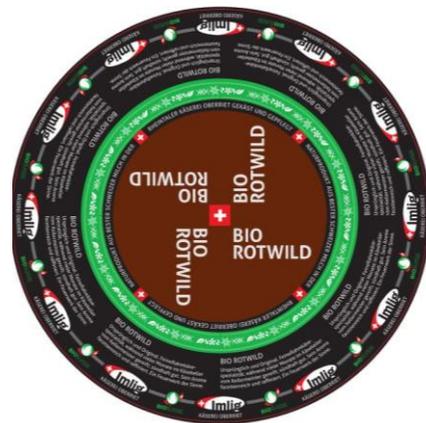
Artikelbezeichnung:	Rotwild Käse BIO		
Sachbezeichnung (CH):	Halbhartkäse Rahmkäse	Sachbezeichnung (D):	Schnittkäse
Ursprungsland:	Schweiz		
Herstellungsland:	Schweiz		
Milchbehandlung:	Hergestellt aus pasteurisierter BIO-Milch, Suisse Garantie		
Reifezeit:	6 Monate		
Rinde zum Verzehr geeignet:	Ja	Kunststoffüberzug:	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. 55 % Fett absolut: ca. 34%		
Format:	r30, weitere Formate auf Anfrage		
Lagerung:	Bei max. 10°C aufbewahren		
RLZ in Tagen	90		
Datum	Im März 2023		

ROTWILD KÄSE BIO

ARTIKEL-NR. 170.011

Logistikdaten

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



Karton EAN:	7640179461214
Stück EAN:	7640179461214

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:	7640179461214	
Nettogewicht / Karton	6.5 kg	
Bruttogewicht / Karton	6.7 kg	
Kartondeckungsfläche: 320 mm	Kartondeckungsfläche: 320 mm	Kartondeckungsfläche: 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