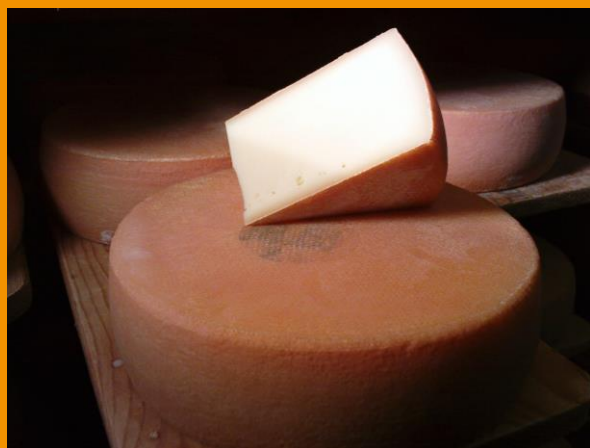


DER KLEINE SENN

ARTIKEL-NR. 085.010

Pure Lebensfreude. Naturprodukt, ausgezeichnet durch sein mildes Aroma und seinen speckigen Käseteig. Einfach, zum Fressen gern.

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	<0.1
davon Zucker	<0.1
Eiweiss	25.7
Salz	1.9

Labart, Gerinnungsenzym: mikrobiell

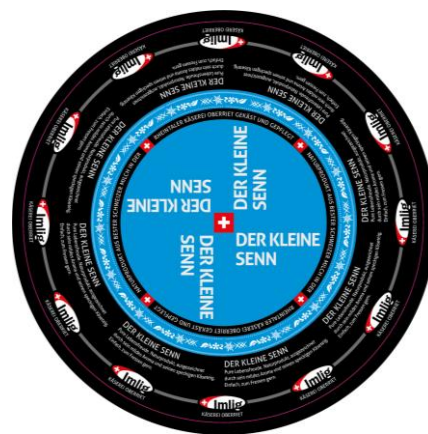
Artikelbezeichnung:	Der Kleine Senn		
Sachbezeichnung (CH):	Halbhartkäse vollfett	Sachbezeichnung (D):	Schnittkäse
Ursprungsland:	Schweiz		
Herstellungsland:	Schweiz		
Milchbehandlung:	Hergestellt aus pasteurisierter Milch, Suisse Garantie		
Reifezeit:	3 Monate		
Rinde zum Verzehr geeignet:	Ja	Kunststoffüberzug:	Nein
Glutenfrei:	Ja	Lactosefrei:	Ja (natürlicherweise laktosefrei)
Vegetarisch:	Ja	Bio:	Nein
Teig, Textur:	gelber geschmeidiger Teig, schnittfest		
Lochung:	keine Lochung		
Geschmack:	cremig-mildaromatisch		
Fett i. Tr.:	Mind. 47 % Fett absolut: ca. 25%		
Format:	r20, weitere Formate auf Anfrage		
Lagerung:	Bei max. 10°C aufbewahren		
RLZ in Tagen	90		
Datum	Im März 2023		

DER KLEINE SENN

ARTIKEL-NR. 085.010

Logistikdaten

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



Karton EAN: 7640179460095
Stück EAN: 7640179460095

Karton pro Palette	120
Kartons pro Lage	6
Stück / Palette	120

Stück / Verbrauchereinheit:

Nettogewicht / Stück	2.2 kg	
Bruttogewicht / Stück	2.325 kg	
Stüklänge: 170 mm	Stückbreite: 170mm	Stückhöhe: 170mm

Karton:

Inhalt / Menge im Karton	1	
EAN Karton:	7640179460095	
Nettogewicht / Karton	2.2 kg	
Bruttogewicht / Karton	2.325 kg	
Kartonslänge: 190 mm	Kartonbreite: 190 mm	Kartonshöhe: 80mm

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