



Girenbader Raclette geräucht



Zusatzinformationen:

Milchart:	Kuhmilch
Thermische Behandlung:	Teil-Thermisiert
Fettstufe:	Vollfett
Fettgehalt:	mind. 45% F.i.T.
Festigkeitsstufe:	Halbhart
Reifungszeit:	4-6 Monate im Käsekeller, dann geäuchert
Labart:	tierisch (Kälbermagenlab, 97% Chymosin)
Gesundheitshinweis:	Laktosefrei
Allergene:	Milch
Nährwerte pro 100g:	Mittelwert
	- Energie 1362 kJ/ 325kcal
	- Fett 23g, davon 9g gesättigte Fettsäuren
	- Protein 30g
	- Kohlenhydrate 0g
	- Salz 2g
	- Ballaststoffe 0g

Bewilligungs-Nummer: CH 3394, Chäsi Girenbad, 8340 Hinwil