CHRÜZWÄG CHÄSI • 033 453 15 32 • OBERLANGENEGG genial - regional	Chrüzwäg Chäsi AG Jakob Siegenthaler Käserei Kreuzweg 3616 Schwarzenegg info@kaeserei-kreuzweg.ch www.chrüzwäg-chäsi.ch	Bereich: Verkauf Erstellt: August 2019 Geprüft/Freigegeben: JK

Käsereibutter

Produktherkunft und Zusammensetzung

Bezeichnung:	Käsereibutter		
Sachbezeichnung	Butter		
Lieferant:	Käserei Kreuzweg AG		
Adresse:	Kreuzweg 106b		
PLZ:	3616	**Ort:**	Oberlangenegg
Telefon	033 453 15 32	**Fax:**	033 453 15 34
E-Mail	info@käserei-kreuzweg.ch	**Website:**	www.kaeserei–kreuzweg.ch
Kontaktperson	Jakob Siegenthaler		
Telefon direkt	076 323 15 32		
E-Mail	Jakob.siegenthaler@bluewin info@kaeserei-kreuzweg.ch		
Produktionsland	Schweiz		

Rohstoffe; inklusive Zusatzstoffe	**%**	**Herkunftsland**
Pasteurisierter Rahm, Anteil Sirtenrahm max. 1/3	100	Käserei Brucheren CH

Sensorische Beschreibung	
Aussehen	Quatratisch
Farbe	Weiss/creme
Geruch	rein
Geschmack	Cremig
Konsistenz	weich
Nährwerte	**Pro 100g**
Energie	3020
Fett	82
davon gesättigte Fettsäuren	49
Kohlenhydrate	<0.5
davon Zucker	0.5
Eiweiss	0.5
Salz	0.1

Das Produkt erfüllt sämtliche lebensmittelrechtlichen Vorschriften der Schweiz. Produkt ist gem. Schweiz. Lebensmittelgesetzgebung nicht gentechnisch verändert. Es ist nicht mit ionisierenden Strahlen behandelt und frei von fremden nanoskaligen Bestandteilen.
Wir produzieren ohne gentechnische Kulturen und Labstoffe. Die Analysen erfolgen extern durch akkreditiertes Laboratorium.

Oberlangenegg, August 2019 J. Siegenthaler