

	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
--	--	--

## Emmentaler Rezent



### Produktherkunft und Zusammensetzung

<b>Bezeichnung:</b>	Emmentaler		
<b>Sachbezeichnung</b>	Käse		
<b>Lieferant:</b>	Käserei Kreuzweg AG		
<b>Adresse:</b>	Kreuzweg 106b		
<b>PLZ:</b>	3616	<b>Ort:</b>	Oberlangenegg
<b>Telefon</b>	033 453 15 32	<b>Fax:</b>	033 453 15 34
<b>E-Mail</b>	info@käserei-kreuzweg.ch	<b>Website:</b>	www.kaeserei-kreuzweg.ch
<b>Kontaktperson</b>	Jakob Siegenthaler		
<b>Telefon direkt</b>	076 323 15 32		
<b>E-Mail</b>	<a href="mailto:Jakob.siegenthaler@bluewin.ch">Jakob.siegenthaler@bluewin.ch</a> <a href="mailto:info@kaeserei-kreuzweg.ch">info@kaeserei-kreuzweg.ch</a>		
<b>Produktionsland</b>	Schweiz		

Rohstoffe; inklusive Zusatzstoffe	%	Herkunftsland
Rohmilch	100	Zugekauft:
Betriebskulturen		Chr. Eicher's Söhne AG,
<b>Lagerungszeit</b> : Mind. 18 Monate		Oberdiessbach

Sensorische Beschreibung	
Aussehen	Glatt, trocken
Farbe	Gelb
Loch	Typische runde Lochung
Geschmack	Rezent, nussig, süsslich
Konsistenz	weich

Nährwerte	Pro 100g
Energie	1640
Fett	31
davon gesättigte Fettsäuren	18
Kohlenhydrate	<0.5
davon Zucker	0
Eiweiss	29
Salz	0.5

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.