

**bio-verde**

# Feta in Kräuter-Marinade, 150g

*Feta in Kräuter-Marinade 150 g***Artikelnummer**

3097

**GTIN-Stück**

4 000915 030976

**GTIN-Verpackung**

4 000915 230970

**eco-ID**

97980

**Marke**

bio-verde

**Qualität**

EU Bio-Logo, EU Landwirtschaft, geschützte Ursprungsbezeichnung

**Öko-Kontrollstelle**

DE-ÖKO-007 | PV

**Zollrechtliche Herkunft**

Deutschland (DE)

**Wechselnde Ursprungsländer**

nein

**Ursprungsland/ -region Hauptzutaten**

Griechenland

**Verarbeitungsland**

Deutschland

**Verpackungsland**

Deutschland

**Zutaten**

FETAKÄSE\* (83% - aus SCHAF- und ZIEGENMILCH\*, mind. 45% Fett i. Tr.), Sonnenblumenöl\*, Olivenöl\*, Meersalz, Knoblauch\*, Kräuter\* (1% - Petersilie\*, Oregano\*, Thymian\*, Rosmarin\*), rosa Pfeffer\*, mikrobielles Lab, Milchsäurekulturen

enthält folgende allergene Zutaten: Milch

*\*aus kontrolliert ökologischer Erzeugung**Diese Zutatenliste entspricht einer Volldeklaration im Sinne der Richtlinien des Bundesverbandes Naturkost & Naturwaren.**Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.***Allgemeines**

Der Schaf-Feta Natur ist der typische Salzlakenkäse aus Griechenland, garantiert kuhmilchfrei. Verfeinert wird dieser durch eine Marinade bestehend aus mediterranen Kräutern wie Oregano und Thymian. Abgerundet wird die Marinade durch den würzigen Geschmack des roten Pfeffers.

**Besonderheiten**

Schon seit 1989 wird der bio-verde Feta mit großem Erfolg in den Naturkostläden verkauft. An Rezeptur und Qualität hat sich kaum etwas verändert. Um den Käse ?Feta? nennen zu dürfen darf nur Schaf- und Ziegenmilch verwendet werden die in Griechenland hergestellt wird. Billigmilch aus Osteuropa ist absolut tabu! Durch die Ziegenmilch bekommt der Käse seinen typischen Charakter: Würziger Geschmack mit einer fein säuerlichen Note und eine schöne weiße Farbe.





# Feta in Kräuter-Marinade, 150g

Feta in Kräuter-Marinade 150 g



<b>Artikelnummer</b> 3097	<b>GTIN-Stück</b>  4 000915 030976	<b>GTIN-Verpackung</b>  4 000915 230970	<b>eco-ID</b> 97980	
------------------------------	--	---	------------------------	--

## Kurzbeschreibung

Der Schaf-Feta Natur ist der typische Salzlakenkäse aus Griechenland, garantiert kuhmilchfrei. Verfeinert wird dieser durch eine Marinade bestehend aus mediterranen Kräutern wie Oregano und Thymian. Abgerundet wird die Marinade durch den würzigen Geschmack des roten Pfeffers.

## Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Der Feta-Käse schmeckt hervorragend als Tafelkäse oder in Salaten. Auch zum Verfeinern und Überbacken von Gemüse- und Pastagerichten, zum Grillen oder in Blätterteigrollen ist der Feta eine geschmackliche Bereicherung

## Herstellung

Um eine immer gleichbleibende hohe Qualität anbieten zu können, haben wir als Lieferanten zwei kleine griechische Molkereien ausgesucht, bei denen nicht die Massenproduktion, sondern die Liebe zu erstklassigen Produkten im Vordergrund steht. Neben den hohen Qualitätsstandard wird schon immer auf strenge Kontrolle der Kuhmilchfreiheit gelegt.

## Lager- und Aufbewahrungshinweis

Nach dem Öffnen gekühlt lagern und zügig aufbrauchen

## Lager- und Aufbewahrungshinweis

zwischen 4 - 8 C°

## Sonstige Hinweise

für Kuhmilchallergiker geeignet

## Allergiehinweise

**enthalten:** Milch, Laktose, Milcheiweiß, Pfeffer, Umbelliferae

## Weitere Eigenschaften

vegetarisch ✓ Rohstoffe nicht jodiert ✓ ungesüßt ✓ Lebensmittel gentechnikfrei ✓



# Feta in Kräuter-Marinade, 150g

Feta in Kräuter-Marinade 150 g



<b>Artikelnummer</b> 3097	<b>GTIN-Stück</b>  4 000915 030976	<b>GTIN-Verpackung</b>  4 000915 230970	<b>eco-ID</b> 97980	
------------------------------	--	---	------------------------	--

## Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Region	Griechenland
Milchart	Schaf, Ziege
Süßung	nicht gesüßt
Rohmilch	nein
Wärmebehandlung	pasteurisiert
Wärmebehandlung Käse	pasteurisiert
Wärmebehandlung Endprodukt Käse	nein
Homogenisiert	nein
Käsegruppe	Käse in Flüssigkeit
Käsegruppe AT	Weichkäse
Fett i. Tr. mindestens	mindestens 45 % ja
Produzent	ISANA
Fettgehaltsstufe	Vollfettstufe
Fettgehaltsstufe AT	Vollfettstufe
Art der Reifung	in Lake gereift
Reifezeit Text	60 Tage
Labart	mikrobielles Lab
Salz	1,58 %
Salzart	Meersalz
Rinde	ohne Rinde
Reifezeit Zahl	60 Tag(e)

## Qualität

Bio-Erzeugnis	ja
Staatliche Siegel	EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos	EU Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle	DE-ÖKO-007
Weitere Qualitätskriterien und Labels	geschützte Ursprungsbezeichnung

## Gesetzliche Angaben

Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis	Keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe vorhanden
Rechtliche Bezeichnung des Produkts	Griechischer Feta-Käse in Kräuter-Marinade
Inverkehrbringer	Isana Naturfeinkost GmbH & Co. Produktions- und Handels KG, Gewerbering 22, D-86922 Eresing

## Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	1542 kJ / 373 kcal
Fett	35 g
davon gesättigte Fettsäuren	18 g
Kohlenhydrate	1,9 g
davon Zucker	< 0,5 g
Eiweiß	13 g
Salz	1,6 g
Ermittlung der Nährwerte durch	Analyse



# Feta in Kräuter-Marinade, 150g

Feta in Kräuter-Marinade 150 g



<b>Artikelnummer</b> 3097	<b>GTIN-Stück</b>  4 000915 030976	<b>GTIN-Verpackung</b>  4 000915 230970	<b>eco-ID</b> 97980	
------------------------------	--	---	------------------------	--

## Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart ..... Karton  
 Verpackungsmaterial ..... PP, Pappe

## Preise und Konditionen

Pfand ..... nein

## BioBook

**BioBook Postingtyp** ..... Bild  
**BioBook Postingtext** ..... Der Schaf-Feta Natur ist der typische Salzlakenkäse aus Griechenland, garantiert kuhmilchfrei. Verfeinert wird dieser durch eine Marinade bestehend aus mediterranen Kräutern wie Oregano und Thymian. Abgerundet wird die Marinade durch den würzigen Geschmack des roten Pfeffers.

**BioBook Posting Briefing intern** ..... Um eine immer gleichbleibende hohe Qualität anbieten zu können, haben wir als Lieferanten zwei kleine griechische Molkereien ausgesucht, bei denen nicht die Massenproduktion, sondern die Liebe zu erstklassigen Produkten im Vordergrund steht. Neben den hohen Qualitätsstandard wird schon immer auf strenge Kontrolle der Kuhmilchfreiheit gelegt. Für weitere Infos: Tel. 08193932794 Email: c.hauser@isana.de