



Kurt das Schaf Frischkäse aus reiner Schafsmilch, 135g

Jakobsberger MilchHandwerker - *biodynamischer Hochgenuss von waschechten Bauern*



Artikelnummer 1002	GTIN-Stück 4 260423 370203	GTIN-Verpackung 4 260423 370234	eco-ID 141218	
------------------------------	--	---	-------------------------	--

Marke

Jakobsberger MilchHandwerker

Qualität

demeter, EU Bio-Logo, EU Landwirtschaft / Nicht EU Landwirtschaft, Hofkäserei

Öko-Kontrollstelle

DE-ÖKO-022 | Kontrollverein

Zollrechtliche Herkunft

Deutschland (DE)

Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Diverse Länder

Verarbeitungsland

Deutschland

Zutaten

Schafsfrischkäse**, Olivenöl**, Kräuter*, Knoblauch*, Pfannensalz, mikrob. Lab

enthält folgende allergene Zutaten: Milch

**aus biodynamischer Erzeugung, *aus kontrolliert ökologischer Erzeugung

Allgemeines

Jakobsberger MilchHandwerker

Spezialitäten aus reiner Schafsmilch

Besonderheiten

Die Jakobberger MilchHandwerker sind ein junger Familienbetrieb.

Wir produzieren in einem geschlossenen Hofkreislauf, der es erlaubt unsere Tiere mit gutem Futter aus eigenem Anbau zu versorgen und die Lämmer in muttergebundener Aufzucht groß werden zu lassen.

Unsere Schafsmilch ist unser kostbarstes Gut- denn ein Schaf gibt in etwa halb so viel Milch wie eine Ziege.

Die frische Schafsmilch wird in der hofeigenen Käserei zu feinsten Käsekreationen veredelt. Das Beste in demeter-Qualität und alles im Glas.

Lager- und Aufbewahrungshinweis

bei +6 C°

Sonstige Hinweise

www.milchhandwerker.de





Kurt das Schaf Frischkäse aus reiner Schafmilch, 135g

Jakobberger MilchHandwerker - biodynamischer Hochgenuss von waschechten Bauern



Artikelnummer 1002	GTIN-Stück  4 260423 370203	GTIN-Verpackung  4 260423 370234	eco-ID 141218	
------------------------------	---	--	-------------------------	---

Allergiehinweise

enthalten: Milch, Laktose, Milcheiweiß

Spuren möglich: Schalenfrüchte, Fruktose

nicht enthalten: Glutamat

Weitere Eigenschaften

vegetarisch ✓

ungesüßt ✓



Kurt das Schaf Frischkäse aus reiner Schafmilch, 135g

Jakobsberger MilchHandwerker - *biodynamischer Hochgenuss von waschechten Bauern*



Artikelnummer 1002	GTIN-Stück  4 260423 370203	GTIN-Verpackung  4 260423 370234	eco-ID 141218	
------------------------------	---	--	-------------------------	---

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Region	NRW,Weserbergland
Milchart	Schaf
Rohmilch	nein
Wärmebehandlung	pasteurisiert
Käsegruppe	Frischkäse
Käsegruppe AT	Frischkäse
Käsegruppe CH	weich
Fett i. Tr. mindestens	mindestens 45 %
Fettgehaltsstufe	ja
Fettgehaltsstufe AT	Vollfettstufe
Labart	Vollfettstufe
Salzart	mikrobielles Lab
Rinde	Steinsalz
	ohne Rinde

Qualität

Bio-Erzeugnis	ja
Staatliche Siegel	EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos	EU Landwirtschaft / Nicht EU Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle	DE-ÖKO-022
Welcher Standard wird erfüllt	demeter
Weitere Qualitätskriterien und Labels	Hofkäserei

Gesetzliche Angaben

Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis	Keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe vorhanden
Rechtliche Bezeichnung des Produkts	Frischkäsezubereitung
Inverkehrbringer	Jakobsberger MilchHandwerker GmbH, Brunnenweg 35, D-37688 Beverungen

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Nährwertbezug	auf zubereitetes Produkt
Energie kJ / kcal	1005 kJ / 240 kcal
Fett	21,4 g
davon gesättigte Fettsäuren	9,5 g
Kohlenhydrate	2,1 g
davon Zucker	2,1 g
Eiweiß	9,9 g
Salz	0,8 g

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart	Schraubglas
Verpackungsmaterial	Glas, Weißblech

Preise und Konditionen

Pfand	nein
-------	------