



Mona Liesl Camembert, ca.180g

Ziegen siegen!



Artikelnummer 22223	GTIN-Stück  4 260100 870767	GTIN-Verpackung  4 260100 879074	eco-ID 59976	
-------------------------------	---	--	------------------------	---

Marke Käserei Mona Liesl

Qualität

100% bio, Bioland, EU Bio-Logo, Deutsche Landwirtschaft

Öko-Kontrollstelle DE-ÖKO-022 | Kontrollverein

Zollrechtliche Herkunft

Deutschland (DE)

Wechselnde Ursprungsländer

nein

Ursprungsland / -region der Hauptzutat (en)

Baden-Württemberg

Zutaten

KUHMILCH*, Salz, Lab

enthält folgende allergene Zutaten: Milch

* = Zutaten aus ökol. Landbau, ** = Zutaten aus biol. dynamischem Anbau

Diese Zutatenliste entspricht einer Volldeklaration im Sinne der Richtlinien des Bundesverbandes Naturkost & Naturwaren.

Dieses Produkt ist nicht aromatisiert. (BNN-Klassifizierung: 0)

*kontrolliert biologischer Anbau

Konv. Zutaten vorhanden

nein

Allgemeines

Mona Liesl ist 100 % Bio

Seit dem Jahr 2000 produzieren wir handwerklich hergestellten Kuhkäse in verschiedenen Variationen. Hierbei setzen wir stets auf höchste Qualität welche wir durch den Einsatz bester Rohstoffe, handwerkliche schonende Verarbeitung und eine enge Kommunikation und Zusammenarbeit mit unseren Lieferanten gewährleisten.

Die Produktion der handwerkliche Käsespezialitäten findet in Teningen - zwischen Glotter, Elz und Dreisam gelegen - auf einer Fläche von 850 qm statt.

Neben der Entwicklung neuer Produkte bauen wir auch unser Qualitätswesen stetig aus - seit dem Frühjahr 2016 sind wir IFS Food zertifiziert.





Mona Liesl Camembert, ca.180g

Ziegen siegen!



Artikelnummer 22223	GTIN-Stück  4 260100 870767	GTIN-Verpackung  4 260100 879074	eco-ID 59976	
-------------------------------	---	--	------------------------	---

Besonderheiten

Der Klassiker unter den tausenden Käsesorten darf nicht fehlen. Mona Liesl Camembert wird innerhalb von drei Wochen aus frischer Kuhmilch hergestellt. Schon zu Beginn der Produktion sorgt handwerkliches Geschick für die spätere Cremigkeit des Käses.

Kurzbeschreibung

milder Camembert-Käse aus dem Schwarzwald

Herstellung

aus handwerklicher Milchverarbeitung

Lager- und Aufbewahrungshinweis

bei + 8 °C gekühlt lagern

Nährwert Pflicht

Pflicht

Allergiehinweise

enthalten: Milch, Kuhmilcheiweiß, Laktose, Milcheiweiß

Spuren möglich: Sesam, Pfeffer

nicht enthalten: Fruktose, Glutamat, Haselnuss, Kakao

weitere Eigenschaften oder Diäthinweise

Rohstoffe nicht jodiert ✓

ungesüßt ✓



Mona Liesl Camembert, ca.180g

Ziegen siegen!



Artikelnummer 22223	GTIN-Stück  4 260100 870767	GTIN-Verpackung  4 260100 879074	eco-ID 59976	
-------------------------------	---	--	------------------------	---

Qualität

Bio-Erzeugnis	ja
Welcher Standard wird erfüllt	Bioland
Qualität, Anteil an Bio-Zutaten	100% bio
Staatliche Siegel	EU Bio-Logo
Verwendung des EU Gemeinschaftslogos	Deutsche Landwirtschaft
Labels vollständig	ja
Öko-Kontrollstelle	DE-ÖKO-022

weitere Bezeichnungen

Produktname mittellang	Camembert
Regaltext	Camembert
Kassentext	Camembert
Artikelart	normaler Artikel

Angaben zu LMIV

Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis	Keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe vorhanden
Abweichender Inverkehrbringer	nein
Bezeichnung des Lebensmittels	Camembert
Inverkehrbringer	Biomanufaktur Schwarzwald Bodensee, Gottlieb-Daimler-Strasse 5, D-79331 Teningen



Mona Liesl Camembert, ca.180g

Ziegen siegen!



Artikelnummer 22223	GTIN-Stück  4 260100 870767	GTIN-Verpackung  4 260100 879074	eco-ID 59976	
-------------------------------	---	--	------------------------	---

Warengruppenspezifische Angaben

Gesüßt	nein
Saisonartikel	nein
Süßung	nicht gesüßt
Käsegruppe	Weichkäse
Käsegruppe AU	Weichkäse
Fett i. Tr.	45 %
mindestens	ja
Fettgehaltsstufe	Vollfettstufe
Reifezeit	14 Tage
Art der Reifung	schimmelgereift
Reifezeit	8
Reifezeit	Tag(e)
Rinde verzehrbar	ja
Wärmebehandlung Käse	mit pasteurisierter Milch hergestellt
Labart	Kälberlab
Salz	2,5 %
Salzart	Steinsalz
Rinde	Edelschimmel weiß, essbar
Käseform	Ganzer Laib
Triebmittel vorhanden	nein
Milchart	Kuh
Wärmebehandlung	pasteurisiert
Rohmilch	nein
Homogenisiert	nein
Region	Schwarzwald
Rechtlicher Status	Lebensmittel
Produzent	Käserei Monte Ziege

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	1412 kJ / 340 kcal
Fett	27,6 g
davon gesättigte Fettsäuren	19,6 g
Kohlenhydrate	3,1 g
davon Zucker	0 g
Eiweiß	19,9 g
Salz	1,8 g
Ermittlung der Nährwerte durch	Analyse



Mona Liesl Camembert, ca.180g

Ziegen siegen!



Artikelnummer 22223	GTIN-Stück  4 260100 870767	GTIN-Verpackung  4 260100 879074	eco-ID 59976	
-------------------------------	---	--	------------------------	---

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

GTIN Stück vorhanden	ja
Preiscode	nein
Gewichtcode	ja
SAN Code	282076
Wiegeartikel	ja
Standardgewicht	0,180 kg
Gewicht Spanne unten	0,15 kg
Gewicht Spanne oben	0,21 kg
Schwankung	10 %
Wiegegewicht Spezifikation	circa
offener Verkauf	ja
Bestellbar	ja
Bestellbar VE	nein
Konsumenteneinheit Stück	ja
Verpackungsmaterial	OPP
Verpackungsart	Stück
Bezeichnung der Einzelstücke	Stück
Etikett international	Deutsch
EAN VE auf Ware	ja

Infos für den Handel (BtoB)

Chargenführung	freiwillig chargengeführt
Intrastat-Nr	04069082
Intrastat Gewicht	1 kg
Intrastat Region	8
MHD oder Verbrauchsdatumspflicht	ja
Frischedatumsart	MHD auf der Verpackung
Rest.lz. GH	32 Tage
MHD ab Produktion	40 Tage
Temperaturgeführt	ja
Lagerung min	2 °C
Lagerung optimal	6 °C
Lagerung max	8 °C
Kühlpflichtig	ja
Lagerhinweis GH	leichtverderbliche Fracht

Maße und Gewichte der VE (VerbrauchsEinheit / Stück)

Breite	75 mm
Tiefe	75 mm
Höhe	25 mm
Bruttogewicht	0,185 kg
Füllgewicht	0,180 kg



Mona Liesl Camembert, ca.180g

Ziegen siegen!



Artikelnummer 22223	GTIN-Stück  4 260100 870767	GTIN-Verpackung  4 260100 879074	eco-ID 59976	
-------------------------------	---	--	------------------------	---

Angaben zur VPE1 (Verpackungseinheit / Gebinde)

GTIN VPE1 vorhanden.....	ja
Konsumenteneinheit.....	nein
Bestellbar VPE1.....	ja
VE in 1 VPE.....	6 St
EAN VPE1 auf Ware.....	ja
Verpackungsmaterial.....	Pappe
Verpackungsart.....	Karton

Maße und Gewichte der VPE1

Breite.....	190 mm
Tiefe.....	285 mm
Höhe.....	49 mm
Bruttogewicht.....	1,200 kg

Angaben zur VPE2 (Verpackungseinheit / Gebinde)

GTIN VPE2 vorhanden.....	nein
EAN VPE2 auf Ware.....	nein

Angaben zur Palette

Palettenart.....	1/1 EURO-Palette
Breite Palette.....	1200 mm
Tiefe Palette.....	800 mm
Höhe Palette.....	1200 mm
CCG Maß.....	EUL I
Pal.gewicht.....	410 kg
VPE1 / Lage.....	16
VPE1 Lagen / Palette.....	20
VPE1 / Palette.....	320
Palette stapelbar.....	nein
Stapelmenge.....	1
GS1 Transportetikett.....	nein

Preise und Konditionen

MwSt-Satz_DE.....	7 %
MwSt-Satz_AU.....	10 %
Fakturiereinheit.....	VPE1
Mindestbest.....	1 VPE
Grundpreispflichtig.....	ja
GP.einheit.....	100g
Verbrauchssteuerrelevant.....	nein



Mona Liesl Camembert, ca.180g

Ziegen siegen!



Artikelnummer 22223	GTIN-Stück  4 260100 870767	GTIN-Verpackung  4 260100 879074	eco-ID 59976	
-------------------------------	---	--	------------------------	---

Sonstiges

Identitätskennzeichen	DE-BW-08058-EG
IK Kürzel	DB
Verbandszertifiziert	ja
E-Nummern vorhanden	nein
Art d. Transports	Dachser
Zutaten auf Etikett	ja
Volldeklariertes Etikett	ja

Entsorgung

Entsorgungssystem	BellandVISION
Lizenzpflicht (DE)	ja
Lizenzgebühr abgeführt (DE)	ja
Lizenzpflicht (AT)	ja
Lizenzgebühr abgeführt (AT)	nein
Recycling Codes	05 PP (Polypropylen)

Sortimentsrichtlinien BNN

erfüllt Sortimentsrichtlinien BNN ja

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack	ausgewogen blumig
Aussehen außen	Weißschimmel
Aussehen innen	gelblich
Geruch	nussig
Konsistenz	cremig

Data NatuRe

Warengruppe 01080401

Übertrag zu anderen Dienstleistern

Data NatuRe ja
Bio-ID 6e1c05d1-6f1e-474a-a1e5-6e35cc1ddb69

Bibbeleskäs SB, 280g 21210	Mona Liesl in Öl, 150g 21300
-------------------------------	---------------------------------