



# Bio-Papenburger mittelalt Laib, ca.4kg



<b>Artikelnummer</b> 022	<b>GTIN-Stück</b>  4 280001 355187	<b>GTIN-Verpackung</b>	<b>eco-ID</b> 200723	
-----------------------------	---	------------------------	-------------------------	---

**Marke** Der Engelnhof

## Qualität

Bioland, EWG 834/2007 Norm, EU Bio-Logo, Deutsche Landwirtschaft



## Öko-Kontrollstelle

DE-ÖKO-006 | ABCERT

## Zollrechtliche Herkunft

Deutschland (DE)

## Zutaten

KUHMILCH\*, Käsereikultur, Lab, Siedesalz.

enthält folgende allergene Zutaten: Milch

\* = Zutaten aus ökol. Landbau, \*\* = Zutaten aus

biol.dynamischem Anbau, \*\*\* = aus anerkannt ökologischer Aquakultur, \*\*\*\* = aus Wildfang



## Allgemeines

Bio-Hofkäse aus eigener Produktion das ist unser tägliches Brot.

Wir sind ein mit der Silbernen Olga ausgezeichnete Bio-Milchviehbetrieb, der eine eigene Hofkäserei im Jahr 2002 in Papenburg erbaute. Mit Eröffnung im gleichen Jahr haben wir die Entwicklung unseres Hofkäses vorangetrieben und sind fortan in Produktion gegangen. Unseren legendären Moorkäse haben wir sechs Jahre später, im Jahr 2008, entwickelt. Im Jahr 2015 haben wir mit der Käseproduktion im Wachsmantel begonnen. Und erst im letzten Jahr konnten wir unser Sortiment mit der Produktion eines Käses nach Tilsiter Art erweitern.

## Besonderheiten

Ein handwerklich, aus eigener Rohmilch, hergestellter Käse.

## Kurzbeschreibung

Der Papenburger ist ein Schnittkäse aus Rohmilch hergestellt und dadurch lebendig im Geschmack und Aussehen, Vollfettstufe mind. 50 % i.Tr, leicht würziger Geschmack und mit zunehmenden Alter pikanter und harmonisiert wunderbar mit Wein, Obst und Nüssen.

Durch seine traditionelle Rinde kann er lange lagern, die Schicht sorgt für einen stetigen Trocknungsprozess (die Rinde ist nicht essbar).

## Verarbeitungshinweis

Den Käse ½ Stunde vor dem Genuss aus dem Kühlschrank nehmen, damit er sein volles Aroma entfalten kann.



# Bio-Papenburger mittelalt Laib, ca.4kg



<b>Artikelnummer</b> 022	<b>GTIN-Stück</b>  4 280001 355187	<b>GTIN-Verpackung</b>	<b>eco-ID</b> 200723	
-----------------------------	---	------------------------	-------------------------	---

## Herstellung

Wir betreiben unsere Käserei nach alter Tradition. Wenn Milch sauer wird und sich nach und nach alle festen Bestandteile von den flüssigen trennen, dann reift Käse. In der Käseherstellung beschleunigen wir dieses Prinzip durch unser Wissen und unsere Erfahrung. Milchsäurebakterien sorgen im ersten Schritt dafür, dass das morgenwarme Rohmilchgemisch unserer eigenen Milchkühe reift. Mit Lab wird es im Anschluss zum Gerinnen gebracht. In der Fachsprache bezeichnet man diesen Vorgang als „Dicklegen“. Je nach Käseart kann das „Dicklegen“ bis zu mehreren Stunden andauern. Die sogenannte „Dickete“ oder „Gallerte“ entsteht. Ist die richtige Festigkeit erreicht, wird der Käse mit einer Käseharfe in mehrere Stücke zerteilt. Diesen Vorgang nennt man übrigens „Käsebruch“. Je kleiner der „Käsebruch“ je mehr Molke tritt aus dem Käse heraus. Je mehr Molke aus dem Käser austritt, je härter wird das Endprodukt. Wenn der Käser das Go zur Abfüllung in die sortentypischen Käseformen gibt, wird durch wenden und abtropfen die verbliebene Molke vom Käsebruch getrennt. Der Käse ist fast fertig, muss aber noch ruhen. Die anschließende Zeit der Reifung kann je nach Sorte und Geschmack Wochen oder Monate dauern.

## Lager- und Aufbewahrungshinweis

Trocken und kühl bei +8°C.

## Allergiehinweise

**enthalten:** Milch, Laktose

**nein:** Schwefeldioxid und Sulfite > 10mg/kg



# Bio-Papenburger mittelalt Laib, ca.4kg



<b>Artikelnummer</b> 022	<b>GTIN-Stück</b>  4 280001 355187	<b>GTIN-Verpackung</b>	<b>eco-ID</b> 200723	
-----------------------------	---	------------------------	-------------------------	---

## Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status.....	Lebensmittel
Milchart.....	Kuh
Wärmebehandlung.....	keine
Rohmilch.....	ja
Käsegruppe.....	Schnittkäse
Fett i. Tr.....	50 %
mindestens.....	ja
Fettgehaltsstufe.....	Rahmstufe
Art der Reifung.....	rindengereift
Labart.....	Kälberlab
Salzart.....	Siedesalz
Rinde verzehrbar.....	nein
Rinde.....	Coating
Produzent.....	Engelnhof Papenburg

## Qualität

Bio-Erzeugnis.....	ja
Staatliche Siegel.....	EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos.....	Deutsche Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle.....	DE-ÖKO-006
Welcher Standard wird erfüllt.....	Bioland, EWG 834/2007 Norm

## Gesetzliche Angaben

Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis.....	Keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe vorhanden
Inverkehrbringer.....	Engelnhof, Lerchenweg 12, D-26871 Papenburg

## Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal.....	1685 kJ / 406 kcal
Fett.....	33,5 g
davon gesättigte Fettsäuren.....	19,97 g
Kohlenhydrate.....	<0,5 g
davon Zucker.....	<0,05 g
Eiweiß.....	24,9 g
Salz.....	1,73 g

## Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsmaterial.....	unverpackt
Verpackungsart.....	Laib