

Roggenburger
BIO

Roggenburger Bio Ringelblumenkäse,
1200g



Artikelnummer 5371	GTIN-Stück  4 062681 0537 19	GTIN-Verpackung 14062681153713	eco-ID 200592	
------------------------------	--	--	-------------------------	---

Marke Roggenburger Bio

Qualität

99% bio, Bioland, EU Bio-Logo, EU
Landwirtschaft, regional & fair

Öko-Kontrollstelle

DE-ÖKO-006 | ABCERT

Zollrechtliche Herkunft

Deutschland (DE)

Wechselnde Ursprungsländer

nein

Ursprungsland/ -region

Hauptzutaten

Deutschland

Verarbeitungsland

Deutschland

Verpackungsland

Deutschland

Zutaten

BIO-MILCH*, 1% Ringelblumen*, Schabzigerklee*, Milchsäurebakterien, Speisesalz, mikrobielles Lab, *aus kontrolliert biologischem Anbau (k.b.A.)

enthält folgende allergene Zutaten: Milch

**kontrolliert biologischer Anbau*

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

Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.

Lager- und Aufbewahrungshinweis

gekühlt bei +2 °C bis +8 °C lagern



Roggenburger
BIO

Roggenburger Bio Ringelblumenkäse,
1200g



Artikelnummer 5371	GTIN-Stück  4 062681 0537 19	GTIN-Verpackung 14062681153713	eco-ID 200592	
------------------------------	--	--	-------------------------	---

Allergiehinweise

nicht enthalten: Eier, Erdnuss, Fisch, Gluten, Krebstier, Lupine, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Sesam, Soja, Weichtier, Cashewnuss, Dinkel, Fruktose, Gemüse / Hülsenfrüchte, Gerste, Glutamat, Hafer, Haselnuss, Huhn, Kakao, Kamut, Koriander, Macadamianuss, Mais, Mandeln, Paranuss, Pecanuss, Pfeffer, Pistazie, Queenslandnuss, Rind, Roggen, Schwein, Umbelliferae, Vanillin, Walnuss, Weizen, Zimt

enthalten: Milch, Kuhmilcheiweiß, Milcheiweiß

nein: Schwefeldioxid und Sulfite > 10mg/kg

Spuren möglich: Hefe, Laktose

Weitere Eigenschaften

vegetarisch ✓

ungesüßt ✓

Artikelnummer 5371	GTIN-Stück  4 062681 053719	GTIN-Verpackung 14062681153713	eco-ID 200592	
------------------------------	---	--	-------------------------	---

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status.....	Lebensmittel
Saisonartikel.....	nein
Milchart.....	Kuh
Wärmebehandlung.....	pasteurisiert
Wärmebehandlung Käse.....	pasteurisiert
Rohmilch.....	nein
Homogenisiert.....	nein
Lactosegehalt.....	<0,1 %
Käsegruppe.....	Schnittkäse
Fett i. Tr.	50 %
mindestens.....	ja
Fettgehaltsstufe.....	Rahmstufe
Art der Reifung.....	nicht gereift
Reifezeit Text.....	mind. 3 Wochen
Labart.....	mikrobielles Lab
Salz.....	1,5 %
Salzart.....	Siedesalz
Rinde verzehrbar.....	ja
Rinde.....	Naturrinde, essbar
Käseform.....	in Scheiben
Haltbarmachung.....	Schutzatmosphäre
Region.....	Bayerisch Schwaben
Produzent.....	Landkäserei Herzog

Qualität

Bio-Erzeugnis.....	ja
Anteil an Bio-Zutaten.....	99% bio
Staatliche Siegel.....	EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos.....	EU Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle.....	DE-ÖKO-006
Welcher Standard wird erfüllt.....	Bioland
Weitere Qualitätskriterien und Labels.....	regional & fair

Weitere gesetzliche Angaben

Warnhinweis erforderlich.....	nein
Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis.....	unter Schutzatmosphäre verpackt
Inverkehrbringer.....	Landkäserei Herzog GmbH, Stoffenrieder Straße 1, D-89297 Schießen / Roggenburg



Portionsangaben

Portionsbeschreibung.....	6x 200 g
---------------------------	----------

Roggenburger
BIO

Roggenburger Bio Ringelblumenkäse,
1200g



Artikelnummer 5371	GTIN-Stück  4 062681 0537 19	GTIN-Verpackung 14062681153713	eco-ID 200592	
------------------------------	--	--	-------------------------	---

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	1520 kJ / 367 kcal
Fett	29,5 g
davon gesättigte Fettsäuren	17 g
Kohlenhydrate	0,2 g
davon Zucker	0,2 g
Eiweiß	25 g
Salz	1,5 g
Ermittlung der Nährwerte durch	Berechnung

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsmaterial	PP
Verpackungsart	Stück
Einheit der Einzelstücke	Stück
Bezeichnung der Einzelstücke	Stück

Preise und Konditionen

Pfand nein

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack	aromatisch, mild säuerlich, nach Ringelblumen und Schabzigerklee
Konsistenz	zart-geschmeidiger, schnittfester Teig