



Ur-Stoana Bocksbichl, 4,0kg

Bocksbichl Käse



Artikelnummer 123031	GTIN-Stück 99006348003394	GTIN-Verpackung	eco-ID 210785	
--------------------------------	-------------------------------------	------------------------	-------------------------	---

Marke

Le Maître

Qualität

Bio Austria, EU Bio-Logo, EU Landwirtschaft, Heumilch AMA

Öko-Kontrollstelle

AT-BIO-402 | LACON

Zollrechtliche Herkunft

Österreich (AT)

Wechselnde Ursprungsländer

ja

Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Diverse Länder, Österreich

Verarbeitungsland

Österreich

Verpackungsland

Österreich

Zutaten

MILCH*, Bockshornkleesamen*, Käsereikulturen, Lab*, Steinsalz

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

Als Familienbetrieb widmen sich unsere Maitre Fromagers seit jeher ganz der Natürlichkeit und Qualität ihrer Heumilchkäse Spezialitäten. Sie

verarbeiten jährlich ca. 9 Mill. Kg Milch zu Heumilch-Produkten.

Firmen-Philosophie und damit oberstes Ziel ist es: Umwelt und Natur zu schützen, Milch auf die ursprüngliche und natürlichste Weise zu erzeugen und wertschonend zu einem qualitativ hochwertigen Naturprodukt zu verarbeiten. Die wichtigste Voraussetzung für guten Käse ist: „Der Boden!“ Mit dem Boden fängt nämlich alles an, wenn er gesund ist und gutes Futter für die Kühe auf ihm wachsen, wird auch die Milch der Kühe gut, und somit auch der Käse, der aus dieser Milch hergestellt wird. Seit Jahren arbeiten wir deshalb mit den effektiven Mikroorganismen und Lava Urgesteinsmehl und erhalten so ein qualitativ hochwertiges vielfältiges Futter und beste Milchqualität, das sich wiederum im Käsegeschmack widerspiegelt.





Ur-Stoana Bocksbichl, 4,0kg

Bocksbichl Käse



Artikelnummer 123031	GTIN-Stück 99006348003394	GTIN-Verpackung	eco-ID 210785	
--------------------------------	-------------------------------------	------------------------	-------------------------	---

Besonderheiten

im Felsenkeller gereift

Verarbeitungshinweis

Bio-Käse werden ohne Natriumnitrat hergestellt und sind daher für die warme Käseküche zu empfehlen.

Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Als Belag auf krossen Baguettes oder Vollkorn-Brot/-Brötchen, zum Überbacken von Aufläufen und Grillgut, gewürfelt als Snack zu Wein und Bier, als Zutat bei einer Vielzahl von Salaten.

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Gekühlt bei 8-9 °C lagern

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Im Kühlschrank bei ca. 5 °C, gut eingepackt oder in einem verschlossenen Gefäß, um Austrocknung zu verhindern.

Allergiehinweise

nicht enthalten: Eier, Erdnuss, Fisch, Gluten, Krebstier, Lupine, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Sesam, Soja, Weichtier, Dinkel, Gerste, Hafer, Kamut, Roggen, Weizen, Cashewnuss, Haselnuss, Macadamianuss, Mandeln, Paranuss, Pecanuss, Pistazie, Walnuss, Huhn, Rind, Schwein, Anis, Dill, Fenchel, Fruktose, Kakao, Karotte, Kerbel, Koriander, Kümmel, Liebstöckel, Mais, Petersilie, Pfeffer, Umbelliferae, Zimt, Glutamat, Hefe, Purin, Salicylat, Vanillin

enthalten: Milch, Kuhmilcheiweiß, Milcheiweiß

Spuren möglich: Laktose

Weitere Eigenschaften

alkoholfrei ✓



Ur-Stoana Bocksbichl, 4,0kg

Bocksbichl Käse



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
123031	99006348003394		210785	

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Milchart	Kuh
Rohmilch	nein
Wärmebehandlung	thermisiert
Wärmebehandlung Käse	thermisiert
Wärmebehandlung Endprodukt Käse	nein
Homogenisiert	nein
Käsegruppe	Schnittkäse
Käsegruppe AT	Schnittkäse
Fettgehalt im Milchanteil	3,9 %
mindestens	mindestens
Fett i. Tr.	mindestens 55 %
mindestens	ja
Produzent	Käserei Plangger Ges. mbH, Sebi 26, A-6342 Niederndorf
Fettgehaltsstufe	Rahmstufe
Fettgehaltsstufe AT	Rahmstufe
Art der Reifung	rindengereift
Reifezeit Text	2 Monate
Labart	Kälberlab
Salz	2,2 %
Salzart	Steinsalz
Rinde verzehrbar	ja
Rinde	Naturrinde, essbar
Käseform	Ganzer Laib
Reifezeit Zahl	2 Monat(e)

Qualität

Bio-Erzeugnis	ja
Staatliche Siegel	EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos	EU Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle	AT-BIO-402
Welcher Standard wird erfüllt	Bio Austria
Weitere Qualitätskriterien und Labels	Heumilch AMA

Gesetzliche Angaben

Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis	Keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe vorhanden
Rechtliche Bezeichnung des Produkts	Käse
Inverkehrbringer	Jelitta GmbH, Ludwigstrasse 10 c, D-82152 Krailing



Ur-Stoana Bocksbichl, 4,0kg

Bocksbichl Käse



Artikelnummer 123031	GTIN-Stück 99006348003394	GTIN-Verpackung	eco-ID 210785	
--------------------------------	-------------------------------------	------------------------	-------------------------	---

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	1666 kJ / 402 kcal
Fett	34 g
davon gesättigte Fettsäuren	23 g
Kohlenhydrate	0 g
davon Zucker	0 g
davon mehrwertige Alkohole	0 g
Eiweiß	24 g
Ermittlung der Nährwerte durch	Analyse
Salz	2,2 g

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart	Laib
Verpackungsmaterial	Papier, Saranfolie, PE
Stücke in Packung	1
Einheit der Einzelstücke	Kilogramm
Bezeichnung der Einzelstücke	Laib

Preise und Konditionen

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

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack	fein, rahmig, nussig
Geruch	wohlriechend
Konsistenz	schnittfest