

SÖBBEKE
Pauls Biomolkerei

Bio Schnittkäse Waldkäse 50% Fett i. Tr., ca. 4,5kg

Bio Schnittkäse Waldkäse mit Steinpilzen



Artikelnummer 20456801	GTIN-Stück  4 008471 5 14145	GTIN-Verpackung	eco-ID 211817	
----------------------------------	--	------------------------	-------------------------	---

Marke Söbbeke

Qualität

Bioland, EU Bio-Logo, Deutsche Landwirtschaft



Öko-Kontrollstelle

DE-ÖKO-006 | ABCERT

Zollrechtliche Herkunft

Deutschland (DE)

Wechselnde Ursprungsländer

nein

Ursprungsland/ -region

Hauptzutaten

Deutschland

Verarbeitungsland

Deutschland

Verpackungsland

Deutschland

Zutaten

pasteurisierte KUHMITLICH*, Speisesiedesalz, 0,4 % Steinpilze*, Kulturen, mikrobielles Lab, 0,2 % gemahlene Wacholderbeeren*, 0,2 % Zwiebeln*, 0,1% Pfeffer*

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.

Besonderheiten

Leckerer Käse mit Steinpilzen, verfeinert mit Wacholderbeeren, Zwiebeln und Pfeffer.

Kurzbeschreibung

Alle unsere Produkte sind frei von zugesetzten Aromastoffen.

Lager- und Aufbewahrungshinweis

6° - 8° C



SÖBBEKE
Pauls Biomolkerei

Bio Schnittkäse Waldkäse 50% Fett i. Tr., ca. 4,5kg

Bio Schnittkäse Waldkäse mit Steinpilzen



Artikelnummer 20456801	GTIN-Stück  4 008471 5 14145	GTIN-Verpackung	eco-ID 211817	
----------------------------------	--	------------------------	-------------------------	---

Allergiehinweise

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

enthalten: Milch, Kuhmilcheiweiß, Laktose, Milcheiweiß, Pfeffer

nein: Schwefeldioxid und Sulfite > 10mg/kg

Weitere Eigenschaften

vegetarisch ✓

Lebensmittel gentechnikfrei ✓

ungesüßt ✓

Artikelnummer 20456801	GTIN-Stück  4 008471 514145	GTIN-Verpackung	eco-ID 211817	
----------------------------------	---	------------------------	-------------------------	---

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Saisonartikel	ja
Saison	01.09.-31.12.2019
Süßung	nicht gesüßt
Milchart	Kuh
Wärmebehandlung	pasteurisiert
Wärmebehandlung Käse	pasteurisiert
Wärmebehandlung Endprodukt Käse	nein
Rohmilch	nein
Homogenisiert	nein
Käsegruppe	Schnittkäse
Käsegruppe AT	Schnittkäse
Fettgehalt im Milchanteil	29,6 %
Fett i. Tr.	50 %
Fettgehaltsstufe	Rahmstufe
Art der Reifung	rindengereift
Reifezeit Text	6 Wochen
Labart	mikrobielles Lab
Salz	1,5 %
Salzart	Siedesalz
Rinde verzehrbar	nein
Rinde	Coating
Käseform	Ganzer Laib
Produzent	Molkerei Söbbeke
Reifezeit Einheit	6-8 Woche(n)

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

Weitere gesetzliche Angaben

Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis	Keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe vorhanden
Bezeichnung des Lebensmittels	Bio Schnittkäse 50 % Fett i. Tr. mit Steinpilzen und Gewürzen
Inverkehrbringer	Molkerei Söbbeke GmbH, Amelandsbrückenweg 131, D-48599 Gronau-Epe

Artikelnummer 20456801	GTIN-Stück  4 008471 514145	GTIN-Verpackung	eco-ID 211817	
----------------------------------	---	------------------------	-------------------------	---

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	1524 kJ / 368 kcal
Fett	29,6 g
davon gesättigte Fettsäuren	20,5 g
Kohlenhydrate	<0,1 g
davon Zucker	<0,1 g
Ballaststoffe	0 g
Eiweiß	23 g
Salz	2 g
Ermittlung der Nährwerte durch	Berechnung

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsmaterial	unverpackt
Verpackungsart	Laib

Preise und Konditionen

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

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack	Käse mit fein nussigen Steinpilzen, würzigen Zwiebeln, leichte Wacholder- und Pfeffernote
-----------	---