



Honhardter
Demeterhöfe

Honhardter Speisequark, 3kg



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
110			215122	

Marke

Honhardter Demeterhöfe

Qualität

demeter, EU Bio-Logo, Deutsche Landwirtschaft, Hofkäserei, Garantiert traditionelle Spezialität

Öko-Kontrollstelle

DE-ÖKO-022 | Kontrollverein

Zutaten

hofeigene MILCH**, Kälberlab, Käseereikulturen

enthält folgende allergene Zutaten: Milch

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

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



Allgemeines

Wir von den Honhardter Demeterhöfen setzen uns seit 1986 mit ganzer Leidenschaft für den biologisch-dynamischen Landbau und die Herstellung von gesunden Lebensmitteln ein. Wir bewirtschaften insgesamt ca. 80 Hektar, davon 40 Hektar Grünland und 40 Hektar Ackerland. Neben Grünfütter, Back- und Futtergetreide bauen wir ebenfalls ein breites Spektrum Gemüse an.

Unsere 25 Milchkühe mit Nachzucht und 15 Freiland Schweine können während der gesamten Vegetationsperiode auf die Weide. Die Schweine können sich in nasser Erde suhlen, sich ausgiebig an ihren Holzhöhlen kratzen und im Boden nach Delikatessen suchen.

Zusätzlich bekommen sie von uns, die beim Käsen anfallende Molke und Futtergetreide aus eigenem Anbau. Unsere horntragenden Kühe werden wesensgemäß mit Heu, frischem Gras und etwas eigenem Getreide gefüttert. Für unsere Kälber gibt es vier Monate lang Milch direkt von der Mutter oder einer Amme.

In unserer Käserei verarbeiten wir die Milch zu verschiedenen Käsesorten und vermarkten diese über Wochenmärkte, unseren Hofladen und einen Käsehandel. Ebenfalls vermarkten wir den Großteil unserer Tiere selber als frisches Fleisch und Wurst.

Weitere Infos unter www.honhardter-demeterhoeffe.de

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Unter 8°C lagern.

Allergiehinweise

nicht enthalten: Gluten

enthalten: Milch, Kuhmilchprotein, Laktose, Milcheiweiß

Weitere Eigenschaften

vegetarisch ✓



Honhardter
Demeterhöfe

Honhardter Speisequark, 3kg



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
110			215122	

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Region	Hohenlohe
Milchart	Kuh
Rohmilch	nein
Wärmebehandlung Käse	pasteurisiert
Wärmebehandlung	pasteurisiert
Homogenisiert	nein
Käsegruppe	Frischkäse
Fett i. Tr.	mindestens 40 %
mindestens	ja
Fettgehaltsstufe	Fettstufe
Labart	Kälberlab

Qualität

Bio-Erzeugnis	ja
Staatliche Siegel	EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos	Deutsche Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle	DE-ÖKO-022
Welcher Standard wird erfüllt	demeter
Weitere Qualitätskriterien und Labels	Hofkäserei, Garantiert traditionelle Spezialität

Gesetzliche Angaben

Rechtliche Bezeichnung des Produkts	Speisequark
Inverkehrbringer	Honhardter Demeterhöfe GbR, Ostweg 15, D-74586 Frankenhardt-Honhardt

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	600 kJ / 145 kcal
Fett	10 g
davon gesättigte Fettsäuren	6,5 g
Kohlenhydrate	3,6 g
davon Zucker	3,6 g
Eiweiß	9,5 g
Salz	0,1 g

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart	Dose
Verpackungsmaterial	PP

Preise und Konditionen

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

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack	fein-säuerlich
-----------	----------------



Honhardter
Demeterhöfe

Honhardter Speisequark, 3kg



1
ecoinform

Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
110			215122	

Weblinks

[Homepage](#)