


Roggenburger
BIO

Roggenburger Bio Raclette Aufschnitt,
150g



Artikelnummer 5396	GTIN-Stück  4 062681 053962	GTIN-Verpackung 14062681153966	eco-ID 216226	
------------------------------	---	--	-------------------------	---

Marke Roggenburger Bio

Qualität

99% bio, Bioland, Bio-Siegel, EU Bio-Logo, EU Landwirtschaft

Öko-Kontrollstelle

DE-ÖKO-006 | ABCERT

Zollrechtliche Herkunft

Deutschland (DE)

Wechselnde Ursprungsländer

nein

Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Deutschland

Verarbeitungsland

Deutschland

Verpackungsland

Deutschland

Zutaten

BIO-MILCH*, Milchsäurebakterien, Speisesalz, mikrobielles Lab, Rotkultur. *aus kontrolliert biologischem Anbau (k.b.A), Unter Schmutzatmosfera verpackt

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.

Allgemeines

Laden Sie Ihre Freunde einmal zu einer Raclette-Party ein. Es ist der Inbegriff für geselliges Speisen. Wenn der Roggenburger Bio-Raclette aus dem Raclette Ofen auf eine Pellkartoffel gestrichen und mit zarten Beilagen kredenzt wird – ein echtes Käseerlebnis.

Lager- und Aufbewahrungshinweis

gekühlt bei +2 °C bis +8 °C lagern



Roggenburger
BIO

Roggenburger Bio Raclette Aufschnitt,
150g



Artikelnummer 5396	GTIN-Stück  4 062681 053962	GTIN-Verpackung 14062681153966	eco-ID 216226	
------------------------------	---	--	-------------------------	---

Allergiehinweise

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

enthalten: Milch, Kuhmilcheiweiß, Milcheiweiß

Weitere Eigenschaften

vegetarisch ✓

ungesüßt ✓

Artikelnummer 5396	GTIN-Stück  4 062681 053962	GTIN-Verpackung 14062681153966	eco-ID 216226	
------------------------------	---	--	-------------------------	---

Warengruppenspezifische Angaben

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

Qualität

Bio-Erzeugnis.....	ja
Anteil an Bio-Zutaten.....	99% bio
Staatliche Siegel.....	Bio-Siegel, EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos.....	EU Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle.....	DE-ÖKO-006
Welcher Standard wird erfüllt.....	Bioland

Gesetzliche Angaben

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

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal.....	1517 kJ / 366 kcal
Fett.....	29,5 g
davon gesättigte Fettsäuren.....	19,6 g
Kohlenhydrate.....	0 g
davon Zucker.....	0 g
Ballaststoffe.....	0 g
Eiweiß.....	25 g
Salz.....	1,5 g
Ermittlung der Nährwerte durch.....	Berechnung

Roggenburger
BIO

Roggenburger Bio Raclette Aufschnitt,
150g



Artikelnummer 5396	GTIN-Stück  4 062681 053962	GTIN-Verpackung 14062681153966	eco-ID 216226	
------------------------------	---	--	-------------------------	---

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 würzig
Konsistenz..... schnittfest, geschmeidiger Teig