



Würth Bittenfelder Magerlaibchen Demeter, ca.
0,7kg



| | | | | |
|--------------------------------|-------------------|------------------------|-------------------------|---|
| Artikelnummer 101720 | GTIN-Stück | GTIN-Verpackung | eco-ID 220642 |  |
|--------------------------------|-------------------|------------------------|-------------------------|---|

Marke

Würth Biokäse & Feinkost GmbH



Qualität

100% bio, demeter, EU Bio-Logo, Deutsche Landwirtschaft



Öko-Kontrollstelle

DE-ÖKO-006 | ABCERT

Zollrechtliche Herkunft

Deutschland (DE)

Wechselnde Ursprungsländer

nein

Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Deutschland

Zutaten

MILCH**, Salz, Lab, Säuerungskulturen

enthält folgende allergene Zutaten: Milch

**aus kontrolliert ökologischer Erzeugung*

Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.

Allgemeines

Buttrig-milder Schnittkäse aus fettreduzierter Demetermilch als kleiner runder Laib mit rotgeschmierter Rinde. Reift 3-8 Wochen.

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Gekühlt bei 2-5 °C lagern

Allergiehinweise

enthalten: Milch, Kuhmilcheiweiß, Laktose, Milcheiweiß

Weitere Eigenschaften

vegetarisch ✓





Bittenfelder Magerlaibchen Demeter, ca.
0,7kg



| | | | | |
|--------------------------------|-------------------|------------------------|-------------------------|---|
| Artikelnummer 101720 | GTIN-Stück | GTIN-Verpackung | eco-ID 220642 |  |
|--------------------------------|-------------------|------------------------|-------------------------|---|

Warengruppenspezifische Angaben

| | |
|------------------------|------------------------|
| Rechtlicher Status | Lebensmittel |
| Milchart | Kuh |
| Süßung | nicht gesüßt |
| Rohmilch | nein |
| Wärmebehandlung | thermisiert |
| Wärmebehandlung Käse | thermisiert |
| Homogenisiert | nein |
| Käsegruppe | Halbfester Schnittkäse |
| Fett i. Tr. mindestens | mindestens 30 % |
| Lactosegehalt | ja |
| Fettgehaltsstufe | 4,65 % |
| Art der Reifung | Dreiviertelfettstufe |
| Labart | rindengereift |
| Salz | Kälberlab |
| Salzart | 2,22 % |
| Rinde verzehrbar | Siedesalz |
| Rinde | ja |
| Reifezeit Zahl | Naturrinde, essbar |
| | 3 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 | demeter |

Gesetzliche Angaben

| | |
|-------------------------------------|---|
| Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis | Keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe vorhanden |
| Rechtliche Bezeichnung des Produkts | Bittenfelder Magerlaibchen Demeter |
| Inverkehrbringer | Würth Biokäse & Feinkost GmbH, Am Lindlein 16, 91126 Schwabach, Deutschland |

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

| | |
|-----------------------------|--------------------|
| Energie kJ / kcal | 1359 kJ / 325 kcal |
| Fett | 23 g |
| davon gesättigte Fettsäuren | 15,64 g |
| Kohlenhydrate | 0,01 g |
| davon Zucker | 0,01 g |
| Eiweiß | 29,39 g |
| Salz | 2,22 g |

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

| | |
|------------------------------|-----------|
| Verpackungsmaterial | PE |
| Stücke in Packung | 1 |
| Einheit der Einzelstücke | Kilogramm |
| Bezeichnung der Einzelstücke | Laib |



Bittenfelder Magerlaibchen Demeter, ca.
0,7kg



| | | | | |
|--------------------------------|-------------------|------------------------|-------------------------|---|
| Artikelnummer 101720 | GTIN-Stück | GTIN-Verpackung | eco-ID 220642 |  |
|--------------------------------|-------------------|------------------------|-------------------------|---|

Preise und Konditionen

Pfand..... nein

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack..... buttrig-mild

Geruch..... buttrig, frisch

Konsistenz..... halbfest