

|                                |                   |                        |                         |   |
|--------------------------------|-------------------|------------------------|-------------------------|---|
| <b>Artikelnummer</b><br>114758 | <b>GTIN-Stück</b> | <b>GTIN-Verpackung</b> | <b>eco-ID</b><br>220658 |  |
|--------------------------------|-------------------|------------------------|-------------------------|---|

## Marke

Würth Biokäse & Feinkost GmbH



## Qualität

99% bio, EU Bio-Logo, Italienische Landwirtschaft, geschützte Ursprungsbezeichnung



## Öko-Kontrollstelle

IT-BIO-006 | ICEA

## Zollrechtliche Herkunft

Italien (IT)

## Wechselnde Ursprungsländer

nein

## Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Italien

## Zutaten

MILCH\*, Salz, Lab

enthält folgende allergene Zutaten: Milch

*\*aus kontrolliert ökologischer Erzeugung*

*Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.*



## Allgemeines

Toma ist ein typischer Bergkäse, der nach der Tradition aus Rohmilch hergestellt wird. Der Käse kann entweder ein harmonisches und wohlriechendes Aroma oder einen süßen Geschmack haben. Gelagert wird der Käse in den typischen Kellern mit bestimmter Luftfeuchtigkeit wo er mind. 15 Tage reift. Diese besondere Umgebung verleiht dem Käse besondere Eigenschaften und hohe Qualität. Die Milch stammt hauptsächlich von Simmentaler Kühen.

## Lager- und Aufbewahrungshinweis

Gekühlt bei 2-5 °C lagern

## Allergiehinweise

**enthalten:** Milch, Kuhmilchprotein, Laktose, Milchprotein

## Weitere Eigenschaften

vegetarisch ✓

|                                |                   |                        |                         |   |
|--------------------------------|-------------------|------------------------|-------------------------|---|
| <b>Artikelnummer</b><br>114758 | <b>GTIN-Stück</b> | <b>GTIN-Verpackung</b> | <b>eco-ID</b><br>220658 |  |
|--------------------------------|-------------------|------------------------|-------------------------|---|

### Warengruppenspezifische Angaben

|                                   |   |
|-----------------------------------|---|
| <b>Rechtlicher Status</b> .....   | Lebensmittel                            |
| <b>Milchart</b> .....             | Kuh                                     |
| <b>Süßung</b> .....               | nicht gesüßt                            |
| <b>Rohmilch</b> .....             | ja                                      |
| <b>Wärmebehandlung</b> .....      | keine                                   |
| <b>Wärmebehandlung Käse</b> ..... | keine Wärmebehandlung                   |
| <b>Homogenisiert</b> .....        | nein                                    |
| <b>Käsegruppe</b> .....           | Schnittkäse                             |
| <b>Fett i. Tr.</b> .....          | mindestens 50 %                         |
| <b>mindestens</b> .....           | ja                                      |
| <b>Fettgehaltsstufe</b> .....     | Vollfettstufe                           |
| <b>Art der Reifung</b> .....      | naturkeller- / höhlengereift            |
| <b>Labart</b> .....               | Kälberlab                               |
| <b>Salz</b> .....                 | 2,00 %                                  |
| <b>Salzart</b> .....              | Meersalz                                |
| <b>Rinde verzehrbar</b> .....     | nein                                    |
| <b>Rinde</b> .....                | Naturrinde, nicht zum Verzehr empfohlen |
| <b>Reifezeit Einheit</b> .....    | 2 Woche(n)                              |

### Qualität

|  |                                 |
|--|---------------------------------|
| <b>Bio-Erzeugnis</b> .....                         | ja                              |
| <b>Staatliche Siegel</b> .....                     | EU Bio-Logo                     |
| <b>Länderzusatz des EU-Logos</b> .....             | Italienische Landwirtschaft     |
| <b>Öko-Kontrollstelle</b> .....                    | IT-BIO-006                      |
| <b>Weitere Qualitätskriterien und Labels</b> ..... | geschützte Ursprungsbezeichnung |

### Gesetzliche Angaben

|  |  |
|--|--|
| <b>Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis</b> .....   | Keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe vorhanden                         |
| <b>Rechtliche Bezeichnung des Produkts</b> ..... | Toma Piemontese DOP  |
| <b>Inverkehrbringer</b> .....                    | Würth Biokäse & Feinkost GmbH , Am Lindlein 16, 91126 Schwabach, Deutschland |

### Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

|  |                    |
|--|--------------------|
| <b>Energie kJ / kcal</b> .....           | 1583 kJ / 381 kcal |
| <b>Fett</b> .....                        | 29 g               |
| <b>davon gesättigte Fettsäuren</b> ..... | 20 g               |
| <b>Kohlenhydrate</b> .....               | 0 g                |
| <b>davon Zucker</b> .....                | 0 g                |
| <b>Eiweiß</b> .....                      | 30 g               |
| <b>Salz</b> .....                        | 2 g                |

### Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

|   |           |
|---|-----------|
| <b>Verpackungsmaterial</b> .....          | Papier    |
| <b>Stücke in Packung</b> .....            | 1         |
| <b>Einheit der Einzelstücke</b> .....     | Kilogramm |
| <b>Bezeichnung der Einzelstücke</b> ..... | Laib      |

|                                |                   |                        |                         |   |
|--------------------------------|-------------------|------------------------|-------------------------|---|
| <b>Artikelnummer</b><br>114758 | <b>GTIN-Stück</b> | <b>GTIN-Verpackung</b> | <b>eco-ID</b><br>220658 |  |
|--------------------------------|-------------------|------------------------|-------------------------|---|

### Preise und Konditionen

**Pfand**..... nein

### Sensorik, Beschaffenheit

**Geschmack**..... milchig süßlich

**Geruch**..... mineralisch, frisch

**Konsistenz**..... schnittfest