

<b>Artikelnummer</b> 101410	<b>GTIN-Stück</b>	<b>GTIN-Verpackung</b>	<b>eco-ID</b> 220677	
--------------------------------	-------------------	------------------------	-------------------------	---

## Marke

Würth Biokäse & Feinkost GmbH



## Qualität

agriculture biologique, EU Bio-Logo, Französische Landwirtschaft



## Allgemeines

Jeweils paarweise mit einer Mischung aus 5 Pfeffersorten, rotem Pfeffer/Koriander und Kräutern der Provence ummantelt. Die Kräuter können während der Reifung mit Weißschimmel zuwachsen. Abgerundet wird der Käse mit dem feinen Meersalz "sel de mer Guérande".



## Lager- und Aufbewahrungshinweis

Gekühlt bei 2-5 °C lagern

## Zollrechtliche Herkunft

Frankreich (FR)

## Wechselnde Ursprungsländer

nein

## Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Frankreich

## Zutaten

ZiegenMILCH\*, Salz, Lab, Rosa Pfeffer\*, Koriander\*, Kräuter der Provence\*, schwarzer, grüner und weißer Pfeffer\*, Penicilium Candidum

enthält folgende allergene Zutaten: Milch

*\*aus kontrolliert ökologischer Erzeugung*

*Diese Zutatenliste entspricht einer Volldeklaration im Sinne der Richtlinien des Bundesverbandes Naturkost & Naturwaren.*

*Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.*

## Allergiehinweise

**enthalten:** Milch, Laktose, Milcheiweiß

## Weitere Eigenschaften

vegetarisch ✓

<b>Artikelnummer</b> 101410	<b>GTIN-Stück</b>	<b>GTIN-Verpackung</b>	<b>eco-ID</b> 220677	
--------------------------------	-------------------	------------------------	-------------------------	---

### Warengruppenspezifische Angaben

<b>Rechtlicher Status</b> .....	Lebensmittel
<b>Saison</b> .....	Frühling und Sommer verfügbar
<b>Milchart</b> .....	Ziege
<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> .....	Frischkäse
<b>Fett i. Tr. mindestens</b> .....	mindestens 45 %
<b>Art der Reifung</b> .....	ja
<b>Labart</b> .....	nicht gereift
<b>Salz</b> .....	Ziegenlab
<b>Salzart</b> .....	1,10 %
<b>Rinde verzehrbar</b> .....	Meersalz
<b>Rinde</b> .....	ja
<b>Reifezeit Zahl</b> .....	ohne Rinde
	14 Tag(e)

### Qualität

<b>Bio-Erzeugnis</b> .....	ja
<b>Staatliche Siegel</b> .....	EU Bio-Logo
<b>Länderzusatz des EU-Logos</b> .....	Französische Landwirtschaft
<b>Öko-Kontrollstelle</b> .....	FR-BIO-01
<b>Welcher Standard wird erfüllt</b> .....	agriculture biologique

### Gesetzliche Angaben

<b>Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis</b> .....	Keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe vorhanden
<b>Rechtliche Bezeichnung des Produkts</b> .....	Petite Gascogne Mix Epice
<b>Inverkehrbringer</b> .....	Würth Biokäse & Feinkost GmbH, Am Lindlein 16, 91126 Schwabach, Deutschland; info@wuerth-biokaese.de
<b>E-Mail Inverkehrbringer</b> .....	info@wuerth-biokaese.de

### Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

<b>Energie kJ / kcal</b> .....	978 kJ / 236 kcal
<b>Fett</b> .....	18,3 g
<b>davon gesättigte Fettsäuren</b> .....	12,5 g
<b>Kohlenhydrate</b> .....	2,05 g
<b>davon Zucker</b> .....	2,05 g
<b>Eiweiß</b> .....	14,5 g
<b>Salz</b> .....	1,1 g

### Maße und Gewichte der VE (VerbrauchsEinheit / Stück)

<b>Füllgewicht</b> .....	1,000 kg
--------------------------	----------

Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
101410			220677	

### Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsmaterial..... Holz  
Stücke in Packung..... 6  
Einheit der Einzelstücke..... Stück  
Bezeichnung der Einzelstücke..... Kiste

### Preise und Konditionen

Pfand..... nein

### Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack..... feine Ziegennote, aromatische Kräuter und Gewürze  
Geruch..... fein nach Kräutern und Gewürzen  
Konsistenz..... weich