

Artikelnummer 101921	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID 220747	
--------------------------------	-------------------	------------------------	-------------------------	---

Marke

Würth Biokäse & Feinkost GmbH



Qualität

agriculture biologique, EU Bio-Logo, Französische Landwirtschaft



Allgemeines

Kleiner Schafkäse, der in feuchten Kellerräumen reift und dadurch eine sehr geschmeidige Konsistenz erhält und einen frischen Geschmack bewahrt. Während der Reifung wird der Käse mit einer speziellen Rotschmiere-Lösung behandelt, dadurch sieht auch die Rinde schön gepflegt aus und fällt durch ihre dezent-rötliche Farbe auf.



Lager- und Aufbewahrungshinweis

Gekühlt bei 2-5 °C lagern

Zollrechtliche Herkunft

Frankreich (FR)

Wechselnde Ursprungsländer

nein

Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Frankreich

Zutaten

SchafMILCH*, Salz, Milchsäurekulturen, Lab, Rotkultur, Edelschimmelpilzkultur

enthält folgende allergene Zutaten: Milch

**aus kontrolliert ökologischer Erzeugung*

Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.

Allergiehinweise

enthalten: Milch, Laktose, Milcheiweiß

Artikelnummer 101921	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID 220747	
--------------------------------	-------------------	------------------------	-------------------------	---

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Milchart	Schaf
Süßung	nicht gesüßt
Rohmilch	nein
Wärmebehandlung	thermisiert
Wärmebehandlung Käse	thermisiert
Homogenisiert	nein
Käsegruppe	Schnittkäse
Fett i. Tr.	mindestens 61 %
mindestens	ja
Fettgehaltsstufe	Doppelrahmstufe
Art der Reifung	rindengereift
Labart	Kälberlab
Salz	0,77 %
Salzart	Meersalz
Rinde verzehrbar	ja
Rinde	Rotschmierekulturen
Reifezeit Einheit	3 Woche(n)

Qualität

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

Gesetzliche Angaben

Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis	Keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe vorhanden
Rechtliche Bezeichnung des Produkts	La Nauc Brebis
Inverkehrbringer	Würth Biokäse & Feinkost GmbH, Am Lindlein 16, 91126 Schwabach, Deutschland; info@wuerth-biokaese.de
E-Mail Inverkehrbringer	info@wuerth-biokaese.de

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	1641 kJ / 396 kcal
Fett	34 g
davon gesättigte Fettsäuren	24 g
Kohlenhydrate	0,5 g
davon Zucker	0,5 g
Eiweiß	22 g
Salz	0,77 g

Maße und Gewichte der VE (VerbrauchsEinheit / Stück)

Füllgewicht	0,500 kg
--------------------------	----------

Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
101921			220747	

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsmaterial..... Papier
Stücke in Packung..... 1
Einheit der Einzelstücke..... Kilogramm
Bezeichnung der Einzelstücke..... Laib

Preise und Konditionen

Pfand..... nein

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack..... mit Rotschmiere gepflegter 20-40 Tage gereifter Schafskäse
Konsistenz..... weich, elastisch