

| | | | | |
|--------------------------------|-------------------|------------------------|-------------------------|---|
| Artikelnummer 101751 | GTIN-Stück | GTIN-Verpackung | eco-ID 220804 |  |
|--------------------------------|-------------------|------------------------|-------------------------|---|

Marke

Würth Biokäse & Feinkost GmbH



Qualität

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



Öko-Kontrollstelle

DE-ÖKO-006 | ABCERT

Zollrechtliche Herkunft

Deutschland (DE)

Wechselnde Ursprungsländer

nein

Ursprungsland/ -region

Hauptzutaten

Deutschland

Zutaten

HeuMILCH*, Schnittlauch*, Zwiebel*, Milchsäurekultur, Lab, Steinsalz

enthält folgende allergene Zutaten: Milch

**aus kontrolliert ökologischer Erzeugung*

Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.

Allgemeines

Ein herzhafter Heumilch Käse aus dem Allgäu, der bei keiner Brotzeit fehlen sollte. Verfeinert mit Schnittlauch und Zwiebeln.

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Gekühlt bei 2-5 °C lagern

Allergiehinweise

enthalten: Milch, Kuhmilchprotein, Milcheiweiß

Weitere Eigenschaften

vegetarisch ✓



| | | | | |
|--------------------------------|-------------------|------------------------|-------------------------|---|
| Artikelnummer 101751 | GTIN-Stück | GTIN-Verpackung | eco-ID 220804 |  |
|--------------------------------|-------------------|------------------------|-------------------------|---|

Warengruppenspezifische Angaben

| | |
|----------------------|------------------|
| Rechtlicher Status | Lebensmittel |
| Milchart | Kuh |
| Rohmilch | nein |
| Wärmebehandlung | pasteurisiert |
| Wärmebehandlung Käse | pasteurisiert |
| Homogenisiert | nein |
| Käsegruppe | Schnittkäse |
| Fett i. Tr. | mindestens 50 % |
| mindestens | ja |
| Fettgehaltsstufe | Rahmstufe |
| Art der Reifung | rindengereift |
| Labart | mikrobielles Lab |
| Salz | 1,50 % |
| Salzart | Steinsalz |
| Rinde verzehrbar | nein |
| Rinde | Coating |
| Reifezeit Zahl | 6 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 | Bioland |

Gesetzliche Angaben

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

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

| | |
|-----------------------------|--------------------|
| Energie kJ / kcal | 1595 kJ / 381 kcal |
| Fett | 30 g |
| davon gesättigte Fettsäuren | 19,8 g |
| Kohlenhydrate | 0,1 g |
| davon Zucker | 0,1 g |
| Eiweiß | 25 g |
| Salz | 1,5 g |

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

| | |
|------------------------------|-----------|
| Verpackungsmaterial | Pappe |
| Einheit der Einzelstücke | Kilogramm |
| Bezeichnung der Einzelstücke | Laib |

Preise und Konditionen

| | |
|-------|------|
| Pfand | nein |
|-------|------|

| Artikelnummer | GTIN-Stück | GTIN-Verpackung | eco-ID | |
|---------------|------------|-----------------|--------|---|
| 101751 | | | 220804 |  |

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack..... aromatisch würzig, mit feinem Zwiebelgeschmack
Geruch..... nach Rotschmiere und Zwiebeln
Konsistenz..... schnittfest, cremig