

Artikelnummer 101525	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID 220806	
--------------------------------	-------------------	------------------------	-------------------------	---

Marke

Würth Biokäse & Feinkost GmbH



Qualität

100% bio, agriculture biologique, EU Bio-Logo, Französische Landwirtschaft, Ecocert (Cosmos Natural)



Öko-Kontrollstelle

FR-BIO-01 | ECOCERT

Zollrechtliche Herkunft

Frankreich (FR)

Wechselnde Ursprungsländer

nein

Ursprungsland/ -region

Hauptzutaten

Frankreich

Zutaten

MILCH*, Meersalz, Milchsäurebakterien, tierisches Lab

enthält folgende allergene Zutaten: Milch

**aus kontrolliert ökologischer Erzeugung*

Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.

Allgemeines

Aus den Savoyen im Osten Frankreichs. Ein ausgezeichneter "Fermière"-direkt auf dem Bauernhof gekäst und in Ruhe ausgereift. Elfenbeinfarbiger Teig, mildes, fein fruchtiges Aroma. Kräftige, graue Naturrinde. Heumilch!

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Gekühlt bei 2-5 °C lagern

Allergiehinweise

enthalten: Milch, Kuhmilchprotein, Milcheiweiß

Spuren möglich: Laktose

Weitere Eigenschaften

vegetarisch ✓





Artikelnummer 101525	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID 220806	
--------------------------------	-------------------	------------------------	-------------------------	---

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Milchart	Kuh
Süßung	nicht gesüßt
Rohmilch	ja
Wärmebehandlung	keine
Wärmebehandlung Käse	keine Wärmebehandlung
Homogenisiert	nein
Käsegruppe	Halbfester Schnittkäse
Fett i. Tr.	mindestens 54 %
mindestens	ja
Fettgehaltsstufe	Fettstufe
Art der Reifung	rindengereift
Labart	Kälberlab
Salz	1,20 %
Salzart	Meersalz
Rinde verzehrbar	nein
Rinde	Naturrinde, nicht zum Verzehr empfohlen
Reifezeit Zahl	6 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
Weitere Qualitätskriterien und Labels	Ecocert (Cosmos Natural)

Gesetzliche Angaben

Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis	Keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe vorhanden
Rechtliche Bezeichnung des Produkts	Tomme Fermière Savoie
Inverkehrbringer	Würth Biokäse & Feinkost GmbH , Am Lindlein 16, 91126 Schwabach, Deutschland

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	1300 kJ / 330 kcal
Fett	24 g
davon gesättigte Fettsäuren	16 g
Kohlenhydrate	0 g
davon Zucker	0 g
Ballaststoffe	0 g
Eiweiß	19 g
Salz	1,2 g



Tomme Fermière Savoie, ca. 1,5kg



Artikelnummer 101525	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID 220806	
--------------------------------	-------------------	------------------------	-------------------------	---

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..... fein, leicht fruchtig
 Geruch..... nach Heu
 Konsistenz..... elastisch