

Artikelnummer 101943	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID 220824	
--------------------------------	-------------------	------------------------	-------------------------	---

Marke

Würth Biokäse & Feinkost GmbH



Qualität

agriculture biologique, EU Bio-Logo, Französische Landwirtschaft



Öko-Kontrollstelle

FR-BIO-10 |

Zollrechtliche Herkunft

Frankreich (FR)

Wechselnde Ursprungsländer

nein

Ursprungsland/ -region

Hauptzutaten

Frankreich

Zutaten

MILCH* 90%, SAHNE* 5%, MILCHPULVER* 2%, Salz, Milchsäurekulturen, Lab

enthält folgende allergene Zutaten: Milch

**aus kontrolliert ökologischer Erzeugung*

Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.

Allgemeines

Sehr sehr cremig, zergeht förmlich auf der Zunge. Angenem-milde Blauschimmelnote. Die Milch kommt aus dem Departement "Haute-Saone" im Osten Frankreichs (Franche Comté). Trotz der etwas schmierigen Rinde ein "Muss" für die Theke, der viele Liebhaber findet.

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Gekühlt bei 2-5 °C lagern

Allergiehinweise

enthalten: Milch, Kuhmilcheiweiß, Laktose, Milcheiweiß



Artikelnummer 101943	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID 220824	
--------------------------------	-------------------	------------------------	-------------------------	---

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Milchart	Kuh
Rohmilch	nein
Wärmebehandlung	pasteurisiert
Wärmebehandlung Käse	pasteurisiert
Homogenisiert	nein
Käsegruppe	Halbfester Schnittkäse
Fett i. Tr. mindestens	mindestens 55 %
Fettgehaltsstufe	ja
Art der Reifung	Rahmstufe
Labart	naturkeller- / höhlengereift
Salz	Kälberlab
Salzart	1,60 %
Rinde verzehrbar	Siedesalz
Rinde	ja
Reifezeit Zahl	Naturrinde, essbar
	3 Monat(e)

Qualität

Bio-Erzeugnis	ja
Staatliche Siegel	EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos	Französische Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle	FR-BIO-10
Welcher Standard wird erfüllt	agriculture biologique

Gesetzliche Angaben

Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis	Keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe vorhanden
Rechtliche Bezeichnung des Produkts	Saphir du Velay
Inverkehrbringer	Würth Biokäse & Feinkost GmbH, Am Lindlein 16, 91126 Schwabach, Deutschland

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	1503 kJ / 362 kcal
Fett	30 g
davon gesättigte Fettsäuren	19 g
Kohlenhydrate	0,1 g
davon Zucker	0 g
Eiweiß	23 g
Salz	1,6 g

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsmaterial	Alu
Einheit der Einzelstücke	Kilogramm
Bezeichnung der Einzelstücke	Laib

Preise und Konditionen

Pfand	nein
-------	------

Artikelnummer 101943	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID 220824	
--------------------------------	-------------------	------------------------	-------------------------	---

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack..... mild nach Blauschimmel, angenehme Salznote
Geruch..... nach Blauschimmel
Konsistenz..... fest, leicht mürb, trotzdem cremig