

<b>Artikelnummer</b> 100984	<b>GTIN-Stück</b>	<b>GTIN-Verpackung</b>	<b>eco-ID</b> 220870	
--------------------------------	-------------------	------------------------	-------------------------	---

## Marke

Würth Biokäse & Feinkost GmbH



## Qualität

100% bio, Bio Suisse Knospe, EU Bio-Logo, Schweizer Landwirtschaft



## Öko-Kontrollstelle

CH-BIO-006 | bio.inspecta

## Zollrechtliche Herkunft

Schweiz (CH)

## Wechselnde Ursprungsländer

nein

## Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Schweiz

## Zutaten

MILCH\*, Salz, Lab, Milchsäurebakterien

enthält folgende allergene Zutaten: Milch

*\*aus kontrolliert ökologischer Erzeugung*

*Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.*



## Allgemeines

Als echtes Regionalprodukt spiegelt der charaktervolle Fribourg Vacherin die gesamte Aromenpalette der Flora der Voralpen und der Hochebene des Freiburger Landes wider. Der Fribourg Vacherin ist eine echte Schweizer Spezialität mit feinem zartschmelzenden, raffinierten und wohlriechenden Teig und bereichert nicht nur jede Käseplatte, sondern verleiht auch dem klassischen Schweizer Käsefondue seine besondere Cremigkeit und ein einzigartiges Aroma.

## Lager- und Aufbewahrungshinweis

Gekühlt bei 2-5 °C lagern

## Allergiehinweise

**enthalten:** Milch, Kuhmilchprotein, Laktose, Milchprotein

**nein:** Schwefeldioxid und Sulfite > 10mg/kg

<b>Artikelnummer</b> 100984	<b>GTIN-Stück</b>	<b>GTIN-Verpackung</b>	<b>eco-ID</b> 220870	
--------------------------------	-------------------	------------------------	-------------------------	---

### Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status.....	Lebensmittel
Saisonartikel.....	Raclette / Fondue
Saison.....	Herbst/Winter
Milchart.....	Kuh
Süßung.....	nicht gesüßt
Rohmilch.....	nein
Wärmebehandlung.....	thermisiert
Wärmebehandlung Käse.....	thermisiert
Homogenisiert.....	nein
Käsegruppe.....	Schnittkäse
Fett i. Tr. ....	mindestens 45 %
mindestens.....	ja
Lactosegehalt.....	< 0,5 %
Fettgehaltsstufe.....	Vollfettstufe
Art der Reifung.....	rindengereift
Labart.....	Kälberlab
Salz.....	2,00 %
Salzart.....	Siedesalz
Rinde verzehrbar.....	nein
Rinde.....	Naturrinde, nicht zum Verzehr empfohlen
Reifezeit Zahl.....	3 Monat(e)

### Qualität

Bio-Erzeugnis.....	ja
Staatliche Siegel.....	EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos.....	Schweizer Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle.....	CH-BIO-006
Welcher Standard wird erfüllt.....	Bio Suisse Knospe

### Gesetzliche Angaben

Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis.....	Keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe vorhanden
Rechtliche Bezeichnung des Produkts.....	Fribourg Vacherin
Inverkehrbringer.....	Würth Biokäse & Feinkost GmbH , Am Lindlein 16, 91126 Schwabach, Deutschland

### Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal.....	1520 kJ / 366 kcal
Fett.....	30 g
davon gesättigte Fettsäuren.....	19 g
Kohlenhydrate.....	0,5 g
davon Zucker.....	0 g
Ballaststoffe.....	0 g
Eiweiß.....	24 g
Salz.....	2 g



<b>Artikelnummer</b> 100984	<b>GTIN-Stück</b>	<b>GTIN-Verpackung</b>	<b>eco-ID</b> 220870	
--------------------------------	-------------------	------------------------	-------------------------	---

### Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsmaterial..... Papier  
Einheit der Einzelstücke..... Kilogramm  
Bezeichnung der Einzelstücke..... Laib

### Preise und Konditionen

Pfand..... nein

### Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack..... aromatisch, leicht säuerlich  
Geruch..... aromatisch  
Konsistenz..... zartschmelzend, cremig