

<b>Artikelnummer</b> 101688	<b>GTIN-Stück</b>	<b>GTIN-Verpackung</b>	<b>eco-ID</b> 220594	
--------------------------------	-------------------	------------------------	-------------------------	---

## Marke

Würth Biokäse & Feinkost GmbH



## Qualität

99% bio, agriculture biologique, EU Bio-Logo, Belgische Landwirtschaft



## Öko-Kontrollstelle

BE-BIO-01 | CERTISYS

## Zollrechtliche Herkunft

Belgien (BE)

## Wechselnde Ursprungsländer

nein

## Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Belgien

## Zutaten

MILCH\*, Salz, Käseereikulturen, Lab

enthält folgende allergene Zutaten: Milch

*\*aus kontrolliert ökologischer Erzeugung*

*Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.*

## Allgemeines

Sein Trumpf ist der fein-würzige Geschmack und die tolle Milch Qualität, durch die er sich von ähnlichen Schnittkäsen abhebt. Zarte, gepflegte Naturrinde.

## Lager- und Aufbewahrungshinweis

Gekühlt bei 2-5 °C lagern

## Allergiehinweise

**enthalten:** Milch, Kuhmilchweiß, Laktose, Milchweiß

## Weitere Eigenschaften

vegetarisch ✓



<b>Artikelnummer</b> 101688	<b>GTIN-Stück</b>	<b>GTIN-Verpackung</b>	<b>eco-ID</b> 220594	
--------------------------------	-------------------	------------------------	-------------------------	---

### Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Milchart	Kuh
Süßung	nicht gesüßt
Rohmilch	ja
Wärmebehandlung Käse	thermisiert
Wärmebehandlung	thermisiert
Homogenisiert	nein
Käsegruppe	Halbfester Schnittkäse
Fett i. Tr. mindestens	mindestens 50 %
Fettgehaltsstufe	ja
Fettgehaltsstufe	Halbfettstufe
Art der Reifung	naturkeller- / höhlengereift
Labart	Kälberlab
Salz	1,50 %
Salzart	Meersalz
Rinde verzehrbar	ja
Rinde	Naturrinde, essbar
Reifezeit Einheit	3 Woche(n)

### Qualität

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

### Gesetzliche Angaben

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

### Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	1308 kJ / 313 kcal
Fett	24 g
davon gesättigte Fettsäuren	16 g
Kohlenhydrate	0,3 g
davon Zucker	0,3 g
Eiweiß	24 g
Salz	1,5 g

### Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

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

Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
101688			220594	

### Preise und Konditionen

**Pfand**..... nein

### Sensorik, Beschaffenheit

**Geschmack**..... fein-würzig

**Geruch**..... nussig

**Konsistenz**..... schnittfest