

| | | | | |
|--------------------------------|-------------------|------------------------|-------------------------|---|
| Artikelnummer 100882 | GTIN-Stück | GTIN-Verpackung | eco-ID 222878 |  |
|--------------------------------|-------------------|------------------------|-------------------------|---|

Marke

Würth Biokäse & Feinkost GmbH



Qualität

100% bio, EU Bio-Logo, EU Landwirtschaft, FairBio Verein



Öko-Kontrollstelle

DE-ÖKO-070 | Peterson Control Union

Zollrechtliche Herkunft

Niederlande (NL)

Wechselnde Ursprungsländer

nein

Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Niederlande

Zutaten

MILCH*, Salz, Milchsäurekultur, Lab

enthält folgende allergene Zutaten: Milch

**aus kontrolliert ökologischer Erzeugung*

Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.

Allgemeines

Das Besondere an diesem jungen Gouda: Die Kühe dürfen nach dem Winter erstmals auf die Weide. Diese Milch, aus der der Maigouda gemacht wird, ist durch das frische Gras und die Kräuter deutlich geschmacksintensiver und reichhaltiger als die Wintermilch.

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Gekühlt bei 2-5 °C lagern

Allergiehinweise

enthalten: Milch, Kuhmilchprotein, Milcheiweiß

nein: Schwefeldioxid und Sulfite > 10mg/kg

Weitere Eigenschaften

vegetarisch ✓





Maigouda natur, 4,5kg

Aurora als FairBio-zertifiziertes Unternehmen



| | | | | |
|--------------------------------|-------------------|------------------------|-------------------------|---|
| Artikelnummer 100882 | GTIN-Stück | GTIN-Verpackung | eco-ID 222878 |  |
|--------------------------------|-------------------|------------------------|-------------------------|---|

Warengruppenspezifische Angaben

| | |
|------------------------|------------------------|
| Rechtlicher Status | Lebensmittel |
| Saisonartikel | Maigouda |
| Saison | erhältlich ab Ende Mai |
| Milchart | Kuh |
| Süßung | nicht gesüßt |
| Rohmilch | nein |
| Wärmebehandlung | pasteurisiert |
| Wärmebehandlung Käse | pasteurisiert |
| Homogenisiert | nein |
| Käsegruppe | Schnittkäse |
| Fett i. Tr. mindestens | mindestens 50 % ja |
| Fettgehaltsstufe | Rahmstufe |
| Art der Reifung | rindengereift |
| Labart | mikrobielles Lab |
| Salz | 1,50 % |
| Salzart | Meersalz |
| Rinde verzehrbar | nein |
| Rinde | Coating |
| Reifezeit Zahl | 4 Woche(n) |

Qualität

| | |
|---------------------------------------|-------------------|
| Bio-Erzeugnis | ja |
| Staatliche Siegel | EU Bio-Logo |
| Länderzusatz des EU-Logos | EU Landwirtschaft |
| Öko-Kontrollstelle | DE-ÖKO-070 |
| Weitere Qualitätskriterien und Labels | FairBio Verein |

Gesetzliche Angaben

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

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

| | |
|-----------------------------|--------------------|
| Energie kJ / kcal | 1746 kJ / 421 kcal |
| Fett | 35,9 g |
| davon gesättigte Fettsäuren | 24,4 g |
| Kohlenhydrate | 0 g |
| davon Zucker | 0 g |
| Eiweiß | 35 g |
| Salz | 1,5 g |

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

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



Maigouda natur, 4,5kg
Aurora als FairBio-zertifiziertes Unternehmen



| | | | | |
|--------------------------------|-------------------|------------------------|-------------------------|---|
| Artikelnummer 100882 | GTIN-Stück | GTIN-Verpackung | eco-ID 222878 |  |
|--------------------------------|-------------------|------------------------|-------------------------|---|

Preise und Konditionen

Pfand..... nein

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack..... rahmig-vollmundig

Konsistenz..... schnittfest