



Bio Vulkan Rebell, Schnittkäsezubereitung mindestens 50% Fett i.Tr., 3kg

mit Bio-Karottensaft verfeinert; mit Bio-Gewürzmischung affiniert



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
37804	99006545378042		228165	

Marke Käse Rebellen

Qualität

100% bio, Naturland, EU Bio-Logo, EU Landwirtschaft, Heumilch AMA



Öko-Kontrollstelle

DE-ÖKO-001 | BCS

Zollrechtliche Herkunft

Österreich (AT)

Ursprungsland/ -region

Hauptzutaten

Allgäu, Bayern, Österreich

Verarbeitungsland

Deutschland

Verpackungsland

Deutschland

Zutaten

BIO-HEUMILCH gt.S., Salz, Bio-Karottensaftkonzentrat, Bio-Gewürzmischung, Käsereikulturen, tierisches Lab

enthält folgende allergene Zutaten: Milch

Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.

Allgemeines

Den Namen verdankt dieser Käse seiner Optik. Das satte Orange und der cremige Käseteig im Inneren erinnert an das heiße Magma. Die unregelmäßige, grobe und dunkle Oberfläche mit leicht scharfen Noten macht das Farbenspiel des Vulkans perfekt. Die feine Schärfe löst sich aber im cremig-weichen Käseteig verblüffend schnell auf. Ein echter Blickfang für jede Käsetheke.

Besonderheiten

aus Bio-Bergbauern-Heumilch gt.S.; in Naturrinde gereift

Kurzbeschreibung

Bio Rübli Rebell, Schnittkäsezubereitung 50% Fett i.Tr.

Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

zum allgemeinen Verzehr



Bio Vulkan Rebell, Schnittkäsezubereitung mindestens 50% Fett i.Tr., 3kg

mit Bio-Karottensaft verfeinert; mit Bio-Gewürzmischung affiniert



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
37804	99006545378042		228165	

Herstellung

aus Bio-Bergbauern-Heumilch g.t.S.; in Naturrinde gereift

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Ungeöffnet bei +2 bis +8°C mindestens haltbar bis MHD. Nach dem Öffnen gekühlt lagern und innerhalb weniger Tage verbrauchen.

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Nach dem Öffnen gekühlt lagern und innerhalb von weniger Tagen aufbrauchen

Allergiehinweise

nicht enthalten: Eier, Erdnuss, Fisch, Gluten, Krebstier, Lupine, Sellerie, Senf, Sesam, Soja, Weichtier, Cashewnuss, Dinkel, Fruktose, Gerste, Glutamat, Hafer, Haselnuss, Hefe, Huhn, Kakao, Kamut, Koriander, Macadamianuss, Mais, Mandeln, Paranuss, Pecanuss, Pistazie, Purin, Queenslandnuss, Rind, Roggen, Schwein, Umbelliferae, Vanillin, Weizen, Zimt

enthalten: Milch, Gemüse / Hülsenfrüchte, Kuhmilcheiweiß, Kümmel, Milcheiweiß, Pfeffer

Spuren möglich: Schalenfrüchte, Walnuss

nein: Schwefeldioxid und Sulfite > 10mg/kg

Weitere Eigenschaften

Lebensmittel gentechnikfrei ✓



Bio Vulkan Rebell, Schnittkäsezubereitung mindestens 50% Fett i.Tr., 3kg

mit Bio-Karottensaft verfeinert; mit Bio-Gewürzmischung affiniert



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
37804	99006545378042		228165	

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Saisonartikel	nein
Milchart	Kuh
Wärmebehandlung	pasteurisiert
Wärmebehandlung Käse	pasteurisiert
Rohmilch	nein
Homogenisiert	nein
Lactosegehalt	< 0,1 %
Käsegruppe	Käsezubereitung aus Schnittkäse. Karottensaftkonzentrat
Fett i. Tr.	50 %
mindestens	ja
Fettgehaltsstufe	Rahmstufe
Art der Reifung	rindengereift
Reifezeit Text	70 Tage
Labart	Kälberlab
Salz	1,5 %
Rinde verzehrbar	ja
Rinde	Naturrinde, essbar
Käseform	1/2 Laib
Haltbarmachung	vakuuiert
Region	Alpenregion
Produzent	Sulzberger Käse Rebellen Sennerei GmbH

Qualität

Bio-Erzeugnis	ja
Anteil an Bio-Zutaten	100% bio
Staatliche Siegel	EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos	EU Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle	DE-ÖKO-001
Welcher Standard wird erfüllt	Naturland
Weitere Qualitätskriterien und Labels	Heumilch AMA

Gesetzliche Angaben

Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis	Keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe vorhanden
Rechtlicher Hinweis Ergänzung	Ungeöffnet bei +2 bis +8°C mindestens haltbar bis MHD. Nach dem Öffnen gekühlt lagern und innerhalb weniger Tage verbrauchen.
Rechtliche Bezeichnung des Produkts	Schnittkäsezubereitung mindestens 50% Fett i.Tr., aus Bio-Bergbauern-Heumilch gt.S., mit Bio Karottensaft verfeinert.
Inverkehrbringer	Käse Rebellen GmbH, Auerbergstraße 8, D-86989 Steingaden



Bio Vulkan Rebell, Schnittkäsezubereitung mindestens 50% Fett i.Tr., 3kg

mit Bio-Karottensaft verfeinert; mit Bio-Gewürzmischung affiniert



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
37804	99006545378042		228165	

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	1686 kJ / 407 kcal
Fett	34 g
davon gesättigte Fettsäuren	22,40 g
Kohlenhydrate	<0,1 g
davon Zucker	<0,1 g
davon Lactose	<0,1 g
Eiweiß	25 g
Salz	1,5 g
Ermittlung der Nährwerte durch	Analyse

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsmaterial	Kunststoff, Pappe
Verpackungsart	Karton

Preise und Konditionen

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

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack	feine, pikante Karottennote mit feiner Schärfe von Pfeffer und Chili
Geruch	aromatisch, mit einer leichten, feinen Karottennote und feiner Pfefferschärfe
Konsistenz	geschmeidiger Teig