

| | | | | |
|--------------------------------|---|------------------------|-------------------------|---|
| Artikelnummer 101309 | GTIN-Stück  3 509480 000959 | GTIN-Verpackung | eco-ID 241441 |  |
|--------------------------------|---|------------------------|-------------------------|---|

Marke

Würth Biokäse & Feinkost GmbH



Qualität

agriculture biologique, EU Bio-Logo, Französische Landwirtschaft



Öko-Kontrollstelle

FR-BIO-01 | ECOCERT

Zollrechtliche Herkunft

Frankreich (FR)

Wechselnde Ursprungsländer

nein

Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Frankreich

Zutaten

MILCH*, Milchsäurebakterien, Salz, Lab, Festigungsmittel: Calciumchlorid

enthält folgende allergene Zutaten: Milch

**aus kontrolliert ökologischer Erzeugung*

Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.

Allgemeines

Traditionell hergestellter französischer Raclette aus Rohmilch. Ca. 2 Mon. gereift mit ausgeprägten Geschmacksnuancen.

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Gekühlt bei 2-5 °C lagern

Allergiehinweise

enthalten: Milch, Kuhmilchprotein, Laktose, Milcheiweiß



| | | | | |
|--------------------------------|---|------------------------|-------------------------|---|
| Artikelnummer 101309 | GTIN-Stück  3 509480 000959 | GTIN-Verpackung | eco-ID 241441 |  |
|--------------------------------|---|------------------------|-------------------------|---|

Warengruppenspezifische Angaben

| | |
|----------------------|---------------------------------|
| Rechtlicher Status | Lebensmittel |
| Saison | Herbst, Winter, Raclette-Saison |
| Milchart | Kuh |
| Süßung | nicht gesüßt |
| Rohmilch | ja |
| Wärmebehandlung | keine |
| Wärmebehandlung Käse | keine Wärmebehandlung |
| Homogenisiert | nein |
| Käsegruppe | Halbfester Schnittkäse |
| Fett i. Tr. | 50 % |
| Fettgehaltsstufe | Rahmstufe |
| Art der Reifung | rindengereift |
| Labart | Kälberlab |
| Salz | 2,50 % |
| Salzart | Meersalz |
| Rinde verzehrbar | ja |
| Rinde | Rotschmierekulturen |
| Reifezeit Einheit | 2 Monat(e) |

Qualität

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

Gesetzliche Angaben

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

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

| | |
|-----------------------------|--------------------|
| Energie kJ / kcal | 1551 kJ / 374 kcal |
| Fett | 31 g |
| davon gesättigte Fettsäuren | 20,3 g |
| Kohlenhydrate | 0,3 g |
| davon Zucker | 0,3 g |
| Eiweiß | 24 g |
| Salz | 2,5 g |

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

| | |
|------------------------------|------------|
| Verpackungsmaterial | unverpackt |
| Stücke in Packung | 1 |
| Einheit der Einzelstücke | Kilogramm |
| Bezeichnung der Einzelstücke | Laib |

| | | | | |
|--------------------------------|---|------------------------|-------------------------|---|
| Artikelnummer 101309 | GTIN-Stück  3 509480 000959 | GTIN-Verpackung | eco-ID 241441 |  |
|--------------------------------|---|------------------------|-------------------------|---|

Preise und Konditionen

Pfand..... nein

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack..... aromatisch, milchig

Geruch..... aromatisch, herzhaft

Konsistenz..... glatter Teig