

| | | | | |
|-------------------------------|-------------------|------------------------|-------------------------|---|
| Artikelnummer 33218 | GTIN-Stück | GTIN-Verpackung | eco-ID 245552 |  |
|-------------------------------|-------------------|------------------------|-------------------------|---|

Marke

Schilcher



Qualität

Bioagricert, EU Bio-Logo, Italienische Landwirtschaft

Öko-Kontrollstelle

IT-BIO-007 | BAC

Zollrechtliche Herkunft

Italien (IT)

Wechselnde Ursprungsländer

nein

Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Sardinien

Verarbeitungsland

Italien

Verpackungsland

Italien

Zutaten

SCHAFMILCH*, schwarzer Pfeffer*, Meersalz, Milchsäurekulturen, Kälberlab

enthält folgende allergene Zutaten: Milch

**aus kontrolliert ökologischer Erzeugung*

Diese Zutatenliste entspricht einer Volldeklaration im Sinne der Richtlinien des Bundesverbandes Naturkost & Naturwaren.

Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.



Allgemeines

Der Pecorino – kulinarisches Markenzeichen Sardinien – hier in der Variante mit schwarzem Pfeffer. Der Käse kommt vom Bio-Bauernhof Formaggi Pes aus Bonaera, einem bezaubernden und stillen Tal zwischen Bergen und grünen Hügeln im Herzen Sardinien. Die angenehme Schärfe und das Aroma des Pfeffers harmonisieren hervorragend mit dem mild-würzigen und leicht säuerlichen Käse aus 100% Schafmilch.

Lager- und Aufbewahrungshinweis

gekühlt aufbewahren

Allergiehinweise

enthalten: Milch, Milcheiweiß, Pfeffer

| Artikelnummer | GTIN-Stück | GTIN-Verpackung | eco-ID | |
|---------------|------------|-----------------|--------|---|
| 33218 | | | 245552 |  |

Warengruppenspezifische Angaben

| | |
|----------------------|--------------------|
| Rechtlicher Status | Lebensmittel |
| Milchart | Schaf |
| Rohmilch | nein |
| Wärmebehandlung | pasteurisiert |
| Wärmebehandlung Käse | pasteurisiert |
| Homogenisiert | nein |
| Käsegruppe | Hartkäse |
| Fett i. Tr. | mindestens 50 % |
| mindestens | ja |
| Produzent | Formaggi Pes |
| Fettgehaltsstufe | Rahmstufe |
| Art der Reifung | rindengereift |
| Reifezeit Text | 8 Monate |
| Labart | Kälberlab |
| Salz | 1,5 % |
| Salzart | Meersalz |
| Rinde verzehrbar | ja |
| Rinde | Naturrinde, essbar |
| Reifezeit Einheit | 8 Monat(e) |

Qualität

| | |
|-------------------------------|-----------------------------|
| Bio-Erzeugnis | ja |
| Staatliche Siegel | EU Bio-Logo |
| Länderzusatz des EU-Logos | Italienische Landwirtschaft |
| Öko-Kontrollstelle | IT-BIO-007 |
| Welcher Standard wird erfüllt | Bioagricert |

Gesetzliche Angaben

| | |
|-------------------------------------|---|
| Rechtliche Bezeichnung des Produkts | Italienischer Hartkäse aus Schafmilch |
| Inverkehrbringer | Schilcher Käse GmbH, Herzogstraße 9, D-86981 Kinsau |

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

| | |
|-----------------------------|--------------------|
| Energie kJ / kcal | 1602 kJ / 383 kcal |
| Fett | 32 g |
| davon gesättigte Fettsäuren | 17 g |
| Kohlenhydrate | <0,1 g |
| davon Zucker | <0,1 g |
| Eiweiß | 23 g |
| Salz | 1,5 g |