

<b>Artikelnummer</b> 33041	<b>GTIN-Stück</b>  9 004 283 497 2 13	<b>GTIN-Verpackung</b>	<b>eco-ID</b> 247899	
-------------------------------	--	------------------------	-------------------------	---

## Marke

Schilcher



## Qualität

Bio Austria, EU Bio-Logo, Österreichische Landwirtschaft



## Öko-Kontrollstelle

AT-BIO-301 | ABG

## Zollrechtliche Herkunft

Österreich (AT)

## Wechselnde Ursprungsländer

nein

## Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Österreich

## Verarbeitungsland

Österreich

## Verpackungsland

Österreich

## Zutaten

KUHMILCH\*, Siedesalz, mikrobielles Lab, Bakterienkulturen

enthält folgende allergene Zutaten: Milch

\* = Zutaten aus ökol. Landbau, \*\* = Zutaten aus biol.dynamischem Anbau, \*\*\* = aus anerkannt ökologischer Aquakultur, \*\*\*\* = aus Wildfang

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

Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.

## Allgemeines

P'amore Bio - viele Käsefans werden diesen Käse lieben, ein Hartkäse mit 32% Fett i.Tr. und einer Reifezeit von mindestens 10 Monaten. Der Fettgehalt deutet schon auf eine gewisse Ähnlichkeit mit einem Parmesan hin, doch unser Käse kommt aus dem schönen Kärnten in Österreich. Mindestens 10 Monate Reifezeit und Pflege lassen ein leicht mürbes und würziges Schmankerl entstehen, dessen Teig schon leichte Kristalle bildet und der gerne über Nudeln gerieben oder über Salate gehobelt wird. Viele werden ihn auch nur pur oder vielleicht mit einem Gläschen Rotwein genießen.

## Lager- und Aufbewahrungshinweis

gekühlt aufbewahren



<b>Artikelnummer</b> 33041	<b>GTIN-Stück</b>  9 004283 497213	<b>GTIN-Verpackung</b>	<b>eco-ID</b> 247899	
-------------------------------	---	------------------------	-------------------------	---

## Allergiehinweise

**enthalten:** Milch

<b>Artikelnummer</b> 33041	<b>GTIN-Stück</b>  9 004 283 497 2 13	<b>GTIN-Verpackung</b>	<b>eco-ID</b> 247899	
-------------------------------	--	------------------------	-------------------------	---

## Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status.....	Lebensmittel
Milchart.....	Kuh
Wärmebehandlung.....	pasteurisiert
Wärmebehandlung Käse.....	pasteurisiert
Rohmilch.....	nein
Lactosegehalt.....	<0,1 %
Käsegruppe.....	Hartkäse
Fett i. Tr.....	32 %
Fettgehaltsstufe.....	Dreiviertelfettstufe
Art der Reifung.....	rindengereift
Reifezeit Text.....	10 Monate
Labart.....	mikrobielles Lab
Salzart.....	Siedesalz
Rinde verzehrbar.....	ja
Rinde.....	Naturrinde, essbar
Produzent.....	Kärntnermilch
Reifezeit Einheit.....	10 Monat(e)

## Qualität

Bio-Erzeugnis.....	ja
Staatliche Siegel.....	EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos.....	Österreichische Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle.....	AT-BIO-301
Welcher Standard wird erfüllt.....	Bio Austria

## Gesetzliche Angaben

Rechtliche Bezeichnung des Produkts.....	Österreichischer Hartkäse
Inverkehrbringer.....	Schilcher Käse GmbH, Herzogstraße 9, D-86981 Kinsau

## Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal.....	1406 kJ / 337 kcal
Fett.....	21 g
davon gesättigte Fettsäuren.....	15 g
Kohlenhydrate.....	<0,1 g
davon Zucker.....	<0,1 g
Eiweiß.....	37 g
Salz.....	1,5 g