BIO Pfefferkäse mit Pfefferkruste aus Heumilch, 3,25kg

Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID
2370			247909



Marke
Dorfkäserei Nußbaumer

Qualität
EU Bio-Logo, Deutsche Landwirtschaft, ARGE Heumilch

Öko-Kontrollstelle
DE-ÖKO-006 | ABCERT

Zollrechtliche Herkunft
Deutschland (DE)

Zutaten
Bio-RohMILCH, Salz, Bio Pfeffer, Mikrobielles Lab, Kulturen

enthält folgende allergene Zutaten: Milch

Allgemeines
Aus Biolandmilch, von Kühen mit Hörner, Laufstall, Weidegang von Frühling bis zum Herbst

Lager- und Aufbewahrungshinweis
gekühlt +8°C lagern

Allergiehinweise
enthalten: Milch

Weitere Eigenschaften
vegetarisch✔ alkoholfrei✔

Diese Informationen wurden von www.ecoinform.de zur Verfügung gestellt. ecoinform übernimmt keine Gewähr für die Richtigkeit der Angaben.
Stand: 29.03.2024, 02:22:54

BIO Pfefferkäse mit Pfefferkruste aus Heumilch, 3,25kg

Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID
2370			247909

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status ..... Lebensmittel
Milchart ..... Kuh
Rohmilch ..... ja
Käsegruppe ..... Schnittkäse
Fett i. Tr. ..... 50 %
Rinde verzehrbar ..... ja

Qualität

Bio-Erzeugnis ..... ja
Staatliche Siegel ..... EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos ..... Deutsche Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle DE-ÖKO-006
Weitere Qualitätskriterien und Labels ..... ARGE Heumilch

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal ..... 1584 kJ / 383 kcal
Fett ..... 32 g
davon gesättigte Fettsäuren ..... 22 g
Kohlenhydrate ..... 0,1 g
davon Zucker ..... 0,1 g
Eiweiß ..... 23 g
Salz ..... 1,0 g

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart ..... Laib

Preise und Konditionen

Pfand ..... nein

Gesetzliche Angaben

Inverkehrbringer ..... Dorfkäserei Nußbaumer GmbH, Konstanzer 1, D-87534 Oberstaufen

Diese Informationen wurden von www.ecoinform.de zur Verfügung gestellt. ecoinform übernimmt keine Gewähr für die Richtigkeit der Angaben.
Stand: 29.03.2024, 02:22:54