



Deichkäse, groß, 4 Monate gereift, laktosefrei, 4,5kg

Augen zu. Mund auf. Der feinste Käse hinterm Deich.



Artikelnummer 031	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID 24708	
-----------------------------	-------------------	------------------------	------------------------	---

Marke

Backensholzer

Qualität

Bioland, Bio-Siegel, EU Bio-Logo, Deutsche Landwirtschaft

Öko-Kontrollstelle

DE-ÖKO-006 | ABCERT

Zollrechtliche Herkunft

Deutschland (DE)

Ursprungsland/ -region

Hauptzutaten

Schleswig-Holstein, Deutschland

Zutaten

KUHMILCH*, Salz, Kälbermagenlab, Milchsäurebakterien, Rotschmierekulturen

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 Deichkäse ist ein Schnittkäse der mit zunehmende Alter nussig, kräftig-pikant wird, seine Rinde wird mit einem Bordaux gepflegt

Besonderheiten

Rohmilchkäse, hergestellt aus biologischer, nicht standartisierter Kuhmilch. Traditionell handwerklich geschöpft.

Herstellung

Ökologisch, traditionell handwerklich

Lager- und Aufbewahrungshinweis

bei +4° bis +8°C

Sonstige Hinweise

Dieses Produkt ist frei von: Farbstoffen, Konservierungsstoffen, Antioxidationsmitteln, Geschmacksverstärkern, Phosphaten, Stabilisatoren, Emulgatoren, Zuckerzusatzstoffen;

Dieses Produkt enthält keinerlei genveränderte Organismen und wird stren





Deichkäse, groß, 4 Monate gereift,
laktosefrei, 4,5kg

Augen zu, Mund auf. Der feinste Käse hinterm Deich.



Artikelnummer 031	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID 24708	
-----------------------------	-------------------	------------------------	------------------------	---

Allergiehinweise

enthalten: Milch, Kuhmilcheiweiß, Milcheiweiß

nicht enthalten: Laktose

Weitere Eigenschaften

ungesüßt ✓



Deichkäse, groß, 4 Monate gereift, laktosefrei, 4,5kg

Augen zu, Mund auf. Der feinste Käse hinterm Deich.



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
031			24708	

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Region	Nordfriesland/Deutschland
Milchart	Kuh
Rohmilch	ja
Wärmebehandlung	keine
Homogenisiert	nein
Käsegruppe	Schnittkäse
Fett i. Tr.	mindestens 50 %
mindestens	ja
Produzent	Rohmilchkäserei Backensholz
Fettgehaltsstufe	Rahmstufe
Fettgehaltsstufe AT	Vollfettstufe
Art der Reifung	rindengereift
Reifezeit Text	4 Monate
Labart	Kälberlab
Salz	1 %
Salzart	Meersalz
Farbstoff bei Käse	nein
Rinde verzehrbar	ja
Rinde	Naturrinde, essbar
Käseform	Ganzer Laib

Qualität

Bio-Erzeugnis	ja
Staatliche Siegel	Bio-Siegel, EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos	Deutsche Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle	DE-ÖKO-006
Welcher Standard wird erfüllt	Bioland

Gesetzliche Angaben

Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis	Keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe vorhanden
Rechtliche Bezeichnung des Produkts	Käse
Inverkehrbringer	Rohmilchkäserei Backensholz GmbH & Co.KG; Schwabstedter Damm 8, 25885 Oster-Ohrstedt, Deutschland

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Nährwertbezug	auf zubereitetes Produkt
Energie kJ / kcal	1757 kJ / 420 kcal
Fett	35,5 g
davon gesättigte Fettsäuren	26,3 g
Kohlenhydrate	0,6 g
davon Zucker	0,6 g
Ballaststoffe	0 g
Eiweiß	24,7 g
Salz	1 g
Ermittlung der Nährwerte durch	Analyse



Deichkäse, groß, 4 Monate gereift, laktosefrei, 4,5kg

Augen zu, Mund auf. Der feinste Käse hinterm Deich.



Artikelnummer 031	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID 24708	
-----------------------------	-------------------	------------------------	------------------------	---

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart Stück

Verpackungsmaterial Alu

Preise und Konditionen

Pfand nein

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack mild-nussig, aromatisch

Geruch mild bis leicht pikant je nach Alter, feiner Geruch nach Butter und Keller

Konsistenz schnittfest, aber nicht schmierig



Deichkäse, klein, jung,
laktosefrei, 650g
030



Husumer, klein, 400g
020



Hofkäse, laktosefrei, 1,7kg
010



Kleine Ziege, 1,7kg
070



Friesisch Blue -
Blauschimmelkäse, 1,7kg
080