

Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
33221			247240	

Marke

Schilcher

Qualität

demeter, EU Bio-Logo, Holländische Landwirtschaft, European Vegetarian Union

Allgemeines

Der Maigouda Demeter von Hooidammer ist ein extra zarter und buttriger Käse, der aus der ersten mildaromatischen und sehr vitaminreichen Demeter-Weidemilch (mit noch mehr Karotin) gekäst wird. Diese Milch geben die Kühe, wenn sie das erste Mal nach dem Winter wieder im Freien frisches Gras zu fressen bekommen. Dieses Gras ist besonders nährstoffreich und gibt unserem Maigouda seinen zarten rahmig-milden Geschmack.



Lager- und Aufbewahrungshinweis

gekühlt aufbewahren

Zollrechtliche Herkunft

Niederlande (NL)

Wechselnde Ursprungsländer

nein

Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Niederlande

Verarbeitungsland

Niederlande

Verpackungsland

Niederlande

Zutaten

KUHMILCH**, Steinsalz, mikrobielles Lab, Milchsäurekulturen

enthält folgende allergene Zutaten: Milch

***aus biodynamischer Erzeugung*

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

Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.

Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
33221			247240	

Allergiehinweise

enthalten: Milch, Kuhmilchprotein, Milchprotein

Spuren möglich: Laktose

Weitere Eigenschaften

vegetarisch ✓ glutenfrei ✓

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Milchart	Kuh
Rohmilch	nein
Wärmebehandlung	pasteurisiert
Wärmebehandlung Käse	pasteurisiert
Homogenisiert	nein
Käsegruppe	Schnittkäse
Fett i. Tr.	mindestens 50 %
mindestens	ja
Lactosegehalt	<0,5 %
Produzent	Kaasmakerij Henri Willig BV
Fettgehaltsstufe	Rahmstufe
Art der Reifung	rindengereift
Reifezeit Text	4 Wochen
Labart	mikrobielles Lab
Salz	2,0 %
Salzart	Steinsalz
Rinde verzehrbar	nein
Rinde	Paraffin und Coating, nicht essbar
Käseform	Ganzer Laib
Reifezeit Einheit	4 Woche(n)

Qualität

Bio-Erzeugnis	ja
Staatliche Siegel	EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos	Holländische Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle	NL-BIO-01
Welcher Standard wird erfüllt	demeter
Weitere Qualitätskriterien und Labels	European Vegetarian Union

Gesetzliche Angaben

Rechtliche Bezeichnung des Produkts	Holländischer Schnittkäse
Inverkehrbringer	Schilcher Käse GmbH, Herzogstraße 9, D-86981 Kinsau; Vertrieb@schilcher-kaese.de
E-Mail Inverkehrbringer	Vertrieb@schilcher-kaese.de

Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
33221			247240	

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	1662 kJ / 397 kcal
Fett	34 g
davon gesättigte Fettsäuren	21 g
Kohlenhydrate	<0,5 g
davon Zucker	<0,5 g
Eiweiß	24 g
Salz	2 g

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack	aromatisch, frisch und rein
Geruch	frisch, mild und rein
Konsistenz	fest und schneidfähig