



# Löwenzahnkäse Pfefferrinde, ca. 1,4kg

Löwenzahnkäse



<b>Artikelnummer</b> 2100311	<b>GTIN-Stück</b>	<b>GTIN-Verpackung</b>	<b>eco-ID</b> 247505	
---------------------------------	-------------------	------------------------	-------------------------	---

## Marke

die Fleckenbühler

## Qualität

demeter, Bio-Siegel, EU Bio-Logo, EU Landwirtschaft, Hofkäserei

## Öko-Kontrollstelle

DE-ÖKO-022 | Kontrollverein

## Zollrechtliche Herkunft

Deutschland (DE)

## Wechselnde Ursprungsländer

nein

## Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Deutschland

## Zutaten

ROHMILCH\*\*, Naturlab, Löwenzahn\* getrocknet, schwarzer Pfeffer\*

*\*\*aus biodynamischer Erzeugung, \*aus kontrolliert ökologischer Erzeugung*

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

*Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.*

## Besonderheiten

Schwarze Pfefferrinde zum Verzehr geeignet

## Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Brotbelag

## Lager- und Aufbewahrungshinweis

Gekühlt bei 8 °C lagern

## Lager- und Aufbewahrungshinweis

Bei 6-8° Celsius lagern

## Allergiehinweise

**nicht enthalten:** Eier, Erdnuss, Fisch, Gluten, Krebstier, Lupine, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Sesam, Soja, Weichtier, Hafer

**Spuren möglich:** Milch, Laktose

**nein:** Schwefeldioxid und Sulfite > 10mg/kg





# Löwenzahnkäse Pfefferrinde, ca. 1,4kg

Löwenzahnkäse



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
2100311			247505	

## Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Milchart	Kuh
Süßung	nicht gesüßt
Rohmilch	ja
Wärmebehandlung	keine
Wärmebehandlung Käse	keine Wärmebehandlung
Wärmebehandlung Endprodukt Käse	nein
Homogenisiert	nein
Käsegruppe	Schnittkäse
Fettgehalt im Milchanteil	4 %
mindestens	mindestens
Fett i. Tr.	mindestens 50 %
mindestens	ja
Produzent	die Fleckenbühler Hofkäserei
Fettgehaltsstufe	Vollfettstufe
Art der Reifung	naturkeller- / höhlengereift
Reifezeit Text	4 Wochen
Labart	Kälberlab
Salzart	Meersalz
Farbstoff bei Käse	nein
Rinde verzehrbar	ja
Rinde	Naturrinde, essbar
Käseform	Ganzer Laib
Haltbarmachung	vakuuiert
Verarbeitungsweise	vollwertig
Reifezeit Einheit	28 Tag(e)

## Qualität

Bio-Erzeugnis	ja
Staatliche Siegel	Bio-Siegel, EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos	EU Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle	DE-ÖKO-022
Welcher Standard wird erfüllt	demeter
Weitere Qualitätskriterien und Labels	Hofkäserei

## weitere Bezeichnungen

Aussprache	Löwenzahnkäse
------------	---------------

## Gesetzliche Angaben

Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis	Keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe vorhanden
Rechtliche Bezeichnung des Produkts	Schnittkäse
Inverkehrbringer	die Fleckenbühler, Fleckenbühl 6, D-35091 Cölbe-Schönstadt



# Löwenzahnkäse Pfefferrinde, ca. 1,4kg

Löwenzahnkäse



<b>Artikelnummer</b> 2100311	<b>GTIN-Stück</b>	<b>GTIN-Verpackung</b>	<b>eco-ID</b> 247505	
---------------------------------	-------------------	------------------------	-------------------------	---

## Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	1743 kJ / 416 kcal
Fett	25 g
davon gesättigte Fettsäuren	9 g
Kohlenhydrate	2 g
davon Zucker	2 g
Eiweiß	24 g
Salz	1 g

## Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart ..... Laib

## Preise und Konditionen

Pfand ..... nein

## Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack ..... pikant, leicht scharf