

Scandinavia Käse 45% Bio, 2kg

Scandinavia Käse 45+ bio



Artikelnummer

13522

GTIN-Stück



2 895100 000009

GTIN-Verpackung

95701975210996

eco-ID

260952



Marke

Thise Mejeri



Qualität

EU Bio-Logo, Dänische Landwirtschaft

Öko-Kontrollstelle

DK-ØKO-100 | Fødevareregion Århus

Zollrechtliche Herkunft

Dänemark (DK)

Wechselnde Ursprungsländer

nein

Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Dänemark

Verarbeitungsland

Dänemark

Verpackungsland

Dänemark

Zutaten

Pasteurisierte KUHMITLICH*, Salz, Milchsäurekulturen, mikrobieller Labaustauschstoff. Rotschmierkultur.

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

Caseus Scandinavia vereint die besten Käsetraditionen der nordischen Länder. Der Käse ist mittelgereift und weist einen leicht süßlichen Geschmack auf. Schnittfest mit wenigen regelmäßigen Löchern. Geschmacklich erinnert der Käse an schwedischen Grevé, norwegischen Jarlsberg und dänischen Samsø – mit einer moderaten Note Danbo. Wird ca. 8 Wochen gereift.

Kurzbeschreibung

Caseus Scandinavia vereint die besten Käsetraditionen der nordischen Länder. Der Käse ist mittelgereift und weist einen leicht süßlichen Geschmack auf. Schnittfest mit wenigen regelmäßigen Löchern. Geschmacklich erinnert der Käse an schwedischen Grevé, norwegischen Jarlsberg und dänischen Samsø – mit einer moderaten Note Danbo. Wird ca. 8 Wochen gereift..

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Gekühlt bei 2-8 °C lagern





Scandinavia Käse 45% Bio, 2kg

Scandinavia Käse 45+ bio



Artikelnummer 13522	GTIN-Stück  2 895100 000009	GTIN-Verpackung 95701975210996	eco-ID 260952	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

Allergiehinweise

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

enthalten: Milch, Kuhmilcheiweiß, Laktose, Milcheiweiß

Weitere Eigenschaften

vegetarisch ✓

alkoholfrei ✓

glutenfrei ✓

Scandinavia Käse 45% Bio, 2kg

Scandinavia Käse 45+ bio



Artikelnummer 13522	GTIN-Stück  2 895100 000009	GTIN-Verpackung 95701975210996	eco-ID 260952	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Region	Nordwestjütland
Milchart	Kuh
Rohmilch	nein
Wärmebehandlung	pasteurisiert
Wärmebehandlung Endprodukt Käse	nein
Wärmebehandlung Käse	pasteurisiert
Homogenisiert	nein
Käsegruppe	Schnittkäse
Fett i. Tr. mindestens	mindestens 45 % ja
Produzent	N/A
Fettgehaltsstufe	Fettstufe
Art der Reifung	rindengereift
Reifezeit Text	Ca. 8 Wochen gereift
Labart	mikrobielles Lab
Rinde verzehrbar	nein
Rinde	Paraffin-Überzug
Käseform	1/4 Laib
Reifezeit Zahl	8 Woche(n)

Qualität

Bio-Erzeugnis	ja
Staatliche Siegel	EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos	Dänische Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle	DK-ØKO-100

Gesetzliche Angaben

Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis	Keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe vorhanden
Rechtliche Bezeichnung des Produkts	Bio Schnittkäse mindestens 45% Fett i. Tr.
Inverkehrbringer	Thise Mejeri, Sundsørevej 62, Thise, DK-7870 Roslev

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	1463 kJ / 352 kcal
Fett	28 g
davon gesättigte Fettsäuren	18 g
Kohlenhydrate	0,1 g
davon Zucker	0,1 g
Eiweiß	25 g
Ermittlung der Nährwerte durch	Berechnung
Salz	1,8 g

Scandinavia Käse 45% Bio, 2kg

Scandinavia Käse 45+ bio



Artikelnummer 13522	GTIN-Stück  2 895100 000009	GTIN-Verpackung 95701975210996	eco-ID 260952	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart Stück
Verpackungsmaterial PE Laminat
Stücke in Packung 1
Einheit der Einzelstücke Kilogramm
Bezeichnung der Einzelstücke Stück

Preise und Konditionen

Pfand nein

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack Der Käse ist mittelgereift mit Rotschmierkultur und weist einen leicht süßlichen Geschmack.
Geruch Süß mit einem moderaten Geruch des charakteristischen Danbo
Konsistenz Glatt und schnittfest