



Bio Senf Rebell, Schnittkäse mindestens 50% Fett i.Tr., 3kg



Artikelnummer 37604	GTIN-Stück 99006545376048	GTIN-Verpackung	eco-ID 265743	
-------------------------------	-------------------------------------	------------------------	-------------------------	---

Marke

Käse Rebellen

Qualität

Naturland, EU Bio-Logo, EU Landwirtschaft, ARGE Heumilch



Öko-Kontrollstelle

DE-ÖKO-001 | BCS



Zollrechtliche Herkunft

Österreich (AT)

Ursprungsland/ -region

Hauptzutaten

Allgäu, Bayern, Österreich

Verarbeitungsland

Deutschland

Verpackungsland

Deutschland

Zutaten

BIO-HEUMILCH g.t.S., Salz, Bio-Bärlauch, Bio-Knoblauch, Käseinkulturen, tierisches Lab

enthält folgende allergene Zutaten: Milch, Senf

Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.

Allgemeines

Feinste, gelbe Senfkörner werden im cremig-weichen Käseteig verarbeitet. Sein Aussehen wird durch die gleichmäßige Verteilung der Körner an der Schnittfläche bestimmt.

Besonderheiten

aus Bergbauern Bio-Heumilch g.t.S.; in Naturrinde gereift

Kurzbeschreibung

Bio Senf Rebell, Schnittkäse 50% Fett i.Tr.

Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

zum allgemeinen Verzehr

Herstellung

aus Bergbauern Bio-Heumilch g.t.S.; in Naturrinde gereift





Bio Senf rebell, Schnittkäse mindestens
50% Fett i.Tr., 3kg



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
37604	99006545376048		265743	

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Ungeöffnet bei +2 bis +8°C mindestens haltbar bis MHD. Nach dem Öffnen gekühlt lagern und innerhalb weniger Tage verbrauchen.

Allergiehinweise

nicht enthalten: Eier, Erdnuss, Fisch, Gluten, Krebstier, Lupine, Sellerie, Sesam, Soja, Weichtier, Dinkel, Gerste, Hafer, Kamut, Roggen, Weizen, Cashewnuss, Haselnuss, Mandeln, Paranuss, Pecanuss, Pistazie, Queenslandnuss, Huhn, Rind, Schwein, Fruktose, Kakao, Koriander, Mais, Pfeffer, Umbelliferae, Zimt, Glutamat, Hefe, Purin, Salicylat, Vanillin

enthalten: Milch, Senf, Kuhmilchweiß, Milcheiweiß

Spuren möglich: Schalenfrüchte, Walnuss

nein: Schwefeldioxid und Sulfite > 10mg/kg

Weitere Eigenschaften

Lebensmittel gentechnikfrei ✓



Bio Senf Rebel, Schnittkäse mindestens 50% Fett i.Tr., 3kg



Artikelnummer 37604	GTIN-Stück 99006545376048	GTIN-Verpackung	eco-ID 265743	
-------------------------------	-------------------------------------	------------------------	-------------------------	---

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Region	Alpenregion
Milchart	Kuh
Wärmebehandlung	pasteurisiert
Wärmebehandlung Käse	pasteurisiert
Homogenisiert	nein
Käsegruppe	Schnittkäse
Fett i. Tr. mindestens	mindestens 50 %
Lactosegehalt	ja
Produzent	0,1 %
Fettgehaltsstufe	Sulzberger Käserebellen Sennerei GmbH
Art der Reifung	Rahmstufe
Reifezeit Text	rindengereift
Labart	70 Tage
Salz	Kälberlab
Rinde verzehrbar	2 %
Rinde	ja
Käseform	Naturrinde, essbar
Haltbarmachung	1/2 Laib
	vakuuiert

Qualität

Bio-Erzeugnis	ja
Staatliche Siegel	EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos	EU Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle	DE-ÖKO-001
Welcher Standard wird erfüllt	Naturland
Weitere Qualitätskriterien und Labels	ARGE Heumilch

Gesetzliche Angaben

Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis	Keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe vorhanden
Rechtlicher Hinweis Ergänzung	Ungeöffnet bei +2 bis +8°C mindestens haltbar bis MHD. Nach dem Öffnen gekühlt lagern und innerhalb weniger Tage verbrauchen.
Rechtliche Bezeichnung des Produkts	Schnittkäse mindestens 50% Fett i.Tr., aus Bergbauern Bio-Heumilch g.t.S., mit feinem Bio-Bärlauch verfeinert
Inverkehrbringer	Käserebellen GmbH, Auerbergstraße 8, D-86989 Steingaden

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	1635 kJ / 395 kcal
Fett	33 g
davon gesättigte Fettsäuren	22 g
Kohlenhydrate	<0,1 g
davon Zucker	<0,1 g
davon Lactose	<0,1 g
Eiweiß	23 g
Salz	1,5 g
Ermittlung der Nährwerte durch	Analyse



Bio Senf Rebel, Schnittkäse mindestens
50% Fett i.Tr., 3kg



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
37604	99006545376048		265743	

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart Karton
 Verpackungsmaterial Kunststoff, Pappe

Preise und Konditionen

Pfand nein

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack aromatisch, pikante Bärlauchnote
 Geruch aromatisch
 Konsistenz geschmeidiger Teig