



FrechesFrolleinZiege Pepita Demeter Frischkäse aus reiner Ziegenmilch, 135g

Jakobsberger MilchHandwerker - *biodynamischer Hochgenuss von
waschechten Bauern*



Artikelnummer 1023	GTIN-Stück  4 260423 370555	GTIN-Verpackung  4 260423 370593	eco-ID 268150	
------------------------------	---	--	-------------------------	---

Marke

Jakobsberger MilchHandwerker

Qualität

demeter, EU Bio-Logo, Deutsche Landwirtschaft, Hofkäserei

Öko-Kontrollstelle

DE-ÖKO-022 | Kontrollverein

Zollrechtliche Herkunft

Deutschland (DE)

Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Diverse Länder

Zutaten

ZIEGENFRISCHKÄSE**, Olivenöl**, Rapsöl**, Sonnenblumenöl**, Paprika**, Chili*,
SENF*; Gewürze*, Pfannensalz, mikrob. Lab

enthält folgende allergene Zutaten: Milch, Senf

* = Zutaten aus ökol. Landbau, ** = Zutaten aus biol.dynamischem Anbau, *** = aus anerkannt ökologischer Aquakultur, **** = aus Wildfang

Allgemeines

Jakobsberger MilchHandwerker

Besonderheiten

Die Jakobsberger MilchHandwerker sind ein kleiner familiengeführter Bauernhof mit geschlossenem Hofkreislauf. Neben unserer hofeigenen Schafmilch die wir zu leckeren Frischkäsezubereitungen verarbeiten, verwenden wir auch Demeter Ziegenmilch von einem Partnerbetrieb um damit geschmackvolle Ziegenfrischkäsevariationen herzustellen.

Lager- und Aufbewahrungshinweis

bei +6 C°

Sonstige Hinweise

www.milchhandwerker.de

Allergiehinweise

enthalten: Milch, Senf, Laktose

Weitere Eigenschaften

vegetarisch ✓





FrechesFrolleinZiege Pepita Demeter Frischkäse aus reiner Ziegenmilch, 135g

Jakobsberger MilchHandwerker - *biodynamischer Hochgenuss von
waschechten Bauern*



Artikelnummer 1023	GTIN-Stück 4 260423 370555	GTIN-Verpackung 4 260423 370593	eco-ID 268150	
------------------------------	--	---	-------------------------	--

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Region	NRW,Weserbergland
Milchart	Ziege
Rohmilch	nein
Wärmebehandlung	pasteurisiert
Käsegruppe	Frischkäse
Fettgehalt im Milchanteil	45 %
mindestens	mindestens
Fett i. Tr.	mindestens 45 %
mindestens	ja
Labart	mikrobielles Lab
Salzart	Steinsalz

Qualität

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

Gesetzliche Angaben

Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis	Keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe vorhanden
Rechtliche Bezeichnung des Produkts	Frischkäsezubereitung
Inverkehrbringer	Jakobsberger MilchHandwerker GmbH, Brunnenweg 35, D-37688 Beverungen

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Nährwertbezug	auf zubereitetes Produkt
Energie kJ / kcal	1037 kJ / 250 kcal
Fett	22,5 g
davon gesättigte Fettsäuren	8,9 g
Kohlenhydrate	2,1 g
davon Zucker	2,1 g
Eiweiß	9,9 g
Salz	0,8 g

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart	Schraubglas
Verpackungsmaterial	Glas, Weißblech

Preise und Konditionen

Pfand	nein
-------	------