

Artikelnummer 100588	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID 273527	
--------------------------------	-------------------	------------------------	-------------------------	---

Marke

Würth Biokäse & Feinkost GmbH



Qualität

100% bio, EU Bio-Logo, Dänische Landwirtschaft

Öko-Kontrollstelle

DK-ØKO-100 | Fødevareregion Århus

Zollrechtliche Herkunft

Dänemark (DK)

Wechselnde Ursprungsländer

nein

Ursprungsland/ -region

Hauptzutaten

Dänemark

Zutaten

MILCH*, Salz, Milchsäurekulturen, Lab

enthält folgende allergene Zutaten: Milch

**aus kontrolliert ökologischer Erzeugung*

Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.



Allgemeines

12 Mal im Jahr, nämlich immer zu Vollmond, wird dieser dänische Käse hergestellt. Eigentlich ein ganz "normaler" Schnittkäse... Doch während der Reifung in der Kalkgrube von Hjern findet eine gewaltige Transformation statt: die Käse entwickeln eine Oberfläche, die an die Oberfläche des Mondes erinnert - mit Hügeln und Tälern, Falten und Kratern. Außerdem bildet sich "Mondstaub" in Form von schneeweißem Schimmel und der Käse entwickelt ein unvergleichliches Aroma mit Noten von frischen Pilzen, von Nüssen und Butter. Käsekunst der Weltklasse und nur begrenzt verfügbar!

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Gekühlt bei 2-5 °C lagern

Allergiehinweise

enthalten: Milch, Kuhmilchprotein, Laktose, Milchprotein

Weitere Eigenschaften

vegetarisch ✓

alkoholfrei ✓

Artikelnummer 100588	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID 273527	
--------------------------------	-------------------	------------------------	-------------------------	---

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Milchart	Kuh
Süßung	nicht gesüßt
Rohmilch	nein
Wärmebehandlung	pasteurisiert
Wärmebehandlung Käse	pasteurisiert
Wärmebehandlung Endprodukt Käse	nein
Homogenisiert	nein
Käsegruppe	Schnittkäse
Fett i. Tr. mindestens	mindestens 50 %
Fettgehaltsstufe	ja
Art der Reifung	Rahmstufe
Labart	naturkeller- / höhlengereift
Salz	mikrobielles Lab
Salzart	2,10 %
Rinde verzehrbar	Siedesalz
Rinde	nein
Käseform	Naturrinde, nicht zum Verzehr empfohlen
Reifezeit Einheit	Ganzer Laib
	7 Monat(e)

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	Vollmondkäse
Inverkehrbringer	Würth Biokäse & Feinkost GmbH, Am Lindlein 16, 91126 Schwabach, Deutschland

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	1614 kJ / 389 kcal
Fett	33 g
davon gesättigte Fettsäuren	21 g
Kohlenhydrate	0,1 g
davon Zucker	0,1 g
Eiweiß	23 g
Salz	2,1 g

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsmaterial	Pappe
Einheit der Einzelstücke	Kilogramm
Bezeichnung der Einzelstücke	Laib

Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
100588			273527	

Preise und Konditionen

Pfand..... nein

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack..... nussig, buttrig, pilzig, erdig

Geruch..... mineralisch, würzig

Konsistenz..... schnittfest, geschmeidig