

Roggenburger
BIO

Roggenburger Bio Tilsiter Natur 150g Aufschnitt, 150g

Roggenburger Bio Tilsiter Natur mit Rotkultur in Scheiben, 45% Fett
i.Tr.



Artikelnummer 5385	GTIN-Stück  4 062681 053856	GTIN-Verpackung 14062681153850	eco-ID 281524	
------------------------------	---	--	-------------------------	---

Marke

Roggenburger Bio



Qualität

Bioland, EU Bio-Logo, EU Landwirtschaft



Öko-Kontrollstelle

DE-ÖKO-006 | ABCERT

Zollrechtliche Herkunft

Deutschland (DE)

Wechselnde Ursprungsländer

nein

Ursprungsland/ -region

Hauptzutaten

Deutschland

Zutaten

MILCH*, Milchsäurebakterien, Speisesalz, mikrobielles Lab, Rotkultur

enthält folgende allergene Zutaten: Milch

**aus kontrolliert ökologischer Erzeugung, Unter Schutzatmosphäre verpackt*

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

Allgemeines

Der Bio Tilsiterkäse Natur ist ein aromatischer mild bis pikanter Käsegenuss. Natürlich gereift entwickelt der feinwürzige Schnittkäse die typisch lebhaft Bruchlochung über die ganze Schnittfläche und den vollen etwas säuerlichen Geschmack.

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Gekühlt bei 2-8 °C lagern

Allergiehinweise

nicht enthalten: Eier, Erdnuss, Fisch, Gluten, Lupine, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Sesam, Soja, Weichtier, Dinkel, Gerste, Hafer, Roggen, sonstiges glutenhaltiges Getreide, Weizen, Cashewnuss, Haselnuss, Macadamianuss, Mandeln, Paranuss, Pecanuss, Pistazie, Walnuss, Laktose

Ausschluss garantiert: Krebstier

enthalten: Milch

nein: Schwefeldioxid und Sulfite > 10mg/kg

Weitere Eigenschaften

vegetarisch ✓



Roggenburger
BIO

Roggenburger Bio Tilsiter Natur 150g Aufschnitt, 150g

Roggenburger Bio Tilsiter Natur mit Rotkultur in Scheiben, 45% Fett
i.Tr.



Artikelnummer 5385	GTIN-Stück  4 062681 053856	GTIN-Verpackung 14062681153850	eco-ID 281524	
------------------------------	---	--	-------------------------	---

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Region	Allgäu / Schwaben
Milchart	Kuh
Wärmebehandlung Käse	pasteurisiert
Wärmebehandlung Endprodukt Käse	ja
Käsegruppe	Schnittkäse
Käsegruppe AT	Schnittkäse
Fett i. Tr.	mindestens 45 %
mindestens	ja
Fettgehaltsstufe	Halbfettstufe
Art der Reifung	rindengereift
Labart	mikrobielles Lab
Salzart	Siedesalz
Rinde	Naturrinde, essbar
Reifezeit Zahl	4 Woche(n)

Qualität

Bio-Erzeugnis	ja
Staatliche Siegel	EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos	EU Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle	DE-ÖKO-006
Welcher Standard wird erfüllt	Bioland

Gesetzliche Angaben

Rechtliche Bezeichnung des Produkts	Bio Schnittkäse
Inverkehrbringer	Landkäserei Herzog GmbH, Stoffenrieder Straße 1, D-89297 Schießßen

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	1387 kJ / 334 kcal
Fett	26,0 g
davon gesättigte Fettsäuren	17,3 g
Kohlenhydrate	<0,1 g
davon Zucker	<0,1 g
Eiweiß	25,0 g
Salz	1,6 g

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart	Stück
----------------	-------