Zillertaler Bio-Gipfelstürmer ½ Laib aus Heumilch g.t.S., ca. 3kg

rahmig-buttrig im Geschmack mit Malz- und Karamellnoten

Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID
2825	99120022034204		292111

Marke
Zillertaler Heumilch

Qualität
Bio Austria, EU Bio-Logo, Österreichische Landwirtschaft, AMA Biosiegel, ABG (Austria Bio Garantie), ARGE Heumilch

Öko-Kontrollstelle
AT-BIO-301 | ABG

Zollrechtliche Herkunft
Österreich (AT)

Wechselnde Ursprungsländer
nein



Ursprungsland/ -region
Hauptzutaten
Österreich

Zutaten
HEUMILCH*, Salz, Mikroorganismenkulturen, mikrobieller Labaustauschstoff, Calciumchlorid

enthält folgende allergene Zutaten: Milch
**aus kontrolliert ökologischer Erzeugung*
Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.

Allgemeines
Halbharter Schnittkäse aus pasteurisierter Bio-Heumilch aus dem Zillertal.
Mit Rotkulturen gereift, wodurch er sein leicht pikantes, leicht herbes Rotschmierearoma erlangt.

Hinweise zur Handhabung oder Verwendung
gekühlt bei 2 bis 6 °C lagern

Allergiehinweise
nicht enthalten: Eier, Erdnuss, Fisch, Gluten, Krebstier, Lupine, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Sesam, Soja, Weichtier, Dinkel, Gerste, Hafer, Kamut, Roggen, sonstiges glutenhaltiges Getreide, Weizen, Cashewnuss, Haselnuss, Macadamianuss, Mandeln, Paranuss, Pecanuss, Pistazie, Walnuss, Huhn, Schwein, Anis, Dill, Fenchel, Fruktose, Kakao, Karotte, Kerbel, Koriander, Kümmel, Liebstöckel, Mais, Petersilie, Pfeffer, Umbelliferae, Zimt, Glutamat, Vanillin

enthalten: Milch, Kuhmilcheiweiß, Milcheiweiß

Weitere Eigenschaften
vegetarisch✔ alkoholfrei✔ laktosefrei✔ ungesüßt✔

Diese Informationen wurden von www.ecoinform.de zur Verfügung gestellt. ecoinform übernimmt keine Gewähr für die Richtigkeit der Angaben.
Stand: 29.03.2024, 05:47:52

Zillertaler Bio-Gipfelstürmer ½ Laib aus Heumilch g.t.S., ca. 3kg

rahmig-buttrig im Geschmack mit Malz- und Karamellnoten

Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID
2825	99120022034204		292111

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Milchart	Kuh
Süßung	nicht gesüßt
Rohmilch	nein
Heufütterung	ja
Wärmebehandlung	pasteurisiert
Wärmebehandlung Käse	pasteurisiert
Homogenisiert	nein
Käsegruppe	Halbfester Schnittkäse
Käsegruppe AT	Halbharter Schnittkäse
Fett i. Tr.	mindestens 50 %
mindestens	ja
Lactosegehalt	<0,01 %
Fettgehaltsstufe	Vollfettstufe
Fettgehaltsstufe AT	Vollfettstufe
Art der Reifung	rindengereift
Labart	mikrobielles Lab
Salz	1,5 %
Rinde verzehrbar	ja
Rinde	Rotschmierekulturen
Käseform	1/2 Laib

Qualität

Bio-Erzeugnis	ja
Staatliche Siegel	EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos	Österreichische Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle	AT-BIO-301
Welcher Standard wird erfüllt	Bio Austria
Weitere Qualitätskriterien und Labels	AMA Biosiegel, ARGE Heumilch, ABG (Austria Bio Garantie)

Gesetzliche Angaben

Rechtliche Bezeichnung des Produkts	Bio-Gipfelstürmer
Inverkehrbringer	Zillertaler Heumilch-Sennerei, Sennereistraße 22, A-6263 Fügen

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	1572 kJ / 379 kcal
Fett	31 g
davon gesättigte Fettsäuren	21 g
Kohlenhydrate	0 g
davon Zucker	0 g
davon Lactose	0 g
Ballaststoffe	0 g
Eiweiß	25 g
Salz	1,5 g

Diese Informationen wurden von www.ecoinform.de zur Verfügung gestellt. ecoinform übernimmt keine Gewähr für die Richtigkeit der Angaben.
Stand: 29.03.2024, 05:47:52

Zillertaler Bio-Gipfelstürmer ½ Laib aus Heumilch g.t.S., ca. 3kg

rahmig-buttrig im Geschmack mit Malz- und Karamellnoten

Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID
2825	99120022034204		292111

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart ..... Laib
Verpackungsmaterial ..... PE

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack ..... leicht herb-säuerlich, pikant, mit feinem Rotschmierecharakter, rahmig-buttrige Noten, nach Malz und Karamell
Konsistenz ..... weichschnittig, zart geschmeidig



Zillertaler BIO-Heublumenkäse auf Gipfelstürmer-Basis ½ Laib aus Heumilch g.t.S., ca. 3kg
2549



Zillertaler Bio-Bergkäse 3 Monate gereift Zwickel aus Heumilch g.t.S., ca. 4kg
1054



Zillertaler Bio-Alpenkönig ½ Laib aus Heumilch g.t.S., ca. 3kg
2824



Zillertaler Bio-Bergkäse 3 Monate gereift Stange aus Heumilch g.t.S., ca. 2,5kg
2031



Zillertaler Bio-Heublumenkäse auf Alpenkönig-Basis ½ Laib aus Heumilch g.t.S., ca. 3kg
2102



Zillertaler Bio-Bergkäse 6 Monate gereift Zwickel aus Heumilch g.t.S., ca. 4kg
2809



Zillertaler Bio-Alpenkönig Laib aus Heumilch g.t.S., ca. 6kg
1642



Zillertaler Bio-Heublumenkäse auf Alpenkönig-Basis Laib aus Heumilch g.t.S., ca. 6kg
1796

Diese Informationen wurden von www.ecoinform.de zur Verfügung gestellt. ecoinform übernimmt keine Gewähr für die Richtigkeit der Angaben.
Stand: 29.03.2024, 05:47:52