



Bio Bergblumen Rebell, Hartkäse 51 % Fett i.Tr., 3kg

Der cremig-kraftige mit der dunklen Blumenrinde



Artikelnummer 37554	GTIN-Stück 99006545375546	GTIN-Verpackung	eco-ID 293078	
-------------------------------	-------------------------------------	------------------------	-------------------------	---

Marke

Käserellen

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, Käsereikulturen, tierisches Lab

enthält folgende allergene Zutaten: Milch

Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.

Allgemeines

Unser Bergblumen Rebell mit 51% Fett i. Tr. hat eine Reifezeit von sechs Monaten. Das Duftbild ist geprägt von mildem Sauerrahm bis hin zu röstigen Malznoten. Sein cremig-kraftiger Teig eröffnet mit zartbitterer Schokolade und dunklem Karamell ein weiteres Aromenspektrum – gespickt von salzigen Noten. Seine dunkle Rinde mit Bergblumen und Pinienasche machen diesen Käse so unverwechselbar.

Besonderheiten

aus Bergbauern Bio-Heumilch g.t.S.; ca. 6 Monate gereift

Kurzbeschreibung

Bio Bergblumen Rebell, Hartkäse 51% Fett i.Tr.; ca. 6 Monate gereift

Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

zum allgemeinen Verzehr





Bio Bergblumen Rebell, Hartkäse 51 % Fett i.Tr., 3kg

Der cremig-kräftige mit der dunklen Blumenrinde



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
37554	99006545375546		293078	

Herstellung

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

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, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Sesam, Soja, Weichtier, Dinkel, Gerste, Hafer, Kamut, Roggen, Weizen, Cashewnuss, Haselnuss, Macadamianuss, Mandeln, Paranuss, Pecanuss, Pistazie, Walnuss, Huhn, Rind, Schwein, Fruktose, Kakao, Koriander, Mais, Pfeffer, Umbelliferae, Zimt, Glutamat, Hefe, Purin, Salicylat, Vanillin

enthalten: Milch, Kuhmilcheiweiß, Milcheiweiß

nein: Schwefeldioxid und Sulfite > 10mg/kg



Bio Bergblumen Rebell, Hartkäse 51 % Fett i.Tr., 3kg

Der cremig-kräftige mit der dunklen Blumenrinde



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
37554	99006545375546		293078	

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Region	Alpenregion
Milchart	Kuh
Rohmilch	nein
Wärmebehandlung	pasteurisiert
Wärmebehandlung Käse	pasteurisiert
Homogenisiert	nein
Käsegruppe	Hartkäse
Fett i. Tr.	51 %
Lactosegehalt	< 0,1 %
Produzent	Sulzberger Käse Rebellen Sennerei GmbH
Art der Reifung	rindengereift
Reifezeit Text	6
Labart	Kälberlab
Salz	1,8 %
Rinde verzehrbar	nein
Rinde	Naturrinde, nicht zum Verzehr empfohlen
Käseform	1/2 Laib
Haltbarmachung	vakuumiert

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	Hartkäse 50% Fett i.Tr., aus Bergbauern Bio-Heumilch g.t.S., ca. 5 Monate gereift
Inverkehrbringer	Käse Rebellen GmbH, Auerbergstraße 8, D-86989 Steingaden

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	1738 kJ / 419 kcal
Fett	35 g
davon gesättigte Fettsäuren	23,00 g
Kohlenhydrate	<0,1 g
davon Zucker	<0,1 g
davon Lactose	<0,1 g
Eiweiß	26 g
Ermittlung der Nährwerte durch	Analyse
Salz	1,8 g



Bio Bergblumen Rebell, Hartkäse 51 % Fett i.Tr., 3kg

Der cremig-kräftige mit der dunklen Blumenrinde



Artikelnummer 37554	GTIN-Stück 99006545375546	GTIN-Verpackung	eco-ID 293078	
-------------------------------	-------------------------------------	------------------------	-------------------------	---

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart Karton
 Verpackungsmaterial Kunststoff, Pappe

Preise und Konditionen

Pfand nein

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack aromatisch, würzig
 Geruch aromatisch
 Konsistenz mürber, fester Teig