

Benedict goldener Klosterkäse(Esrom)

45%, bio, 1,5kg

Bio Goldener Klosterkäse



Artikelnummer 13610	GTIN-Stück  2 885280 000005	GTIN-Verpackung	eco-ID 293502	
-------------------------------	---	------------------------	-------------------------	---

Marke

Thise Mejeri



Qualität

EU Bio-Logo, Dänische Landwirtschaft, geschützte geografische Angabe



Öko-Kontrollstelle

DK-ØKO-100 | Fødevareregion Århus

Zollrechtliche Herkunft

Dänemark (DK)

Wechselnde Ursprungsländer

nein

Ursprungsland/ -region

Hauptzutaten

Dänemark

Verarbeitungsland

Dänemark

Verpackungsland

Dänemark

Zutaten

Pasteurisierte bio KUHMITLICH*, Salz, Milchsäurekulturen, mikrobieller Labaustauschstoff. Rotschmiereulturen.

enthält folgende allergene Zutaten: Milch

*aus kontrolliert ökologischer Erzeugung

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

Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.

Allgemeines

Mild und abgerundet Geschmack. Typisch der Produkttyp. Gelb.

Kurzbeschreibung

Benedict

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Gekühlt bei 0-8 °C lagern

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Bei max +8 Graden Celcius.



Benedict goldener Klosterkäse(Esrom)

45%, bio, 1,5kg

Bio Goldener Klosterkäse



Artikelnummer 13610	GTIN-Stück  2 885280 000005	GTIN-Verpackung	eco-ID 293502	
-------------------------------	---	------------------------	-------------------------	---

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, Rind, Schwein, Anis, Dill, Fenchel, Fruktose, Kakao, Karotte, Kerbel, Koriander, Kümmel, Liebstöckel, Mais, Petersilie, Pfeffer, Umbelliferae, Zimt, Glutamat, Hefe, Purin, Salicylat, Vanillin

enthalten: Milch, Kuhmilcheiweiß, Laktose, Milcheiweiß

nein: Schwefeldioxid und Sulfite > 10mg/kg

Weitere Eigenschaften

vegetarisch ✓ alkoholfrei ✓ glutenfrei ✓ Rohstoffe nicht jodiert ✓ ungesüßt ✓

Benedict goldener Klosterkäse(Esrom) 45%, bio, 1,5kg

Bio Goldener Klosterkäse



Artikelnummer 13610	GTIN-Stück  2 885280 000005	GTIN-Verpackung	eco-ID 293502	
-------------------------------	---	------------------------	-------------------------	---

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Milchart	Kuh
Rohmilch	nein
Wärmebehandlung	pasteurisiert
Wärmebehandlung Endprodukt Käse	nein
Wärmebehandlung Käse	pasteurisiert
Homogenisiert	nein
Käsegruppe	Schnittkäse
Fettgehalt im Milchanteil	26 %
mindestens	mindestens
Fett i. Tr.	mindestens 45 %
mindestens	ja
Produzent	Thise Mejeri
Fettgehaltsstufe	Vollfettstufe
Art der Reifung	rindengereift
Reifezeit Text	Min. 2 Wochen
Labart	mikrobielles Lab
Salzart	Steinsalz
Rinde verzehrbar	ja
Rinde	Naturrinde, essbar
Käseform	1/2 Laib
Haltbarmachung	vakuuiert
Reifezeit Einheit	2 Woche(n)
Grund für Version	Füllgewicht

Qualität

Bio-Erzeugnis	ja
Staatliche Siegel	EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos	Dänische Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle	DK-ØKO-100
Weitere Qualitätskriterien und Labels	geschützte geografische Angabe

Gesetzliche Angaben

Rechtliche Bezeichnung des Produkts	Bio Goldener Klosterkäse
Inverkehrbringer	Thise Mejeri, Sundsørevej 62, Thise, DK-7870 Roslev

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	1406 kJ / 338 kcal
Fett	26 g
davon gesättigte Fettsäuren	17 g
Kohlenhydrate	0,1 g
davon Zucker	0,1 g
Eiweiß	26 g
Salz	1,6 g
Ermittlung der Nährwerte durch	Berechnung

Benedict goldener Klosterkäse(Esrom)
45%, bio, 1,5kg

Bio Goldener Klosterkäse



Artikelnummer 13610	GTIN-Stück  2 885280 000005	GTIN-Verpackung	eco-ID 293502	
-------------------------------	---	------------------------	-------------------------	---

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart Kunststoffolie
Verpackungsmaterial PP
Stücke in Packung 2
Einheit der Einzelstücke Kilogramm
Bezeichnung der Einzelstücke Packung