

**ANDECHSER  
NATUR**

Bio Alpenländer mit Kräutern 50%  
Scheiben, 150g

*natürliches natürlich belassen*



Artikelnummer

01535

GTIN-Stück



4 104060 011702

GTIN-Verpackung



4 104060 479632

eco-ID

29480



## Marke

Andechser Natur

## Qualität

EU Bio-Logo, EU Landwirtschaft

## Öko-Kontrollstelle

AT-BIO-902 | SGS

## Zollrechtliche Herkunft

Deutschland (DE)

## Wechselnde Ursprungsländer

nein

## Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Deutschland

## Verarbeitungsland

Österreich

## Verpackungsland

Österreich

## Zutaten

Pasteurisierte KUHMITLICH\*, Speisesalz, Käseerikulturen, mikrobielles Lab, Schnittlauch\*, Bärlauch\*, Knoblauch\*.

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

Halbfester Schnittkäse, Butterkäse mit würzig-frischer Note mit einem Hauch von Knoblauch. Die Kräutermischung stammt aus ökologisch kontrollierter Landwirtschaft. Produkt ohne weitere Behandlung zum menschlichen Verzehr bestimmt. Ausgenommen sind Personen, die auf einzelne Inhaltsstoffe allergisch reagieren.

## Besonderheiten

Für alle Genießer, die es herzhafter mögen: Unser ANDECHSER NATUR Alpenländer mit Kräutern. Schon sein frisches und reines Aroma, leicht säuerlich nach Knoblauch und Schnittlauch duftend, macht Appetit auf Mehr. Sein unnachahmlicher, würziger Geschmack rundet das Genusserlebnis ab.

## Kurzbeschreibung

Alpenl.Kräu.50% Sch.



**Artikelnummer**

01535

**GTIN-Stück**

4 104060 011702

**GTIN-Verpackung**

4 104060 479632

**eco-ID**

29480

**Verarbeitungshinweis**

keine

**Hinweise zur Handhabung oder Verwendung**

Produkt ohne weitere Behandlung zum menschlichen Verzehr bestimmt. Ausgenommen sind Personen, die auf einzelne Inhaltsstoffe allergisch reagieren

**Herstellung**

Der ANDECHSER NATUR ALPENLÄNDER BUTTERKÄSE MIT KRÄUTERN wird aus frischer BIOLAND-Milch hergestellt, die von Bauernhöfen des oberbayerischen Alpenvorlandes stammt. Die Andechser Molkerei Scheitz im malerischen Fünf-Seen-Land direkt am Ammersee stellt diesen Käse nach guter, alter handwerklicher Tradition her. Die Milch für diesen Käse wird schonend pasteurisiert und mit Milchsäurebakterien versetzt, die vorwiegend L(+)-rechtsdrehende Milchsäure bilden. Diese sorgen für eine natürliche Vorreifung und langsame Gerinnung der Milch und wirken sich positiv auf den menschlichen Körper aus. Durch Zugabe von Lab wird die Milch dickgelegt. Das Produkt, die Gallerte, wird anschließend mit der Käseharfe zu würfelförmigem Bruch geschnitten, so daß die Molke abfließen kann. Beim anschließenden Rühren werden frische Kräuter wie Brennessel, Schnittlauch und Knoblauch zugefügt, die das herrlich-frische Aroma ausmachen und dem Käse eine besondere Note verleihen. Handwerklich füllen unsere Käsemeister den Bruch in Formen und wenden ihn einige Male, damit die restliche Molke gleichmäßig abläuft. Danach kommt der Käse für kurze Zeit ins Salzbad, was sowohl für die gute Haltbarkeit als auch für die Abrundung des Geschmacks sorgt. Mit diesem Schritt ist die erste Stufe der Reifung eingeleitet. Im Käsekeller wird dieser Käse über vier Wochen sorgsam von erfahrenen Käsemeistern handwerklich gepflegt und reift zu einer Andechser Spezialität.

**Lager- und Aufbewahrungshinweis**

Gekühlt bei max 10 °C lagern

**Allergiehinweise****enthalten:** Milch, Kuhmilchprotein, Milchprotein**Ausschluss garantiert:** Laktose**Weitere Eigenschaften**

vegetarisch ✓

glutenfrei ✓

laktosefrei ✓

<b>Artikelnummer</b> 01535	<b>GTIN-Stück</b>  4 104060 011702	<b>GTIN-Verpackung</b>  4 104060 479632	<b>eco-ID</b> 29480	
-------------------------------	---	--	------------------------	---

### Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Milchart	Kuh
Rohmilch	nein
Wärmebehandlung	pasteurisiert
Wärmebehandlung Käse	pasteurisiert
Homogenisiert	nein
Käsegruppe	Halbfester Schnittkäse
Käsegruppe AT	Halbharter Schnittkäse, Halbweicher Schnittkäse
Fettgehalt im Milchanteil	50 %
Fett i. Tr.	50 %
Produzent	SM
Fettgehaltsstufe	Rahmstufe
Fettgehaltsstufe AT	Vollfettstufe
Art der Reifung	foliengereift
Reifezeit Text	4 Wochen
Labart	mikrobielles Lab
Salz	1,5 %
Salzart	Steinsalz
Rinde verzehrbar	ja
Rinde	ohne Rinde
Käseform	in Scheiben
Haltbarmachung	Schutzatmosphäre
Reifezeit Einheit	4 Woche(n)

### Qualität

Bio-Erzeugnis	ja
Staatliche Siegel	EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos	EU Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle	AT-BIO-902

### Gesetzliche Angaben

Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis	unter Schutzatmosphäre verpackt
Zusammensetzung des Schutzgases	nicht vorliegend
Rechtliche Bezeichnung des Produkts	Halbfester Bio-Schnittkäse* mit Kräutern*, 50 % Fett i. Tr. *aus kontrolliert ökologischem Landbau
Inverkehrbringer	Andechser Molkerei Scheitz GmbH, Biomilchstraße 1, D-82346 Andechs

### Portionsangaben

Portionsbeschreibung	150g
----------------------	------

**Artikelnummer**

01535

**GTIN-Stück**

4 104060 011702

**GTIN-Verpackung**

4 104060 479632

**eco-ID**

29480

**Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g**

Energie kJ / kcal	1581 kJ / 381 kcal
Fett	31 g
davon gesättigte Fettsäuren	21 g
Kohlenhydrate	<0,1 g
davon Zucker	<0,1 g
Eiweiß	25 g
Salz	0,8 g

**Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)**

Verpackungsart	Stück
Verpackungsmaterial	Kunststoff

**Preise und Konditionen**

Pfand	nein
-------	------

**Sensorik, Beschaffenheit**

Geschmack	Mild bis leicht säuerlich, leicht nach Knoblauch und Schnittlauch
Geruch	Mild bis leicht säuerlich, leicht nach Knoblauch und Schnittlauch
Konsistenz	Geschmeidig bis halbfest