

Vollmond Käse Bio, 7,5kg

Vollmond Käse Bio



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
13891	95701975802986		294198	

Marke

Thise Mejeri



Qualität

EU Bio-Logo, Dänische Landwirtschaft

Öko-Kontrollstelle

DK-ØKO-100 | Fødevareregion Århus

Zollrechtliche Herkunft

Dänemark (DK)

Wechselnde Ursprungsländer

nein

Ursprungsland/ -region

Hauptzutaten

Dänemark

Verarbeitungsland

Dänemark

Verpackungsland

Dänemark

Zutaten

Pasteurisierte KUHMITLCH*, Salz, Milchsäurekulturen, mikrobieller Labaustauschstoff.

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

Thise Vollmond käse können 12 Mal im Jahr hergestellt werden – und zwar an Vollmondtagen. Anschließend werden sie 30 Wochen lang in der Kalkgrube in Hjerm gereift.

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Gekühlt bei max 8 °C lagern



Vollmond Käse Bio, 7,5kg

Vollmond Käse Bio



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
13891	95701975802986		294198	

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, Kuhmilchweiß, Laktose, Milchweiß

nein: Schwefeldioxid und Sulfite > 10mg/kg

Weitere Eigenschaften

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

Vollmond Käse Bio, 7,5kg

Vollmond Käse Bio



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
13891	95701975802986		294198	

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Milchart	Kuh
Rohmilch	nein
Wärmebehandlung	pasteurisiert
Wärmebehandlung Käse	pasteurisiert
Wärmebehandlung Endprodukt Käse	nein
Homogenisiert	nein
Käsegruppe	Schnittkäse
Fettgehalt im Milchanteil	33 %
Fett i. Tr. mindestens	mindestens 50 %
Produzent	Thise Mejeri
Fettgehaltsstufe	Rahmstufe
Art der Reifung	naturkeller- / höhlengereift
Labart	mikrobielles Lab
Farbstoff bei Käse	Nein
Rinde verzehrbar	nein
Rinde	Coating
Käseform	Ganzer Laib
Reifezeit Einheit	30 Woche(n)
Grund für Version	Hierarchie

Qualität

Bio-Erzeugnis	ja
Staatliche Siegel	EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos	Dänische Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle	DK-ØKO-100

Gesetzliche Angaben

Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis	Keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe vorhanden
Rechtliche Bezeichnung des Produkts	Bio höhlengereifter Schnittkäse mindestens 50% Fett i. Tr.
Inverkehrbringer	Thise Mejeri, Sundsørevej 62, Thise, DK-7870 Roslev

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Nährwertbezug	auf zubereitetes Produkt
Energie kJ / kcal	1614 kJ / 389 kcal
Fett	33 g
davon gesättigte Fettsäuren	21 g
Kohlenhydrate	0,1 g
davon Zucker	0,1 g
Eiweiß	23 g
Salz	2,1 g
Ermittlung der Nährwerte durch	Berechnung



Vollmond Käse Bio, 7,5kg

Vollmond Käse Bio



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
13891	95701975802986		294198	

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart Kunststoffolie
Verpackungsmaterial Kunststoff
Stücke in Packung 1
Einheit der Einzelstücke Kilogramm
Bezeichnung der Einzelstücke Stück