

bio-verde**Original griechischer Feta,
vakuumverpackt, 180 g, 180g***Original Feta 180 g vakuumverpackt***Artikelnummer**

3085

GTIN-Stück

4 000915 030853

GTIN-Verpackung

4 000915 930856

eco-ID

30063

**Marke**

bio-verde

**Qualität**EU Bio-Logo, Griechische Landwirtschaft,
geschützte Ursprungsbezeichnung**Öko-Kontrollstelle**

GR-BIO-03 | BIOHELLAS

Zollrechtliche Herkunft

Griechenland (GR)

Wechselnde Ursprungsländer

nein

Ursprungsland/ -region**Hauptzutaten**

Griechenland

Verarbeitungsland

Griechenland

Verpackungsland

Griechenland

Zutaten

SCHAFMILCH*, ZIEGENMILCH*, Meersalz, mikrobielles Lab, Milchsäurekulturen

enthält folgende allergene Zutaten: Milch

aus kontrolliert ökologischer ErzeugungDiese Zutatenliste entspricht einer Volldeklaration im Sinne der Richtlinien des Bundesverbandes Naturkost & Naturwaren.**Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.***Allgemeines**

Schon seit 1989 wird der bio-verde Feta mit großem Erfolg in den Naturkostläden verkauft. An Rezeptur und Qualität hat sich kaum etwas verändert.

Um den Käse „Feta“ nennen zu dürfen darf nur Schaf- und Ziegenmilch verwendet werden die in Griechenland hergestellt wird.

Billigmilch aus Osteuropa ist absolut tabu! Durch die Ziegenmilch bekommt der Käse seinen typischen Charakter: Würziger Geschmack mit einer fein säuerlichen Note und eine schöne weiße Farbe.

Kurzbeschreibung

Schaf-Feta Natur ist der typische Salzlakenkäse aus Griechenland.





Original griechischer Feta, vakuumverpackt, 180 g, 180g

Original Feta 180 g vakuumverpackt



Artikelnummer 3085	GTIN-Stück  4 000915 030853	GTIN-Verpackung  4 000915 930856	eco-ID 30063	
------------------------------	---	--	------------------------	---

Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Der Feta-Käse schmeckt hervorragend als Tafelkäse oder in Salaten. Auch zum Verfeinern und Überbacken von Gemüse- und Pastagerichten oder in Blätterteigrollen ist der Feta eine geschmackliche Bereicherung.

Herstellung

Um eine immer gleichbleibende hohe Qualität anbieten zu können, haben wir als Lieferanten zwei kleine griechische Molkereien ausgesucht, bei denen nicht die Massenproduktion, sondern die Liebe zu erstklassigen Produkten im Vordergrund steht. Neben den hohen Qualitätsstandard wird schon immer auf strenge Kontrolle der Kuhmilchfreiheit Wert gelegt.

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Nach dem Öffnen gekühlt lagern und zügig aufbrauchen

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Den Schaf-Feta-Käse im Kühlschrank bei Temperaturen zwischen 2° - 7°C lagern.

Sonstige Hinweise

Garantiert Kuhmilchfrei

Allergiehinweise

nicht enthalten: Eier, Erdnuss, Fisch, Gluten, Krebstier, Lupine, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Sesam, Soja, Weichtier, Dinkel, Gerste, Hafer, Kamut, Cashewnuss, Haselnuss, Macadamianuss, Mandeln, Paranuss, Pecanuss, Pistazie, Huhn, Kuhmilchweiß, Milcheiweiß, Anis, Dill, Fenchel, Fruktose, Kakao, Karotte, Kerbel, Koriander, Kümmel, Liebstöckel, Mais, Petersilie, Pfeffer, Glutamat, Hefe, Purin

enthalten: Milch, Laktose

Weitere Eigenschaften

vegetarisch ✓ Rohstoffe nicht jodiert ✓ ungesüßt ✓



Original griechischer Feta, vakuumverpackt, 180 g, 180g

Original Feta 180 g vakuumverpackt



Artikelnummer 3085	GTIN-Stück 4 000915 030853	GTIN-Verpackung 4 000915 930856	eco-ID 30063	
------------------------------	--	---	------------------------	--

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Region	Griechenland
Milchart	Schaf, Ziege
Süßung	nicht gesüßt
Rohmilch	nein
Wärmebehandlung	pasteurisiert
Wärmebehandlung Käse	pasteurisiert
Wärmebehandlung Endprodukt Käse	nein
Homogenisiert	nein
Käsegruppe	Käse in Flüssigkeit
Käsegruppe AT	Weichkäse
Fett i. Tr. mindestens	mindestens 45 % ja
Produzent	ISA
Fettgehaltsstufe	Vollfettstufe
Fettgehaltsstufe AT	Vollfettstufe
Art der Reifung	in Lake gereift
Reifezeit Text	60 Tage
Labart	mikrobielles Lab
Salz	2,4 %
Salzart	Meersalz
Rinde	ohne Rinde
Käseform	in Scheiben
Haltbarmachung	vakuumiert
Packungsart	Standardgröße
Reifezeit Zahl	60 Tag(e)

Qualität

Bio-Erzeugnis	ja
Staatliche Siegel	EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos	Griechische Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle	GR-BIO-03
Weitere Qualitätskriterien und Labels	geschützte Ursprungsbezeichnung

Gesetzliche Angaben

Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis	Keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe vorhanden
Rechtliche Bezeichnung des Produkts	Original griechischer Feta mind. 45% Fett i.Tr.
Inverkehrbringer	Isana Naturfeinkost GmbH & Co. Produktions- und Handels KG, Gewerbering 22, D-86922 Eresing



Original griechischer Feta, vakuumverpackt, 180 g, 180g

Original Feta 180 g vakuumverpackt



Artikelnummer 3085	GTIN-Stück  4 000915 030853	GTIN-Verpackung  4 000915 930856	eco-ID 30063	
------------------------------	---	--	------------------------	---

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	1193 kJ / 285 kcal
Fett	24 g
davon gesättigte Fettsäuren	17 g
Kohlenhydrate	< 0,5 g
davon Zucker	< 0,5 g
Eiweiß	18 g
Ermittlung der Nährwerte durch	Analyse
Salz	2,4 g

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart	Kunststoffolie
Verpackungsmaterial	PP, Kunststoff

Preise und Konditionen

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

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack	mäßig salzig-säuerlich bis milder Geschmack
Geruch	frisch säuerliches Aroma
Konsistenz	feste, bröckelige Konsistenz

BioBook

BioBook Postingtyp	Bild
BioBook Postingtext	Schon seit 1989 wird der bio-verde Feta mit großem Erfolg in den Naturkostläden verkauft. An Rezeptur und Qualität hat sich kaum etwas verändert. Um den Käse „Feta“ nennen zu dürfen darf nur Schaf- und Ziegenmilch verwendet werden die in Griechenland hergestellt wird. Billigmilch aus Osteuropa ist absolut tabu! Durch die Ziegenmilch bekommt der Käse seinen typischen Charakter: Würziger Geschmack mit einer fein säuerlichen Note und eine schöne weiße Farbe.
BioBook Posting Briefing intern	Für weitere Infos: Tel. 08193932754 Email: l.taupe@isana.de