

Artikelnummer

28

GTIN-Stück

GTIN-Verpackung

eco-ID

306032



Marke

Hofgemeinschaft Grummersort

Qualität

demeter, EU Bio-Logo, EU Landwirtschaft

Öko-Kontrollstelle

DE-ÖKO-022 | Kontrollverein

Allgemeines

Die kräuterreichen Weiden sorgen für gute Milch, die im original Schweizer Käsekessi zum Grummersorter Hofgouda verkäst wird.



Lager- und Aufbewahrungshinweis

in Käsepapier gekühlt bei unter 10 Grad

Zutaten

KUHMILCH, Kälberlab, Steinsalz, Kultur, Pfeffer schwarz, Bockshornklee

Allergene LMIV

enthalten: Milch

Weitere Eigenschaften

nein: vegan, vegetarisch

ja: alkoholfrei

Basis-Produktdaten

Basis-Produktdaten

Artikel Identifikation Produktname mittellang..... Hofgouda mit Pfefferrinde

Haupteigenschaften Rechtlicher Status..... Lebensmittel

Qualität, Kontrolle, Labels

Qualität

Angaben zu Bioprodukten Bio-Erzeugnis..... ja

Biolabels oder sonstige Staatliche Siegel..... EU Bio-Logo

Qualitäten Länderzusatz des EU-Logos..... EU Landwirtschaft

Welcher Standard wird erfüllt..... demeter

Biokontrolle Öko-Kontrollstelle..... DE-ÖKO-022

Artikelnummer

28

GTIN-Stück

GTIN-Verpackung

eco-ID

306032



Bezeichnungen, Herkunft, Zutaten

Bezeichnungen

Produktname lang..... Hofgouda mit Pfefferrinde

Herkunft

Zollrechtliche Herkunft..... Deutschland (DE)

Zutaten, Inhaltsstoffe

Zutatenlegende ecoinform..... nein

Inverkehrbringer

Inverkehrbringer..... Hofgemeinschaft Grummersort,
Hauptmoorweg 3, D-27798 Hude;
info@hofgemeinschaft-grummersort.de

E-Mail Inverkehrbringer..... info@hofgemeinschaft-grummersort.de

Nährwerte, Vitamine, Spurenelemente

Nährwerte & Analysen

Ermittlung der Nährwerte durch..... Berechnung

Energie kJ / kcal..... 1816 kJ / 438 kcal

Fett..... 37,3 g

davon gesättigte Fettsäuren..... 25,4 g

Eiweiß..... 25,6 g

Salz..... 1,5 g

Warengruppenspezifische Angaben

Spezifikationen

Wärmebehandlung..... keine

Salzart..... Steinsalz

Milchart..... Kuh

Rohmilch..... ja

Heufütterung..... ja

Homogenisiert..... nein

Artikelnummer

28

GTIN-Stück

GTIN-Verpackung

eco-ID

306032



Angaben speziell für Käse

Fett i. Tr. 48 %
 mindestens ja
 Reifezeit Text min. 3 Monate gereift
 Labart Kälberlab
 Rinde verzehrbar ja
 Rinde Naturrinde, essbar
 Käseform 1/4 Laib

**Angaben speziell für Käse in
Deutschland**

Käsegruppe Schnittkäse
 Fettgehaltsstufe Fettstufe