



Benedict goldener Klosterkäse(Esrom)

45% Bio, 1,5kg

Bio Goldener Klosterkäse



Artikelnummer 13610	GTIN-Stück  2 885280 000005	GTIN-Verpackung 95701975208924	eco-ID 307913	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

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 KUH MILCH*, Salz, Milchsäurekulturen, mikrobieller Labaustauschstoff. Rotschmierkultur.

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

Ein klassischer Esrom-Käse – mit dem Siegel „g.g.A.“ (geschützte geografische Angabe) ausgezeichnet. Ein Schnittkäse mit wenigen Löchern. Der Käse weist einen milden, aber leicht säuerlichen Geschmack auf. In den 60'er Jahren war Esrom ein äußerst beliebter Käse. Wird ca. 2 Wochen gereift.

Kurzbeschreibung



Ein klassischer Esrom-Käse – mit dem Siegel „g.g.A.“ (geschützte geografische Angabe) ausgezeichnet. Ein halbfester Käse mit wenigen Löchern. Der Käse weist einen milden, aber leicht säuerlichen Geschmack auf. In den 60'er Jahren war Esrom ein äußerst beliebter Käse. Wird ca. 2 Wochen gereift.



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

Bio Goldener Klosterkäse



Artikelnummer 13610	GTIN-Stück  2 885280 000005	GTIN-Verpackung 95701975208924	eco-ID 307913	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Gekühlt bei 0-8 °C lagern

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Bei max +8 Graden Celcius.

Allergiehinweise

nicht enthalten: Eier, Erdnuss, Fisch, Gluten, Krebstier, Lupine, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Sesam, Soja, Weichtier

enthalten: Milch, Kuhmilchweiß, Laktose, Milchweiß

nein: Schwefeldioxid und Sulfite > 10mg/kg



Weitere Eigenschaften

vegetarisch ✓ alkoholfrei ✓ glutenfrei ✓

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

Bio Goldener Klosterkäse



Artikelnummer 13610	GTIN-Stück  2 885280 000005	GTIN-Verpackung 95701975208924	eco-ID 307913	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

Warengruppenspezifische Angaben

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

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

Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis	unter Schutzatmosphäre verpackt
Zusammensetzung des Schutzgases	nitrogen
Rechtliche Bezeichnung des Produkts	Bio Rotschmier Schnittkäse mindestens 45% Fett i Tr.
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
Ermittlung der Nährwerte durch	Berechnung
Salz	1,6 g

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

Bio Goldener Klosterkäse



Artikelnummer 13610	GTIN-Stück  2 885280 000005	GTIN-Verpackung 95701975208924	eco-ID 307913	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

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

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack Der Käse hat einen milden, aber leicht säuerlichen Geschmack
Geruch Der Käse hat einen milden, aber leicht säuerlichen Geruch
Konsistenz Der Käse ist fest und schneidbar