

Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
100103			314090	

## Marke

Würth Biokäse & Feinkost GmbH



## Qualität

EU Bio-Logo, Griechische Landwirtschaft

## Öko-Kontrollstelle

GR-BIO-02 | Physiologiki

## Zollrechtliche Herkunft

Griechenland (GR)

## Wechselnde Ursprungsländer

nein

## Ursprungsland/ -region

### Hauptzutaten

Griechenland

### Zutaten

SchafMOLKE\*, ZiegenMOLKE\*, Salz,  
SchafSAHNE\*

enthält folgende allergene Zutaten: Milch

*\*aus kontrolliert ökologischer Erzeugung*

*Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.*

## Allgemeines

Durch den hohen Molkeanteil ist dies ein ganz besonderer Käse: Leicht griesige, sehr cremige Konsistenz mit deutlichem Milchgeschmack. Hergestellt aus Schafmolke und -milch. Blockform, foliert.

## Lager- und Aufbewahrungshinweis

Gekühlt bei 2-5 °C lagern

## Allergiehinweise

**enthalten:** Milch, Milcheiweiß

**Spuren möglich:** Laktose

## Weitere Eigenschaften

vegetarisch ✓



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
100103			314090	

### Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Süßung	nicht gesüßt
Rohmilch	nein
Wärmebehandlung	pasteurisiert
Haltbarmachung	vakuuiert

### Qualität

Bio-Erzeugnis	ja
Staatliche Siegel	EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos	Griechische Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle	GR-BIO-02

### Gesetzliche Angaben

Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis	Keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe vorhanden
Rechtliche Bezeichnung des Produkts	Manouri Molkekäse
Inverkehrbringer	Würth Biokäse & Feinkost GmbH, Am Lindlein 16, 91126 Schwabach, Deutschland

### Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	1514 kJ / 510 kcal
Fett	35 g
davon gesättigte Fettsäuren	24 g
Kohlenhydrate	0,7 g
davon Zucker	0,7 g
Eiweiß	11 g
Salz	1,5 g

### Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsmaterial	Kunststoff
Stücke in Packung	1
Einheit der Einzelstücke	Kilogramm
Bezeichnung der Einzelstücke	Laib

### Preise und Konditionen

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

### Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack	sehr cremige Konsistenz mit deutlichem Milchgeschmack
Geruch	frisch, milchig
Konsistenz	weich aber kompakt