

| Artikelnummer | GTIN-Stück | GTIN-Verpackung | eco-ID |  |
|---------------|------------|-----------------|--------|---|
| 144562 | | | 320255 | |

Marke

Würth Biokäse & Feinkost GmbH

Qualität

agriculture biologique, EU Bio-Logo, Französische Landwirtschaft

Allgemeines

Der Charolais AOP besticht durch seine cremefarbene, weiße oder bläuliche Rinde und seinen leichten Kellergeruch mit einem angenehmen Duft von Unterholz und Pilzen. Im Mund ist er besonders cremig mit raffinierten, milchigen Aromen. Sein Geschmack wird mit der Zeit intensiver und entwickelt holzige Noten sowie Anklänge von Haselnuss, Butter, Sahne, Heu und Pilzen. Perfekt für Genießer, die einen vielseitigen und delikaten Käse schätzen.

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Gekühlt bei 2-5 °C lagern

Zollrechtliche Herkunft

Frankreich (FR)

Wechselnde Ursprungsländer

nein

Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Frankreich

Zutaten

ZiegeMILCH*, Milchsäurekulturen, Salz, Lab

enthält folgende allergene Zutaten: Milch

**aus kontrolliert ökologischer Erzeugung*

Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.

Allergiehinweise

enthalten: Milch, Milcheiweiß

Weitere Eigenschaften

alkoholfrei ✓



| | | | | |
|--------------------------------|-------------------|------------------------|-------------------------|---|
| Artikelnummer 144562 | GTIN-Stück | GTIN-Verpackung | eco-ID 320255 |  |
|--------------------------------|-------------------|------------------------|-------------------------|---|

Warengruppenspezifische Angaben

| | |
|-----------------------------------|-----------------------|
| Rechtlicher Status | Lebensmittel |
| Milchart | Ziege |
| Süßung | nicht gesüßt |
| Rohmilch | ja |
| Wärmebehandlung | keine |
| Wärmebehandlung Käse | keine Wärmebehandlung |
| Homogenisiert | nein |
| Käsegruppe | Weichkäse |
| Fett i. Tr. | mindestens 40 % |
| mindestens | ja |
| Fettgehaltsstufe | Fettstufe |
| Art der Reifung | rindengereift |
| Labart | Ziegenlab |
| Salz | 1,50 % |
| Salzart | Meersalz |
| Farbstoff bei Käse | nein |
| Rinde verzehrbar | ja |
| Rinde | Naturrinde, essbar |
| Reifezeit Zahl | 2 Woche(n) |

Qualität

| | |
|--|-----------------------------|
| Bio-Erzeugnis | ja |
| Staatliche Siegel | EU Bio-Logo |
| Länderzusatz des EU-Logos | Französische Landwirtschaft |
| Öko-Kontrollstelle | FR-BIO-09 |
| Welcher Standard wird erfüllt | agriculture biologique |

Gesetzliche Angaben

| | |
|--|---|
| Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis | Keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe vorhanden |
| Rechtliche Bezeichnung des Produkts | Charolais Fermier AOP |
| Inverkehrbringer | Würth Biokäse & Feinkost GmbH , Am Lindlein 16, 91126 Schwabach, Deutschland; info@wuerth-biokaese.de |
| E-Mail Inverkehrbringer | info@wuerth-biokaese.de |

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

| | |
|--|--------------------|
| Energie kJ / kcal | 1710 kJ / 409 kcal |
| Fett | 33 g |
| davon gesättigte Fettsäuren | 15,5 g |
| Kohlenhydrate | 0,15 g |
| davon Zucker | 0,15 g |
| Eiweiß | 24,4 g |
| Salz | 1,5 g |

Maße und Gewichte der VE (VerbrauchsEinheit / Stück)

| | |
|--------------------------|----------|
| Füllgewicht | 0,250 kg |
|--------------------------|----------|



Charolais Fermier AOP, 0,25kg



| | | | | |
|--------------------------------|-------------------|------------------------|-------------------------|---|
| Artikelnummer 144562 | GTIN-Stück | GTIN-Verpackung | eco-ID 320255 |  |
|--------------------------------|-------------------|------------------------|-------------------------|---|

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Stücke in Packung 1
 Einheit der Einzelstücke Stück
 Bezeichnung der Einzelstücke Stück

Preise und Konditionen

Pfand nein

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack Holzige Noten sowie Anklänge von Haselnuss, Butter, Sahne, Heu und Pilzen.
Geruch angenehm nach Ziege und Reifekeller
Konsistenz Kremig mit raffinierten, milchigen Aromen