

## Artikelnummer

6141

## GTIN-Stück

## GTIN-Verpackung



4 260592 731355

## eco-ID

354389



## Marke

Dorfkäserei Geifertshofen

## Qualität

Bioland, EU Bio-Logo, EU Landwirtschaft / Nicht EU Landwirtschaft, Bio-Zeichen Baden-Württemberg, Garantiert traditionelle Spezialität

## Öko-Kontrollstelle

DE-ÖKO-003 | Lacon



## Allgemeines

Die Dorfkäserei Geifertshofen ist eine kleine handwerkliche Käserei im Landkreis Schwäbisch Hall, die für ihre besonderen Käsespezialitäten aus Bio-Heumilch g.t.S. bekannt ist. Das Ziel seit der Gründung im Jahre 1998 ist den für die Region Hohenlohe/Schwäbischer Wald typischen kleineren Bio Bauernhöfen eine nachhaltige Perspektive zu geben.

### Unsere Milchbauern:

Für die Erzeugung hochwertiger Heumilch erhalten die Milchbauern einen fairen Milchpreis, der sich an ihren tatsächlichen Kosten orientiert. Ein jeder unserer Milchlieferanten soll von seiner Arbeit leben können.

Unsere Heumilch stammt ausschließlich von familiengeführten Bioland- und Demeterhöfen, die wir mit unserem eigenen Milchsammelfahrzeug erfassen. Die artgerechte Tierhaltung ist uns ein wichtiges Anliegen. Wir honorieren daher den Mehraufwand unserer Bäuerinnen und Bauern für die Haltung von hörnertragenden Kühen mit einem Hörnerbonus von 2 Cent je kg Milch.

### Heumilch g.t.S.:

Heumilch ist die ursprünglichste Form der Milcherzeugung. Die traditionelle Wirtschaftsweise der Heuwirtschaft wurde von der EU mit dem Gütesiegel „g.t.S. – garantierte traditionelle Spezialität“ ausgezeichnet.

Unsere Heumilch verleiht dem Käse eine regionstypische Prägung. In ihr spiegelt sich die Vielfalt, der von den Kühen aufgenommenen Kräuter und Gräser wider. Außerdem ist die Milch dadurch reich an wertvollen Omega-3-Fettsäuren.

Die Fütterung ist dem Lauf der Jahreszeiten angepasst: von Frühjahr bis Spätsommer weiden die Kühe auf den grünen Wiesen unserer Region, im Winter bekommen sie würziges, sonnengetrocknetes Heu. Auf den Einsatz von Silage wird komplett verzichtet. Diese umweltschonende Heuwirtschaft ist gut für die Tiere, den Erhalt der Artenvielfalt und den Geschmack.

### Natürliche Reifung:

Wir lassen unserem Käse Zeit sein sortentypisches Aroma und Aussehen zu entwickeln. Die Käse lagern und reifen über Monate – manche Sorten bis zu 18 Monate – in speziellen Reifekellern aus Ziegelgewölben.

In diesem natürlichen und idealen Reifeklima, mit Sorgfalt und Salzwasser gepflegt, entwickeln unsere Käse ihre Naturrinde und ihren charakteristischen, sortenindividuellen Geschmack für unverwechselbare Genussmomente.

Alle unsere Käse sind reine, unverfälschte Naturprodukte, gefertigt nach unserem Reinheitsgebot: aus frischer Heumilch unter Verwendung von Kulturen, Siedesalz und Lab.

## Lager- und Aufbewahrungshinweis

Käse immer bei Zimmertemperatur genießen, d.h. mind. 1 Stunde vor dem Genuß aus dem Kühlschrank nehmen.

## Zutaten

HEUMILCH\*, Schwarzer Pfeffer\*, Grüner Pfeffer\*, Knoblauch\*, Siedesalz, Kälberlab, Käsereikulturen

*\*aus kontrolliert ökologischer Erzeugung*

*Diese Zutatenliste entspricht einer Volldeklaration im Sinne der Richtlinien des Bundesverbandes Naturkost & Naturwaren.*

## Artikelnummer

6141

## GTIN-Stück

## GTIN-Verpackung



## eco-ID

354389



## Allergene LMIV

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

**enthalten:** Milch

**nein:** Schwefeldioxid und Sulfite > 10mg/kg

## Allergene Lebensmittel sonstige

**nicht enthalten:** Dinkel, Gerste, Hafer, Kamut, Roggen, Weizen, Cashewnuss, Haselnuss, Macadamianuss, Mandeln, Paranuss, Pecanuss, Pistazie, Walnuss, Fruktose, Zimt, Glutamat, Hefe

**Ausschluss garantiert:** Laktose

**enthalten:** Milcheiweiß

## Weitere Eigenschaften

**nein:** vegan, vegetarisch

## Basis-Produktdaten

### Basis-Produktdaten

|                        |                             |                                 |
|------------------------|-----------------------------|---------------------------------|
| Artikel Identifikation | Produktname mittellang..... | 1/2 Geifertshofener Pfefferkäse |
| Haupteigenschaften     | Rechtlicher Status.....     | Lebensmittel                    |

## Qualität, Kontrolle, Labels

### Qualität

|                                    |  |  |
|------------------------------------|--|--|
| Angaben zu Bioprodukten            | Bio-Erzeugnis.....                         | ja   |
| Biolabels oder sonstige Qualitäten | Staatliche Siegel.....                     | EU Bio-Logo  |
|                                    | Länderzusatz des EU-Logos.....             | EU Landwirtschaft / Nicht EU<br>Landwirtschaft                         |
|                                    | Welcher Standard wird erfüllt.....         | Bioland  |
|                                    | Weitere Qualitätskriterien und Labels..... | Bio-Zeichen Baden-Württemberg,<br>Garantiert traditionelle Spezialität |
| Biokontrolle                       | Öko-Kontrollstelle.....                    | DE-ÖKO-003   |

## Bezeichnungen, Herkunft, Zutaten

### Bezeichnungen

|                                      |                       |  |
|--------------------------------------|-----------------------|--|
| Produktnamen                         | Produktname lang..... | 1/2 Geifertshofener Pfefferkäse                            |
| Werbliche Auslobung und Suchbegriffe | Slogan.....           | Natürlich gereifter Käse aus regionaler<br>Heumilch g.t.S. |

## Artikelnummer

6141

## GTIN-Stück

## GTIN-Verpackung



## eco-ID

354389



## Herkunft

|          |  |  |
|----------|--|--|
| Herkunft | Zollrechtliche Herkunft.....             | Deutschland (DE)   |
|          | Wechselnde Ursprungsländer.....          | nein   |
|          | Ursprungsland/ -region Hauptzutaten..... | Indien, Deutschland                                      |
|          | Region.....                              | Schwäbischer Wald/Hohenlohe, (Pfeffer aus Kerala/Indien) |

## Gesetzliche Angaben

|                     |  |             |
|---------------------|--|-------------|
| Gesetzliche Angaben | Rechtliche Bezeichnung des Produkts..... | Schnittkäse |
|---------------------|--|-------------|

## Inverkehrbringer

|                  |                              |  |
|------------------|------------------------------|--|
| Inverkehrbringer | Inverkehrbringer.....        | Dorfkäserei Geifertshofen AG; Bachstraße 2, 74426 Bühlerzell/Geifertshofen, Deutschland; info@dorfkaserei.de |
|                  | E-Mail Inverkehrbringer..... | info@dorfkaserei.de  |
|                  | Name Inverkehrbringer.....   | Dorfkäserei Geifertshofen AG   |
|                  | Straße Inverkehrbringer..... | Bachstraße 2   |
|                  | PLZ Inverkehrbringer.....    | 74426  |
|                  | Ort Inverkehrbringer.....    | Bühlerzell/Geifertshofen   |
|                  | Land Inverkehrbringer.....   | Deutschland  |

## Nährwerte, Vitamine, Spurenelemente

### Nährwerte & Analysen

#### Allgemeine Angaben zu Nährwerten & Analyseergebnissen

|   |                                  |                    |
|---|----------------------------------|--------------------|
| Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g | Energie kJ / kcal.....           | 1757 kJ / 420 kcal |
|   | Fett.....                        | 35,5 g             |
|   | davon gesättigte Fettsäuren..... | 23,2 g             |
|   | Kohlenhydrate.....               | <0,1 g             |
|   | davon Zucker.....                | <0,1 g             |
|   | Eiweiß.....                      | 25 g               |
|   | Salz.....                        | 1,98 g             |

## Warengruppenspezifische Angaben

### Spezifikationen

|   |               |           |
|---|---------------|-----------|
| Angaben zu Süßung, Salz, Triebmitteln, Hilfsstoffen | Salzart.....  | Siedesalz |
| Angaben speziell für Milchprodukte                  | Milchart..... | Kuh       |

## Artikelnummer

6141

## GTIN-Stück

## GTIN-Verpackung



## eco-ID

354389



### Angaben speziell für Käse

|                                      |                    |
|--------------------------------------|--------------------|
| Wärmebehandlung Käse.....            | pasteurisiert      |
| Wärmebehandlung Endprodukt Käse..... | nein               |
| Fett i. Tr.....                      | 45 %               |
| mindestens.....                      | ja                 |
| Art der Reifung.....                 | rindengereift      |
| Labart.....                          | Kälberlab          |
| Rinde.....                           | Naturrinde, essbar |
| Reifezeit Zahl.....                  | 2 Monat(e)         |

### Angaben speziell für Käse in Deutschland

|                       |               |
|-----------------------|---------------|
| Käsegruppe.....       | Schnittkäse   |
| Fettgehaltsstufe..... | Vollfettstufe |

### Angaben speziell für Käse in Österreich

|                          |               |
|--------------------------|---------------|
| Käsegruppe AT.....       | Schnittkäse   |
| Fettgehaltsstufe AT..... | Vollfettstufe |

### Angaben speziell für Käse in der Schweiz

|                          |               |
|--------------------------|---------------|
| Fettgehaltsstufe CH..... | Vollfettstufe |
|--------------------------|---------------|

## Sensorik

### Sensorik, Beschaffenheit

|                |  |
|----------------|--|
| Geschmack..... | würzig-aromatisch, feine fruchtige Schärfe |
|----------------|--|

## Logistik

### Logistik Stück

#### Maße und Gewichte der VE (VerbrauchsEinheit / Stück)

|                  |      |
|------------------|------|
| Füllgewicht..... | 2 kg |
|------------------|------|

#### Verpackung und weitere Eigenschaften der VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

|                     |       |
|---------------------|-------|
| Verpackungsart..... | Stück |
|---------------------|-------|

## Lagerung, Pfand, Entsorgung

### Pfand

|                                |                         |            |
|--------------------------------|-------------------------|------------|
| Pfandangaben Stück Deutschland | Pfandartikel Stück..... | kein Pfand |
|--------------------------------|-------------------------|------------|