

**Artikelnummer**

01615

**GTIN-Stück**

4 104060 011917

**GTIN-Verpackung**

4 104060 013416

**eco-ID**

62433

**Marke**

Andechser Natur

**Qualität**

Bioland, EU Bio-Logo, Österreichische Landwirtschaft

**Allgemeines**

Weichkäse mit rahmig-mildem Geschmack. Außen mit weißem Edelschimmel. Rindengereift; Rinde zum Verzehr geeignet. Produkt ohne weitere Behandlung zum menschlichen Verzehr bestimmt. Ausgenommen sind Personen, die auf einzelne Inhaltsstoffe allergisch reagieren.

**Besonderheiten**

rückverfolgbar bis zum Bauern

**Kurzbeschreibung**

Bio Ziegencamembert

**Hinweise zur Handhabung oder Verwendung**

Produkt ohne weitere Behandlung zum menschlichen Verzehr bestimmt. Ausgenommen sind Personen, die auf einzelne Inhaltsstoffe allergisch reagieren

**Lager- und Aufbewahrungshinweis**

Gekühlt bei max 10 °C lagern

**Verarbeitungshinweis**

keine

**Zollrechtliche Herkunft**

Österreich (AT)

**Wechselnde Ursprungsländer**

nein

**Ursprungsland/ -region Hauptzutaten**

Österreich

**Verarbeitungsland**

Österreich

<b>Artikelnummer</b> 01615	<b>GTIN-Stück</b>  4 104060 011917	<b>GTIN-Verpackung</b>  4 104060 013416	<b>eco-ID</b> 62433	
-------------------------------	---	--	------------------------	---

## Zutaten

enthält folgende allergene Zutaten: Milch

*Diese Zutatenliste entspricht einer Volldeklaration im Sinne der Richtlinien des Bundesverbandes Naturkost & Naturwaren.  
Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.*

## Allergiehinweise

**enthalten:** Milch, Laktose, Milcheiweiß

## Weitere Eigenschaften

vegetarisch ✓ glutenfrei ✓

## Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status.....	Lebensmittel
Milchart.....	Ziege
Rohmilch.....	nein
Wärmebehandlung.....	pasteurisiert
Wärmebehandlung Käse.....	pasteurisiert
Wärmebehandlung Endprodukt Käse.....	ja
Homogenisiert.....	nein
Käsegruppe.....	Weichkäse
Käsegruppe AT.....	Weichkäse
Fettgehalt im Milchanteil.....	50 %
Fett i. Tr.....	mindestens 50 %
mindestens.....	ja
Produzent.....	Ennstal Milch
Fettgehaltsstufe.....	Rahmstufe
Fettgehaltsstufe AT.....	Vollfettstufe
Art der Reifung.....	schimmelgereift
Labart.....	mikrobielles Lab
Salz.....	1,6 %
Salzart.....	Siedesalz
Rinde verzehrbar.....	ja
Rinde.....	Naturrinde, essbar
Reifezeit Einheit.....	8 Tag(e)

## Qualität

Bio-Erzeugnis.....	ja
Staatliche Siegel.....	EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos.....	Österreichische Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle.....	AT-BIO-301
Welcher Standard wird erfüllt.....	Bioland

<b>Artikelnummer</b> 01615	<b>GTIN-Stück</b>  4 104060 011917	<b>GTIN-Verpackung</b>  4 104060 013416	<b>eco-ID</b> 62433	
-------------------------------	---	--	------------------------	---

### Gesetzliche Angaben

<b>Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis</b> .....	Keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe vorhanden
<b>Rechtliche Bezeichnung des Produkts</b> .....	Bio-Weichkäse*, mindestens 50% Fett i. Tr. *aus kontrolliert ökologischem Landbau
<b>Inverkehrbringer</b> .....	Andechser Molkerei Scheitz GmbH, Biomilchstraße 1, D-82346 Andechs; scheitz@andechser-molkerei.de

### Portionsangaben

**Portionsbeschreibung**..... 100g

### Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

<b>Energie kJ / kcal</b> .....	1302 kJ / 314 kcal
<b>Fett</b> .....	24,5 g
<b>davon gesättigte Fettsäuren</b> .....	15,8 g
<b>Kohlenhydrate</b> .....	0,1 g
<b>davon Zucker</b> .....	0,1 g
<b>Eiweiß</b> .....	21,1 g
<b>Salz</b> .....	1,6 g

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

**Füllgewicht**..... 0,1 kg

### Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

**Verpackungsart**..... Stück  
**Verpackungsmaterial**..... Alu

### Preise und Konditionen

**Pfand**..... nein

### Sensorik, Beschaffenheit

<b>Geschmack</b> .....	Aromatisch, würzig, champignonartig, mild-aromatisch bis pikant, leicht nach Ziege
<b>Geruch</b> .....	Aromatisch, würzig, champignonartig, mild-aromatisch bis pikant, leicht nach Ziege
<b>Konsistenz</b> .....	geschmeidiger bis weicher Teig