

Artikelnummer 8711	GTIN-Stück  4 028108 141117	GTIN-Verpackung	eco-ID 64275	
------------------------------	---	------------------------	------------------------	---

Marke

Butendieker



Qualität

Bioland, EU Bio-Logo, EU Landwirtschaft / Nicht
EU Landwirtschaft, Hofkäserei



Öko-Kontrollstelle

DE-ÖKO-006 | ABCERT



Zollrechtliche Herkunft

Deutschland (DE)

Wechselnde Ursprungsländer

nein

Ursprungsland/ -region

Hauptzutaten

Deutschland

Zutaten

FRISCHKÄSE*, Olivenöl*, Rapsöl*, Kräuter der
Provence*, Knoblauch*, Meersalz, Säuerungskultur, Lab

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.

Besonderheiten

Die Milch stammt ausschließlich von eigenen Kühen.

Kurzbeschreibung

Kuno

Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Unser Klassiker, der auch lecker zum Dippen mit Kräckern oder auf Gurke zu genießen ist.

Herstellung

Die Herstellung erfolgt in traditioneller Art und Weise. Der pasteurisierten Milch werden Säurekulturen und Lab zugesetzt. Nach 6 Stunden wird die Dickete mit der Käseharfe geschnitten, weitere 6 Stunden später wird der Frischkäsebruch im Schulenberg-Fertiger vorsichtig gepresst. Die so entstandene Käsemasse wird leicht gesalzen und bis zur weiteren Verarbeitung im Kühlraum aufbewahrt. Vor der Weiterverarbeitung werden Kräuter und Gewürze zugegeben.



Artikelnummer 8711	GTIN-Stück  4 028108 141117	GTIN-Verpackung	eco-ID 64275	
------------------------------	---	------------------------	------------------------	---

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Gekühlt bei 2-8 °C lagern

Allergiehinweise

nicht enthalten: Eier, Erdnuss, Fisch, Gluten, Krebstier, Lupine, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Sesam, Soja, Weichtier, Dinkel, Gerste, Hafer, Kamut, Roggen, Weizen, Cashewnuss, Haselnuss, Macadamianuss, Mandeln, Paranuss, Pecanuss, Pistazie, Walnuss, Fruktose, Glutamat

enthalten: Milch, Kuhmilcheiweiß, Laktose, Milcheiweiß

nein: Schwefeldioxid und Sulfit > 10mg/kg

Weitere Eigenschaften

alkoholfrei ✓

glutenfrei ✓

Rohstoffe nicht jodiert ✓

ungesüßt ✓

Artikelnummer 8711	GTIN-Stück  4 028108 141117	GTIN-Verpackung	eco-ID 64275	
------------------------------	---	------------------------	------------------------	---

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Milchart	Kuh
Rohmilch	nein
Wärmebehandlung	pasteurisiert
Wärmebehandlung Käse	pasteurisiert
Wärmebehandlung Endprodukt Käse	ja
Homogenisiert	nein
Käsegruppe	Frischkäse
Käsegruppe AT	Frischkäse
Käsegruppe CH	weich
Fettgehalt im Milchanteil	4,1 %
mindestens	mindestens
Fett i. Tr.	mindestens 48 %
mindestens	ja
Produzent	Hof Butendiek GmbH & Co.KG
Fettgehaltsstufe	Vollfettstufe
Art der Reifung	nicht gereift
Labart	Kälberlab
Salz	1 %
Salzart	Meersalz
Farbstoff bei Käse	keine
Rinde verzehrbar	nein
Rinde	ohne Rinde

Qualität

Bio-Erzeugnis	ja
Staatliche Siegel	EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos	EU Landwirtschaft / Nicht EU Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle	DE-ÖKO-006
Welcher Standard wird erfüllt	Bioland
Weitere Qualitätskriterien und Labels	Hofkäserei

Gesetzliche Angaben

Rechtlicher Hinweis Ergänzung	keine
Rechtliche Bezeichnung des Produkts	Frischkäse mit Kräuter der Provence
Inverkehrbringer	Hof Butendiek GmbH & Co.KG, Reitlander Straße 1, D-26937 Seefeld

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	1329 kJ / 321 kcal
Fett	30 g
davon gesättigte Fettsäuren	11 g
Kohlenhydrate	4 g
davon Zucker	3 g
Eiweiß	9 g
Ermittlung der Nährwerte durch	Analyse
Salz	1 g

Artikelnummer 8711	GTIN-Stück  4 028108 141117	GTIN-Verpackung	eco-ID 64275	
------------------------------	---	------------------------	------------------------	---

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart Becher
 Verpackungsmaterial PP
 Stücke in Packung 1
 Einheit der Einzelstücke Kilogramm
 Bezeichnung der Einzelstücke Becher

Preise und Konditionen

Pfand nein