



# Bio Schnittkäse Weißbierkäse 50 % Fett i. Tr., ca. 3,8kg

Wir arbeiten zu 100 % ohne künstliche Farbstoffe. Tabu sind auch jede Art von Aromastoffen. Und wir sind konsequent gentechnikfrei.



<b>Artikelnummer</b> 27825501	<b>GTIN-Stück</b>  4 008471 5 10376	<b>GTIN-Verpackung</b>	<b>eco-ID</b> 65198	
----------------------------------	--	------------------------	------------------------	---

## Marke

Söbbeke



## Qualität

Bioland, EU Bio-Logo, Deutsche Landwirtschaft



## Öko-Kontrollstelle

DE-ÖKO-006 | ABCERT

## Zollrechtliche Herkunft

Deutschland (DE)

## Wechselnde Ursprungsländer

nein

## Ursprungsland/ -region

### Hauptzutaten

Deutschland

### Verarbeitungsland

Deutschland

## Zutaten

pasteurisierte KUHMITLICH\*, Speisesiedesalz, 0,6 % Zwiebeln\*, Kulturen, mikrobielles 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.*

## Allgemeines

Mit Neumarkter Lammsbräu affinert

## Besonderheiten

Was den Münsterländern ihr Altbierkäse ist, ist den Süddeutschen ihr Weißbierkäse! Gleiches Recht für alle, könnte man meinen, doch wer ihn einmal probiert hat, weiß, dass der Münsterländer Weißbierkäse sehr wohl die feine, frische Note des Lammsbräu Weißbieres trägt und der Münsterländer Altbier einen mit seiner Pinkus Altbier-Note in das deftige Münsterland entführt. Während die Idee zum Altbierkäse aufgrund einer alten Tradition, der amtlichen Käseprüfung in Münster, bei einem Glas Pinkus Altbier entstand, entwickelte sich der Weißbierkäse als Pendant von ganz alleine. Beide Käsesorten werden durch Zwiebeln im Teig im Geschmack abgerundet und munden herrlich zu einem Glas Bier. Hier zeigt sich wieder einmal, wie handwerkliche Käseherstellung, Kreativität und Tradition wunderbar zusammenpassen. Der Münsterländer Weißbierkäse wird während seiner Reifezeit mit Neumarkter Lammsbräu affinert.

## Kurzbeschreibung

Alle unsere Produkte sind frei von zugesetzten Aromastoffen.





# Bio Schnittkäse Weißbierkäse 50 % Fett i. Tr., ca. 3,8kg

*Wir arbeiten zu 100 % ohne künstliche Farbstoffe. Tabu sind auch jede Art von Aromastoffen. Und wir sind konsequent gentechnikfrei.*



<b>Artikelnummer</b> 27825501	<b>GTIN-Stück</b>  4 008471 5 10376	<b>GTIN-Verpackung</b>	<b>eco-ID</b> 65198	
----------------------------------	--	------------------------	------------------------	---

## Lager- und Aufbewahrungshinweis

Gekühlt bei 6-8 °C lagern

## Sonstige Hinweise

Äußerliche Affinierung des Käse mit einem glutenhaltigen Bier

Rinde nicht zum Verzehr geeignet

## Allergiehinweise

**nicht enthalten:** Eier, Erdnuss, Fisch, Gluten, Krebstier, Lupine, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Sesam, Soja, Weichtier, Dinkel, Gerste, Hafer, Kamut, Roggen, sonstiges glutenhaltiges Getreide, Weizen, Cashewnuss, Haselnuss, Macadamianuss, Mandeln, Paranuss, Pecanuss, Pistazie, Walnuss, Huhn, Rind, Schwein, Anis, Dill, Fenchel, Fruktose, Kakao, Karotte, Kerbel, Koriander, Kümmel, Liebstöckel, Mais, Petersilie, Pfeffer, Umbelliferae, Zimt, Glutamat, Hefe, Purin, Salicylat, Vanillin

**enthalten:** Milch, Kuhmilcheiweiß, Milcheiweiß

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

## Weitere Eigenschaften

vegetarisch ✓ glutenfrei ✓ laktosefrei ✓ ungesüßt ✓



# Bio Schnittkäse Weißbierkäse 50 % Fett i. Tr., ca. 3,8kg

Wir arbeiten zu 100 % ohne künstliche Farbstoffe. Tabu sind auch jede Art von Aromastoffen. Und wir sind konsequent gentechnikfrei.



<b>Artikelnummer</b> 27825501	<b>GTIN-Stück</b>  4 008471 510376	<b>GTIN-Verpackung</b>	<b>eco-ID</b> 65198	
----------------------------------	---	------------------------	------------------------	---

## Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Milchart	Kuh
Süßung	nicht gesüßt
Rohmilch	nein
Wärmebehandlung	pasteurisiert
Wärmebehandlung Käse	pasteurisiert
Wärmebehandlung Endprodukt Käse	nein
Homogenisiert	nein
Käsegruppe	Schnittkäse
Käsegruppe AT	Schnittkäse
Fett i. Tr.	50 %
Produzent	Molkerei Söbbeke
Lactosegehalt	<0,1 %
Fettgehaltsstufe	Rahmstufe
Art der Reifung	rindengereift
Reifezeit Text	6 Wochen
Labart	mikrobielles Lab
Salz	1,7 %
Salzart	Siedesalz
Rinde verzehrbar	nein
Rinde	Coating
Käseform	Ganzer Laib
Reifezeit Zahl	7 Woche(n)

## Qualität

Bio-Erzeugnis	ja
Staatliche Siegel	EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos	Deutsche Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle	DE-ÖKO-006
Welcher Standard wird erfüllt	Bioland

## Gesetzliche Angaben

Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis	Keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe vorhanden
Rechtliche Bezeichnung des Produkts	Bio Schnittkäse 50 % Fett i. Tr., mit Zwiebeln, rotgeschmiert, affinert mit Weißbier* (Wasser, WEIZENMALZ*, GERSTENMALZ*, Hopfen*, Hefe*)
Inverkehrbringer	Molkerei Söbbeke GmbH, Amelandsbrückenweg 131, D-48599 Gronau-Epe



# Bio Schnittkäse Weißbierkäse 50 % Fett i. Tr., ca. 3,8kg

Wir arbeiten zu 100 % ohne künstliche Farbstoffe. Tabu sind auch jede Art von Aromastoffen. Und wir sind konsequent gentechnikfrei.



<b>Artikelnummer</b> 27825501	<b>GTIN-Stück</b>  4 008471 510376	<b>GTIN-Verpackung</b>	<b>eco-ID</b> 65198	
----------------------------------	---	------------------------	------------------------	---

## Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	1524 kJ / 368 kcal
Fett	29,6 g
davon gesättigte Fettsäuren	20,5 g
Kohlenhydrate	<0,1 g
davon Zucker	<0,1 g
Ballaststoffe	0 g
Eiweiß	23 g
Ermittlung der Nährwerte durch	Berechnung
Salz	2 g

## Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart	Laib
Verpackungsmaterial	Pappe

## Preise und Konditionen

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