



Kuhhirtenkäse pur, ca. 150g

Anderlbauer Bio-Käserei



Artikelnummer 10213	GTIN-Stück  4 250111 512138	GTIN-Verpackung  4 250111 562133	eco-ID 67637	
-------------------------------	---	--	------------------------	---

Marke

Anderlbauer



Qualität

Bioland, EU Bio-Logo, EU Landwirtschaft



Öko-Kontrollstelle

DE-ÖKO-006 | ABCERT

Zollrechtliche Herkunft

Deutschland (DE)

Wechselnde Ursprungsländer

nein

Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Deutschland, Bayern

Verarbeitungsland

Deutschland

Verpackungsland

Deutschland

Zutaten

KUHMILCH*

**aus kontrolliert ökologischer Erzeugung*

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

Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.

Kurzbeschreibung

Kuh-Hirtenkäse pur

Herstellung

Traditionelle Herstellung mit naturbelassenem Fettgehalt

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Gekühlt bei 6 - 8 °C lagern

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Kühl lagern

Sonstige Hinweise

Durch die traditionelle Herstellung kann es bei Gewichtsware zu geringfügigen Gewichtsschwankungen kommen. Es handelt sich hier um ca. Gewichtsangaben





Kuhhirtenkäse pur, ca. 150g

Anderlbauer Bio-Käserei



Artikelnummer 10213	GTIN-Stück  4 250111 512138	GTIN-Verpackung  4 250111 562133	eco-ID 67637	
-------------------------------	---	--	------------------------	---

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, Laktose, Rind, Schwein, Anis, Dill, Fenchel, Fruktose, Kakao, Karotte, Kerbel, Koriander, Kümmel, Liebstöckel, Mais, Petersilie, Pfeffer, Umbelliferae, Zimt, Glutamat, Hefe, Purin, Salicylat, Vanillin

Spuren möglich: Milch, Kuhmilchweiß, Milcheiweiß

nein: Schwefeldioxid und Sulfite > 10mg/kg

Weitere Eigenschaften

vegetarisch ✓ alkoholfrei ✓ glutenfrei ✓ laktosefrei ✓



Kuhhirtenkäse pur, ca. 150g

Anderlbauer Bio-Käserei



Artikelnummer 10213	GTIN-Stück  4 250111 512138	GTIN-Verpackung  4 250111 562133	eco-ID 67637	
-------------------------------	---	--	------------------------	---

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Region	Bayern
Milchart	Kuh
Rohmilch	nein
Wärmebehandlung	pasteurisiert
Wärmebehandlung Käse	pasteurisiert
Wärmebehandlung Endprodukt Käse	nein
Homogenisiert	nein
Käsegruppe	Weichkäse
mindestens	mindestens
Fett i. Tr.	mindestens 45 %
mindestens	ja
Produzent	Anderlbauer Bio-Käserei
Fettgehaltsstufe	Vollfettstufe
Art der Reifung	nicht gereift
Reifezeit Text	0
Labart	mikrobielles Lab
Salz	0,9 %
Salzart	Siedesalz
Rinde verzehrbar	ja
Rinde	ohne Rinde
Käseform	Ganzer Laib
Haltbarmachung	vakuuiert

Qualität

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

Gesetzliche Angaben

Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis	Keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe vorhanden
Rechtliche Bezeichnung des Produkts	Käse
Inverkehrbringer	Anderlbauer Bio-Käserei, Hauptstraße 4, D-83112 Frasdorf

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	1172 kJ / 280 kcal
Fett	28 g
davon gesättigte Fettsäuren	20 g
Kohlenhydrate	0,85 g
davon Zucker	0,85 g
Eiweiß	16,85 g
Salz	0,9 g



Kuhhirtenkäse pur, ca. 150g

Anderlbauer Bio-Käserei



Artikelnummer 10213	GTIN-Stück  4 250111 512138	GTIN-Verpackung  4 250111 562133	eco-ID 67637	
-------------------------------	---	--	------------------------	---

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart	Stück
Verpackungsmaterial	Kunststoff
Stücke in Packung	6
Einheit der Einzelstücke	Stück
Bezeichnung der Einzelstücke	Stück

Preise und Konditionen

Pfand nein

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack	Frisch fein säuerlich
Geruch	Milchig dezent
Konsistenz	schnittfeste Konsistenz



Kuhhirtenkäse Kräuter, ca.
150g
10214



Kuhhirtenkäse Knoblauch,
ca. 150g
10215