



Kuh-Busserl-Camembert Kräuter, ca. 150g

Anderlbauer Bio-Hofkäserei



Artikelnummer 10241	GTIN-Stück  4 250111 512411	GTIN-Verpackung  4 250111 562416	eco-ID 67645	
-------------------------------	---	--	------------------------	---

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*, Kräutermischung*

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.

Kurzbeschreibung

Busserl Camembert Kräuter

Herstellung

Traditionelle Herstellung mit naturbelassenem Fettgehalt

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Gekühlt bei 6 - 8 °C lagern

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Kühl lagern





Kuh-Busserl-Camembert Kräuter, ca. 150g

Anderlbauer Bio-Hofkäserei



Artikelnummer 10241	GTIN-Stück  4 250111 512411	GTIN-Verpackung  4 250111 562416	eco-ID 67645	
-------------------------------	---	--	------------------------	---

Sonstige Hinweise

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

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, Liebstöckel, Mais, Pfeffer, Umbelliferae, Zimt, Glutamat, Hefe, Purin, Salicylat, Vanillin

enthalten: Milch

nein: Schwefeldioxid und Sulfite > 10mg/kg

Spuren möglich: Kuhmilchprotein, Milcheiweiß, Kümmel, Petersilie

Weitere Eigenschaften

vegetarisch ✓ alkoholfrei ✓ glutenfrei ✓ laktosefrei ✓



Kuh-Busserl-Camembert Kräuter, ca. 150g

Anderlbauer Bio-Hofkäserei



Artikelnummer 10241	GTIN-Stück 4 250111 512411	GTIN-Verpackung 4 250111 562416	eco-ID 67645	
-------------------------------	--	---	------------------------	--

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	mindestens 45 %
Lactosegehalt	0 %
Produzent	Anderlbauer e.K.
Fettgehaltsstufe	Vollfettstufe
Art der Reifung	schimmelgereift
Reifezeit Text	14
Labart	mikrobielles Lab
Salz	0,9 %
Salzart	Siedesalz
Rinde verzehrbar	ja
Rinde	Edelschimmel weiß, essbar
Käseform	Ganzer Laib
Reifezeit Einheit	14 Tag(e)

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 e.K., Hauptstraße 4, D-83112 Frasdorf

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	1172 kJ / 280 kcal
Fett	22,50 g
davon gesättigte Fettsäuren	12,12 g
Kohlenhydrate	0 g
davon Zucker	0 g
Eiweiß	16,90 g
Salz	0,90 g



Kuh-Busserl-Camembert Kräuter, ca. 150g

Anderlbauer Bio-Hofkäserei



Artikelnummer 10241	GTIN-Stück  4 250111 512411	GTIN-Verpackung  4 250111 562416	eco-ID 67645	
-------------------------------	---	--	------------------------	---

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 pilzig bis vollmundig
Geruch milchig, Nussig
Konsistenz schnittfest bis geschmeidig