Pecorino alt, ca. 2kg

Anderlbauer Bio-Käserei

Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID
30056	4 250111 510561	4 250111 560566	67700

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
SCHAFMILCH*

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
Pecorino alt

Herstellung
Traditionelle Herstellung mit naturbelassenem Fettgehalt

Lager- und Aufbewahrungshinweis
Gekühlt bei 6 - 8 °C lagern

Lager- und Aufbewahrungshinweis
Kühl lagern

Diese Informationen wurden von www.ecoinform.de zur Verfügung gestellt. ecoinform übernimmt keine Gewähr für die Richtigkeit der Angaben.
Stand: 29.03.2024, 07:44:10



Pecorino alt, ca. 2kg

Anderlbauer Bio-Käserei

ecoinform

Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID
30056	4 250111 510561	4 250111 560566	67700

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

enthalten: Milch

nein: Schwefeldioxid und Sulfite > 10mg/kg

Spuren möglich: Milcheiweiß

Weitere Eigenschaften

vegetarisch✔ alkoholfrei✔ glutenfrei✔ laktosefrei✔

Diese Informationen wurden von www.ecoinform.de zur Verfügung gestellt. ecoinform übernimmt keine Gewähr für die Richtigkeit der Angaben.
Stand: 29.03.2024, 07:44:10



Pecorino alt, ca. 2kg

Anderlbauer Bio-Käserei

ecoinform

Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID
30056	4 250111 510561	4 250111 560566	67700

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Region	Bayern
Milchart	Schaf
Rohmilch	nein
Wärmebehandlung	pasteurisiert
Wärmebehandlung Käse	pasteurisiert
Wärmebehandlung Endprodukt Käse	nein
Homogenisiert	nein
Käsegruppe	Hartkäse
mindestens	mindestens
Fett i. Tr.	mindestens 48 %
mindestens	ja
Lactosegehalt	0 %
Produzent	Anderlbauer Bio-Käserei
Fettgehaltsstufe	Vollfettstufe
Art der Reifung	rindengereift
Reifezeit Text	mind. 3 Monate
Labart	mikrobielles Lab
Salz	1,3 %
Salzart	Steinsalz, Siedesalz
Rinde verzehrbar	nein
Rinde	Paraffin-Überzug
Käseform	Ganzer Laib
Haltbarmachung	vakuumiert
Reifezeit Zahl	3 Monat(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 Bio-Käserei, Hauptstraße 4, D-83112 Frasdorf

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	1726 kJ / 412 kcal
Fett	28 g
davon gesättigte Fettsäuren	17 g
Kohlenhydrate	0 g
davon Zucker	0 g
Eiweiß	28 g
Salz	1,30 g
Broteinheiten	0 BE

Diese Informationen wurden von www.ecoinform.de zur Verfügung gestellt. ecoinform übernimmt keine Gewähr für die Richtigkeit der Angaben.
Stand: 29.03.2024, 07:44:10

Pecorino alt, ca. 2kg

Anderlbauer Bio-Käserei

Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID
30056	4 250111 510561	4 250111 560566	67700

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart ..... Stück
Verpackungsmaterial ..... unverpackt

Preise und Konditionen

Pfand ..... nein

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack ..... pikant-würzig bis leicht salzig
Geruch ..... aromatisch
Konsistenz ..... kompakt



Pecorino jung, ca. 2kg
30055

Diese Informationen wurden von www.ecoinform.de zur Verfügung gestellt. ecoinform übernimmt keine Gewähr für die Richtigkeit der Angaben.
Stand: 29.03.2024, 07:44:10