



Bio-Schnittkäse Wilder Bernd, ca. 3,8kg

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



Artikelnummer 27825801	GTIN-Stück  4 008471 511274	GTIN-Verpackung	eco-ID 70615	
----------------------------------	---	------------------------	------------------------	---

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 KUHMITLCH*, Speisesiedesalz, 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.





Bio-Schnittkäse Wilder Bernd, ca. 3,8kg

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



Artikelnummer 27825801	GTIN-Stück  4 008471 511274	GTIN-Verpackung	eco-ID 70615	
----------------------------------	---	------------------------	------------------------	---

Besonderheiten

Münsterländer Wilder Bernd Im schönen Münsterland liegt das verträumte Städtchen Nienborg. Seit Jahrhunderten wird dort Geschichte lebendig gehalten, denn das alte Schloss liegt noch immer inmitten des Dorfes. Eine Geschichte hält sich besonders hartnäckig in den Köpfen der Einwohner: die Geschichte vom „Wilden Bernd“. Als hessische Truppen unter Kapitän Rucer 1633 die Stadt Nienborg überfielen, verdankten es die auf das Schloss flüchtenden Bürger dem „Wilden Bernd“, das der Angriff mit einem einzigen Schuss abgewehrt werden konnte. Aber wie kam es dazu Der Wilde Bernd war nicht gerade beliebt bei den Bürgern Nienborgs, denn er war als Wilddieb bekannt. Als er eines schönen Tages so durch die Nienborger Wälder streifte, begegnete er den feindlichen Truppen. Beim Anblick der Gefahr eilte er ins Dorf zurück und warnte die Bürger. Während sich alle schutzsuchend auf der Burg einfanden, verschwand der Wilde Bernd wieder, denn er schaute sich das Spektakel lieber aus der Ferne an. Ob er es aus übermäßiger Vorsicht tat, ist nicht bekannt, doch als die Stadt fast verloren schien, griff der Wilde Bernd tatkräftig zu seiner Waffe und erlegte mit einem gezielten Schuss den Anführer der feindlichen Truppen, die sodann die Flucht ergriffen. Als ihn die dankbaren Nienborger für seine Tat adeln wollten und ihm drei Wünsche frei stellten, forderte der Wilde Bernd „Frie fisken, frie jagen und frie schieten in'n Grawen“, was ihm die Privilegien der Burgmänner übertrug, denn nur diese durften ihre Abwässer in den Graben des Schlosses leiten. Diese Wünsche erfüllten ihm die schmunzelnden Nienborger gerne. Ob die Geschichte vom Wilden Bernd Jägerlatein ist, oder ob sie der Wahrheit entspricht lässt sich sicherlich nicht mehr genau feststellen, doch sein Mut und seine Forscherheit haben ihn bis heute in den Erzählungen lebendig gehalten. Und so thront seit einigen Jahren eine Bronzefigur in Nienborg, die ihn unvergessen macht. Der Käse „Münsterländer Wilder Bernd“ hat ebenfalls Tradition im Hause Söbbeke, denn er reiht sich in das Käsesortiment der affinierten Käse ein. Andererseits geht er ganz neue Wege, denn wo sonst mit Rotwein oder Altbier geschmiert wird, wird der Wilde Bernd mit einem speziellen Eichenrindensud und mit feinem, zwei Jahre im Holzfass gelagerten, Dinkelkorn gepflegt. Dies verleiht ihm eine braun-schwarze Rinde und einen herzhaften, pikanten Teig. Der reine und ehrliche Korn mit seinem weichen Charakter veredelt das Ganze. Er wird auf einem kleinen Hof im Herzen Westfalens traditionell und ausschließlich unter Verwendung von Zutaten aus kontrolliert ökologischem Landbau hergestellt. Wenn es diesen herzhaften Käse bereits 1633 gegeben hätte, dann hätte ein Gedicht von Friedrich Halm vielleicht so geendet: „... mein Lieb ist ein Jägerlein, kennt Wege und Spur. Zu mir aber kommt er wegen dem Käse nur ...“

Kurzbeschreibung

Alle unsere Produkte sind frei von zugesetzten Aromastoffen.

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Gekühlt bei 6-8 °C lagern

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, Queenslandnuss, 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, Kuhmilchweiß, Milchweiß

nein: Schwefeldioxid und Sulfite > 10mg/kg

Ausschluss garantiert: Laktose

Weitere Eigenschaften

vegetarisch ✓ laktosefrei ✓ ungesüßt ✓ Lebensmittel gentechnikfrei ✓



Bio-Schnittkäse Wilder Bernd, ca. 3,8kg

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



Artikelnummer 27825801	GTIN-Stück  4 008471 511274	GTIN-Verpackung	eco-ID 70615	
----------------------------------	---	------------------------	------------------------	---

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	6-8 Wochen
Labart	mikrobielles Lab
Salz	1,7 %
Salzart	Siedesalz
Rinde verzehrbar	nein
Rinde	Coating
Käseform	Ganzer Laib
Reifezeit Einheit	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. rotgeschmiert, affinert mit einer Mischung aus Bio Dinkelkorn und Bio Eichenrinde
Inverkehrbringer	Molkerei Söbbeke GmbH, Amelandsbrückenweg 131, D-48599 Gronau-Epe

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
Salz	2 g
Ermittlung der Nährwerte durch	Berechnung



Bio-Schnittkäse Wilder Bernd, ca. 3,8kg

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



Artikelnummer 27825801	GTIN-Stück  4 008471 511274	GTIN-Verpackung	eco-ID 70615	
----------------------------------	---	------------------------	------------------------	---

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart Laib
Verpackungsmaterial Pappe

Preise und Konditionen

Pfand nein

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack pikant würzig
Geruch Rinde würzig bis pikant, Teig pikant
Konsistenz schnittfest aber noch geschmeidig im Teig