Deichkäse groß 12 Monate gereift, laktosefrei, 4,5kg

Augen zu. Mund auf. Der feinste Käse hinterm Deich.

Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID
032			71798



Marke
Backensholzer

Qualität
Bioland, Bio-Siegel, EU Bio-Logo, Deutsche Landwirtschaft

Öko-Kontrollstelle
DE-ÖKO-006 | ABCERT

Zollrechtliche Herkunft
Deutschland (DE)

Ursprungsland/ -region Hauptzutaten
Deutschland, Schleswig-Holstein

Zutaten
KUHMILCH*, Salz, Kälbermagenlab, Milchsäurebakterien, Rotschmierekulturen

enthält folgende allergene Zutaten: Milch

** = Zutaten aus ökol. Landbau, ** = Zutaten aus biol.dynamischem Anbau, *** = aus anerkannt ökologischer Aquakultur, **** = aus Wildfang*
Diese Zutatenliste entspricht einer Volldeklaration im Sinne der Richtlinien des Bundesverbandes Naturkost & Naturwaren.
Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.

Allgemeines
Mit ´Bergkäsekulturen´ nach nordfriesischer Rezeptur hergestellt. Gepflegt mit Weißwein reift er von innen nach außen auf Holz und entwickelt dabei sein typisches Aroma. Durch sein Volumen reift der Käse langsamer und intensiver.

Besonderheiten
Rohmilchkäse, hergestellt aus biologischer, nicht standartisierter Kuhmilch. Traditionell handwerklich geschöpft.

Herstellung
ökologisch, traditionell handwerklich, handgeschöpft

Lager- und Aufbewahrungshinweis
bei +4°C - +8°C

Allergiehinweise
enthalten: Milch, Kuhmilcheiweiß, Milcheiweiß

nicht enthalten: Laktose

Weitere Eigenschaften
ungesüßt✔

Diese Informationen wurden von www.ecoinform.de zur Verfügung gestellt. ecoinform übernimmt keine Gewähr für die Richtigkeit der Angaben.
Stand: 29.03.2024, 12:14:16

Deichkäse groß 12 Monate gereift, laktosefrei, 4,5kg

Augen zu. Mund auf. Der feinste Käse hinterm Deich.

Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID
032			71798

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Region	Nordfriesland
Milchart	Kuh
Süßung	nicht gesüßt
Rohmilch	ja
Wärmebehandlung	keine
Homogenisiert	nein
Käsegruppe	Hartkäse
Fett i. Tr.	mindestens 50 %
mindestens	ja
Produzent	Rohmilchkäserei Backensholz
Fettgehaltsstufe	Rahmstufe
Fettgehaltsstufe AT	Vollfettstufe
Art der Reifung	rindengereift
Labart	Kälberlab
Salz	1 %
Salzart	Meersalz
Farbstoff bei Käse	nein
Rinde verzehrbar	ja
Rinde	Naturrinde, essbar
Käseform	Ganzer Laib

Qualität

Bio-Erzeugnis	ja
Staatliche Siegel	Bio-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	Käse
Inverkehrbringer	Rohmilchkäserei Backensholz GmbH & Co.KG; Schwabstedter Damm 8, 25885 Oster-Ohrstedt, Deutschland

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Nährwertbezug	auf zubereitetes Produkt
Energie kJ / kcal	1964 kJ / 474 kcal
Fett	38,9 g
davon gesättigte Fettsäuren	29,4 g
Kohlenhydrate	2,2 g
davon Zucker	0,6 g
Ballaststoffe	0 g
Eiweiß	26,5 g
Ermittlung der Nährwerte durch	Analyse
Salz	1 g

Diese Informationen wurden von www.ecoinform.de zur Verfügung gestellt. ecoinform übernimmt keine Gewähr für die Richtigkeit der Angaben.
Stand: 29.03.2024, 12:14:16

Deichkäse groß 12 Monate gereift, laktosefrei, 4,5kg

Augen zu. Mund auf. Der feinste Käse hinterm Deich.

Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID
032			71798

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart ..... Stück
Verpackungsmaterial ..... Pergament, Alu

Preise und Konditionen

Pfand ..... nein

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack ..... kräftig aromatisch-nussig
Geruch ..... buttrig leichter Amoniakhatliger Geruch
Konsistenz ..... schnittfest



Deichkäse, klein, jung, laktosefrei, 650g
030



Deichkäse, groß, 4 Monate gereift, laktosefrei, 4,5kg
031



Hofkäse, laktosefrei, 1,7kg
010



Husumer, klein, 400g
020



Fabro, 400g
040



Kleine Ziege, 1,7kg
070



Friesisch Blue - Blauschimmelkäse, 1,7kg
080



Husumer, gross, 2,5kg
021

Diese Informationen wurden von www.ecoinform.de zur Verfügung gestellt. ecoinform übernimmt keine Gewähr für die Richtigkeit der Angaben.
Stand: 29.03.2024, 12:14:16