



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

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



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

Marke

Backenscholzer

Qualität

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

Öko-Kontrollstelle

DE-ÖKO-006 | ABCERT

Zollrechtliche Herkunft

Deutschland (DE)

Ursprungsland/ -region

Deutschland

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 ✓





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	mindestens 50 %
Produzent	ja
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
Salz	1 g
Ermittlung der Nährwerte durch	Analyse



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

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



Artikelnummer 032	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID 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