

**SÖBBEKE**  
Pauls Biomolkerei

# Bio Käseaufschnitt, 150g

Bio Käseaufschnitt



<b>Artikelnummer</b> 27816701	<b>GTIN-Stück</b>  4 008471 511441	<b>GTIN-Verpackung</b>  4 008471 709602	<b>eco-ID</b> 75463	
----------------------------------	--	---	------------------------	--

**Marke** Söbbeke



## Qualität

EWG 834/2007 Norm, EU Bio-Logo, Deutsche Landwirtschaft

**Öko-Kontrollstelle** DE-ÖKO-005 | IMO

## Zollrechtliche Herkunft

Deutschland (DE)

## Wechselnde Ursprungsländer

nein

## Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Deutschland

## Zutaten

pasteurisierte KUHMITLCH\*, Speisesalz, Kulturen, mikrobielles Lab

enthält folgende allergene Zutaten: Milch

*\*kontrolliert biologischer Anbau*

*Diese Zutatenliste entspricht einer Volldeklaration im Sinne der Richtlinien des Bundesverbandes Naturkost & Naturwaren.*

*Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.*

## Kurzbeschreibung

Alle unsere Produkte sind frei von zugesetzten Aromastoffen.

## Lager- und Aufbewahrungshinweis

6° - 8° C

## Allergiehinweise

**nicht enthalten:** Gluten

**enthalten:** Milch, Kuhmilcheiweiß, Laktose, Milcheiweiß

**nein:** Schwefeldioxid und Sulfite > 10mg/kg

## Weitere Eigenschaften

vegetarisch ✓



<b>Artikelnummer</b> 27816701	<b>GTIN-Stück</b>  4 008471 511441	<b>GTIN-Verpackung</b>  4 008471 709602	<b>eco-ID</b> 75463	
----------------------------------	---	--	------------------------	---

## Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status.....	Lebensmittel
Saisonartikel.....	nein
Süßung.....	nicht gesüßt
Milchart.....	Kuh
Wärmebehandlung.....	pasteurisiert
Wärmebehandlung Käse.....	pasteurisiert
Wärmebehandlung Endprodukt Käse.....	nein
Rohmilch.....	nein
Homogenisiert.....	nein
Käsegruppe.....	Schnittkäse
Käsegruppe AT.....	Schnittkäse
Fett i. Tr.....	45 %
Fettgehaltsstufe.....	Fettstufe
Art der Reifung.....	foliengereift
Labart.....	mikrobielles Lab
Salz.....	1,8 %
Salzart.....	, Siedesalz
Farbstoff bei Käse.....	kein Farbstoff
Rinde verzehrbar.....	ja
Rinde.....	ohne Rinde
Käseform.....	in Scheiben
Haltbarmachung.....	Schutzatmosphäre
Produzent.....	Molkerei Söbbeke
Reifezeit Einheit.....	6-8 Woche(n)

## Qualität

Bio-Erzeugnis.....	ja
Staatliche Siegel.....	EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos.....	Deutsche Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle.....	DE-ÖKO-005
Welcher Standard wird erfüllt.....	EWG 834/2007 Norm

## Gesetzliche Angaben

Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis.....	unter Schutzatmosphäre verpackt
Zusammensetzung des Schutzgases.....	N <sub>2</sub> /CO <sub>2</sub>
Bezeichnung des Lebensmittels.....	Bio Käseaufschnitt (2 Scheiben Bio Gouda mindestens 48 %, 1 Scheibe Bio Tilsiter mindestens 45 %, 1 Scheibe Bio Emmentaler mindestens 45 % i. Tr.)
Inverkehrbringer.....	Molkerei Söbbeke GmbH, Amelandsbrückenweg 131, D-48599 Gronau-Epe

<b>Artikelnummer</b> 27816701	<b>GTIN-Stück</b>  4 008471 511441	<b>GTIN-Verpackung</b>  4 008471 709602	<b>eco-ID</b> 75463	
----------------------------------	---	--	------------------------	---

### Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	1427 kJ / 344 kcal
Fett	28 g
davon gesättigte Fettsäuren	18 g
Kohlenhydrate	0 g
davon Zucker	0 g
Ballaststoffe	0 g
Eiweiß	23 g
Salz	1,7 g
Ermittlung der Nährwerte durch	Berechnung

### Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsmaterial	PE, PET
Verpackungsart	Schale

### Preise und Konditionen

Pfand ..... nein

### Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack	mild und rein
Geruch	mild und rein
Konsistenz	schnittfest