



# Monte Ziege Ziegenquark SB- 200g, 200g

Ziegen siegen!



<b>Artikelnummer</b> 11204	<b>GTIN-Stück</b>  4 260100 870347	<b>GTIN-Verpackung</b>  4 260100 870354	<b>eco-ID</b> 80144	
-------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------

**Marke** Monte Ziege



## Qualität

100% bio, demeter, EU Bio-Logo, EU Landwirtschaft, Bio-Zeichen Baden-Württemberg



**Öko-Kontrollstelle** DE-ÖKO-022 | Kontrollverein

## Zollrechtliche Herkunft

Deutschland (DE)

## Wechselnde Ursprungsländer

nein

## Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Baden-Württemberg

## Verarbeitungsland

Deutschland

## Zutaten

demeter-ZIEGENMILCH\*\*, Kulturen, Kälbermagenlab.

enthält folgende allergene Zutaten: Milch

*\*kontrolliert biologischer Anbau, \*\*aus biodynamischem Anbau*

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

*Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.*

## Allgemeines

Monte Ziege ist 100 % Bio und 100 % Ziege

Seit dem Jahr 2000 produzieren wir handwerklich hergestellten Ziegenkäse in verschiedenen Variationen. Hierbei setzen wir stets auf höchste Qualität welche wir durch den Einsatz bester Rohstoffe, handwerkliche schonende Verarbeitung und eine enge Kommunikation und Zusammenarbeit mit unseren Schwarzwälder Ziegenbauern gewährleisten.

Die Produktion der handwerkliche Käsespezialitäten findet in Teningen - zwischen Glotter, Elz und Dreisam gelegen - auf einer Fläche von 850 qm statt.

Neben der Entwicklung neuer Produkte bauen wir auch unser Qualitätswesen stetig aus - seit dem Frühjahr 2016 sind wir IFS Food zertifiziert.

## Besonderheiten

Unser Ziegenquark wird aus Demeter Ziegenmilch gewonnen, die im eigenen Betrieb schonend pasteurisiert wird. In einem 18-stündigen, von uns sorgfältig überwachten Reifeprozess entsteht dieser weiche, milde, cremige Quark.





# Monte Ziege Ziegenquark SB- 200g, 200g

*Ziegen siegen!*



<b>Artikelnummer</b> 11204	<b>GTIN-Stück</b>  4 260100 870347	<b>GTIN-Verpackung</b>  4 260100 870354	<b>eco-ID</b> 80144	
-------------------------------	------------------------------------------	-----------------------------------------------	------------------------	--

## Kurzbeschreibung

Monte Ziege Ziegenquark im 200 g Becher

## Verarbeitungshinweis

nach dem Öffnen innerhalb weniger Tage verbrauchen

## Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

nach dem Öffnen innerhalb weniger Tage verbrauchen

## Herstellung

aus handwerklicher Milchverarbeitung

## Lager- und Aufbewahrungshinweis

bei maximal 8° C kühl lagern

## Allergiehinweise

**enthalten:** Milch, Laktose, Milcheiweiß

**Spuren möglich:** Sesam, Pfeffer

## Weitere Eigenschaften

Lebensmittel gentechnikfrei ✓

Rohstoffe nicht jodiert ✓

ungesüßt ✓



# Monte Ziege Ziegenquark SB- 200g, 200g

*Ziegen siegen!*



<b>Artikelnummer</b> 11204	<b>GTIN-Stück</b>  4 260100 870347	<b>GTIN-Verpackung</b>  4 260100 870354	<b>eco-ID</b> 80144	
-------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------

## Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status.....	Lebensmittel
Saisonartikel.....	nein
Süßung.....	nicht gesüßt
Milchart.....	Ziege
Wärmebehandlung.....	pasteurisiert
Rohmilch.....	nein
Homogenisiert.....	nein
Fettgehalt im Milchanteil.....	3 %
mindestens.....	mindestens
Käsegruppe.....	Frischkäse
Fett i. Tr.....	45 %
mindestens.....	ja
Fettgehaltsstufe.....	Vollfettstufe
Art der Reifung.....	nicht gereift
Reifezeit Text.....	1 Tag
Labart.....	Kälberlab
Salz.....	0 %
Salzart.....	ungesalzen
Rinde.....	ohne Rinde
Region.....	Schwarzwald

## Qualität

Bio-Erzeugnis.....	ja
Anteil an Bio-Zutaten.....	100% bio
Staatliche Siegel.....	EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos.....	EU Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle.....	DE-ÖKO-022
Welcher Standard wird erfüllt.....	demeter
Weitere Qualitätskriterien und Labels.....	Bio-Zeichen Baden-Württemberg

## Weitere gesetzliche Angaben

Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis.....	Keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe vorhanden
Bezeichnung des Lebensmittels.....	Ziegenquark
Inverkehrbringer.....	Monte Ziege GmbH & Co. KG, Gottlieb-Daimler-Strasse 5, D-79331 Teningen

## Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal.....	697 kJ / 168 kcal
Nährwertbezug.....	auf zubereitetes Produkt
Fett.....	12,5 g
davon gesättigte Fettsäuren.....	8,2 g
Kohlenhydrate.....	4,0 g
davon Zucker.....	2,5 g
Eiweiß.....	9,8 g
Salz.....	0,1 g
Ermittlung der Nährwerte durch.....	Analyse



# Monte Ziege Ziegenquark SB- 200g, 200g

Ziegen siegen!



<b>Artikelnummer</b> 11204	<b>GTIN-Stück</b>  4 260100 870347	<b>GTIN-Verpackung</b>  4 260100 870354	<b>eco-ID</b> 80144	
-------------------------------	------------------------------------------	-----------------------------------------------	------------------------	--

## Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsmaterial..... PP  
 Verpackungsart..... Becher  
 Bezeichnung der Einzelstücke..... Becher

## Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack..... mild  
 Geruch..... mild säuerlich  
 Konsistenz..... sehr cremig und streichfähig

 Monte Ziege Ziegenkräuterquark SB- 200g, 200g 11214	 Ziegenfrischkäsezubereitung Tomate-Knoblauch, 155g 11401	 Ziegenfrischkäsezubereitung Dattel-Curry, 155g 11402	 Monte Ziege Ziegenfrischkäse in Olivenöl - Mix, 150g 11308
 Monte Ziege Ziegenquark 10 kg 10kg 11210	 Monte Ziege Ziegenquark 3 kg 3kg 11233	 Ziegenfrischkäse Mix, ca.100g 11108	