



Pfefferkäse , ca. 170g

Pfefferkäse



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
2100204	2961251		93763	

Marke die Fleckenbühler



Qualität

100% bio, demeter, Bio-Siegel, EU Bio-Logo, EU Landwirtschaft, Hofkäserei



Öko-Kontrollstelle

DE-ÖKO-022 | Kontrollverein



Zollrechtliche Herkunft

Deutschland (DE)



Wechselnde Ursprungsländer

nein

Ursprungsland/ -region

Hauptzutaten

Deutschland

Zutaten

ROHMILCH**, Naturlab, Grüner Pfeffer*

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

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

Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.

Besonderheiten

DEMETER ROHMILCHKÄSE

Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Brotbelag

Herstellung

Käse wird im traditionellem Handwerk hergestellt

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Bei 6-8° Celsius lagern

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Gekühlt bei 8 °C lagern





Pfefferkäse , ca. 170g

Pfefferkäse



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
2100204	2961251		93763	

Allergiehinweise

nicht enthalten: Eier, Erdnuss, Fisch, Gluten, Krebstier, Lupine, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Sesam, Soja, Weichtier

Spuren möglich: Milch, Laktose

nein: Schwefeldioxid und Sulfite > 10mg/kg

Weitere Eigenschaften

vegetarisch ✓ alkoholfrei ✓ Rohkostqualität ✓



Pfefferkäse , ca. 170g

Pfefferkäse



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
2100204	2961251		93763	

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status.....	Lebensmittel
Saisonartikel.....	nein
Süßung.....	nicht gesüßt
Milchart.....	Kuh
Wärmebehandlung.....	keine
Wärmebehandlung Käse.....	keine Wärmebehandlung
Wärmebehandlung Endprodukt Käse.....	nein
Rohmilch.....	ja
Homogenisiert.....	nein
Käsegruppe.....	Schnittkäse
Fettgehalt im Milchanteil.....	4 %
mindestens.....	mindestens
Fett i. Tr.....	50 %
mindestens.....	ja
Fettgehaltsstufe.....	Vollfettstufe
Art der Reifung.....	naturkeller- / höhlengereift
Reifezeit Text.....	4 Wochen
Labart.....	Kälberlab
Salzart.....	Meersalz
Farbstoff bei Käse.....	nein
Rinde verzehrbar.....	ja
Rinde.....	Rotschmierekulturen
Käseform.....	Keilstück
Haltbarmachung.....	vakuumiert
Rohkost Gradangabe.....	36
Produzent.....	die Fleckenbühler Hofkäserei
Verarbeitungsweise.....	vollwertig
Reifezeit Einheit.....	28 Tag(e)

Qualität

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

weitere Bezeichnungen

Aussprache.....	Pfefferkäse
-----------------	-------------

Gesetzliche Angaben

Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis.....	Keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe vorhanden
Rechtliche Bezeichnung des Produkts.....	Schnittkäse
Inverkehrbringer.....	die Fleckenbühler, Fleckenbühl 6, D-35091 Cölbe-Schönstadt



Pfefferkäse , ca. 170g

Pfefferkäse



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
2100204	2961251		93763	

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	1743 kJ / 416 kcal
Fett	33 g
davon gesättigte Fettsäuren	9 g
Kohlenhydrate	2 g
davon Zucker	2 g
Eiweiß	24 g
Salz	1 g
Ermittlung der Nährwerte durch	Analyse

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart	Stück
Stücke in Packung	1
Einheit der Einzelstücke	Stück
Bezeichnung der Einzelstücke	Stück

Preise und Konditionen

Pfand nein

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack Pikant, leicht scharf

