



# Sanddornkäse , ca. 170g

Sanddornkäse



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
2100206	2961271		93765	

**Marke** die Fleckenbühler



## Qualität

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

Kuh-ROHMILCH\*\*, Naturlab, Sanddornrester\*, schwarzer 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

Schwarze Pfefferrinde zum Verzehr geeignet

## Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Brotbelag

## Herstellung

Käse wird im traditionellem Handwerk hergestellt

## Lager- und Aufbewahrungshinweis

Gekühlt bei 8 °C lagern

## Lager- und Aufbewahrungshinweis

Bei 6-8° Celsius lagern

## Allergiehinweise

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

**Spuren möglich:** Milch, Laktose

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



# Sanddornkäse , ca. 170g

*Sanddornkäse*



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
2100206	2961271		93765	

## Weitere Eigenschaften

vegetarisch ✓



# Sanddornkäse , ca. 170g

Sanddornkäse



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
2100206	2961271		93765	

## Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status.....	Lebensmittel
Saisonartikel.....	nein
Süßung.....	nicht gesüßt
Milchart.....	Kuh
Wärmebehandlung.....	keine
Wärmebehandlung Käse.....	keine Wärmebehandlung
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.....	Naturrinde, essbar
Käseform.....	Keilstück
Haltbarmachung.....	vakuumiert
Produzent.....	die Fleckenbühler Hofkäserei
Verarbeitungsweise.....	vollwertig
Reifezeit Einheit.....	28 Tag(e)

## Qualität

Bio-Erzeugnis.....	ja
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.....	Sanddornkäse
-----------------	--------------

## Weitere gesetzliche Angaben

Warnhinweis erforderlich.....	nein
Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis.....	Keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe vorhanden
Bezeichnung des Lebensmittels.....	Schnittkäse
Inverkehrbringer.....	die Fleckenbühler, Fleckenbühl 6, D-35091 Cölbe-Schönstadt



# Sanddornkäse , ca. 170g

Sanddornkäse



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
2100206	2961271		93765	

## 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

## Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart..... Stück

## Preise und Konditionen

Pfand..... nein

## Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack..... würzig, fruchtig nach Sanddorn