



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 biodynamischer Erzeugung, *aus kontrolliert ökologischer Erzeugung*

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

Weitere Eigenschaften

vegetarisch ✓



Sanddornkäse , ca. 170g

Sanddornkäse



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

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status.....	Lebensmittel
Milchart.....	Kuh
Süßung.....	nicht gesüßt
Rohmilch.....	ja
Wärmebehandlung.....	keine
Wärmebehandlung Käse.....	keine Wärmebehandlung
Wärmebehandlung Endprodukt Käse.....	nein
Homogenisiert.....	nein
Käsegruppe.....	Schnittkäse
Fettgehalt im Milchanteil.....	4 %
mindestens.....	mindestens
Fett i. Tr.....	mindestens 50 %
mindestens.....	ja
Produzent.....	die Fleckenbühler Hofkäserei
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.....	vakuuiert
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
-----------------	--------------

Gesetzliche Angaben

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



Sanddornkäse , ca. 170g

Sanddornkäse



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