



# Bauernkäse 3-6 Monate gereift, ca. 11kg

Bauernkäse



<b>Artikelnummer</b>	<b>GTIN-Stück</b>	<b>GTIN-Verpackung</b>	<b>eco-ID</b>	
2200101	2961310		93766	

## 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

ROHMILCH\*\*, Naturlab, Rotschmier-Rinde

*\*\*aus biodynamischer Erzeugung*

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

*Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.*

## Besonderheiten

Rinde 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



# Bauernkäse 3-6 Monate gereift, ca. 11kg

Bauernkäse



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
2200101	2961310		93766	

## 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	Hartkäse
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	3-6 Monate
Labart	Kälberlab
Salzart	Meersalz
Farbstoff bei Käse	nein
Rinde verzehrbar	ja
Rinde	Rotschmierekulturen
Käseform	Ganzer Laib
Haltbarmachung	vakuuiert
Verarbeitungsweise	vollwertig
Reifezeit Einheit	84 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	Bauernkäse
------------	------------

## Gesetzliche Angaben

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



# Bauernkäse 3-6 Monate gereift, ca. 11kg

*Bauernkäse*



<b>Artikelnummer</b> 2200101	<b>GTIN-Stück</b> 2961310	<b>GTIN-Verpackung</b>	<b>eco-ID</b> 93766	
---------------------------------	------------------------------	------------------------	------------------------	---

## Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	1836 kJ / 438 kcal
Fett	36 g
davon gesättigte Fettsäuren	12 g
Kohlenhydrate	0,1 g
davon Zucker	0,1 g
Eiweiß	26 g
Salz	1,6 g

## Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart ..... Laib

## Preise und Konditionen

Pfand ..... nein

## Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack ..... Aromatisch, nusskernartig