



# 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
Saisonartikel.....	nein
Süßung.....	nicht gesüßt
Milchart.....	Kuh
Wärmebehandlung.....	keine
Wärmebehandlung Käse.....	keine Wärmebehandlung
Wärmebehandlung Endprodukt Käse.....	nein
Rohmilch.....	ja
Homogenisiert.....	nein
Käsegruppe.....	Hartkäse
Fettgehalt im Milchanteil.....	4 %
mindestens.....	mindestens
Fett i. Tr.....	50 %
mindestens.....	ja
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.....	vakuumiert
Produzent.....	die Fleckenbühler Hofkäserei
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



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