Bauernkäse 3-6 Monate gereift, ca. 200g

Bauernkäse

Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID
2200201	2961311		93770



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.

Hinweise zur Handhabung oder Verwendung
Brotbelag

Herstellung
Käse wir 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, Laktose

Spuren möglich: Milch

nein: Schwefeldioxid und Sulfite > 10mg/kg

Weitere Eigenschaften
vegetarisch✔

Diese Informationen wurden von www.ecoinform.de zur Verfügung gestellt. ecoinform übernimmt keine Gewähr für die Richtigkeit der Angaben.
Stand: 28.03.2024, 22:06:24

Bauernkäse 3-6 Monate gereift, ca. 200g

Bauernkäse

Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID
2200201	2961311		93770

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
Haltbarmachung ... vakuumiert
Verarbeitungsweise ... vollwertig
Reifezeit Zahl ... 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

Diese Informationen wurden von www.ecoinform.de zur Verfügung gestellt. ecoinform übernimmt keine Gewähr für die Richtigkeit der Angaben.
Stand: 28.03.2024, 22:06:24

Bauernkäse 3-6 Monate gereift, ca. 200g

Bauernkäse

Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID
2200201	2961311		93770

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	Stück

Preise und Konditionen

Pfand	nein

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack	Mild, nusskernartig

Diese Informationen wurden von www.ecoinform.de zur Verfügung gestellt. ecoinform übernimmt keine Gewähr für die Richtigkeit der Angaben.
Stand: 28.03.2024, 22:06:24