



Knoblauchkäse , ca. 1,4kg

Knoblauchkäse



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
2100103	2961240		93756	

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, Knoblauch*

***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



Knoblauchkäse , ca. 1,4kg

Knoblauchkäse



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
2100103	2961240		93756	

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.....	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.....	Rotschmierekulturen
Käseform.....	Ganzer Laib
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.....	Knoblauchkäse
-----------------	---------------

Gesetzliche Angaben

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



Knoblauchkäse , ca. 1,4kg

Knoblauchkäse



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
2100103	2961240		93756	

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Nährwertbezug auf zubereitetes Produkt
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..... Laib

Preise und Konditionen

Pfand..... nein

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack..... aromatisch, intensiver Knoblauchgeschmack