



Pfefferkäse , ca. 1,4kg

Pfefferkäse



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
2100104	2961250		93757	

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, Grüner 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

Spuren möglich: Milch, Laktose

nein: Schwefeldioxid und Sulfite > 10mg/kg





Pfefferkäse , ca. 1,4kg

Pfefferkäse



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
2100104	2961250		93757	

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	Rotschmierekulturen
Käseform	Ganzer Laib
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	Pfefferkäse
------------	-------------

Gesetzliche Angaben

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



Pfefferkäse , ca. 1,4kg

Pfefferkäse



Artikelnummer 2100104	GTIN-Stück 2961250	GTIN-Verpackung	eco-ID 93757	
---------------------------------	------------------------------	------------------------	------------------------	---

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Nährwertbezug	auf zubereitetes Produkt
Energie kJ / kcal	1743 kJ / 416 kcal
Fett	25 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 pikant, leicht scharf