



Sanddornkäse , ca. 1,4kg

Sanddornkäse



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
2100106	2961270		93759	

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

Kuh-ROHMILCH**, Naturlab, Sanddornrester*, schwarzer Pfeffer

***aus biodynamischem Anbau, *kontrolliert biologischer Anbau*

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° Clesius 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



Sanddornkäse , ca. 1,4kg

Sanddornkäse



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
2100106	2961270		93759	

Weitere Eigenschaften

vegetarisch ✓



Sanddornkäse , ca. 1,4kg

Sanddornkäse



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
2100106	2961270		93759	

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status.....	Lebensmittel
Saisonartikel.....	nein
Süßung.....	nicht gesüßt
Milchart.....	Kuh
Wärmebehandlung.....	keine
Wärmebehandlung Käse.....	keine Wärmebehandlung
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.....	Naturrinde, essbar
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.....	Sanddornkäse
-----------------	--------------

Weitere gesetzliche Angaben

Warnhinweis erforderlich.....	nein
Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis.....	Keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe vorhanden
Bezeichnung des Lebensmittels.....	Schnittkäse
Inverkehrbringer.....	die Fleckenbühler, Fleckenbühl 6, D-35091 Cölbe-Schönstadt



Sanddornkäse , ca. 1,4kg

Sanddornkäse



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
2100106	2961270		93759	

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

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..... würzig, fruchtig nach Sanddorn