

Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
49299			106747	

**Marke** Naturkost Elkershausen**Qualität**

100% bio, Bioland, EU Bio-Logo, Deutsche Landwirtschaft

**Öko-Kontrollstelle**

DE-ÖKO-037 | ÖKOP

**Zollrechtliche Herkunft**

Deutschland (DE)

**Wechselnde Ursprungsländer**

nein

**Ursprungsland/ -region****Hauptzutaten**

Deutschland

**Zutaten**

Kuhmilch\*, Knoblauch\*, Rosenblätter\*, Oregano\*, Basilikum\*, Bärlauch\*, Rosmarin\*, Thymian\*, Ringelblume\*, Kornblume\*, Salz, Lab

enthält folgende allergene Zutaten: Milch

*\*kontrolliert biologischer Anbau**Diese Zutatenliste entspricht einer Volldeklaration im Sinne der Richtlinien des Bundesverbandes Naturkost & Naturwaren.**Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.***Allgemeines**

Mit Bärlauch, Ringelblume, Rosenblättern, Knoblauch, Oregano, Basilikum, Rosmarin, Thymian, Kornblume

**Besonderheiten**

für Euch nah!

**Kurzbeschreibung**

BioBauern Gute Laune Käse

**Lager- und Aufbewahrungshinweis**

Gekühlt bei 6 °C lagern

**Lager- und Aufbewahrungshinweis**

bei 6° lagern



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
49299			106747	

## Allergiehinweise

**nicht enthalten:** Eier, Erdnuss, Fisch, Krebstier, Lupine, Sellerie, Senf, Sesam, Soja, Weichtier, Fruktose

**Spuren möglich:** Gluten, Schalenfrüchte

**enthalten:** Milch, Gemüse / Hülsenfrüchte, Kuhmilcheiweiß, Laktose, Milcheiweiß

**nein:** Schwefeldioxid und Sulfite > 10mg/kg

## Weitere Eigenschaften

vegetarisch ✓ Rohstoffe nicht jodiert ✓ ungesüßt ✓

Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
49299			106747	

## Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Saisonartikel	nein
Milchart	Kuh
Wärmebehandlung	pasteurisiert
Wärmebehandlung Käse	pasteurisiert
Wärmebehandlung Endprodukt Käse	nein
Rohmilch	nein
Homogenisiert	nein
Lactosegehalt	< 0,1 %
Käsegruppe	Schnittkäse
Fettgehalt im Milchanteil	29 %
mindestens	mindestens
Fett i. Tr.	50 %
mindestens	ja
Fettgehaltsstufe	Vollfettstufe
Art der Reifung	rindengereift
Reifezeit Text	Mind. 14 Tage
Labart	mikrobielles Lab
Salz	2 %
Salzart	Siedesalz
Rinde verzehrbar	ja
Rinde	Naturrinde, essbar
Käseform	Ganzer Laib
Produzent	Käsespezialitäten, Karin Weng, Dorfstraße 12, 37318 Schönhagen
Reifezeit Einheit	2 Woche(n)

## Qualität

Bio-Erzeugnis	ja
Anteil an Bio-Zutaten	100% bio
Staatliche Siegel	EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos	Deutsche Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle	DE-ÖKO-037
Welcher Standard wird erfüllt	Bioland

## Gesetzliche Angaben

Bezeichnung des Lebensmittels	Käse
Inverkehrbringer	Naturkost Elkershausen GmbH, Levinstraße 9, D-37079 Göttingen

## Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	1640 kJ / 396 kcal
Fett	34 g
davon gesättigte Fettsäuren	18 g
Kohlenhydrate	0,5 g
davon Zucker	0,0 g
Eiweiß	22 g
Salz	2 g

Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
49299			106747	

## Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsmaterial..... Cellophan

Verpackungsart..... Laib

## Preise und Konditionen

Pfand..... nein