Adneter Bioemmentaler 45% F.i.T., ca. 2,2kg

aus dem Marmordorf Adnet im Salzburger Land

Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID
0520	9 120003 790027		108623



Marke
Pötzelsberger

Qualität
Bio Austria, EU Bio-Logo, Österreichische Landwirtschaft, ABG (Austria Bio Garantie), ARGE Heumilch

Öko-Kontrollstelle
AT-BIO-301 | ABG

Zollrechtliche Herkunft
Österreich (AT)

Wechselnde Ursprungsländer
nein

Ursprungsland/ -region Hauptzutaten
Österreich

Zutaten
BIOHEUROHMILCH*, MILCHKULTUREN, MIKROBIELLES LAB,URSALZ

enthält folgende allergene Zutaten: Milch
**aus kontrolliert ökologischer Erzeugung*
Diese Zutatenliste entspricht einer Volldeklaration im Sinne der Richtlinien des Bundesverbandes Naturkost & Naturwaren.
Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.

Besonderheiten
traditioneller Bioemmentaler aus dem Marmordorf Adnet im Salzburger Land

Kurzbeschreibung
Bio-Emmentaler in Stangenform aus dem Marmordorf Adnet im Salzburger Land

Lager- und Aufbewahrungshinweis
Nach dem Öffnen gekühlt lagern und zügig aufbrauchen

Lager- und Aufbewahrungshinweis
kühl bei 6 bis 8°C

Diese Informationen wurden von www.ecoinform.de zur Verfügung gestellt. ecoinform übernimmt keine Gewähr für die Richtigkeit der Angaben.
Stand: 28.03.2024, 15:22:19

Adneter Bioemmentaler 45% F.i.T., ca. 2,2kg

aus dem Marmordorf Adnet im Salzburger Land

Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID
0520	9 120003 790027		108623

Allergiehinweise

nicht enthalten: Eier, Erdnuss, Fisch, Gluten, Krebstier, Lupine, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Sesam, Soja, Weichtier, Dinkel, Gerste, Hafer, Kamut, Roggen, Weizen, Cashewnuss, Haselnuss, Macadamianuss, Mandeln, Paranuss, Pecanuss, Pistazie, Walnuss, Huhn, Laktose, Rind, Schwein, Fruktose, Kakao, Koriander, Mais, Pfeffer, Umbelliferae, Zimt, Glutamat, Hefe, Vanillin

enthalten: Milch, Kuhmilcheiweiß, Milcheiweiß

nein: Schwefeldioxid und Sulfite > 10mg/kg

Weitere Eigenschaften

vegetarisch✔ alkoholfrei✔ Rohstoffe nicht jodiert✔ ungesüßt✔

Diese Informationen wurden von www.ecoinform.de zur Verfügung gestellt. ecoinform übernimmt keine Gewähr für die Richtigkeit der Angaben.
Stand: 28.03.2024, 15:22:19

Adneter Bioemmentaler 45% F.i.T., ca. 2,2kg

aus dem Marmordorf Adnet im Salzburger Land

Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID
0520	9 120003 790027		108623

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status ... Lebensmittel
Region ... Adnet im Salzburger Land
Milchart ... Kuh
Süßung ... nicht gesüßt
Rohmilch ... ja
Verwendungsdauer ... 10 Tage
Wärmebehandlung ... keine
Wärmebehandlung Käse ... keine Wärmebehandlung
Wärmebehandlung Endprodukt Käse ... nein
Homogenisiert ... nein
Käsegruppe ... Hartkäse
Fettgehalt im Milchanteil ... 29 %
mindestens ... mindestens
Fett i. Tr. ... mindestens 45 %
mindestens ... ja
Lactosegehalt ... 0 %
Produzent ... Dorfkäserei Pötzelsberger
Fettgehaltsstufe ... Vollfettstufe
Fettgehaltsstufe AT ... Vollfettstufe
Art der Reifung ... foliengereift
Reifezeit Text ... 12 Wochen
Labart ... mikrobielles Lab
Salz ... 1,5 %
Salzart ... Steinsalz
Farbstoff bei Käse ... nein
Rinde verzehrbar ... ja
Rinde ... ohne Rinde
Haltbarmachung ... vakuumiert
Reifezeit Zahl ... 12 Woche(n)

Qualität

Bio-Erzeugnis ... ja
Staatliche Siegel ... EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos ... Österreichische Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle ... AT-BIO-301
Welcher Standard wird erfüllt ... Bio Austria
Weitere Qualitätskriterien und Labels ... ABG (Austria Bio Garantie), ARGE Heumilch

Gesetzliche Angaben

Rechtliche Bezeichnung des Produkts ... Adneter Bioemmentaler 45% F.i.T.
Inverkehrbringer ... Dorfkäserei Pötzelsberger GmbH, Waidach 27, A-5421 Adnet

Diese Informationen wurden von www.ecoinform.de zur Verfügung gestellt. ecoinform übernimmt keine Gewähr für die Richtigkeit der Angaben.
Stand: 28.03.2024, 15:22:19

Adneter Bioemmentaler 45% F.i.T., ca. 2,2kg

aus dem Marmordorf Adnet im Salzburger Land

Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID
0520	9 120003 790027		108623

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	1640 kJ / 395 kcal
Fett	31 g
davon gesättigte Fettsäuren	20,70 g
Kohlenhydrate	0 g
davon Zucker	0 g
davon mehrwertige Alkohole	0 g
davon Stärke	0 g
davon Lactose	0 g
Ballaststoffe	0 g
Eiweiß	32 g
Ermittlung der Nährwerte durch	Berechnung
Salz	1 g
Broteinheiten	0 BE

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart	Stück
Verpackungsmaterial	Kunststoff, PE
Stücke in Packung	12
Einheit der Einzelstücke	Milliliter
Bezeichnung der Einzelstücke	Stange

Preise und Konditionen

Pfand	nein

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack	mild, süßlich, nußkernartig
Geruch	nussig
Konsistenz	geschmeidig

Diese Informationen wurden von www.ecoinform.de zur Verfügung gestellt. ecoinform übernimmt keine Gewähr für die Richtigkeit der Angaben.
Stand: 28.03.2024, 15:22:19