

# Adneter-Bio-Kürbisperle mit grünen Kürbiskernen, 3,5kg

aus dem Marmordorf Adnet im Salzburger Land

|                              |   |                        |                         |   |
|------------------------------|---|------------------------|-------------------------|---|
| <b>Artikelnummer</b><br>1570 | <b>GTIN-Stück</b><br><br>9 120003 790195 | <b>GTIN-Verpackung</b> | <b>eco-ID</b><br>111610 |  |
|------------------------------|---|------------------------|-------------------------|---|

## Marke

Dorfkäserei Pötzensberger

## 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

BIOHEUMILCH\*, Milchkulturen, mikrobielles Lab, Ursalz, Grüne Kürbiskerne\*

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.*

## Allgemeines

den Käse vor dem Verzehr mindestens eine Stunde bei Zimmertemperatur lagern

## Lager- und Aufbewahrungshinweis

kühl bei 6 bis 8°C

## 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, Kuhmilchweiß, Milcheiweiß

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

## Weitere Eigenschaften

vegetarisch ✓ Rohstoffe nicht jodiert ✓ ungesüßt ✓



# Adneter-Bio-Kürbisperle mit grünen Kürbiskernen, 3,5kg

aus dem Marmordorf Adnet im Salzburger Land



|                      |  |                        |               |   |
|----------------------|--|------------------------|---------------|---|
| <b>Artikelnummer</b> | <b>GTIN-Stück</b>  | <b>GTIN-Verpackung</b> | <b>eco-ID</b> |  |
| 1570                 | <br>9 120003 790195 |                        | 111610        |   |

## Warengruppenspezifische Angaben

|                                  |  |
|----------------------------------|--|
| <b>Rechtlicher Status</b>        | Lebensmittel                                 |
| <b>Region</b>                    | Salzburger Land, Tennengau, Marmordorf Adnet |
| <b>Milchart</b>                  | Kuh  |
| <b>Süßung</b>                    | nicht gesüßt                                 |
| <b>Rohmilch</b>                  | nein   |
| <b>Verwendungsdauer</b>          | 14 Tage                                      |
| <b>Wärmebehandlung</b>           | pasteurisiert                                |
| <b>Wärmebehandlung Käse</b>      | pasteurisiert                                |
| <b>Homogenisiert</b>             | nein   |
| <b>Käsegruppe</b>                | Schnittkäse                                  |
| <b>Fettgehalt im Milchanteil</b> | 28 %   |
| <b>mindestens</b>                | mindestens                                   |
| <b>Fett i. Tr.</b>               | mindestens 50 %                              |
| <b>mindestens</b>                | ja   |
| <b>Lactosegehalt</b>             | < 1 %  |
| <b>Produzent</b>                 | Dorfkäserei Pötzensberger                    |
| <b>Fettgehaltsstufe</b>          | Rahmstufe                                    |
| <b>Art der Reifung</b>           | rindengereift                                |
| <b>Reifezeit Text</b>            | 8 - 10 Wochen                                |
| <b>Labart</b>                    | mikrobielles Lab                             |
| <b>Salz</b>                      | 1,5 %  |
| <b>Salzart</b>                   | Steinsalz                                    |
| <b>Farbstoff bei Käse</b>        | nein   |
| <b>Rinde verzehrbar</b>          | ja   |
| <b>Rinde</b>                     | Rotschmierekulturen                          |
| <b>Käseform</b>                  | Ganzer Laib                                  |
| <b>Haltbarmachung</b>            | vakuumiert                                   |
| <b>Reifezeit Zahl</b>            | 8-12 Woche(n)                                |

## Qualität

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

## Gesetzliche Angaben

|  |  |
|--|--|
| <b>Rechtliche Bezeichnung des Produkts</b> | Adneter-Bio-Kübisperle 50% F.i.T.                        |
| <b>Inverkehrbringer</b>                    | Dorfkäserei Pötzensberger GmbH, Waidach 27, A-5421 Adnet |

# Adneter-Bio-Kürbisperle mit grünen Kürbiskernen, 3,5kg

aus dem Marmordorf Adnet im Salzburger Land



|                              |   |                        |                         |   |
|------------------------------|---|------------------------|-------------------------|---|
| <b>Artikelnummer</b><br>1570 | <b>GTIN-Stück</b><br><br>9 120003 790195 | <b>GTIN-Verpackung</b> | <b>eco-ID</b><br>111610 |  |
|------------------------------|---|------------------------|-------------------------|---|

## Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

|                                |                    |
|--------------------------------|--------------------|
| Energie kJ / kcal              | 1575 kJ / 379 kcal |
| Fett                           | 29 g               |
| davon gesättigte Fettsäuren    | 20,4 g             |
| Kohlenhydrate                  | 0 g                |
| davon Zucker                   | 0 g                |
| Ballaststoffe                  | 0 g                |
| Eiweiß                         | 29,5 g             |
| Ermittlung der Nährwerte durch | Berechnung         |
| Salz                           | 1,5 g              |

## Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

|                     |        |
|---------------------|--------|
| Verpackungsart      | Stück  |
| Verpackungsmaterial | PE, PA |

## Preise und Konditionen

|       |      |
|-------|------|
| Pfand | nein |
|-------|------|

## Sensorik, Beschaffenheit

|            |                                    |
|------------|------------------------------------|
| Geschmack  | leicht würziger Rotkulturgeschmack |
| Geruch     | nach Rotkultur                     |
| Konsistenz | geschmeidig, schnittfest           |