

Artikelnummer 1510	GTIN-Stück  9 120003 79004 1	GTIN-Verpackung	eco-ID 111611	
------------------------------	--	------------------------	-------------------------	---

Marke

Dorfkäserei Pötzensberger GmbH

Qualität

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



Öko-Kontrollstelle

AT-BIO-301 | ABG

Zollrechtliche Herkunft

Österreich (AT)

Ursprungsland/ -region

Hauptzutaten

Österreich

Zutaten

BIOHEUMILCH*,Milchkulturen, mikrobielles Lab,Ursalz,

enthält folgende allergene Zutaten: Milch

* = Zutaten aus ökol. Landbau, ** = Zutaten aus biol.dynamischem Anbau, *** = aus anerkannt ökologischer Aquakultur, **** = aus Wildfang
Diese Zutatenliste entspricht einer Volldeklaration im Sinne der Richtlinien des Bundesverbandes Naturkost & Naturwaren.
Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.

Allgemeines

Käse immer bei Zimmertemperatur genießen, d.h. mind. 1 Stunde vor dem Genuß aus dem Kühlschrank

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, Queenslandnuss, 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 ✓



Artikelnummer 1510	GTIN-Stück  9 120003 790041	GTIN-Verpackung	eco-ID 111611	
------------------------------	---	------------------------	-------------------------	---

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Region	Marmordorf Adnet im Salzburger Land
Milchart	Kuh
Rohmilch	nein
Wärmebehandlung	pasteurisiert
Homogenisiert	nein
Käsegruppe	Schnittkäse
Fett i. Tr.	mindestens 45 %
mindestens	ja
Produzent	Pötzelsberger
Lactosegehalt	0 %
Fettgehaltsstufe	Rahmstufe
Fettgehaltsstufe AT	Rahmstufe
Art der Reifung	rindengereift
Reifezeit Text	6-8 Wochen
Labart	mikrobielles Lab
Salz	1,5 %
Salzart	Steinsalz
Farbstoff bei Käse	nein
Rinde verzehrbar	ja
Rinde	Naturrinde, essbar
Käseform	1/4 Laib
Haltbarmachung	vakuuiert

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-Bio-Dorfkäse 45 % F.i.T.
Inverkehrbringer	Dorfkäserei Pötzelsberger GmbH, Waidach 27, A-5421 Adnet

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	1584 kJ / 382 kcal
Fett	29 g
davon gesättigte Fettsäuren	19,4 g
Kohlenhydrate	0 g
davon Zucker	0 g
Ballaststoffe	0 g
Eiweiß	29,5 g
Salz	1,5 g
Ermittlung der Nährwerte durch	Berechnung

Adneter-Bio-Dorfkäse , 2kg

aus dem Marmordorf Adnet im Salzburger Land



Artikelnummer 1510	GTIN-Stück  9 120003 790041	GTIN-Verpackung	eco-ID 111611	
------------------------------	---	------------------------	-------------------------	---

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsmaterial..... Kunststoff

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack..... mild, feiner Rotkulturgeschmack

Geruch..... leicht nach Rotkultur

Konsistenz..... geschmeidig, fein elfenbeinfarbig