Wiggensbacher Weinkäse leicht 25% F.i.Tr., ca. 4kg

aus Bio-Heumilch

Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID
005	4 260102 480117		112464

Marke
Schaukäserei Wiggensbach

Qualität
Bioland, Bio-Siegel, EU Bio-Logo, Deutsche Landwirtschaft, Garantiert traditionelle Spezialität

Öko-Kontrollstelle
DE-ÖKO-006 | ABCERT

Zollrechtliche Herkunft
Deutschland (DE)

Wechselnde Ursprungsländer
nein



Ursprungsland/ -region Hauptzutaten
Allgäu

Zutaten
Bioland Heumilch* , Milchsäurekultur, mikrobielles Lab, Steinsalz, affiniert mit Rotwein*, Rote Beete Saft (getrocknet), Säurungsmittel: Zitronensäure

enthält folgende allergene Zutaten: Milch
**aus kontrolliert ökologischer Erzeugung*
Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.

Allgemeines
Handwerklich gekäst aus eigener Bio-Heumilch.

Kleine Allgäuer Bauernhöfe liefern frische BioHeumilch.

Hohe Transparenz vom Landwirt bis hin zum Konsument.

Besonderheiten
Genuss ohne Reue

Mit nur 25 % Fett i. Tr. weist dieser aromatische Schnittkäse einen niedrigen Fettanteil auf, entfaltet jedoch eine ebenso cremig-würzige Geschmacksnote wie der »große Bruder« in der Vollfettstufe.

So kommt auch der auf kalorienarme Ernährung achtende Käsefreund in den Genuss dieser im Rotweinbad eingelegten Spezialität

Kurzbeschreibung
Wiggensbacher Weinkäse 25% F.i.Tr.

Diese Informationen wurden von www.ecoinform.de zur Verfügung gestellt. ecoinform übernimmt keine Gewähr für die Richtigkeit der Angaben.
Stand: 28.03.2024, 16:48:11

Wiggensbacher Weinkäse leicht 25% F.i.Tr., ca. 4kg

aus Bio-Heumilch

Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID
005	4 260102 480117		112464

Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Käseplatten

Herstellung

Handwerklich gekäst aus eigener Bio-Heumilch.

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Gekühlt bei 6-8 °C lagern

Lager- und Aufbewahrungshinweis

kühl lagern

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✔

Diese Informationen wurden von www.ecoinform.de zur Verfügung gestellt. ecoinform übernimmt keine Gewähr für die Richtigkeit der Angaben.
Stand: 28.03.2024, 16:48:11

Wiggensbacher Weinkäse leicht 25% F.i.Tr., ca. 4kg

aus Bio-Heumilch

Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID
005	4 260102 480117		112464

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Region	Allgäu
Milchart	Kuh
Süßung	nicht gesüßt
Rohmilch	nein
Wärmebehandlung	pasteurisiert
Wärmebehandlung Käse	pasteurisiert
Wärmebehandlung Endprodukt Käse	nein
Homogenisiert	nein
Käsegruppe	Schnittkäse
Fettgehalt im Milchanteil	4 %
mindestens	mindestens
Fett i. Tr.	mindestens 25 %
mindestens	ja
Produzent	Bio Schaukäserei Wiggensbach eG
Fettgehaltsstufe	Halbfettstufe
Art der Reifung	naturkeller- / höhlengereift
Reifezeit Text	6-8 Wochen
Labart	mikrobielles Lab
Salz	1,5 %
Salzart	Steinsalz
Rinde verzehrbar	nein
Rinde	Coating
Käseform	Ganzer Laib
Reifezeit Zahl	6-8 Woche(n)

Qualität

Bio-Erzeugnis	ja
Staatliche Siegel	Bio-Siegel, EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos	Deutsche Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle	DE-ÖKO-006
Welcher Standard wird erfüllt	Bioland
Weitere Qualitätskriterien und Labels	Garantiert traditionelle Spezialität

Gesetzliche Angaben

Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis	Keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe vorhanden
Rechtliche Bezeichnung des Produkts	Schnittkäse
Inverkehrbringer	Bio-Schaukäserei Wiggensbach eG, Kempter Straße 9, D-87487 Wiggensbach

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	1129 kJ / 270 kcal
Fett	15 g
davon gesättigte Fettsäuren	9,9 g
Kohlenhydrate	0,1 g
davon Zucker	0,1 g
Eiweiß	32 g
Salz	1,5 g

Diese Informationen wurden von www.ecoinform.de zur Verfügung gestellt. ecoinform übernimmt keine Gewähr für die Richtigkeit der Angaben.
Stand: 28.03.2024, 16:48:11

Wiggensbacher Weinkäse leicht 25% F.i.Tr., ca. 4kg

aus Bio-Heumilch

Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID
005	4 260102 480117		112464

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart ..... Laib
Verpackungsmaterial ..... Papier, Pappe

Preise und Konditionen

Pfand ..... nein

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack ..... Mit nur 25 % Fett i. Tr. weist dieser aromatische Schnittkäse einen niedrigen Fettanteil auf, entfaltet jedoch eine ebenso cremig-würzige Geschmacksnote wie der »große Bruder« in der Vollfettstufe. Auch dieser Käse wird in Rotwein eingelegt.

Konsistenz ..... schnittfest bis weich

Diese Informationen wurden von www.ecoinform.de zur Verfügung gestellt. ecoinform übernimmt keine Gewähr für die Richtigkeit der Angaben.
Stand: 28.03.2024, 16:48:11