



# Uriger Allgäuer 50% F.i.Tr., ca. 4kg/kg

aus Bio-Heumilch



|                             |   |                        |                         |   |
|-----------------------------|---|------------------------|-------------------------|---|
| <b>Artikelnummer</b><br>006 | <b>GTIN-Stück</b><br><br>4 260 102 480 056 | <b>GTIN-Verpackung</b> | <b>eco-ID</b><br>112468 |  |
|-----------------------------|---|------------------------|-------------------------|---|

**Marke** Schaukäserei Wiggensbach

## Qualität

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

## Öko-Kontrollstelle

DE-ÖKO-006 | ABCERT

**Wechselnde Ursprungsländer**  
nein

## Ursprungsland/ -region

## Hauptzutaten

Allgäu

## Verarbeitungsland

Deutschland

## Verpackungsland

Deutschland

## Zutaten

Bioland HeuMILCH\*, Milchsäurekultur, mikrobielles Lab, Steinsalz, Kunststoffüberzug mit Schabzigerklees\*\*

enthält folgende allergene Zutaten: Milch

\*kontrolliert biologischer Anbau

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

Wie das Allgäu, so der Käse

Unser wunderschönes, uriges Allgäu ist Namensgeber für den würzigen, rotgeschmierten Schnittkäse aus tagesfrischer Bio-Heumilch. Sein cremiger Teig ist mit Schabziger Kleesaat affiniert, die dem Käse eine leicht nussige Note verleiht.

Eine echte Allgäuer Spezialität in Rahmstufenqualität mit 50 % Fett i. Tr.





Uriger Allgäuer 50% F.i.Tr., ca. 4kgkg  
aus Bio-Heumilch



|                             |   |                        |                         |   |
|-----------------------------|---|------------------------|-------------------------|---|
| <b>Artikelnummer</b><br>006 | <b>GTIN-Stück</b><br><br>4 260 102 480 056 | <b>GTIN-Verpackung</b> | <b>eco-ID</b><br>112468 |  |
|-----------------------------|---|------------------------|-------------------------|---|

## Kurzbeschreibung

Uriger Allgäuer 50% F.i.Tr.

## 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, Fruktose, Gemüse / Hülsenfrüchte, Glutamat, Hafer, Haselnuss, Hefe, Huhn, Kakao, Koriander, Laktose, Mais, Pfeffer, Rind, Schwein, Umbelliferae, Vanillin

**enthalten:** Milch, Kuhmilcheiweiß, Milcheiweiß

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

|                             |   |                        |                         |   |
|-----------------------------|---|------------------------|-------------------------|---|
| <b>Artikelnummer</b><br>006 | <b>GTIN-Stück</b><br><br>4 260 102 480 056 | <b>GTIN-Verpackung</b> | <b>eco-ID</b><br>112468 |  |
|-----------------------------|---|------------------------|-------------------------|---|

## Warengruppenspezifische Angaben

|                                |                                 |
|--------------------------------|---------------------------------|
| Rechtlicher Status.....        | Lebensmittel                    |
| Saisonartikel.....             | nein                            |
| Süßung.....                    | nicht gesüßt                    |
| Milchart.....                  | Kuh                             |
| Wärmebehandlung.....           | pasteurisiert                   |
| Wärmebehandlung Käse.....      | pasteurisiert                   |
| Wärmebehandlung Käse.....      | nein                            |
| Rohmilch.....                  | nein                            |
| Homogenisiert.....             | nein                            |
| Käsegruppe.....                | Schnittkäse                     |
| Fettgehalt im Milchanteil..... | 4 %                             |
| mindestens.....                | mindestens                      |
| Fett i. Tr.....                | 50 %                            |
| mindestens.....                | ja                              |
| Fettgehaltsstufe.....          | Rahmstufe                       |
| 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                     |
| Region.....                    | Allgäu                          |
| Produzent.....                 | Bio Schaukäserei Wiggensbach eG |
| Reifezeit Zahl.....            | 6-8 Woche(n)                    |

## Qualität

|                                    |                         |
|------------------------------------|-------------------------|
| Bio-Erzeugnis.....                 | ja                      |
| Anteil an Bio-Zutaten.....         | 100% bio                |
| Staatliche Siegel.....             | Bio-Siegel, EU Bio-Logo |
| Länderzusatz des EU-Logos.....     | Deutsche Landwirtschaft |
| Öko-Kontrollstelle.....            | DE-ÖKO-006              |
| Welcher Standard wird erfüllt..... | Bioland                 |

## Weitere gesetzliche Angaben

|  |  |
|--|--|
| Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis..... | Keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe vorhanden                   |
| Bezeichnung des Lebensmittels.....     | Schnittkäse  |
| Inverkehrbringer.....                  | Bio-Schaukäserei Wiggensbach eG, Kempfer Straße 9, D-87487 Wiggensbach |



Uriger Allgäuer 50% F.i.Tr., ca. 4kgkg  
aus Bio-Heumilch



|                             |   |                        |                         |   |
|-----------------------------|---|------------------------|-------------------------|---|
| <b>Artikelnummer</b><br>006 | <b>GTIN-Stück</b><br><br>4 260 102 480 056 | <b>GTIN-Verpackung</b> | <b>eco-ID</b><br>112468 |  |
|-----------------------------|---|------------------------|-------------------------|---|

### Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

|                             |                    |
|-----------------------------|--------------------|
| Energie kJ / kcal           | 1595 kJ / 381 kcal |
| Fett                        | 30 g               |
| davon gesättigte Fettsäuren | 19,8 g             |
| Kohlenhydrate               | 0,1 g              |
| davon Zucker                | 0,1 g              |
| Eiweiß                      | 25 g               |
| Salz                        | 1,5 g              |

### Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

|                     |       |
|---------------------|-------|
| Verpackungsmaterial | Pappe |
| Verpackungsart      | Laib  |

### Preise und Konditionen

Pfand ..... nein

### Sensorik, Beschaffenheit

|            |   |
|------------|---|
| Geschmack  | Sein cremiger Teig ist mit Schabziger Kleesaat affiniert, die dem Käse eine leicht nussige Note verleiht. |
| Konsistenz | schnittfest bis weich   |