Adneter-Bio-Bergkäse, 3kg

aus dem Marmordorf Adnet im Salzburger Land

Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID
1210	9 120003 790140		113772

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
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.

Kurzbeschreibung
Milder Bergkäse aus dem Marmordorf Adnet im Salzburgerland, hergestellt aus Bioheumilch

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

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, Kuhmilcheiweiß, Milcheiweiß

nein: Schwefeldioxid und Sulfite > 10mg/kg

Diese Informationen wurden von www.ecoinform.de zur Verfügung gestellt. ecoinform übernimmt keine Gewähr für die Richtigkeit der Angaben.
Stand: 29.03.2024, 15:05:45

Adneter-Bio-Bergkäse, 3kg

aus dem Marmordorf Adnet im Salzburger Land

Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID
1210	9 120003 790140		113772

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: 29.03.2024, 15:05:45

Adneter-Bio-Bergkäse, 3kg

aus dem Marmordorf Adnet im Salzburger Land

Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID
1210	9 120003 790140		113772

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Region	Marmordorf Adnet im Salzburger Land
Milchart	Kuh
Rohmilch	ja
Verwendungsdauer	20 Tage
Wärmebehandlung	keine
Wärmebehandlung Käse	keine Wärmebehandlung
Wärmebehandlung Endprodukt Käse	nein
Homogenisiert	nein
Käsegruppe	Hartkäse
Fettgehalt im Milchanteil	28 %
mindestens	mindestens
Fett i. Tr.	mindestens 50 %
mindestens	ja
Lactosegehalt	< 1 %
Produzent	Dorfkäserei Pötzelsberger
Fettgehaltsstufe	Rahmstufe
Art der Reifung	rindengereift
Reifezeit Text	4 Monate
Labart	mikrobielles Lab
Salz	1,5 %
Salzart	Steinsalz
Farbstoff bei Käse	keine
Rinde verzehrbar	ja
Rinde	Rotschmierekulturen
Haltbarmachung	vakuumiert
Reifezeit Zahl	3-4 Monat(e)

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-Bergkäse 50% 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: 29.03.2024, 15:05:45

Adneter-Bio-Bergkäse, 3kg

aus dem Marmordorf Adnet im Salzburger Land

Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID
1210	9 120003 790140		113772

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	1691 kJ / 407 kcal
Fett	31 g
davon gesättigte Fettsäuren	21 g
Kohlenhydrate	<0,5 g
davon Zucker	<0,5 g
davon Lactose	0 g
Ballaststoffe	0 g
Eiweiß	32 g
Ermittlung der Nährwerte durch	Berechnung
Salz	1,5 g

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart	Stück
Verpackungsmaterial	Kunststoff

Preise und Konditionen

Pfand	nein

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack	pikant, würziger Rotkulturgeschmack
Konsistenz	schnittfest

Diese Informationen wurden von www.ecoinform.de zur Verfügung gestellt. ecoinform übernimmt keine Gewähr für die Richtigkeit der Angaben.
Stand: 29.03.2024, 15:05:45