

<b>Artikelnummer</b> 1810	<b>GTIN-Stück</b>  9 120003 790171	<b>GTIN-Verpackung</b>	<b>eco-ID</b> 114049	
------------------------------	---	------------------------	-------------------------	---

## Marke

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,

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

Käse vor dem Genuss mindestens 1 Stunde bei Zimmertemperatur lagern.

## Kurzbeschreibung

Bio-Magerkäse aus dem Marmordorf Adnet im Salzburger Land

## Herstellung

Hergestellt aus der Bioheumilch der Adneter Milchbauern.

## Lager- und Aufbewahrungshinweis

Nach dem Öffnen gekühlt lagern und zügig aufbrauchen

## Lager- und Aufbewahrungshinweis

kühl bei 6 bis 8°C



<b>Artikelnummer</b> 1810	<b>GTIN-Stück</b>  9 120003 790171	<b>GTIN-Verpackung</b>	<b>eco-ID</b> 114049	
------------------------------	---	------------------------	-------------------------	---

## 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, Kuhmilcheiweiß, Milcheiweiß

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

## Weitere Eigenschaften

vegetarisch ✓ alkoholfrei ✓ Rohstoffe nicht jodiert ✓ ungesüßt ✓

<b>Artikelnummer</b> 1810	<b>GTIN-Stück</b>  9 120003 790171	<b>GTIN-Verpackung</b>	<b>eco-ID</b> 114049	
------------------------------	---	------------------------	-------------------------	---

## Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Region	Marmordorf Adnet im Salzburger Land
Milchart	Kuh
Süßung	nicht gesüßt
Rohmilch	nein
Wärmebehandlung	pasteurisiert
Wärmebehandlung Käse	pasteurisiert
Wärmebehandlung Endprodukt Käse	nein
Homogenisiert	nein
Käsegruppe	Schnittkäse
Fettgehalt im Milchanteil	10 %
mindestens	mindestens
Fett i. Tr.	15 %
Produzent	Dorfkäserei Pötzensberger
Lactosegehalt	< 1 %
Fettgehaltsstufe	Magerstufe
Fettgehaltsstufe AT	Magerstufe
Art der Reifung	rindengereift
Reifezeit Text	8 - 12 Wochen
Labart	mikrobielles Lab
Salz	1,5 %
Salzart	Steinsalz
Farbstoff bei Käse	nein
Rinde verzehrbar	ja
Rinde	Rotschmierekulturen
Käseform	1/2 Laib
Haltbarmachung	vakuumiert
Reifezeit Zahl	4-6 Woche(n)

## 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

Rechtlicher Hinweis Ergänzung	laktosefrei
Rechtliche Bezeichnung des Produkts	Adneter-Bio-Magerkäse 15% F.i.T.
Inverkehrbringer	Dorfkäserei Pötzensberger GmbH, Waidach 27, A-5421 Adnet

# Adneter-Bio-Magerkäse 15% F.i.T., 4kg

aus dem Marmordorf Adnet im Salzburgerland



<b>Artikelnummer</b> 1810	<b>GTIN-Stück</b>  9 120003 790171	<b>GTIN-Verpackung</b>	<b>eco-ID</b> 114049	
------------------------------	---	------------------------	-------------------------	---

## Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	987 kJ / 235 kcal
Fett	9 g
davon gesättigte Fettsäuren	6,3 g
Kohlenhydrate	0 g
davon Zucker	0 g
Ballaststoffe	0 g
Eiweiß	38,5 g
Salz	1,5 g
Ermittlung der Nährwerte durch	Berechnung

## Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart	Stück
Verpackungsmaterial	PE
Stücke in Packung	12
Einheit der Einzelstücke	Milliliter
Bezeichnung der Einzelstücke	Laib

## Preise und Konditionen

Pfand	nein
-------	------

## Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack	mild bis leicht würziger Rotkulturgeschmack
Geruch	nach Rotkultur
Konsistenz	schnittfest