



Wiggensbacher Bockshornkäse 50%
F.i.Tr., ca. 4kg
aus Bio-Heumilch



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
014	 4 260 102 48 1145		115175	

Marke Schaukäserei Wiggensbach

Qualität

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

Öko-Kontrollstelle

DE-ÖKO-006 | ABCERT

Zollrechtliche Herkunft

Deutschland (DE)

Wechselnde Ursprungsländer

nein

Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Allgäu

Verarbeitungsland

Deutschland

Verpackungsland

Deutschland

Zutaten

Bioland Heumilch*, Milchsäurekultur, mikrobielles Lab, Bockshornkleesamen*, Steinsalz

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

Er jagt Sie nicht ins Bockshorn - er hält, was er verspricht

Der Bockshornkleekäse ist ein anspruchsvoller, rotgeschmierter Schnittkäse mit 50 % Fett i. Tr.

Erlasene Bockshornkleesamen werden ihm zur Geschmacksveredlung beigegeben und verleihen ihm ein fein-würziges, walnussähnliches Aroma.





Wiggensbacher Bockshornkäse 50%
F.i.Tr., ca. 4kg
aus Bio-Heumilch



Artikelnummer 014	GTIN-Stück  4 260 102 48 1145	GTIN-Verpackung	eco-ID 115175	
-----------------------------	---	------------------------	-------------------------	---

Kurzbeschreibung

Wiggensbacher Bockshornkäse

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, Cashewnuss, Dinkel, Fruktose, Gemüse / Hülsenfrüchte, Gerste, Glutamat, Hafer, Haselnuss, Hefe, Huhn, Kakao, Kamut, Koriander, Laktose, Macadamianuss, Mais, Mandeln, Paranuss, Pecanuss, Pfeffer, Pistazie, Queenslandnuss, Rind, Roggen, Schwein, Umbelliferae, Vanillin, Walnuss, Weizen, Zimt

enthalten: Milch, Kuhmilcheiweiß, Milcheiweiß

nein: Schwefeldioxid und Sulfite > 10mg/kg



Wiggensbacher Bockshornkäse 50%
F.i.Tr., ca. 4kg
aus Bio-Heumilch



Artikelnummer 014	GTIN-Stück  4 260 102 48 1145	GTIN-Verpackung	eco-ID 115175	
-----------------------------	---	------------------------	-------------------------	---

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status.....	Lebensmittel
Saisonartikel.....	nein
Verwendungsdauer.....	60 Tage
Milchart.....	Kuh
Wärmebehandlung.....	pasteurisiert
Wärmebehandlung Käse.....	pasteurisiert
Wärmebehandlung Endprodukt 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.....	rindengereift
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

Gesetzliche Angaben

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



Wiggensbacher Bockshornkäse 50%
 F.i.Tr., ca. 4kg
 aus Bio-Heumilch



Artikelnummer 014	GTIN-Stück  4 260 102 48 1145	GTIN-Verpackung	eco-ID 115175	
-----------------------------	---	------------------------	-------------------------	---

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	1586 kJ / 379 kcal
Fett	30 g
davon gesättigte Fettsäuren	19,8 g
Kohlenhydrate	0,1 g
davon Zucker	0,1 g
davon mehrwertige Alkohole	0 g
davon Lactose	<0,1 g
Eiweiß	24,5 g
Salz	1,4 g

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsmaterial	Pappe, Papier
Verpackungsart	Laib

Preise und Konditionen

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

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack	Erlesene Bockshornkleesamen werden diesem Käse zur Geschmacksveredlung beigegeben und verleihen ihm ein fein-würziges, walnussähnliches Aroma.
Geruch	fein-würziges, walnussähnliches Aroma.
Konsistenz	schnittfest bis weich