



Wiggensbacher Almblumenkäse 55%
F.i.T., ca. 4kg
aus Bio-Heumilch



Artikelnummer 020	GTIN-Stück  4 260102 481152	GTIN-Verpackung	eco-ID 115177	
-----------------------------	---	------------------------	-------------------------	---

Marke

Schaukäserei Wiggensbach



Qualität

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, Steinsalz, Kunststoffüberzug mit Gänseblümchen*, Malve*, Sonnenblumenblüten*, Almblumen*

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





Wiggensbacher Almblumenkäse 55%
F.i.T., ca. 4kg
aus Bio-Heumilch



Artikelnummer 020	GTIN-Stück  4 260102 481152	GTIN-Verpackung	eco-ID 115177	
-----------------------------	---	------------------------	-------------------------	---

Besonderheiten

Ein Fest für alle Sinne

Diese einzigartige, würzig aromatische Käsespezialität besticht durch ihren mild-würzigen Geschmack, ihr blumiges Aussehen und ihren zarten Duft. Der Schnittkäse aus bester Heumilch in Rahmstufenqualität mit 55 % Fett i. Tr. ist mit einer duftigen Almblumenmischung umhüllt und veredelt, die ihm den unverwechselbaren Alm-Geschmack verleiht.

Lassen Sie sich mit allen Sinnen verwöhnen.

Kurzbeschreibung

Wiggensbacher Almblumenkäse

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, 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



Wiggensbacher Almblumenkäse 55%
F.i.T., ca. 4kg
aus Bio-Heumilch



Artikelnummer 020	GTIN-Stück  4 260102 481152	GTIN-Verpackung	eco-ID 115177	
-----------------------------	---	------------------------	-------------------------	---

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Region	Allgäu
Milchart	Kuh
Süßung	nicht gesüßt
Rohmilch	nein
Verwendungsdauer	60 Tage
Wärmebehandlung	pasteurisiert
Wärmebehandlung Käse	pasteurisiert
Wärmebehandlung Endprodukt Käse	nein
Homogenisiert	nein
Käsegruppe	Schnittkäse
Fettgehalt im Milchanteil	4 %
mindestens	mindestens
Fett i. Tr.	mindestens 55 %
mindestens	ja
Produzent	Bio Schaukäserei Wiggensbach eG
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
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

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



Wiggensbacher Almblumenkäse 55%
F.i.T., ca. 4kg
aus Bio-Heumilch



Artikelnummer 020	GTIN-Stück  4 260102 481152	GTIN-Verpackung	eco-ID 115177	
-----------------------------	---	------------------------	-------------------------	---

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	1618 kJ / 387 kcal
Fett	31,5 g
davon gesättigte Fettsäuren	20,8 g
Kohlenhydrate	0,1 g
davon Zucker	0,1 g
davon mehrwertige Alkohole	0 g
davon Lactose	<0,1 g
Eiweiß	23,5 g
Salz	1,5 g

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart	Laib
Verpackungsmaterial	Pappe, Papier

Preise und Konditionen

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

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack	Diese einzigartige, würzig aromatische Käsespezialität besticht durch ihren mild-würzigen Geschmack. Der Käse ist mit einer duftigen Almblumenmischung umhüllt und veredelt, die ihm den unverwechselbaren Alm-Geschmack verleiht.
Konsistenz	schnittfest bis weich