

Artikelnummer 033	GTIN-Stück  4 260 102 48 1039	GTIN-Verpackung	eco-ID 115311	
-----------------------------	---	------------------------	-------------------------	---

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, Steinsalz, Meersalz, Knoblauch*, Bärlauch*, Basilikum*, Oregano*, Ringelblumen*, Rosmarin*, Thymian*, Rosenblüten*, Kornblumen*

enthält folgende allergene Zutaten: Milch

**kontrolliert biologischer Anbau*

Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.

Allgemeines

Der raffiniert-cremige Käsegenuss

aus dem wunderschönen Allgäu mit seinen saftigen Wiesen und grünen Hügel und Berge kommt diese großartige Käsespezialität. Unser Käse entsteht aus reiner Allgäuer

Bio-Heumilch ausschließlich unserer Mitglieder. Die Kühe sind im Sommer auf der Weide und fressen im Winter bestens kräuterreiches aromatisches Heu. In guter handwerklicher Tradition entsteht in unserer kleinen Käserei diese Spezialität.





Gute-Laune-Käse 55% F.i.Tr., ca. 2,7kg

aus Bio-Heumilch



Artikelnummer 033	GTIN-Stück  4 260 102 48 1039	GTIN-Verpackung	eco-ID 115311	
-----------------------------	---	------------------------	-------------------------	---

Besonderheiten

Der Gute Laune Käse - da lacht der Gaumen

Die ca. 2,5kg schweren Käselaike reifen nach dem Salzbad für mindestens 6 Wochen im Ziegelgewölbekeller und werden regelmäßig gepflegt. Das einzigartige natürliche Klima im Keller verleiht dem Käse seinen Charakter. Nach der Reifung wird der Käse mit einer erlesenen Kräutermischung affiniert. Die sowohl optisch wie auch geschmacklich raffinierte Kräutermischung macht diesen Käse so einzigartig und beliebt.

Der Kräutermantel geht mit der weichen Rinde eine feste Verbindung ein. Durch das optimale Verhältnis von Oberfläche zu Volumen kann sich das Aroma der Kräuter gleichmäßig über den ganzen Laib verteilen. Die weiche Konsistenz verleiht dem Käse ein einmaliges Geschmackserlebnis.

Kurzbeschreibung

Gute-Laune-Käse

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

Artikelnummer 033	GTIN-Stück  4 260 102 48 1039	GTIN-Verpackung	eco-ID 115311	
-----------------------------	---	------------------------	-------------------------	---

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status.....	Lebensmittel
Saisonartikel.....	nein
Süßung.....	nicht gesüßt
Verwendungsdauer.....	50 Tage
Milchart.....	Kuh
Wärmebehandlung.....	pasteurisiert
Wärmebehandlung Käse.....	pasteurisiert
Wärmebehandlung Endprodukt Käse.....	nein
Rohmilch.....	nein
Homogenisiert.....	nein
Käsegruppe.....	Halbfester Schnittkäse
Fettgehalt im Milchanteil.....	4 %
mindestens.....	mindestens
Fett i. Tr.....	55 %
mindestens.....	ja
Fettgehaltsstufe.....	Rahmstufe
Art der Reifung.....	rindengereift
Reifezeit Text.....	6-8 Wochen
Labart.....	mikrobielles Lab
Salz.....	1,5 %
Salzart.....	Steinsalz
Rinde verzehrbar.....	ja
Rinde.....	Edelschimmel und Rotschmiere
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.....	halbfester Schnittkäse
Inverkehrbringer.....	Bio-Schaukäserei Wiggensbach eG, Kempfer Straße 9, D-87487 Wiggensbach



Gute-Laune-Käse 55% F.i.Tr., ca. 2,7kg
aus Bio-Heumilch



Artikelnummer 033	GTIN-Stück  4 260 102 48 1039	GTIN-Verpackung	eco-ID 115311	
-----------------------------	---	------------------------	-------------------------	---

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	1573 kJ / 376 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	22,5 g
Salz	1,5 g

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsmaterial	PA, PE
Verpackungsart	Laib

Preise und Konditionen

Pfand nein

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack aromatisch-würzig