



Roter Casanova 70% F.i.T., ca. 2,7kg
aus Bio-Heumilch



Artikelnummer 051	GTIN-Stück  4 260102 480063	GTIN-Verpackung	eco-ID 115331	
-----------------------------	---	------------------------	-------------------------	---

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*, Bioland Rahm*, Milchsäurekultur, mikrobielles Lab, Steinsalz

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.





Roter Casanova 70% F.i.T., ca. 2,7kg
aus Bio-Heumilch



Artikelnummer 051	GTIN-Stück  4 260102 480063	GTIN-Verpackung	eco-ID 115331	
-----------------------------	---	------------------------	-------------------------	---

Besonderheiten

Blendend im Aussehen und im Geschmack

Roter Casanova ist ein sahnig-cremiger, halbfester Schnittkäse mit 70 % Fett i. Tr. Er wird aus reinster Heumilch unter Zugabe von feiner Allgäuer Sahne hergestellt und mit Rotschmierkulturen gekäst. Der Rahm verleiht dieser Käsespezialität ihr cremig-sahniges Aroma und den frischen, butterähnlichen Geschmack.

Der verblüffende Farbwechsel vom Orangerot der Rinde zum Buttergelb des Teiges wird Sie beeindrucken.

Kurzbeschreibung

Roter Casanova

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

Artikelnummer 051	GTIN-Stück  4 260102 480063	GTIN-Verpackung	eco-ID 115331	
-----------------------------	---	------------------------	-------------------------	---

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Region	Allgäu
Milchart	Kuh
Süßung	nicht gesüßt
Rohmilch	nein
Verwendungsdauer	28 Tage
Wärmebehandlung	pasteurisiert
Wärmebehandlung Käse	pasteurisiert
Wärmebehandlung Endprodukt Käse	nein
Homogenisiert	nein
Käsegruppe	Halbfester Schnittkäse
Fettgehalt im Milchanteil	4 %
mindestens	mindestens
Fett i. Tr.	mindestens 70 %
mindestens	ja
Produzent	Bio Schaukäseerei Wiggensbach eG
Fettgehaltsstufe	Rahmstufe
Art der Reifung	rindengereift
Reifezeit Text	4 Wochen
Labart	mikrobielles Lab
Salz	1,5 %
Salzart	Steinsalz
Rinde verzehrbar	ja
Rinde	Edelschimmel und Rotschmiere
Käseform	Ganzer Laib
Reifezeit Zahl	1 Monat(e)

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	halbfester Schnittkäse
Inverkehrbringer	Bio-Schaukäseerei Wiggensbach eG, Kempter Straße 9, D-87487 Wiggensbach



Roter Casanova 70% F.i.T., ca. 2,7kg
aus Bio-Heumilch



Artikelnummer 051	GTIN-Stück  4 260102 480063	GTIN-Verpackung	eco-ID 115331	
-----------------------------	---	------------------------	-------------------------	---

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	1750 kJ / 418 kcal
Fett	35 g
davon gesättigte Fettsäuren	23,1 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
Ermittlung der Nährwerte durch	Berechnung

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart	Laib
Verpackungsmaterial	Pappe, Papier

Preise und Konditionen

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

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack	frischer sahnig butterähnlicher Geschmack
-----------	---