



Allgäuer Hornkäse 55% F.i.Tr., 4kg

Allgäuer Hornkäse



Artikelnummer 060	GTIN-Stück  4 260102 482005	GTIN-Verpackung	eco-ID 115341	
-----------------------------	---	------------------------	-------------------------	---

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

MILCH*, Milchsäurekultur, Rotkultur, mikrobielles Lab, Steinsalz

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

Der Allgäuer Hornkäse ist eine echte Käsespezialität mit 55 % Fett i. Tr., der aus Bio-Milch von horntragenden Kühen hergestellt wird.

Besonderheiten

Der Allgäuer Hornkäse wurde beim Wettbewerb "Bayerns bestes Bio-Produkt" auf der Internationalen Grünen Woche in Berlin mit Gold ausgezeichnet.

Er reift mindestens 20 Wochen in einem jahrhundertealten Höhlenkeller, wo er intensiv mit Steinsalz gepflegt wird. Das natürliche Klima des Höhlenkellers verleiht diesem Käse einen wunderbar cremigen Körper und einen süßlich-aromatischen Geschmack, der an junges Holz, dunkles Karamell, Haselnuss und Butter erinnert.

kleine Allgäuer Bauernhöfe liefern frische Heumilch, hohe Transparenz vom Landwirt bis hin zum Konsument, höhlengereift, edle Kuhkopfrprägung und Banderole mit hohem Wiedererkennungswert





Allgäuer Hornkäse 55% F.i.Tr., 4kg

Allgäuer Hornkäse



Artikelnummer 060	GTIN-Stück  4 260102 482005	GTIN-Verpackung	eco-ID 115341	
-----------------------------	---	------------------------	-------------------------	---

Kurzbeschreibung

Allgäuer Hornkäse

Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Käseplatten, Brotzeiten

Herstellung

handwerklich gekäst aus eigener 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, Paranuss, Pecanuss, Pistazie, Walnuss, Huhn, Laktose, Rind, Schwein, Fruktose, Kakao, Koriander, Mais, Pfeffer, Umbelliferae, Zimt, Glutamat, Hefe, Vanillin

enthalten: Milch, Kuhmilcheiweiß, Milcheiweiß

nein: Schwefeldioxid und Sulfit > 10mg/kg

Weitere Eigenschaften

vegetarisch ✓



Allgäuer Hornkäse 55% F.i.Tr., 4kg

Allgäuer Hornkäse



Artikelnummer 060	GTIN-Stück  4 260102 482005	GTIN-Verpackung	eco-ID 115341	
-----------------------------	---	------------------------	-------------------------	---

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Region	Allgäu
Milchart	Kuh
Süßung	nicht gesüßt
Rohmilch	nein
Wärmebehandlung	pasteurisiert
Wärmebehandlung Käse	pasteurisiert
Wärmebehandlung Endprodukt Käse	nein
Homogenisiert	ja
Käsegruppe	Hartkäse
Fettgehalt im Milchanteil	4 %
mindestens	mindestens
Fett i. Tr.	mindestens 55 %
mindestens	ja
Produzent	Bio Schaukäserei Wiggensbach eG
Fettgehaltsstufe	Rahmstufe
Art der Reifung	rindengereift
Labart	mikrobielles Lab
Salz	1,5 %
Salzart	Steinsalz
Rinde verzehrbar	ja
Rinde	Naturrinde, essbar
Käseform	Ganzer Laib
Reifezeit Einheit	4 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	Hartkäse
Inverkehrbringer	Bio-Schaukäserei Wiggensbach eG, Kempter Straße 9, D-87487 Wiggensbach

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	1650 kJ / 394 kcal
Fett	32,5 g
davon gesättigte Fettsäuren	21,45 g
davon einfach ungesättigte Fettsäuren	7,8 g
Kohlenhydrate	0,1 g
davon Zucker	0,1 g
Eiweiß	22,5 g
Salz	1,5 g
Ermittlung der Nährwerte durch	Berechnung



Allgäuer Hornkäse 55% F.i.Tr., 4kg

Allgäuer Hornkäse



Artikelnummer 060	GTIN-Stück  4 260102 482005	GTIN-Verpackung	eco-ID 115341	
-----------------------------	---	------------------------	-------------------------	---

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart Laib
Verpackungsmaterial Papier

Preise und Konditionen

Pfand nein

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack Das natürliche Klima des Höhlenkellers verleiht diesem Käse einen wunderbar cremigen Körper und einen süßlich-aromatischen Geschmack, der an junges Holz, dunkles Karamell, Haselnuss und Butter erinnert.

Konsistenz schnittfest bis cremig