



Plangger Bio Stangentilsiter, ca. 3,8kg

Der Käse den Kinder lieben



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
69	99006348000423		119627	

Marke

Käserei Plangger GmbH

Qualität

Bio Austria, EU Bio-Logo, EU Landwirtschaft, ABG (Austria Bio Garantie), ARGE Heumilch



Öko-Kontrollstelle

AT-BIO-402 | LACON

Zollrechtliche Herkunft

Österreich (AT)

Wechselnde Ursprungsländer

nein

Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Österreich

Zutaten

MILCH*, Käsereikulturen, 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

Als Familienbetrieb widmen wir uns seit jeher ganz der Natürlichkeit und Qualität unserer Heumilchkäse Spezialitäten. Wir verarbeiten jährlich ca. 9 Mill. Kg Milch zu Heumilch-Produkten.

Firmen-Philosophie und damit oberstes Ziel ist es: Umwelt und Natur zu schützen, Milch auf die ursprüngliche und natürlichste Weise zu erzeugen und wertschonend zu einem qualitativ hochwertigen Naturprodukt zu verarbeiten. Die wichtigste Voraussetzung für guten Käse ist: „Der Boden!“ Mit dem Boden fängt nämlich alles an, wenn er gesund ist und gutes Futter für die Kühe auf ihm wachsen, wird auch die Milch der Kühe gut, und somit auch der Käse, der aus dieser Milch hergestellt wird. Seit Jahren arbeiten wir deshalb mit den effektiven Mikroorganismen und Lava Urgesteinsmehl und erhalten so ein qualitativ hochwertiges vielfältiges Futter und beste Milchqualität, das sich wiederum im Käsegeschmack widerspiegelt.

Besonderheiten

Felsenkeller gereift

Kurzbeschreibung

Schnittkäse aus Bioheumilch

Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Genießer schätzen ihn als einfache Köstlichkeit für zwischendurch genauso wie als Grundlage für raffinierte Käsegerichte.



Plangger Bio Stangentilsiter, ca. 3,8kg

Der Käse den Kinder lieben



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
69	99006348000423		119627	

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Gekühlt bei 6 °C lagern

Lager- und Aufbewahrungshinweis

gekühlt Lagern bei ca. 8°C

Allergiehinweise

nicht enthalten: Eier, Erdnuss, Fisch, Gluten, Krebstier, Lupine, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Sesam, Soja, Weichtier, Huhn, Milcheiweiß, Rind, Schwein, Fruktose, Kakao, Koriander, Mais, Pfeffer, Umbelliferae, Zimt, Glutamat, Hefe, Purin, Salicylat, Vanillin

enthalten: Milch, Kuhmilcheiweiß

Weitere Eigenschaften

Rohstoffe nicht jodiert ✓



Plangger Bio Stangentilsiter, ca. 3,8kg

Der Käse den Kinder lieben



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
69	99006348000423		119627	

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Region	Tirol
Milchart	Kuh
Rohmilch	nein
Verwendungsdauer	30 Tage
Wärmebehandlung	thermisiert
Wärmebehandlung Käse	thermisiert
Homogenisiert	nein
Käsegruppe	Schnittkäse
Fettgehalt im Milchanteil	3,9 %
mindestens	mindestens
Fett i. Tr.	mindestens 45 %
mindestens	ja
Produzent	Käserei Plangger GmbH
Fettgehaltsstufe	Rahmstufe
Fettgehaltsstufe AT	Vollfettstufe
Art der Reifung	rindengereift
Reifezeit Text	mindestens 2 Monate
Labart	Kälberlab
Salz	2 %
Salzart	Steinsalz
Rinde verzehrbar	ja
Rinde	Naturrinde, essbar
Reifezeit Zahl	2 Monat(e)

Qualität

Bio-Erzeugnis	ja
Staatliche Siegel	EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos	EU Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle	AT-BIO-402
Welcher Standard wird erfüllt	Bio Austria
Weitere Qualitätskriterien und Labels	ARGE Heumilch, ABG (Austria Bio Garantie)

Gesetzliche Angaben

Rechtliche Bezeichnung des Produkts	Schnittkäse
Inverkehrbringer	Käserei Plangger Ges.mbH, Sebi 26, A-6342 Niederndorf

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	1501 kJ / 362 kcal
Fett	30 g
davon gesättigte Fettsäuren	20 g
Kohlenhydrate	0 g
davon Zucker	0 g
Eiweiß	23 g
Salz	1,5 g
Broteinheiten	0 BE



Plangger Bio Stangentilsiter, ca. 3,8kg

Der Käse den Kinder lieben



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
69	99006348000423		119627	

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart..... Stange

Verpackungsmaterial..... Papier, Saranfolie, PE

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack..... fein Zart lieblich

Geruch..... wohlriechend

Konsistenz..... schnittfest