



Bio Emmentaler , ca. 70kg

Der Käse mit vielen Löchern



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
610	99006348000034		119631	

Marke

Käserei Plangger GmbH

Qualität

Bio Austria, EU Bio-Logo, EU Landwirtschaft, Heumilch AMA

Öko-Kontrollstelle

AT-BIO-301 | ABG

Zollrechtliche Herkunft

Österreich (AT)

Wechselnde Ursprungsländer

nein

Ursprungsland/ -region

Hauptzutaten

Österreich

Zutaten

MILCH*, Käsereikulturen, Lab, Salz

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

"Qualität und Umweltbewusstsein sind die Grundsätze, nach denen unser Familienbetrieb geführt wird."

Bei der Käseherstellung gilt das in 1. Linie beim Grundstoff, das heißt bei der Kuhmilch. Die naturnahe, sanfte Bewirtschaftung des Bodens, schonende Trocknung des Heus und der Einsatz von effizienten Mikroorganismen im Stall, auf dem Feld und in der Käserei garantieren höchste Qualität bei der Milchproduktion und der Verarbeitung. Die Produktion unserer Bioheumilch und der Bioheumilch-Käsespezialitäten erfolgt ausschließlich mit dieser silofreien Heumilch nach überlieferten Rezepten, Verfeinerung und Endlagerung bis zu einem Jahr in unseren Spezialkellern.

Kurzbeschreibung

Hartkäse aus Bioheumilch

Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Brotzeit, zum Überbacken für raffinierte Käsegerichte

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Gekühlt bei 6 °C lagern





Bio Emmentaler , ca. 70kg

Der Käse mit vielen Löchern



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
610	99006348000034		119631	

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

ungesüßt ✓



Bio Emmentaler , ca. 70kg

Der Käse mit vielen Löchern



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
610	99006348000034		119631	

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Region	Oberösterreich
Milchart	Kuh
Rohmilch	ja
Wärmebehandlung	keine
Wärmebehandlung Käse	keine Wärmebehandlung
Homogenisiert	nein
Käsegruppe	Hartkäse
Fettgehalt im Milchanteil	3,5 %
mindestens	mindestens
Fett i. Tr.	mindestens 45 %
mindestens	ja
Produzent	Käserei Höfelmaier
Fettgehaltsstufe	Vollfettstufe
Fettgehaltsstufe AT	Vollfettstufe
Art der Reifung	rindengereift
Reifezeit Text	3 Monate
Labart	Kälberlab
Salz	1,5 %
Salzart	Steinsalz
Rinde verzehrbar	ja
Rinde	Naturrinde, essbar
Reifezeit Zahl	3 Monat(e)

Qualität

Bio-Erzeugnis	ja
Staatliche Siegel	EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos	EU Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle	AT-BIO-301
Welcher Standard wird erfüllt	Bio Austria
Weitere Qualitätskriterien und Labels	Heumilch AMA

Gesetzliche Angaben

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

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	1640 kJ / 395 kcal
Fett	31 g
davon gesättigte Fettsäuren	22 g
Kohlenhydrate	0 g
davon Zucker	0 g
Eiweiß	029 g
Salz	,7 g
Proteinheiten	0 BE



Bio Emmentaler , ca. 70kg

Der Käse mit vielen Löchern



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
610	99006348000034		119631	

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart Laib

Verpackungsmaterial Papier, Saranfolie, PE

Preise und Konditionen

Pfand nein

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack mild fein,

Geruch wohlriechend

Konsistenz schnittfest