



Bio Pfeffer Rebel, Schnittkäse mindestens 50% Fett i.Tr., 3kg

mit grünen und roten Pfefferkörnern verfeinert



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
38504	99006545385040		119719	

Marke Käse Rebellen

Qualität

100% bio, Naturland, EU Bio-Logo, EU Landwirtschaft, Heumilch AMA



Öko-Kontrollstelle

DE-ÖKO-001 | BCS

Zollrechtliche Herkunft

Österreich (AT)

Ursprungsland/ -region

Hauptzutaten

Österreich, Allgäu, Bayern

Verarbeitungsland

Deutschland

Verpackungsland

Deutschland

Zutaten

BIO-HEUMILCH gt.S., Salz, Bio-Pfefferkörner, Käsekulturen, tierisches Lab, Rinde mit Bio-Pfefferkörner

enthält folgende allergene Zutaten: Milch

Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.

Allgemeines

Der Name dieses Käses spiegelt sich im intensiven Pfefferaroma wider. Untermalt wird dieses von Rahm, Honig und Blumenwiese. Am Gaumen verschmilzt der cremig-weiche Teig des Käses perfekt mit einer intensiven Würze aus grünem Pfeffer, Oliven und Schwarzbrot.

Besonderheiten

aus Bergbauern Bio-Heumilch gt.S., in Naturrinde gereift

Kurzbeschreibung

Bio Pfeffer Rebel, Schnittkäse mindestens 50% Fett i.Tr

Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

zum allgemeinen Verzehr

Herstellung

aus Bergbauern Bio-Heumilch gt.S., in Naturrinde gereift



Bio Pfeffer Rebel, Schnittkäse mindestens 50% Fett i.Tr., 3kg

mit grünen und roten Pfefferkörnern verfeinert



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
38504	99006545385040		119719	

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Ungeöffnet bei +2 bis +8°C mindestens haltbar bis MHD. Nach dem Öffnen gekühlt lagern und innerhalb weniger Tage verbrauchen.

Allergiehinweise

nicht enthalten: Eier, Erdnuss, Fisch, Gluten, Krebstier, Lupine, Sellerie, Senf, Sesam, Soja, Weichtier, Cashewnuss, Dinkel, Fruktose, Gemüse / Hülsenfrüchte, Gerste, Glutamat, Hafer, Haselnuss, Hefe, Huhn, Kakao, Kamut, Koriander, Macadamianuss, Mais, Mandeln, Paranuss, Pecanuss, Pistazie, Queenslandnuss, Rind, Roggen, Schwein, Umbelliferae, Vanillin, Weizen, Zimt

enthalten: Milch, Kuhmilcheiweiß, Milcheiweiß, Pfeffer

Spuren möglich: Schalenfrüchte, Walnuss

nein: Schwefeldioxid und Sulfite > 10mg/kg

Weitere Eigenschaften

Lebensmittel gentechnikfrei ✓



Bio Pfeffer Rebel, Schnittkäse mindestens 50% Fett i.Tr., 3kg

mit grünen und roten Pfefferkörnern verfeinert



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
38504	99006545385040		119719	

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status.....	Lebensmittel
Saisonartikel.....	nein
Milchart.....	Kuh
Wärmebehandlung.....	pasteurisiert
Wärmebehandlung Käse.....	pasteurisiert
Rohmilch.....	nein
Homogenisiert.....	nein
Lactosegehalt.....	0,1 %
Käsegruppe.....	Schnittkäse
Fett i. Tr.	50 %
mindestens.....	ja
Fettgehaltsstufe.....	Rahmstufe
Art der Reifung.....	rindengereift
Reifezeit Text.....	70
Labart.....	Kälberlab
Salz.....	1,5 %
Rinde verzehrbar.....	ja
Rinde.....	Naturrinde, essbar
Käseform.....	1/2 Laib
Haltbarmachung.....	Schutzatmosphäre
Region.....	Alpenregion
Produzent.....	Sulzberger Käse Rebellen Sennerei GmbH

Qualität

Bio-Erzeugnis.....	ja
Anteil an Bio-Zutaten.....	100% bio
Staatliche Siegel.....	EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos.....	EU Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle.....	DE-ÖKO-001
Welcher Standard wird erfüllt.....	Naturland
Weitere Qualitätskriterien und Labels.....	Heumilch AMA

Weitere gesetzliche Angaben

Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis.....	unter Schutzatmosphäre verpackt
Rechtlicher Hinweis Ergänzung.....	Ungeöffnet bei +2 bis +8°C mindestens haltbar bis MHD. Nach dem Öffnen gekühlt lagern und innerhalb weniger Tage verbrauchen.
Bezeichnung des Lebensmittels.....	Schnittkäse mindestens 50% Fett i.Tr., aus Bergbauern Bio-Heumilch gt.S., mit Bio-Pfefferkörnern, Rinde mit Bio-Pfeffer affiniert
Inverkehrbringer.....	Käse Rebellen GmbH, Auerbergstraße 8, D-86989 Steingaden



Bio Pfeffer Rebel, Schnittkäse mindestens 50% Fett i.Tr., 3kg

mit grünen und roten Pfefferkörnern verfeinert



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
38504	99006545385040		119719	

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	1613 kJ / 389 kcal
Fett	33 g
davon gesättigte Fettsäuren	21,80 g
Kohlenhydrate	<0,1 g
davon Zucker	<0,1 g
davon Lactose	<0,1 g
Eiweiß	23 g
Salz	1,5 g

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsmaterial	Pappe, Kunststoff
Verpackungsart	Karton

Preise und Konditionen

Pfand nein

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack	würzig und leicht nach Pfeffer
Geruch	aromatisch
Konsistenz	geschmeidiger Teig