



Bio Pfeffer Rebell, 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

Naturland, EU Bio-Logo, EU Landwirtschaft, ARGE Heumilch



Öko-Kontrollstelle

DE-ÖKO-001 | BCS



Zollrechtliche Herkunft

Österreich (AT)

Ursprungsland/ -region

Hauptzutaten

Österreich, Allgäu, Bayern

Verarbeitungsland

Deutschland

Verpackungsland

Deutschland

Zutaten

BIO-HEUMILCH g.t.S., Salz, Bio-Pfefferkörner, Käsereikulturen, tierisches Lab, Rinde mit Bio-Pfefferkörnern

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 g.t.S., in Naturrinde gereift

Kurzbeschreibung

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

Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

zum allgemeinen Verzehr

Herstellung

aus Bergbauern Bio-Heumilch g.t.S., in Naturrinde gereift





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

mit grünen und roten Pfefferkörnern verfeinert



Artikelnummer 38504	GTIN-Stück 99006545385040	GTIN-Verpackung	eco-ID 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, Sesam, Soja, Weichtier, Dinkel, Gerste, Hafer, Kamut, Roggen, Weizen, Cashewnuss, Haselnuss, Macadamianuss, Mandeln, Paranuss, Pecanuss, Pistazie, Queenslandnuss, Huhn, Rind, Schwein, Fruktose, Kakao, Koriander, Mais, Umbelliferae, Zimt, Glutamat, Hefe, Vanillin

enthalten: Milch, Kuhmilcheiweiß, Milcheiweiß, Pfeffer

Spuren möglich: Schalenfrüchte, Senf, 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
Region	Alpenregion
Milchart	Kuh
Rohmilch	nein
Wärmebehandlung	pasteurisiert
Wärmebehandlung Käse	pasteurisiert
Homogenisiert	nein
Käsegruppe	Schnittkäse
Fett i. Tr.	mindestens 50 %
mindestens	ja
Lactosegehalt	0,1 %
Produzent	Sulzberger Käserebellen Sennerei GmbH
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

Qualität

Bio-Erzeugnis	ja
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	ARGE Heumilch

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.
Rechtliche Bezeichnung des Produkts	Schnittkäse mindestens 50% Fett i.Tr., aus Bergbauern Bio-Heumilch g.t.S., mit Bio-Pfefferkörnern, Rinde mit Bio-Pfeffer affiniert
Inverkehrbringer	Käserebellen GmbH, Auerbergstraße 8, D-86989 Steingaden

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



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	

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart Karton
Verpackungsmaterial Pappe, Kunststoff

Preise und Konditionen

Pfand nein

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack würzig und leicht nach Pfeffer
Geruch aromatisch
Konsistenz geschmeidiger Teig