

<b>Artikelnummer</b> 33155	<b>GTIN-Stück</b> 99006545315214	<b>GTIN-Verpackung</b>	<b>eco-ID</b> 119185	
-------------------------------	-------------------------------------	------------------------	-------------------------	---

## Marke

Schilcher



## Qualität

Naturland, EU Bio-Logo, Deutsche Landwirtschaft, Österreichische Landwirtschaft, Heumilch AMA



## Öko-Kontrollstelle

DE-ÖKO-001 | BCS



## Zollrechtliche Herkunft

Deutschland (DE)

## Wechselnde Ursprungsländer

nein

## Ursprungsland/ -region

### Hauptzutaten

Österreich, Allgäu

### Verarbeitungsland

Deutschland

### Verpackungsland

Deutschland

## Zutaten

MILCH\*, Salz, Käsereikulturen, Lab

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

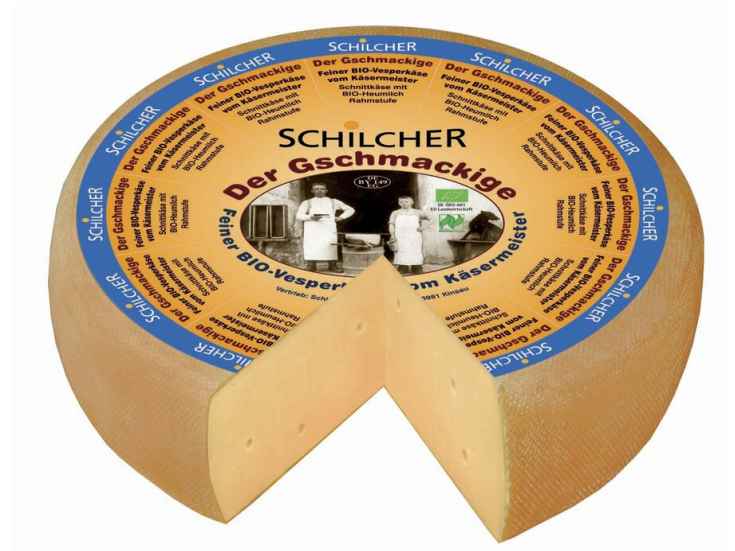
Unser Gschmackiger ist ein fein-würziger Vesperkäse, hergestellt aus tagesfrischer Heumilch des Voralpenlandes. Genießen Sie den Käse einfach pur oder bewundern Sie seine tollen Schmelzeigenschaften als leckere Zutat im Fondue oder als Raclette.

## Besonderheiten

aus tagesfrischer Heumilch

## Kurzbeschreibung

fein-würziger Vesperkäse aus tagesfrischer Heumilch des Alpenvorlandes



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
33155	99006545315214		119185	

## Rezept, Zubereitung

Gschmackige Käsesuppe:

Aus (50g) Mehl und (60g) Butter eine helle Mehlschwitze zubereiten. Mit (1l) Fleisch- oder Gemüsebrühe oder Milch ablöschen und mit dem Schneebesen glattrühren. Ca. 15 Min. auf kleiner Flamme köcheln lassen und gelegentlich umrühren. (200g) Geriebenen Gschmackigen Käse untermischen und so lange köcheln lassen, bis sich der Käse gut aufgelöst hat. Ein mit (1 dl) Sahne verquirltes Eigelb in die Suppe geben und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Die Suppe darf jetzt nicht mehr kochen. In Würfel geschnittenes Weißbrot in Butterschmalz anrösten und über die Suppe geben. Nach Belieben mit Kräutern verfeinern.

Wir wünschen einen "gschmackigen" Appetit.

## Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Pur oder als Zutat im Fondue bzw. Raclette

## Allergiehinweise

**enthalten:** Milch, Kuhmilchprotein, Milchprotein

**nicht enthalten:** Laktose

Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
33155	99006545315214		119185	

### Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Region	Voralpenland
Milchart	Kuh
Rohmilch	nein
Wärmebehandlung	pasteurisiert
Wärmebehandlung Käse	pasteurisiert
Homogenisiert	nein
Käsegruppe	Schnittkäse
Käsegruppe AT	Schnittkäse
Fett i. Tr.	mindestens 50 %
mindestens	ja
Produzent	Käserellen GmbH
Lactosegehalt	<0,1 %
Fettgehaltsstufe	Rahmstufe
Art der Reifung	rindengereift
Reifezeit Text	2 Monate
Labart	Kälberlab
Salz	1,50 %
Salzart	Siedesalz
Rinde verzehrbar	ja
Rinde	Rotschmierekulturen
Käseform	Ganzer Laib
Reifezeit Zahl	2 Monat(e)

### Qualität

Bio-Erzeugnis	ja
Staatliche Siegel	EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos	Österreichische Landwirtschaft, Deutsche Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle	DE-ÖKO-001
Welcher Standard wird erfüllt	Naturland
Weitere Qualitätskriterien und Labels	Heumilch AMA

### Gesetzliche Angaben

Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis	Keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe vorhanden
Rechtliche Bezeichnung des Produkts	Schnittkäse
Inverkehrbringer	Schilcher Käse GmbH, Herzogstraße 9, D-86981 Kinsau

### Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	1701 kJ / 410 kcal
Fett	34,0 g
davon gesättigte Fettsäuren	22,4 g
Kohlenhydrate	<0,1 g
davon Zucker	<0,1 g
Eiweiß	24,0 g
Salz	1,5 g
Broteinheiten	<0,1 BE

<b>Artikelnummer</b> 33155	<b>GTIN-Stück</b> 99006545315214	<b>GTIN-Verpackung</b>	<b>eco-ID</b> 119185	
-------------------------------	-------------------------------------	------------------------	-------------------------	---

### Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 1 Portion

**Broteinheiten**..... <0,1 BE

### Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

**Verpackungsart**..... Laib

**Verpackungsmaterial**..... Pappe, Papier

### Preise und Konditionen

**Pfand**..... nein

### Sensorik, Beschaffenheit

**Geschmack**..... mild-würzig

**Geruch**..... aromatisch

**Konsistenz**..... geschmeidiger schnittfester Teig