



Plangger Bio Pfeffer - Rahmkäse, ca. 4,5kg

Ein sehr geschmackiger Käse



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
125	99006348000348		119256	

Marke

Käserei Plangger GmbH

Qualität

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

Öko-Kontrollstelle

AT-BIO-402 | LACON

Zollrechtliche Herkunft

Österreich (AT)

Wechselnde Ursprungsländer

nein

Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Österreich

Verarbeitungsland

Österreich

Verpackungsland

Österreich

Zutaten

MILCH*, grüner Pfeffer*, 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





Plangger Bio Pfeffer - Rahmkäse, ca. 4,5kg

Ein sehr geschmackiger Käse



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
125	99006348000348		119256	

Kurzbeschreibung

würziger cremiger Bio Rahmkäse mit grünen Pfeffer

Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Genießer schätzen ihn als einfache Köstlichkeit für zwischendurch genauso wie als Grundlage für raffinierte Käsegerichte. Raclette, Toast, Pizza

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Gekühlt bei 9 °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, Hafer, Huhn, Milcheiweiß, Rind, Schwein, Fruktose, Kakao, Koriander, Mais, Umbelliferae, Zimt, Glutamat, Hefe, Purin, Salicylat, Vanillin

enthalten: Milch, Kuhmilcheiweiß, Pfeffer

Weitere Eigenschaften

Rohstoffe nicht jodiert ✓



Plangger Bio Pfeffer - Rahmkäse, ca. 4,5kg

Ein sehr geschmackiger Käse



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
125	99006348000348		119256	

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Region	Tirol
Milchart	Kuh
Rohmilch	nein
Wärmebehandlung	thermisiert
Wärmebehandlung Käse	thermisiert
Homogenisiert	nein
Käsegruppe	Schnittkäse
Fettgehalt im Milchanteil	3,9 %
mindestens	mindestens
Fett i. Tr.	mindestens 55 %
mindestens	ja
Produzent	Käserei Plangger GmbH
Fettgehaltsstufe	Rahmstufe
Fettgehaltsstufe AT	Rahmstufe
Art der Reifung	rindengereift
Reifezeit Text	mindestens 2 Monate
Labart	Kälberlab
Salz	2 %
Salzart	Steinsalz
Rinde verzehrbar	ja
Rinde	Naturrinde, essbar
Käseform	Ganzer Laib
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	AMA Gütesiegel, Heumilch AMA

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	1666 kJ / 402 kcal
Fett	34 g
davon gesättigte Fettsäuren	23 g
Kohlenhydrate	0 g
davon Zucker	0 g
Eiweiß	24 g
Salz	2,2 g
Proteinheiten	0 BE
Ermittlung der Nährwerte durch	Analyse



Plangger Bio Pfeffer - Rahmkäse, ca. 4,5kg

Ein sehr geschmackiger Käse



Artikelnummer 125	GTIN-Stück 99006348000348	GTIN-Verpackung	eco-ID 119256	
-----------------------------	-------------------------------------	------------------------	-------------------------	---

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart..... Laib

Verpackungsmaterial..... Papier, Saranfolie, PE

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack..... fein rahmig pikant

Geruch..... wohlriechend

Konsistenz..... schnittfest