Marcese, ca. 6,0kg

fein-fruchtiger Bergkäse mit nussigem Geschmack

Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID
33675			119317

Marke
Schilcher

Qualität
Bio Suisse Knospe, Schweizer Landwirtschaft

Öko-Kontrollstelle
CH-BIO-006 | bio.inspecta

Zollrechtliche Herkunft
Schweiz (CH)

Ursprungsland/ -region
Hauptzutaten
Schweiz



Zutaten
MILCH*, Salz, Kulturen, Lab, Calcium-Chlorid

enthält folgende allergene Zutaten: Milch
**aus kontrolliert ökologischer Erzeugung*
Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.

Allgemeines
Sein Name deutet darauf hin: Er will etwas besseres sein... der Marcese... und er ist es auch! Ein fein-fruchtiger Bergkäse mit leicht nussigem Geschmack - hergestellt nach bester Schweizer Käsetradition. Ein wirklich guter Käse, bei dem man die natürliche Note der Milch und die vielschichtige Würze noch schmeckt. Nach mindestens 6 Monaten Reifezeit und sorgsamer Pflege wird der Käse "geadelt" und darf als "Marcese" in die Käsetheke

Besonderheiten
Fein-fruchtiger Bergkäse mit nussigem Aroma.

Kurzbeschreibung
Fein-fruchtiger Bergkäse mit nussigem Aroma . hergestellt nach alter Schweizer Käsetradition

Allergiehinweise
nicht enthalten: Gluten, Laktose

enthalten: Milch, Kuhmilcheiweiß, Milcheiweiß

Diese Informationen wurden von www.ecoinform.de zur Verfügung gestellt. ecoinform übernimmt keine Gewähr für die Richtigkeit der Angaben.
Stand: 29.03.2024, 09:32:45

SCHILCHER
Kompetenz in Biokäse

Marcese, ca. 6,0kg

fein-fruchtiger Bergkäse mit nussigem Geschmack

ecoinform

Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID
33675			119317

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status ... Lebensmittel
Region ... St. Gallen
Milchart ... Kuh
Rohmilch ... nein
Wärmebehandlung ... thermisiert
Wärmebehandlung Käse ... thermisiert
Homogenisiert ... nein
Käsegruppe ... Hartkäse
Käsegruppe AT ... Hartkäse
Fett i. Tr. ... mindestens 50 %
mindestens ... ja
Produzent ... Säntis Käserei Linden
Lactosegehalt ... <0,1 %
Fettgehaltsstufe ... Rahmstufe
Art der Reifung ... rindengereift
Reifezeit Text ... 8 Monate
Labart ... Kälberlab
Salz ... 1,8 %
Salzart ... Siedesalz
Rinde verzehrbar ... ja
Rinde ... Rotschmierekulturen
Käseform ... Ganzer Laib
Reifezeit Zahl ... 6 Monat(e)

Qualität

Bio-Erzeugnis ... ja
Länderzusatz des EU-Logos ... Schweizer Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle ... CH-BIO-006
Welcher Standard wird erfüllt ... Bio Suisse Knospe

Gesetzliche Angaben

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

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal ... 1420 kJ / 339 kcal
Fett ... 29,0 g
davon gesättigte Fettsäuren ... 17,4 g
Kohlenhydrate ... 0,6 g
davon Zucker ... <0,1 g
davon Lactose ... 0 g
Eiweiß ... 25,0 g
Salz ... 1,8 g
Broteinheiten ... <0,1 BE

Diese Informationen wurden von www.ecoinform.de zur Verfügung gestellt. ecoinform übernimmt keine Gewähr für die Richtigkeit der Angaben.
Stand: 29.03.2024, 09:32:45

SCHILCHER
Kompetenz in Biokäse

Marcese, ca. 6,0kg

fein-fruchtiger Bergkäse mit nussigem Geschmack

ecoinform

Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID
33675			119317

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 1 Portion

Broteinheiten ..... <0,1 BE

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart ..... Laib
Verpackungsmaterial ..... Papier

Preise und Konditionen

Pfand ..... nein

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack ..... reif, aromatisch
Geruch ..... reif, aromatisch
Konsistenz ..... feiner, langer Teig, feste Konsistenz

Diese Informationen wurden von www.ecoinform.de zur Verfügung gestellt. ecoinform übernimmt keine Gewähr für die Richtigkeit der Angaben.
Stand: 29.03.2024, 09:32:45