

# SCHILCHER Schilcher-Extra, ca. 6,0kg

Käsetradition seit Jahrhunderten



| Artikelnummer | GTIN-Stück     | GTIN-Verpackung | eco-ID |   |
|---------------|----------------|-----------------|--------|---|
| 33281         | 97640131061202 |                 | 119471 |  |

Marke Schilcher



## Qualität

100% bio, Bio Suisse Knospe, Schweizer Landwirtschaft

## Öko-Kontrollstelle

CH-BIO-006 | bio.inspecta

## Zollrechtliche Herkunft

Schweiz (CH)

## Wechselnde Ursprungsländer

nein

## Ursprungsland/ -region

### Hauptzutaten

Schweiz

### Zutaten

MILCH\*, Milchsäurebakterien, Salz, Lab

enthält folgende allergene Zutaten: Milch

*\*kontrolliert biologischer Anbau*

*Diese Zutatenliste entspricht einer Volldeklaration im Sinne der Richtlinien des Bundesverbandes Naturkost & Naturwaren.*

*Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.*

## Allgemeines

Käsetradition seit Jahrhunderten, beste Milch und handwerkliches Können garantieren die Hochwertigkeit dieses Käses. Der Käse reift mindestens 7 Monate und entwickelt in dieser Zeit die ersten Kristalle und sein ausgeprägtes würziges Aroma. Das Appenzellerland lässt grüßen!

## Kurzbeschreibung

Ausgeprägt würzige Käsespezialität aus dem Appenzellerland.

## Allergiehinweise

**enthalten:** Milch, Kuhmilcheiweiß, Milcheiweiß

**nicht enthalten:** Laktose



| Artikelnummer | GTIN-Stück     | GTIN-Verpackung | eco-ID |  |
|---------------|----------------|-----------------|--------|---|
| 33281         | 97640131061202 |                 | 119471 |   |

## Warengruppenspezifische Angaben

|                      |                     |
|----------------------|---------------------|
| Rechtlicher Status   | Lebensmittel        |
| Milchart             | Kuh                 |
| Wärmebehandlung      | thermisiert         |
| Wärmebehandlung Käse | thermisiert         |
| Rohmilch             | nein                |
| Homogenisiert        | nein                |
| Käsegruppe           | Schnittkäse         |
| Käsegruppe AT        | Schnittkäse         |
| Fett i. Tr.          | 50 %                |
| mindestens           | ja                  |
| Fettgehaltsstufe     | Rahmstufe           |
| Art der Reifung      | rindengereift       |
| Labart               | Kälberlab           |
| Salz                 | 1,3 %               |
| Salzart              | Steinsalz           |
| Rinde verzehrbar     | ja                  |
| Rinde                | Rotschmierekulturen |
| Käseform             | Ganzer Laib         |
| Region               | Appenzellerland     |
| Produzent            | Berg-Käserei Gais   |
| Reifezeit Zahl       | 7 Monat(e)          |

## Qualität

|                               |                          |
|-------------------------------|--------------------------|
| Bio-Erzeugnis                 | ja                       |
| Anteil an Bio-Zutaten         | 100% bio                 |
| 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 Schnittkäsespezialität aus dem Appenzellerland |
| Inverkehrbringer                    | Schilcher Käse GmbH, Herzogstraße 9, D-86981 Kinsau      |

## Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

|                             |                    |
|-----------------------------|--------------------|
| Energie kJ / kcal           | 1630 kJ / 380 kcal |
| Fett                        | 32,0 g             |
| davon gesättigte Fettsäuren | 18,0 g             |
| Kohlenhydrate               | 0,5 g              |
| davon Zucker                | 0 g                |
| Eiweiß                      | 28,0 g             |
| Salz                        | 1,3 g              |
| Proteinheiten               | <0,1 BE            |

## Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 1 Portion

|               |         |
|---------------|---------|
| Proteinheiten | <0,1 BE |
|---------------|---------|

**SCHILCHER** Schilcher-Extra, ca. 6,0kg

*Käsetradition seit Jahrhunderten*



| Artikelnummer | GTIN-Stück     | GTIN-Verpackung | eco-ID |   |
|---------------|----------------|-----------------|--------|---|
| 33281         | 97640131061202 |                 | 119471 |  |

### Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsmaterial..... Papier

Verpackungsart..... Laib

### Preise und Konditionen

Pfand..... nein

### Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack..... kräftig-würzig

Geruch..... würzig

Konsistenz..... feinteigig, schnittfähig