



Bio Roter Rebell, Weichkäse mindestens 50% Fett i.Tr., 1,1kg

Bezaubert durch seinen mild-aromatischen Geschmack in Rahmstufenqualität



Artikelnummer 39805	GTIN-Stück 94034013398051	GTIN-Verpackung	eco-ID 121585	
-------------------------------	-------------------------------------	------------------------	-------------------------	---

Marke

Käse Rebellen

Qualität

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

Öko-Kontrollstelle

AT-BIO-301 | ABG

Zollrechtliche Herkunft

Österreich (AT)

Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Österreich, Allgäu, Bayern

Verarbeitungsland

Deutschland

Zutaten

BIO-HEUMILCH g.t.S., Salz, Käseerikulturen, mikrobielles Lab, Rotkultur und Edelschimmel

enthält folgende allergene Zutaten: Milch

Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.

Allgemeines

Dieser Weichkäse ist eine Spezialität mit Rotkultur und weißem Edelschimmel und einem geschmeidig-rahmgelben Teig. Er bezaubert durch seinen mild-aromatischen Geschmack in Rahmstufenqualität.

Kurzbeschreibung

Bio Roter Rebell, Weichkäse mindestens 50% Fett i.Tr.

Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

zum allgemeinen Verzehr

Herstellung

aus Bergbauern Bio-Heumilch g.t.S.; Rotschmierreifung

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Ungeöffnet bei +2 bis +8°C mindestens haltbar bis MHD. Nach dem Öffnen gekühlt lagern und innerhalb weniger Tage verbrauchen.





Bio Roter Rebell, Weichkäse mindestens 50% Fett i.Tr., 1,1kg

*Bezaubert durch seinen mild-aromatischen Geschmack in
Rahmstufenqualität*



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
39805	94034013398051		121585	

Allergiehinweise

nicht enthalten: Eier, Erdnuss, Fisch, Gluten, Krebstier, Lupine, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Sesam, Soja, Weichtier, Dinkel, Gerste, Hafer, Kamut, Weizen, Cashewnuss, Haselnuss, Huhn, Fruktose, Kakao, Koriander, Zimt, Glutamat

enthalten: Milch, Kuhmilchweiß, Milcheiweiß

nein: Schwefeldioxid und Sulfite > 10mg/kg



Bio Roter Rebell, Weichkäse mindestens 50% Fett i.Tr., 1,1kg

Bezaubert durch seinen mild-aromatischen Geschmack in Rahmstufenqualität



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
39805	94034013398051		121585	

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Region	Alpenregion
Milchart	Kuh
Wärmebehandlung	pasteurisiert
Wärmebehandlung Käse	pasteurisiert
Homogenisiert	nein
Käsegruppe	Weichkäse
Fett i. Tr.	mindestens 50 %
mindestens	ja
Produzent	Geschwister Bantel GmbH
Fettgehaltsstufe	Rahmstufe
Reifezeit Text	mind. 10 Tage
Labart	mikrobielles Lab
Rinde verzehrbar	ja
Rinde	Edelschimmel weiß, essbar
Käseform	Ganzer Laib

Qualität

Bio-Erzeugnis	ja
Staatliche Siegel	EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos	EU Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle	AT-BIO-301
Welcher Standard wird erfüllt	Naturland
Weitere Qualitätskriterien und Labels	ARGE Heumilch

Gesetzliche Angaben

Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis	Keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe vorhanden
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	Weichkäse mindestens 50% Fett i.Tr., aus Bergbauern Bio-Heumilch g.t.S.
Inverkehrbringer	Käserebellen GmbH, Auerbergstraße 8, D-86989 Steingaden

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	1443 kJ / 348 kcal
Fett	30,00 g
davon gesättigte Fettsäuren	19,00 g
Kohlenhydrate	<0,1 g
davon Zucker	<0,1 g
davon Lactose	<0,1 g
Eiweiß	19,50 g
Salz	1,50 g

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart	Karton
Verpackungsmaterial	Alu, Papier, PE, OPP



Bio Roter Rebell, Weichkäse mindestens 50% Fett i.Tr., 1,1kg

Bezaubert durch seinen mild-aromatischen Geschmack in Rahmstufenqualität



Artikelnummer 39805	GTIN-Stück 94034013398051	GTIN-Verpackung	eco-ID 121585	
-------------------------------	-------------------------------------	------------------------	-------------------------	---

Preise und Konditionen

Pfand..... nein

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack..... mild, aromatisch

Geruch..... Edelschimmelaroma

Konsistenz..... Anfangs fest, später weich und cremig