

Artikelnummer 33035	GTIN-Stück  8 437008 467979	GTIN-Verpackung	eco-ID 122326	
-------------------------------	---	------------------------	-------------------------	---

Marke

Schilcher



Qualität

Sohiscert, EU Bio-Logo, Spanische Landwirtschaft

Öko-Kontrollstelle

ES-ECO-002-AN | SOHICERT

Zollrechtliche Herkunft

Spanien (ES)

Wechselnde Ursprungsländer

nein

Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Spanien

Zutaten

SCHAFMILCH*, Milchsäurekulturen, Lab, Calcium, Salz, Olivenöl*(Rinde)

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

Die Region La Mancha in Spanien ist nicht nur für einen der berühmtesten Helden der Weltliteratur, Don Quichote, bekannt, sondern auch für einen der besten Schafkäse: Manchego - der populäre Hartkäse aus Spanien. Hergestellt wird der Käse nur aus regionaler (thermisierte - nicht pasteurisierte) Milch von Schafen der Rasse Manchega.

Kurzbeschreibung

Die Region La Mancha in Spanien ist nicht nur für einen der berühmtesten Helden der Weltliteratur, Don Quichote, bekannt, sondern auch für einen der besten Schafkäse: Manchego - der populäre Hartkäse aus Spanien. Hergestellt wird der Käse nur aus regionaler (thermisierte - nicht pasteurisierte) Milch von Schafen der Rasse Manchega.

Allergiehinweise

enthalten: Milch, Milcheiweiß

nicht enthalten: Laktose

Artikelnummer 33035	GTIN-Stück  8 437008 467979	GTIN-Verpackung	eco-ID 122326	
-------------------------------	---	------------------------	-------------------------	---

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Region	La Mancha
Milchart	Schaf
Rohmilch	nein
Wärmebehandlung	thermisiert
Wärmebehandlung Käse	thermisiert
Homogenisiert	nein
Käsegruppe	Hartkäse
Käsegruppe AT	Hartkäse
Fett i. Tr. mindestens	mindestens 50 % ja
Produzent	Don Merendon
Fettgehaltsstufe	Rahmstufe
Art der Reifung	rindengereift
Reifezeit Text	6 Monate
Labart	Kälberlab
Salz	2,3 %
Salzart	Meersalz
Rinde verzehrbar	ja
Rinde	Naturrinde, essbar
Käseform	Ganzer Laib
Reifezeit Einheit	6 Monat(e)

Qualität

Bio-Erzeugnis	ja
Staatliche Siegel	EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos	Spanische Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle	ES-ECO-002-AN
Welcher Standard wird erfüllt	Sohiscert

Gesetzliche Angaben

Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis	Keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe vorhanden
Inverkehrbringer	Schilcher Käse GmbH, Herzogstraße 9, D-86981 Kinsau

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	1863 kJ / 445 kcal
Fett	36 g
davon gesättigte Fettsäuren	25,8 g
Kohlenhydrate	2,2 g
davon Zucker	<0,1 g
Eiweiß	23,9 g
Salz	2,3 g
Proteinheiten	<0,1 BE

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart	Laib
----------------	------

Artikelnummer 33035	GTIN-Stück  8 437008 467979	GTIN-Verpackung	eco-ID 122326	
-------------------------------	---	------------------------	-------------------------	---

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack..... ausgewogen aromatisches Schafmilcharoma
Geruch..... delikates Schafmilcharoma
Konsistenz..... schnittfest, krümelig