

<b>Artikelnummer</b> 33120	<b>GTIN-Stück</b>	<b>GTIN-Verpackung</b>	<b>eco-ID</b> 122584	
-------------------------------	-------------------	------------------------	-------------------------	---

## Marke

Schilcher



## Qualität

EU Bio-Logo, Italienische Landwirtschaft, ICEA



## Öko-Kontrollstelle

IT-BIO-006 | ICEA

## Zollrechtliche Herkunft

Italien (IT)

## Ursprungsland/ -region

### Hauptzutaten

Italien

## Zutaten

MILCH\*, MOLKE\*, Lab, Salz

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

Provolone ist ein italienischer Schnitt-/Hartkäse vom Typ Filata. Seine guten Schmelzeigenschaften machen den Käse ideal zum Würzen von Vor- und Hauptspeisen, er passt auch gut zu Gemüse und schmeckt kalt zu Brot. Besonders raffiniert bringt die Zubereitung als Carpaccio den feinen Geschmack zur Geltung. Hierfür wird der Käse hauchdünn aufgeschnitten und mit einigen Spritzern Olivenöl, wenig Salz, frischgemahlenem schwarzen Pfeffer und frischen Kräutern angerichtet.

## Kurzbeschreibung

Provolone ist ein italienischer Schnitt-/Hartkäse vom Typ Filata. Seine guten Schmelzeigenschaften machen den Käse ideal zum Würzen von Vor- und Hauptspeisen, er passt auch gut zu Gemüse und schmeckt kalt zu Brot.

## Allergiehinweise

**enthalten:** Milch, Kuhmilchprotein, Milcheiweiß

**Spuren möglich:** Laktose

<b>Artikelnummer</b> 33120	<b>GTIN-Stück</b>	<b>GTIN-Verpackung</b>	<b>eco-ID</b> 122584	
-------------------------------	-------------------	------------------------	-------------------------	---

### Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Region	Apulien
Milchart	Kuh
Rohmilch	ja
Wärmebehandlung	keine
Wärmebehandlung Käse	keine Wärmebehandlung
Homogenisiert	nein
Käsegruppe	Pasta Filata Käse
Käsegruppe AT	Pasta filata Käse
Fett i. Tr. mindestens	mindestens 45 %
Produzent	ja
Fettgehaltsstufe	Querceta
Art der Reifung	Vollfettstufe
Reifezeit Text	rindengereift
Labart	6 Monate
Salz	Kälberlab
Salzart	2,15 %
Rinde verzehrbar	Meersalz
Rinde	ja
Käseform	Naturrinde, essbar
Reifezeit Zahl	Ganzer Laib
	6 Monat(e)

### Qualität

Bio-Erzeugnis	ja
Staatliche Siegel	EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos	Italienische Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle	IT-BIO-006
Weitere Qualitätskriterien und Labels	ICEA

### Gesetzliche Angaben

Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis	Keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe vorhanden
Rechtliche Bezeichnung des Produkts	Italienischer Pasta Filata Käse
Inverkehrbringer	Schilcher Käse GmbH, Herzogstraße 9, D-86981 Kinsau

### Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	1553 kJ / 374 kcal
Fett	28,2 g
davon gesättigte Fettsäuren	16,7 g
Kohlenhydrate	2,0 g
davon Zucker	2,0 g
Eiweiß	28,1 g
Salz	1,8 g

### Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

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

<b>Artikelnummer</b> 33120	<b>GTIN-Stück</b>	<b>GTIN-Verpackung</b>	<b>eco-ID</b> 122584	
-------------------------------	-------------------	------------------------	-------------------------	---

## Preise und Konditionen

**Pfand**..... nein

## Sensorik, Beschaffenheit

**Geschmack**..... mild bis würzig

**Geruch**..... mild und sahnig

**Konsistenz**..... schnittfest