



Lehenhof - Saatenlaib (demeter), ca. 5,2kg

Halbfester Schnittkäse mit Bockshornkleesamen verfeinert. Nussiger Geschmack



Artikelnummer 2004	GTIN-Stück  4 043576 839090	GTIN-Verpackung	eco-ID 123796	
------------------------------	---	------------------------	-------------------------	---

Marke

Lehenhof



Qualität

demeter, EU Bio-Logo, EU Landwirtschaft / Nicht EU Landwirtschaft



Öko-Kontrollstelle

DE-ÖKO-007 | PV

Zollrechtliche Herkunft

Deutschland (DE)

Ursprungsland/ -region

Deutschland

Deutschland



Zutaten

Thermisierte KUHMITLCH** (demeter) (98,2%), Quellsalz (1,1%), Milchsäurebakterien, Kälbermagenlab*, Bockshornkleesamen (kbA) (0,7 %)

enthält folgende allergene Zutaten: Milch

* = Zutaten aus ökol. Landbau, ** = Zutaten aus biol.dynamischem Anbau, *** = aus anerkannt ökologischer Aquakultur, **** = aus Wildfang

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

Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.

Allgemeines

demeter Saatenlaib, Schnittkäse aus thermisierter Milch, mit Bockshornkleesamen verfeinert. Mild mit nussartigem Aroma.

Besonderheiten

Aus Heumilch

Rezept, Zubereitung

Als Brotbelag, für Käsespieße, Besonderheit fürs Buffet.

Verarbeitungshinweis

Handwerklich gekäst

Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Als Brotbelag, für Käsespieße oder einfach pur zum Genießen

Herstellung

Handwerklich hergestellt in Hofkäserei

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Im Kühlschrank aufbewahren



Lehenhof - Saatenlaib (demeter), ca. 5,2kg

Halbfester Schnittkäse mit Bockshornkleesamen verfeinert. Nussiger Geschmack



Artikelnummer 2004	GTIN-Stück  4 043576 839090	GTIN-Verpackung	eco-ID 123796	
------------------------------	---	------------------------	-------------------------	---

Sonstige Hinweise

In der handwerklichen Käseherstellung unterliegen die Produkte je nach Verfahrensweise und abhängig von der Jahreszeit natürlichen Schwankungen in Bezug auf die Inhaltsstoffe.

Allergiehinweise

enthalten: Milch, Kuhmilchprotein, Laktose, Milchprotein

Spuren möglich: Fruktose

Weitere Eigenschaften

Rohstoffe nicht jodiert ✓ ungesüßt ✓

Artikelnummer 2004	GTIN-Stück  4 043576 839090	GTIN-Verpackung	eco-ID 123796	
------------------------------	---	------------------------	-------------------------	---

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Region	Baden-Württemberg
Milchart	Kuh
Rohmilch	nein
Wärmebehandlung	thermisiert
Homogenisiert	nein
Käsegruppe	Halbfester Schnittkäse
Fett i. Tr.	mindestens 50 %
mindestens	ja
Fettgehaltsstufe	Rahmstufe
Fettgehaltsstufe AT	Vollfettstufe
Art der Reifung	rindengereift
Reifezeit Text	4-8 Wochen
Labart	Kälberlab
Salz	1 %
Salzart	Siedesalz
Rinde verzehrbar	ja
Rinde	Naturrinde, essbar
Käseform	Ganzer Laib

Qualität

Bio-Erzeugnis	ja
Staatliche Siegel	EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos	EU Landwirtschaft / Nicht EU Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle	DE-ÖKO-007
Welcher Standard wird erfüllt	demeter

Gesetzliche Angaben

Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis	Keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe vorhanden
Inverkehrbringer	Camphill Dorfgemeinschaft Lehenhof e.V. Lehenhof 2 88693 Deggenhausertal

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	1634 kJ / 390 kcal
Fett	33 g
davon gesättigte Fettsäuren	19,4 g
Kohlenhydrate	0 g
davon Zucker	0 g
davon Lactose	0 g
Eiweiß	23,32 g
Salz	1,13 g
Ermittlung der Nährwerte durch	Analyse

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack	Milder Käse mit nussartigem Geschmack
Geruch	Mild, nussig
Konsistenz	Geschmeidig