Lehenhof - Pfeffertilsiter (demeter), ca. 4,5kg

Junger Käse mit mildem Geschmack und zarter Konsistenz - pikante Variante mit grünem Pfeffer

Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID
2035	4 043576 839601		123931



Marke
Lehenhof

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

Öko-Kontrollstelle
DE-ÖKO-007 | PV

Zollrechtliche Herkunft
Deutschland (DE)

Ursprungsland/ -region Hauptzutaten
Deutschland

Zutaten
Thermisierte KUHMILCH** (demeter) (97%), grüner Pfeffer (kbA) (2 %) Quellsalz (1%), Milchsäurebakterien, Kälbermagenlab*

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 Tilsiter, Schnittkäse in Kastenform aus thermisierter Milch. Junger Käse mit mildem Geschmack und zarter Konsistenz - Pikante Variante durch grüne Pfefferkörner

Besonderheiten
Aus Heumilch

Rezept, Zubereitung
Als Brotbelag, Käsespieße oder einfach pur zum Genießen

Verarbeitungshinweis
Handwerklich gekäst

Hinweise zur Handhabung oder Verwendung
Als Brotbelag, Käsespieße oder einfach pur zum Genießen

Herstellung
Handwerklich hergestellt in Hofkäserei

Diese Informationen wurden von www.ecoinform.de zur Verfügung gestellt. ecoinform übernimmt keine Gewähr für die Richtigkeit der Angaben.
Stand: 28.03.2024, 14:23:05

Lehenhof - Pfeffertilsiter (demeter), ca. 4,5kg

Junger Käse mit mildem Geschmack und zarter Konsistenz - pikante Variante mit grünem Pfeffer

Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID
2035	4 043576 839601		123931

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Im Kühlschrank aufbewahren

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, Kuhmilcheiweiß, Laktose, Milcheiweiß, Pfeffer

Weitere Eigenschaften

Rohstoffe nicht jodiert ✔ ungesüßt ✔

Diese Informationen wurden von www.ecoinform.de zur Verfügung gestellt. ecoinform übernimmt keine Gewähr für die Richtigkeit der Angaben.
Stand: 28.03.2024, 14:23:05

Lehenhof - Pfeffertilsiter (demeter), ca. 4,5kg

Junger Käse mit mildem Geschmack und zarter Konsistenz - pikante Variante mit grünem Pfeffer

Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID
2035	4 043576 839601		123931

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	4-6 Wochen
Labart	Kälberlab
Salz	1,13 %
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	1638 kJ / 391 kcal
Fett	33 g
davon gesättigte Fettsäuren	20,4 g
Kohlenhydrate	0 g
davon Zucker	0 g
davon Lactose	0 g
Eiweiß	23,53 g
Ermittlung der Nährwerte durch	Analyse
Salz	1,13 g

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack	Junger milder Käse mit pikanten grünen Pfefferkörnern
Geruch	Mild
Konsistenz	Zart, mit Pfefferkörnchen

Diese Informationen wurden von www.ecoinform.de zur Verfügung gestellt. ecoinform übernimmt keine Gewähr für die Richtigkeit der Angaben.
Stand: 28.03.2024, 14:23:05