



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

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



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

Marke Lehenhof



Qualität

100% bio, 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 KUHMITLCH** (demeter) (97%), grüner Pfeffer (kbA) (2 %) Quellsalz (1%), Milchsäurebakterien, Kälbermagelab*

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



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

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



Artikelnummer 2035	GTIN-Stück  4 043576 83960 1	GTIN-Verpackung	eco-ID 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 ✓



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

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



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

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status.....	Lebensmittel
Milchart.....	Kuh
Wärmebehandlung.....	thermisiert
Rohmilch.....	nein
Homogenisiert.....	nein
Käsegruppe.....	Halbfester Schnittkäse
Fett i. Tr.....	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
Region.....	Baden-Württemberg

Qualität

Bio-Erzeugnis.....	ja
Anteil an Bio-Zutaten.....	100% bio
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 eV, 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
Salz.....	1,13 g
Ermittlung der Nährwerte durch.....	Analyse



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

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



Artikelnummer 2035	GTIN-Stück  4 043576 83960 1	GTIN-Verpackung	eco-ID 123931	
------------------------------	--	------------------------	-------------------------	---

Sensorik, Beschaffenheit

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