

Höhlengereifter Käse 50% Bio, 8kg

Bio Höhlengereifter Käse



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
13910	95701975803723		307925	

Marke

Thise Mejeri



Qualität

EU Bio-Logo, Dänische Landwirtschaft

Öko-Kontrollstelle

DK-ØKO-100 | Fødevareregion Århus

Zollrechtliche Herkunft

Dänemark (DK)

Wechselnde Ursprungsländer

nein

Ursprungsland/ -region

Hauptzutaten

Dänemark

Verarbeitungsland

Dänemark

Verpackungsland

Dänemark

Zutaten

Pasteurisierte KUHMITLCH*, Salz, Milchsäurekultur, mikrobieller Labaustauschstoff, Rotschmierekultur.

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

Höhlengereifter Käse wird in einer Kalkhöhle in Dänemark gelagert. Der Käse ist ein Elbo-Typ, vollmundig, aromatisch und mit Rotschmier. Die hohe Luftfeuchtigkeit und die stetige Temperatur in den Kalkhöhlen werden für Käsereifung perfekt.

Besonderheiten

Höhlengereifter Käse wird in einer Kalkhöhle in Dänemark gelagert.

Kurzbeschreibung

Höhlengereifter Käse wird in einer Kalkhöhle in Dänemark gelagert. Der Käse ist ein Elbo-Typ, vollmundig, aromatisch und mit Rotschmier. Die hohe Luftfeuchtigkeit und die stetige Temperatur in den Kalkhöhlen werden für Käsereifung perfekt.





Höhlengereifter Käse 50% Bio, 8kg

Bio Höhlengereifter Käse



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
13910	95701975803723		307925	

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Gekühlt bei 0-8 °C lagern

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Bei max +8 Graden Celcius.

Allergiehinweise

nicht enthalten: Eier, Erdnuss, Fisch, Gluten, Krebstier, Lupine, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Sesam, Soja, Weichtier

enthalten: Milch, Kuhmilchweiß, Laktose, Milchweiß

nein: Schwefeldioxid und Sulfite > 10mg/kg

Weitere Eigenschaften

vegetarisch ✓ alkoholfrei ✓ glutenfrei ✓

Höhlengereifter Käse 50% Bio, 8kg

Bio Höhlengereifter Käse



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
13910	95701975803723		307925	

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Region	Nordwestjütland
Milchart	Kuh
Rohmilch	nein
Wärmebehandlung	pasteurisiert
Wärmebehandlung Käse	pasteurisiert
Wärmebehandlung Endprodukt Käse	nein
Homogenisiert	nein
Käsegruppe	Schnittkäse
Fett i. Tr. mindestens	mindestens 50 % ja
Produzent	Thise Mejeri
Fettgehaltsstufe	Vollfettstufe
Art der Reifung	rindengereift
Reifezeit Text	Min. 20 Wochen gereift
Labart	mikrobielles Lab
Rinde verzehrbar	nein
Rinde	Paraffin-Überzug
Käseform	Ganzer Laib
Reifezeit Einheit	20 Woche(n)

Grund für Version Artikelnummer

Qualität

Bio-Erzeugnis	ja
Staatliche Siegel	EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos	Dänische Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle	DK-ØKO-100

Gesetzliche Angaben

Rechtliche Bezeichnung des Produkts	Bio höhlengereifter Schnittkäse mindestens 50% Fett i. Tr.
Inverkehrbringer	Thise Mejeri, Sundsørevej 62, Thise, DK-7870 Roslev

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	1517 kJ / 365 kcal
Fett	29,0 g
davon gesättigte Fettsäuren	19,0 g
Kohlenhydrate	0,1 g
davon Zucker	0,1 g
Eiweiß	26,0 g
Ermittlung der Nährwerte durch	Berechnung
Salz	1,8 g



Höhlengereifter Käse 50% Bio, 8kg

Bio Höhlengereifter Käse



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
13910	95701975803723		307925	

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart Stück
 Verpackungsmaterial Alu, LDPE
 Stücke in Packung 1
 Einheit der Einzelstücke Kilogramm
 Bezeichnung der Einzelstücke Stück

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack Höhlengereifter Vollfettkäse mit charakteristischem Geschmack aus der Reifung mit Rotschmierkultur
 Geruch Charakteristischer sehr aromatischer Geruch der Rotschmierkultur
 Konsistenz Fester, aber cremiger und geschmeidiger Käse