Dänischer Schnittkäse 10% Bio, 8kg

Dänischer Schnittkäse 10%

Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID
13100	95701975803662		307928

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 bio KUHMILCH*, Salz, Milchsäurekulturen, mikrobieller Labaustauschstoff. Rotschmierekulturen.

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
Fettarmer Käse mit charakteristischem Geschmack aus der Reifung mit Rotschmierkultur

Besonderheiten
Fettarmer Käse mit charakteristischem Geschmack aus der Reifung mit Rotschmierkultur

Kurzbeschreibung
Fettarmer Käse 10% Fett i.d.Tr. mit charakteristischem Geschmack aus der Reifung mit Rotschmierkultur

Lager- und Aufbewahrungshinweis
Gekühlt bei 0-8 °C lagern

Diese Informationen wurden von www.ecoinform.de zur Verfügung gestellt. ecoinform übernimmt keine Gewähr für die Richtigkeit der Angaben.
Stand: 29.03.2024, 14:38:07

Dänischer Schnittkäse 10% Bio, 8kg

Dänischer Schnittkäse 10%

Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID
13100	95701975803662		307928

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, Kuhmilcheiweiß, Laktose, Milcheiweiß

nein: Schwefeldioxid und Sulfite > 10mg/kg

Weitere Eigenschaften

vegetarisch✔ alkoholfrei✔ glutenfrei✔

Diese Informationen wurden von www.ecoinform.de zur Verfügung gestellt. ecoinform übernimmt keine Gewähr für die Richtigkeit der Angaben.
Stand: 29.03.2024, 14:38:07

Dänischer Schnittkäse 10% Bio, 8kg

Dänischer Schnittkäse 10%

Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID
13100	95701975803662		307928

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 10 %
mindestens	ja
Produzent	Thise Mejeri
Fettgehaltsstufe	Viertelfettstufe
Art der Reifung	rindengereift
Reifezeit Text	Min. 3 Wochen gereift
Labart	mikrobielles Lab
Rinde verzehrbar	nein
Rinde	Paraffin-Überzug
Käseform	Ganzer Laib
Reifezeit Einheit	3 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 Rotschmier halbfester Schnittkäse mindestens 10% Fett i Tr.
Inverkehrbringer	Thise Mejeri, Sundsørevej 62, Thise, DK-7870 Roslev

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	734 kJ / 174 kcal
Fett	6 g
davon gesättigte Fettsäuren	3,8 g
Kohlenhydrate	0,1 g
davon Zucker	0,1 g
Eiweiß	30 g
Salz	1,6 g

Diese Informationen wurden von www.ecoinform.de zur Verfügung gestellt. ecoinform übernimmt keine Gewähr für die Richtigkeit der Angaben.
Stand: 29.03.2024, 14:38:07

Dänischer Schnittkäse 10% Bio, 8kg

Dänischer Schnittkäse 10%

Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID
13100	95701975803662		307928

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

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

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack ..... Fettarmer Käse mit charakteristischem Geschmack aus der Reifung mit Rotschmierkultur
Geruch ..... Charakteristischer aromatischer und säuerlicher Geruch der Rotschmierkultur
Konsistenz ..... Fester und geschmeidiger Käse

Diese Informationen wurden von www.ecoinform.de zur Verfügung gestellt. ecoinform übernimmt keine Gewähr für die Richtigkeit der Angaben.
Stand: 29.03.2024, 14:38:07