Benedict schwarzer Klosterkäse 50% Bio, 1,5kg

Bio schwarzer Klosterkäse

Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID
13615	2 636610 000000	95701975211153	307914

Marke
Thise Mejeri



Qualität
EU Bio-Logo, EU Landwirtschaft / Nicht EU 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, Knoblauch* 1%, Pfeffer*1%, mikrobieller Labaustauschstoff.

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
Aromatisch aber abgerundet Käse Geschmack, mit Geschmack von Pfeffer und Knoblauch.

Kurzbeschreibung
Benedict schwarzer Klosterkäse 50%,

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

Lager- und Aufbewahrungshinweis
Bei max +8 Graden Celcius.

Diese Informationen wurden von www.ecoinform.de zur Verfügung gestellt. ecoinform übernimmt keine Gewähr für die Richtigkeit der Angaben.
Stand: 29.03.2024, 13:49:42

Benedict schwarzer Klosterkäse 50% Bio, 1,5kg

Bio schwarzer Klosterkäse

Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID
13615	2 636610 000000	95701975211153	307914

Allergiehinweise

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

enthalten: Milch, Kuhmilcheiweiß, Laktose, Milcheiweiß, Pfeffer

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, 13:49:42

Benedict schwarzer Klosterkäse 50% Bio, 1,5kg

Bio schwarzer Klosterkäse

Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID
13615	2 636610 000000	95701975211153	307914

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Region	Nordwestjütland
Milchart	Kuh
Rohmilch	nein
Wärmebehandlung	pasteurisiert
Wärmebehandlung Käse	pasteurisiert
Wärmebehandlung Endprodukt Käse	nein
Homogenisiert	nein
Käsegruppe	Halbfester Schnittkäse
Fett i. Tr.	mindestens 50 %
mindestens	ja
Produzent	Thise Mejeri
Fettgehaltsstufe	Rahmstufe
Art der Reifung	rindengereift
Reifezeit Text	Ca. 3 Wochen gereift
Labart	mikrobielles Lab
Rinde verzehrbar	ja
Rinde	Naturrinde, essbar
Käseform	1/2 Laib
Haltbarmachung	Schutzatmosphäre
Reifezeit Einheit	3 Woche(n)
Grund für Version	Artikelnummer

Qualität

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

Gesetzliche Angaben

Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis	unter Schutzatmosphäre verpackt
Zusammensetzung des Schutzgases	Nitrogen
Rechtliche Bezeichnung des Produkts	Bio halbfester Schnittkäse mit Knoblauch/Pfeffer mindestens 50% Fett i Tr.
Inverkehrbringer	Thise Mejeri, Sundsørevej 62, Thise, DK-7870 Roslev

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	1521 kJ / 367 kcal
Fett	30 g
davon gesättigte Fettsäuren	19 g
Kohlenhydrate	1,2 g
davon Zucker	0,5 g
Eiweiß	23 g
Ermittlung der Nährwerte durch	Berechnung
Salz	1,8 g

Diese Informationen wurden von www.ecoinform.de zur Verfügung gestellt. ecoinform übernimmt keine Gewähr für die Richtigkeit der Angaben.
Stand: 29.03.2024, 13:49:42

Benedict schwarzer Klosterkäse 50% Bio, 1,5kg

Bio schwarzer Klosterkäse

Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID
13615	2 636610 000000	95701975211153	307914

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

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

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack ..... Der Geschmack ist würzig, frisch und aromatisch nach schwarzem Pfeffer und Knoblauch
Geruch ..... Der Käse hat einen leicht säuerlichen, frischen Geruch mit einem deutlichen Knoblaucharoma
Konsistenz ..... fest und gut schneidbar

Diese Informationen wurden von www.ecoinform.de zur Verfügung gestellt. ecoinform übernimmt keine Gewähr für die Richtigkeit der Angaben.
Stand: 29.03.2024, 13:49:42