



# Friesentaler, 100g

Augen zu. Mund auf. Backensholzer, der feinste Käse hinterm Deich.



<b>Artikelnummer</b> 052	<b>GTIN-Stück</b>  2 800180 000009	<b>GTIN-Verpackung</b>	<b>eco-ID</b> 138129	
-----------------------------	---	------------------------	-------------------------	---

## Marke

Backensholzer

## Qualität

Bioland, Bio-Siegel, EU Bio-Logo, Deutsche Landwirtschaft

## Allgemeines

Klein aber fein! Portionslaib mit einem frischen sahnigen Aroma. Reift intensiv weiter.

## Besonderheiten

Rohmilchkäse, hergestellt aus biologischer, nicht standardisierter Kuhmilch. Traditionell handwerklich geschöpft.

## Kurzbeschreibung

Klein aber fein! Portionslaib mit einem frischen sahnigen Aroma.

## Lager- und Aufbewahrungshinweis

bei +4°C bis +8°C

## Herstellung

Ökologisch, traditionell handwerklich

## Zollrechtliche Herkunft

Deutschland (DE)

## Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Schleswig-Holstein

## Zutaten

KUHMITLCH\*, Salz, Kälbermagenlab, Milchsäurebakterien, Weißschimmel- und Rotschmierekulturen

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.

## Allergiehinweise

**enthalten:** Milch, Kuhmilchprotein, Milchprotein

**Spuren möglich:** Laktose

## Weitere Eigenschaften

ungesüßt ✓





# Friesentaler, 100g

Augen zu. Mund auf. Backensholzer, der feinste Käse hinterm Deich.



<b>Artikelnummer</b> 052	<b>GTIN-Stück</b>  2 800180 000009	<b>GTIN-Verpackung</b>	<b>eco-ID</b> 138129	
-----------------------------	---	------------------------	-------------------------	---

## Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Region	Nordfriesland/Deutschland
Milchart	Kuh
Süßung	nicht gesüßt
Rohmilch	ja
Wärmebehandlung	keine
Homogenisiert	nein
Käsegruppe	Weichkäse
Fett i. Tr. mindestens	mindestens 50 %
Lactosegehalt	ja
Produzent	< 1% %
Fettgehaltsstufe	Rohmilchkäserei Backensholz
Fettgehaltsstufe AT	Rahmstufe
Art der Reifung	Vollfettstufe
Reifezeit Text	rindengereift
Labart	10 Wochen
Salz	Kälberlab
Salzart	1 %
Farbstoff bei Käse	Meersalz
Rinde verzehrbar	nein
Rinde	ja
Käseform	Naturrinde, essbar
	Ganzer Laib

## Qualität

Bio-Erzeugnis	ja
Staatliche Siegel	Bio-Siegel, EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos	Deutsche Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle	DE-ÖKO-006
Welcher Standard wird erfüllt	Bioland

## Gesetzliche Angaben

Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis	Keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe vorhanden
Rechtliche Bezeichnung des Produkts	Käse
Inverkehrbringer	Rohmilchkäserei Backensholz GmbH & Co.KG; Schwabstedter Damm 8, 25885 Oster-Ohrstedt, Deutschland; service@backensholz.de

## Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Nährwertbezug	auf zubereitetes Produkt
Energie kJ / kcal	1395 kJ / 336 kcal
Fett	28,5 g
davon gesättigte Fettsäuren	21,1 g
Kohlenhydrate	0,8 g
davon Zucker	0,6 g
Ballaststoffe	0 g
Eiweiß	19,4 g
Ermittlung der Nährwerte durch	Analyse
Salz	1 g



# Friesentaler, 100g

Augen zu. Mund auf. Backensholzer, der feinste Käse hinterm Deich.



<b>Artikelnummer</b> 052	<b>GTIN-Stück</b>  2 800180 000009	<b>GTIN-Verpackung</b>	<b>eco-ID</b> 138129	
-----------------------------	---	------------------------	-------------------------	---

## Maße und Gewichte der VE (VerbrauchsEinheit / Stück)

Füllgewicht..... 0,1 kg

## Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart..... Stück

Verpackungsmaterial..... Naturmaterialien

## Preise und Konditionen

Pfand..... nein

## Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack..... von cremig frisch bis leicht pikant

Geruch..... leicht säuerlich

Konsistenz..... weichschnittiger Teig