



Heggelbacher Alpkäse "Premium" 9 Mon. gereift, ca. 10 kg



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
8			141760	

Marke

Heggelbacher



Qualität

demeter, EU Bio-Logo, Deutsche Landwirtschaft



Öko-Kontrollstelle

DE-ÖKO-022 | Kontrollverein

Zollrechtliche Herkunft

Deutschland (DE)

Ursprungsland/ -region

Hauptzutaten

Diverse Länder



Zutaten

MILCH*, Säurungskultur*, Lab*, Salz

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

Hofeigene Heumilch

Herstellung

handwerklich

Lager- und Aufbewahrungshinweis

< 8 Grad C

Allergiehinweise

enthalten: Milch, Kuhmilchprotein

Spuren möglich: Laktose

Weitere Eigenschaften

ungesüßt ✓



Heggelbacher Alpkäse "Premium" 9 Mon. gereift, ca. 10 kg



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
8			141760	

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Region	Bad.-Württ. Bodensee
Milchart	Kuh
Rohmilch	ja
Verwendungsdauer	90 Tage
Wärmebehandlung	keine
Homogenisiert	nein
Käsegruppe	Hartkäse
Fett i. Tr. mindestens	mindestens 50 % ja
Produzent	Hofkäserei Heggelbach
Fettgehaltsstufe	Vollfettstufe
Fettgehaltsstufe AT	Vollfettstufe
Art der Reifung	rindengereift
Reifezeit Text	9 Monate
Labart	Kälberlab
Salz	1,5 %
Salzart	Meersalz
Farbstoff bei Käse	keine
Rinde verzehrbar	nein
Rinde	Naturrinde, nicht zum Verzehr empfohlen
Käseform	Ganzer Laib

Qualität

Bio-Erzeugnis	ja
Staatliche Siegel	EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos	Deutsche Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle	DE-ÖKO-022
Welcher Standard wird erfüllt	demeter

Gesetzliche Angaben

Rechtliche Bezeichnung des Produkts	Rohmilch-Hartkäse
Inverkehrbringer	Hofgemeinschaft Heggelbach GbR / Käserei

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	1944 kJ / 464 kcal
Fett	39 g
davon gesättigte Fettsäuren	9 g
Kohlenhydrate	0 g
davon Zucker	0 g
Ballaststoffe	0 g
Eiweiß	28 g
Ermittlung der Nährwerte durch	Analyse
Salz	1,5 g



Heggelbacher Alpkäse "Premium" 9 Mon. gereift, ca. 10 kg



Artikelnummer 8	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID 141760	
---------------------------	-------------------	------------------------	-------------------------	---

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart Stück
 Verpackungsmaterial Pergament

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack sehr kräftig
 Geruch feinwürzig
 Konsistenz schnittfest



Heggelbacher Alpkäse
 "Premium" 6 Mon. gereift,
 ca. 10 kg
 2



Heggelbacher Alpkäse 3
 Monate gereift, ca. 10 kg
 3



Heggelbacher Tilsiter, ca. 3
 kg
 4



Heggelbacher Schibli, ca.
 2,5kg
 5



Heggelbacher Camembert,
 ca. 0,1kg
 6