



Mara das Schaf Frischkäse aus reiner Schafmilch, 135g

Jakobsberger MilchHandwerker - *biodynamischer Hochgenuss von waschechten Bauern*



Artikelnummer 1004	GTIN-Stück  4 260423 370258	GTIN-Verpackung  4 260423 370272	eco-ID 141216	
------------------------------	---	--	-------------------------	---

Marke

Jakobsberger MilchHandwerker



Qualität

demeter, EU Bio-Logo, Deutsche Landwirtschaft, Hofkäserei



Öko-Kontrollstelle

DE-ÖKO-022 | Kontrollverein



Zollrechtliche Herkunft

Deutschland (DE)

Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Diverse Länder

Zutaten

Schafsfrischkäse**, Olivenöl**, Maulbeeren*, Agavendicksaft*, Kräuter*, Zedernuss*, Steinsalz

enthält folgende allergene Zutaten: Milch, Schalenfrüchte
* = Zutaten aus ökol. Landbau, ** = Zutaten aus biol.dynamischem Anbau, *** = aus anerkannt ökologischer Aquakultur, **** = aus Wildfang



Allgemeines

Jakobsberger MilchHandwerker
Spezialitäten aus reiner Schafsmilch

Besonderheiten

Die Jakobsberger MilchHandwerker sind ein junger Familienbetrieb. Wir produzieren in einem geschlossenen Hofkreislauf, der es erlaubt unsere Tiere mit gutem Futter aus eigenem Anbau zu versorgen und die Lämmer in muttergebundener Aufzucht groß werden zu lassen. Unsere Schafmilch ist unser kostbarstes Gut- denn ein Schaf gibt in etwa halb so viel Milch wie eine Ziege. Die frische Schafmilch wird in der hofeigenen Käserei zu feinsten Käsekreationen veredelt. Das Beste in demeter-Qualität und alles im Glas.

Kurzbeschreibung

Mara das Schaf
mit Maulbeere und Zedernuss

Lager- und Aufbewahrungshinweis

bei +6 C°

Sonstige Hinweise

www.milchhandwerker.de



Mara das Schaf Frischkäse aus reiner Schafmilch, 135g

Jakobsberger MilchHandwerker - biodynamischer Hochgenuss von waschechten Bauern



Artikelnummer 1004	GTIN-Stück  4 260423 370258	GTIN-Verpackung  4 260423 370272	eco-ID 141216	
------------------------------	---	--	-------------------------	---

Allergiehinweise

enthalten: Milch, Schalenfrüchte, Laktose, Milcheiweiß, Fruktose

Spuren möglich: Sesam, Walnuss

nicht enthalten: Weizen, Haselnuss, Kuhmilcheiweiß, Zimt, Glutamat

Weitere Eigenschaften

vegetarisch ✓



Mara das Schaf Frischkäse aus reiner Schafmilch, 135g

Jakobsberger MilchHandwerker - *biodynamischer Hochgenuss von waschechten Bauern*



Artikelnummer 1004	GTIN-Stück 4 260423 370258	GTIN-Verpackung 4 260423 370272	eco-ID 141216	
------------------------------	--	---	-------------------------	--

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Region	NRW,Weserbergland
Milchart	Schaf
Süßung	Agavendicksaft
Rohmilch	nein
Wärmebehandlung	pasteurisiert
Wärmebehandlung Käse	pasteurisiert
Käsegruppe	Frischkäse
Fett i. Tr. mindestens	mindestens 45 %
Labart	ja
Salzart	mikrobielles Lab
Rinde	Steinsalz
Haltbarmachung	ohne Rinde
	vakuuiert

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
Weitere Qualitätskriterien und Labels	Hofkäserei

Gesetzliche Angaben

Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis	Keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe vorhanden
Rechtliche Bezeichnung des Produkts	Frischkäsezubereitung
Inverkehrbringer	Jakobsberger MilchHandwerker GmbH, Brunnenweg 35 , D-37688 Beverungen

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	1077 kJ / 256 kcal
Fett	21,3 g
davon gesättigte Fettsäuren	8,9 g
Kohlenhydrate	6,4 g
davon Zucker	5,7 g
Eiweiß	9,5 g
Salz	0,8 g
Ermittlung der Nährwerte durch	Berechnung

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart	Schraubglas
Verpackungsmaterial	Glas

Preise und Konditionen

Pfand	nein
-------	------



Mara das Schaf Frischkäse aus reiner Schafmilch, 135g

Jakobsberger MilchHandwerker - biodynamischer Hochgenuss von waschechten Bauern



Artikelnummer 1004	GTIN-Stück  4 260423 370258	GTIN-Verpackung  4 260423 370272	eco-ID 141216	
------------------------------	---	--	-------------------------	---

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack..... Mara das Schaf Maulbeere und Zedernuss ist eine liebliche Kräutervariation, die durch die leichte Süße der Maulbeere und den milden Geschmack unseres demeter-Olivenöls hervorragend abgerundet wird