



Löwenzahnkäse mit Pfefferrinde, ca. 1,4kg

Löwenzahnkäse mit Pfefferrinde



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
2100111			142512	

Marke

die Fleckenbühler

Qualität

demeter, Bio-Siegel, EU Bio-Logo, EU Landwirtschaft, Hofkäserei

Öko-Kontrollstelle

DE-ÖKO-022 | Kontrollverein

Zollrechtliche Herkunft

Deutschland (DE)

Wechselnde Ursprungsländer

nein

Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Deutschland

Zutaten

Kuh-ROHMILCH

** , Naturlab, Löwenzahn*, schwarzer Pfeffer

***aus biodynamischer Erzeugung, *aus kontrolliert ökologischer Erzeugung*

Diese Zutatenliste entspricht einer Volldeklaration im Sinne der Richtlinien des Bundesverbandes Naturkost & Naturwaren.

Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.

Besonderheiten

Schwarze Pfefferrinde zum Verzehr geeignet

Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Brotbelag

Herstellung

Käse wird im traditionellem Handwerk hergestellt

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Gekühlt bei 8 °C lagern

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Bei 6-8° Celsius lagern





Löwenzahnkäse mit Pfefferrinde, ca. 1,4kg

Löwenzahnkäse mit Pfefferrinde



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
2100111			142512	

Allergiehinweise

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

Spuren möglich: Milch

nein: Schwefeldioxid und Sulfite > 10mg/kg

Weitere Eigenschaften

vegetarisch ✓



Löwenzahnkäse mit Pfefferrinde, ca. 1,4kg

Löwenzahnkäse mit Pfefferrinde



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
2100111			142512	

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Milchart	Kuh
Süßung	nicht gesüßt
Rohmilch	ja
Wärmebehandlung	keine
Wärmebehandlung Käse	keine Wärmebehandlung
Wärmebehandlung Endprodukt Käse	nein
Homogenisiert	nein
Käsegruppe	Schnittkäse
Fettgehalt im Milchanteil	4 %
mindestens	mindestens
Fett i. Tr.	mindestens 50 %
mindestens	ja
Produzent	die Fleckenbühler Hofkäserei
Fettgehaltsstufe	Vollfettstufe
Art der Reifung	naturkeller- / höhlengereift
Reifezeit Text	4 Wochen
Labart	Kälberlab
Salzart	Meersalz
Rinde verzehrbar	ja
Rinde	Naturrinde, essbar
Käseform	Keilstück
Haltbarmachung	vakuuiert
Verarbeitungsweise	vollwertig
Reifezeit Einheit	28 Tag(e)

Qualität

Bio-Erzeugnis	ja
Staatliche Siegel	EU Bio-Logo, Bio-Siegel
Länderzusatz des EU-Logos	EU Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle	DE-ÖKO-022
Welcher Standard wird erfüllt	demeter
Weitere Qualitätskriterien und Labels	Hofkäserei

weitere Bezeichnungen

Aussprache	Löwenzahnkäse
------------	---------------

Gesetzliche Angaben

Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis	Keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe vorhanden
Rechtliche Bezeichnung des Produkts	Käse
Inverkehrbringer	die Fleckenbühler, Fleckenbühl 6, D-35091 Cölbe-Schönstadt



Löwenzahnkäse mit Pfefferrinde, ca. 1,4kg

Löwenzahnkäse mit Pfefferrinde



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
2100111			142512	

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	1743 kJ / 416 kcal
Fett	33 g
davon gesättigte Fettsäuren	9 g
Kohlenhydrate	2 g
davon Zucker	2 g
Eiweiß	24 g
Salz	1 g

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart	Laib
Verpackungsmaterial	PET

Preise und Konditionen

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

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack	aromatisch, Kräuternote
-----------	-------------------------