Cremeux de Bourgogne, 1xca.1,8kg

Ein Sahnebonbon in Doppelrahmstufe

Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID
33165			146937

Marke
Schilcher

Qualität
agriculture biologique, EU Bio-Logo, Französische Landwirtschaft



Öko-Kontrollstelle
FR-BIO-01 | ECOCERT

Zollrechtliche Herkunft
Frankreich (FR)

Wechselnde Ursprungsländer
nein

Ursprungsland/ -region Hauptzutaten
Frankreich

Zutaten
KUHMILCH*, SAHNE*, Salz, Kälberlab, Calciumchlorid, Milchsäurekulturen

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
Zwischen Beaune und Dijon, im Herzen der burgundischen Weinberge, liegt die Käserei Fromagerie Delin, die unseren Cremeux de Bourgogne in reinster handwerklicher Art und nach traditioneller Rezeptur herstellt. Dieser besondere Gaumenschmaus (ein Sahnebonbon in Doppelrahmstufe) wird aus pasteurisierter Kuhmilch hergestellt und besticht durch seine samtige, zartschmelzende und weiche Textur. Ein Leckerbissen...

Kurzbeschreibung
Gaumenschmaus: Sahnebonbon in Doppelrahmstufe

Allergiehinweise
enthalten: Milch, Kuhmilcheiweiß, Laktose, Milcheiweiß

Spuren möglich: Senf

Diese Informationen wurden von www.ecoinform.de zur Verfügung gestellt. ecoinform übernimmt keine Gewähr für die Richtigkeit der Angaben.
Stand: 29.03.2024, 07:28:13

Cremeux de Bourgogne, 1xca.1,8kg

Ein Sahnebonbon in Doppelrahmstufe

Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID
33165			146937

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Region	Bourgogne
Milchart	Kuh
Rohmilch	nein
Wärmebehandlung	pasteurisiert
Wärmebehandlung Käse	pasteurisiert
Homogenisiert	nein
Käsegruppe	Weichkäse
Käsegruppe AT	Weichkäse
Fett i. Tr.	mindestens 72 %
mindestens	ja
Produzent	Fromagerie Delin
Lactosegehalt	1,2 %
Fettgehaltsstufe	Doppelrahmstufe
Art der Reifung	rindengereift
Reifezeit Text	21 Tage
Labart	Kälberlab
Salz	1,0 %
Salzart	Steinsalz
Rinde verzehrbar	ja
Rinde	Edelschimmel weiß, essbar
Reifezeit Einheit	21 Tag(e)

Qualität

Bio-Erzeugnis	ja
Staatliche Siegel	EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos	Französische Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle	FR-BIO-01
Welcher Standard wird erfüllt	agriculture biologique

Gesetzliche Angaben

Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis	Keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe vorhanden
Rechtliche Bezeichnung des Produkts	Weichkäse mit Edelschimmel
Inverkehrbringer	Schilcher Käse GmbH, Herzogstraße 9, D-86981 Kinsau

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	1608 kJ / 390 kcal
Fett	40,0 g
davon gesättigte Fettsäuren	27,0 g
Kohlenhydrate	3,0 g
davon Zucker	1,2 g
davon Lactose	1,2 g
Eiweiß	8,0 g
Salz	1,2 g
Broteinheiten	<0,1 BE

Diese Informationen wurden von www.ecoinform.de zur Verfügung gestellt. ecoinform übernimmt keine Gewähr für die Richtigkeit der Angaben.
Stand: 29.03.2024, 07:28:13

SCHILCHER
Kompetenz in Biokäse

Cremeux de Bourgogne, 1xca.1,8kg

Ein Sahnebonbon in Doppelrahmstufe

ecoinform

Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID
33165			146937

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart ..... Laib
Verpackungsmaterial ..... Kunststoff

Preise und Konditionen

Pfand ..... nein

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack ..... ausgewogen aromatisch, feines Butteraroma, champignonartig
Geruch ..... frisch, ausgeprägtes Milcharoma
Konsistenz ..... cremig, zartschmelzend und geschmeidig

Diese Informationen wurden von www.ecoinform.de zur Verfügung gestellt. ecoinform übernimmt keine Gewähr für die Richtigkeit der Angaben.
Stand: 29.03.2024, 07:28:13