



Schönauer Kräutergarten, 4kg

Kräutergarten



Artikelnummer 121401	GTIN-Stück  2 800096 001046	GTIN-Verpackung	eco-ID 146112	
--------------------------------	---	------------------------	-------------------------	---

Marke

Le Maître



Qualität

Bioland, EU Bio-Logo, EU Landwirtschaft, European Vegetarian Union



Öko-Kontrollstelle

DE-ÖKO-006 | ABCERT



Zollrechtliche Herkunft

Deutschland (DE)

Wechselnde Ursprungsländer

nein

Ursprungsland/ -region

Hauptzutaten

Allgäu

Zutaten

KUHMILCH*, pasteurisiert, HeuMILCH*, Milchsäurebakterien als Starterkultur, Mikrobielles (vegetarisches) Lab, Natriumchlorid (Siedesalz), natürlich vorkommend, Salz, Kräuter* (Bohnenkraut*, Bärlauchblätter*, Majoran*, Petersilie*, Ringelblume, Dillspitzen*, Saflor*)

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

Allgäuer Bio Heumilch-Käse mit Kräutern aus dem Bauerngarten

Die Heu-Milch stammt von biologisch wirtschaftenden Bauernhöfen aus dem Allgäu. Das hügelige Alpenvorland mit seiner klaren Bergluft, saftigen, kräuter- und blumenreichen Weidegründen und Kuhrassen, wie das Allgäuer Braunvieh, schaffen ideale Voraussetzungen für eine besonders hohe Milch-Qualität. Unsere Maitres Fromagers Peter und Mathias, echte Meister ihres Fachs, käsen daraus sogenannte „grüne“ Käse. Sie kommen aus einer kleinen, handwerklich arbeitenden Bio-Sennerei und müssen so gekäst werden, dass sie für die anschließende Rindenreifung im Schönauer Reifekeller geeignet sind.

Dafür ist unser Allgäuer Maitre Fromager Anton zuständig. Er versteht nicht nur die Kunst der Rotkultur-Affinage, sondern kreierte auch die in Handarbeit aufgelegten Kräuter- und Blüten-Mäntel. Seine Käse-Spezialitäten schmecken nicht nur exzellent, sondern duften auch nach Kräutern und Blüten. Deshalb empfehlen wir den Verzehr mit Kräuterauflage ohne Abschnitt der panierten Rinde.

Besonderheiten

Bio-Schnittkäse aus dem Allgäu, besonders cremig, geschmeidige Konsistenz. Durch Rotkultur-Affinage erhält er sein volles ausgewogenes Aroma. Auflagen mit Blüten und Kräutern, die mitgegessen werden können, vermitteln ein zusätzliches Geschmackserlebnis. Eine echte Käse-Spezialität.





Schönauer Kräutergarten, 4kg

Kräutergarten



Artikelnummer 121401	GTIN-Stück  2 800096 001046	GTIN-Verpackung	eco-ID 146112	
--------------------------------	---	------------------------	-------------------------	---

Verarbeitungshinweis

Bio-Käse werden ohne Natriumnitrat hergestellt und sind daher für die warme Käseküche zu empfehlen.

Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Als Belag auf krossen Baguettes oder Vollkorn-Brot/-Brötchen, zum Überbacken von Aufläufen und Grillgut, gewürfelt als Snack zu Wein und Bier, als Zutat bei einer Vielzahl von Salaten.

Herstellung

In einer Allgäuer Bio Sennerei nach überlieferten Rezepturen von erfahrenen Maitres Fromagers gekäst, gereift und affinert im Schönauer (Allgäu) Käsekeller unter Leitung des Maitre Fromager Anton.

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Gekühlt bei 5-8 °C lagern

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Im Kühlschrank bei ca. 5 °C, gut eingepackt oder in einem verschlossenen Gefäß, um Austrocknung zu verhindern. Kann eingefroren werden.

Sonstige Hinweise

Etwa 10 Minuten vor dem Verzehr aus dem Kühlschrank nehmen; dann kommt das Aroma noch besser zur Geltung.

Allergiehinweise

enthalten: Milch, Kuhmilcheiweiß, Milcheiweiß, Dill, Petersilie, Umbelliferae

Spuren möglich: Laktose

Weitere Eigenschaften

vegetarisch ✓



Schönauer Kräutergarten, 4kg

Kräutergarten



Artikelnummer 121401	GTIN-Stück  2 800096 001046	GTIN-Verpackung	eco-ID 146112	
--------------------------------	---	------------------------	-------------------------	---

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Milchart	Kuh
Süßung	nicht gesüßt
Rohmilch	nein
Wärmebehandlung	pasteurisiert
Wärmebehandlung Käse	pasteurisiert
Wärmebehandlung Endprodukt Käse	nein
Homogenisiert	nein
Käsegruppe	Schnittkäse
Käsegruppe AT	Schnittkäse
Fett i. Tr.	50 %
Produzent	Schönauer Käsekeller GmbH
Fettgehaltsstufe	Rahmstufe
Art der Reifung	rindengereift
Reifezeit Text	5-6 Wochen
Labart	mikrobielles Lab
Salz	1,4 %
Salzart	Siedesalz
Rinde verzehrbar	ja
Rinde	Naturrinde, essbar
Käseform	Ganzer Laib
Reifezeit Einheit	5 Woche(n)

Qualität

Bio-Erzeugnis	ja
Staatliche Siegel	EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos	EU Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle	DE-ÖKO-006
Welcher Standard wird erfüllt	Bioland
Weitere Qualitätskriterien und Labels	European Vegetarian Union

Gesetzliche Angaben

Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis	Keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe vorhanden
Rechtliche Bezeichnung des Produkts	Käse
Inverkehrbringer	Jelitta GmbH, Riedeselstraße 31 a, D-82319 Starnberg

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	1524 kJ / 368 kcal
Fett	30 g
davon gesättigte Fettsäuren	20,1 g
Kohlenhydrate	0,5 g
davon Zucker	0 g
Eiweiß	24 g
Salz	1,4 g



Schönauer Kräutergarten, 4kg

Kräutergarten



Artikelnummer 121401	GTIN-Stück  2 800096 001046	GTIN-Verpackung	eco-ID 146112	
--------------------------------	---	------------------------	-------------------------	---

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart Laib
Verpackungsmaterial Kunststoff
Stücke in Packung 1
Einheit der Einzelstücke Kilogramm
Bezeichnung der Einzelstücke Stück

Preise und Konditionen

Pfand nein

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack mild-aromatisch, sahnig
Geruch nachKräutern
Konsistenz cremig, zart schmelzender Teig

