


Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
1395	94062681013952	94062681113959	146501	

Marke Roggenburger Bio**Qualität**

100% bio, 99% bio, Bioland, BIOKREIS, EU Bio-Logo, EU Landwirtschaft, regional & fair

Öko-Kontrollstelle

DE-ÖKO-006 | ABCERT

Zollrechtliche Herkunft

Deutschland (DE)

Ursprungsland/ -region**Hauptzutaten**

Deutschland

Zutaten

BIO-MILCH*, Milchsäurebakterien, Meersalz, mikrobielles Lab, Rotkultur.*aus kontrolliert biologischem Anbau (k.b.A.)

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

Der Bio-Oktoberfest-Käs, ein Käseschmankerl mit dem extra Schuss Rahm, ist durch seine feine Rotkultur eine mild-pikante Köstlichkeit der zu Bier und Wein gleich gut schmeckt.

Lager- und Aufbewahrungshinweis

gekühlt bei +2 °C bis +8 °C lagern

Allergiehinweise**nicht enthalten:** Eier, Erdnuss, Fisch, Gluten, Krebstier, Lupine, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Sesam, Soja, Weichtier, Cashewnuss, Dinkel, Fruktose, Gemüse / Hülsenfrüchte, Gerste, Glutamat, Hafer, Haselnuss, Huhn, Kakao, Kamut, Koriander, Macadamianuss, Mais, Mandeln, Paranuss, Pecanuss, Pfeffer, Pistazie, Queenslandnuss, Rind, Roggen, Schwein, Umbelliferae, Vanillin, Walnuss, Weizen, Zimt**enthalten:** Milch, Kuhmilcheiweiß, Laktose, Milcheiweiß**nein:** Schwefeldioxid und Sulfite > 10mg/kg**Spuren möglich:** Hefe

Roggenburger
BIO

Roggenburger Bio Oktoberfest - Käs,
ca. 1,2kg



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
1395	94062681013952	94062681113959	146501	

Weitere Eigenschaften

vegetarisch ✓

ungesüßt ✓

Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
1395	94062681013952	94062681113959	146501	

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status.....	Lebensmittel
Milchart.....	Kuh
Wärmebehandlung.....	pasteurisiert
Rohmilch.....	nein
Homogenisiert.....	nein
Käsegruppe.....	Schnittkäse
Fett i. Tr.....	60 %
mindestens.....	ja
Fettgehaltsstufe.....	Doppelrahmstufe
Art der Reifung.....	rindengereift
Reifezeit Text.....	mind. 3 Wochen
Labart.....	mikrobielles Lab
Salz.....	1,3 %
Salzart.....	Meersalz
Rinde verzehrbar.....	ja
Rinde.....	Naturrinde, essbar
Käseform.....	Ganzer Laib
Region.....	Bayerisch Schwaben
Produzent.....	Landkäserei Herzog

Qualität

Bio-Erzeugnis.....	ja
Anteil an Bio-Zutaten.....	100% bio, 99% bio
Staatliche Siegel.....	EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos.....	EU Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle.....	DE-ÖKO-006
Welcher Standard wird erfüllt.....	BIOKREIS, Bioland
Weitere Qualitätskriterien und Labels.....	regional & fair

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal.....	1791 kJ / 428 kcal
Fett.....	37,8 g
davon gesättigte Fettsäuren.....	24,6 g
Kohlenhydrate.....	0,2 g
davon Zucker.....	0,2 g
Eiweiß.....	19,0 g
Salz.....	1,5 g
Ermittlung der Nährwerte durch.....	Berechnung

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsmaterial.....	Alu
Verpackungsart.....	Laib

Preise und Konditionen

Pfand.....	nein
------------	------

Roggenburger
BIO

Roggenburger Bio Oktoberfest - Käs,
ca. 1,2kg



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
1395	94062681013952	94062681113959	146501	

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack..... fein würzig, sahnig

Gesetzliche Angaben

Inverkehrbringer..... Landkäserei Herzog GmbH, Stoffenrieder Straße 1, D-89297
Schießen / Roggenburg