



Schönauer Natur, 4kg

Natur



Artikelnummer 121011	GTIN-Stück  2 800076 001042	GTIN-Verpackung	eco-ID 150236	
--------------------------------	---	------------------------	-------------------------	---

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*

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 ca. 1-2 Monate gereift

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.

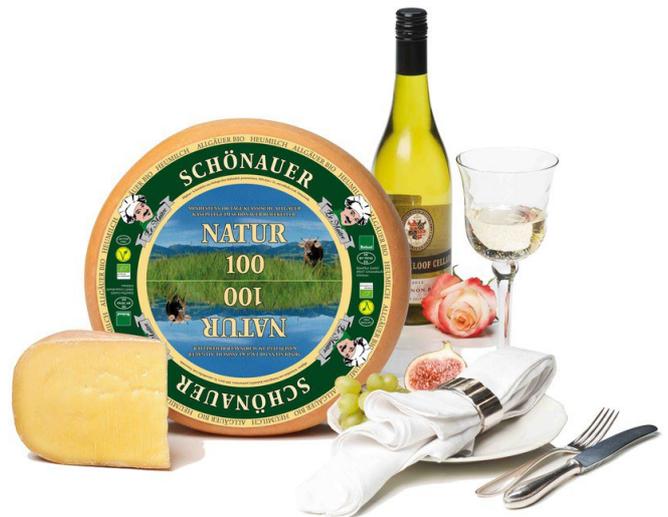
Dafür ist unser Allgäuer Maitre Fromager Anton zuständig. Er versteht die Kunst der Rotkultur-Affinage und lässt den Käsen viel Zeit, damit sie ihr Aroma voll entwickeln können. Ca. 1-2 Monate werden sie von ihm gepflegt.

Besonderheiten

Bio-Schnittkäse aus dem Allgäu, kräftig-würzig, cremige Konsistenz. Durch Rotkultur-Affinage erhält er sein volles ausgewogenes Aroma. Eine echte Käse-Spezialität.

Verarbeitungshinweis

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





Schönauer Natur, 4kg

Natur



Artikelnummer 121011	GTIN-Stück  2 800076 001042	GTIN-Verpackung	eco-ID 150236	
--------------------------------	---	------------------------	-------------------------	---

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

nicht enthalten: Laktose

Weitere Eigenschaften

vegetarisch ✓



Schönauer Natur, 4kg

Natur



Artikelnummer 121011	GTIN-Stück  2 800076 001042	GTIN-Verpackung	eco-ID 150236	
--------------------------------	---	------------------------	-------------------------	---

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	1-2
Labart	mikrobielles Lab
Salz	1,4 %
Salzart	Siedesalz
Rinde verzehrbar	nein
Rinde	Naturrinde, nicht zum Verzehr empfohlen
Käseform	Ganzer Laib
Reifezeit Einheit	1-2 Monat(e)

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 Natur, 4kg

Natur



Artikelnummer 121011	GTIN-Stück  2 800076 001042	GTIN-Verpackung	eco-ID 150236	
--------------------------------	---	------------------------	-------------------------	---

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 typisch
Konsistenz cremig, zart schmelzender Teig