



Adelegger aus Heumilch BIOLAND, ca.6kg

Sorgfalt und Liebe, die auf der Zunge zergeht



Artikelnummer 1	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID 151618	
---------------------------	-------------------	------------------------	-------------------------	--

Marke

Käsküche Isny



Qualität

Bioland, EU Bio-Logo, Deutsche Landwirtschaft



Öko-Kontrollstelle

DE-ÖKO-007 | PV

Zollrechtliche Herkunft

Deutschland (DE)

Ursprungsland/ -region

Diverse Länder

Hauptzutaten

Diverse Länder

Zutaten

enthält folgende allergene Zutaten: Milch
Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.



Allgemeines

Die Käsküche Isny ist eine kleine handwerkliche Sennerei im Allgäu
Wir stehen für ursprüngliches Bio wie: kreislauforientierte Wirtschaftsweise,
Verbindung von Wirtschaftlichkeit mit Naturschutzzielen, den Erhalt von kleinbäuerlichen Familienbetrieben sowie Kühen mit Hörnern.

Besonderheiten

2015,2006: Regioschmecker Gold
2012: Kulturlandschaftspreis B.W.
2002: 1. Preis NABU Deutschland
Mehrfache "Feinschmecker" Prämierung

Rezept, Zubereitung

z.B: zur Brotzeit, für Kässpätzle,

Herstellung

Handwerkliche, naturbelassene Verarbeitung und natürliche Reifezeiten

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Bei unter 8°C gekühlt, ca. 2 Wochen im Kühlschrank haltbar



Adelegger aus Heumilch BIOLAND, ca.6kg

Sorgfalt und Liebe, die auf der Zunge zergeht



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
1			151618	

Allergiehinweise

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

enthalten: Milch

Spuren möglich: Hefe

Weitere Eigenschaften

Rohstoffe nicht jodiert ✓

ungesüßt ✓



Adelegger aus Heumilch BIOLAND, ca.6kg

Sorgfalt und Liebe, die auf der Zunge zergeht



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
1			151618	

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Region	Allgäu
Milchart	Kuh
Rohmilch	ja
Verwendungsdauer	10 Tage
Heufütterung	ja
Wärmebehandlung	thermisiert
Käsegruppe	Hartkäse
Fett i. Tr.	mindestens 48 %
mindestens	ja
Lactosegehalt	0,1 %
Fettgehaltsstufe	Rahmstufe
Art der Reifung	rindengereift
Reifezeit Text	6 Monate
Labart	mikrobielles Lab
Salz	1,8 %
Salzart	Steinsalz
Rinde verzehrbar	ja
Rinde	Naturrinde, essbar

Qualität

Bio-Erzeugnis	ja
Staatliche Siegel	EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos	Deutsche Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle	DE-ÖKO-007
Welcher Standard wird erfüllt	Bioland

Gesetzliche Angaben

Rechtliche Bezeichnung des Produkts	#-#HH
Inverkehrbringer	Käsküche Isny, Maierhöfener Straße 78, D-88316 Isny

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Nährwertbezug	auf abgetropftes Produkt
Energie kJ / kcal	1913 kJ / 462 kcal
Fett	35 g
davon gesättigte Fettsäuren	28 g
davon einfach ungesättigte Fettsäuren	10 g
Kohlenhydrate	0,01 g
davon Zucker	0,01 g
Eiweiß	27 g
Salz	2 g

Vitamine & Mineralien

Calcium	0,8 mg
---------	--------



Adelegger aus Heumilch BIOLAND, ca.6kg

Sorgfalt und Liebe, die auf der Zunge zergeht



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
1			151618	

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart Stück
Verpackungsmaterial Pergament

Preise und Konditionen

Pfand nein

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack vollmundig charaktervoll angenehm würzig
Geruch nach Bergkäse
Konsistenz cremig, geschmeidig