



Isnyer Urbergkäse Heumilch BIOLAND, ca.7kg

Sorgfalt und Liebe, die auf der Zunge zergeht



Artikelnummer 8	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID 151036	
---------------------------	-------------------	------------------------	-------------------------	---

Marke

Käsküche Isny



Qualität

Bioland, EU Bio-Logo, Deutsche Landwirtschaft



Öko-Kontrollstelle

DE-ÖKO-007 | PV

Zollrechtliche Herkunft

Deutschland (DE)

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

Am Besten pur in Stücke gebrochen mit einem guten Rotwein dazu, oder wie Sbrinz über Pasta gerieben.

Herstellung

Handwerkliche, naturbelassene Verarbeitung und natürliche Reifezeiten

Lager- und Aufbewahrungshinweis

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

Allergiehinweise

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

enthalten: Milch

Spuren möglich: Hefe



Isnyer Urbergkäse Heumilch BIOLAND, ca.7kg

Sorgfalt und Liebe, die auf der Zunge zergeht



Artikelnummer 8	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID 151036	
---------------------------	-------------------	------------------------	-------------------------	---

Weitere Eigenschaften

Rohstoffe nicht jodiert ✓ ungesüßt ✓ Rohkostqualität ✓



Isnyer Urbergkäse Heumilch BIOLAND, ca.7kg

Sorgfalt und Liebe, die auf der Zunge zergeht



Artikelnummer 8	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID 151036	
---------------------------	-------------------	------------------------	-------------------------	---

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Region	Allgäu
Milchart	Kuh
Rohmilch	ja
Verwendungsdauer	10 Tage
Heufütterung	ja
Wärmebehandlung	thermisiert
Käsegruppe	Hartkäse
mindestens	mindestens
Fett i. Tr.	mindestens 48 %
mindestens	ja
Lactosegehalt	0,1 %
Fettgehaltsstufe	Vollfettstufe
Art der Reifung	rindengereift
Reifezeit Text	12-18 Monate
Labart	Kälberlab
Salz	2 %
Salzart	Steinsalz
Rinde verzehrbar	ja
Rinde	Naturrinde, essbar
Käseform	Ganzer Laib

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	1936 kJ / 462 kcal
Fett	38 g
davon gesättigte Fettsäuren	26 g
davon einfach ungesättigte Fettsäuren	10 g
Kohlenhydrate	0,01 g
davon Zucker	0,01 g
Eiweiß	30 g
Salz	2 g

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart	Stück
Verpackungsmaterial	Pergament



Isnyer Urbergkäse Heumilch BIOLAND, ca.7kg

Sorgfalt und Liebe, die auf der Zunge zergeht



Artikelnummer 8	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID 151036	
---------------------------	-------------------	------------------------	-------------------------	---

Preise und Konditionen

Pfand..... nein

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack..... vollwürzig, langanhaltend, angenehm charaktervoll, wie eine Käsepraline

Geruch..... süß feinwürzig

Konsistenz..... fest bis bröckelig