Ur-Stoana Sonnenbichl, 4kg

Sonnenbichl

Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID
123011	99006348001932		164510

Marke
Le Maître

Qualität
Bio Austria, EU Bio-Logo, EU Landwirtschaft, Heumilch AMA, AMA Gütesiegel

Öko-Kontrollstelle
AT-BIO-402 | LACON

Zollrechtliche Herkunft
Österreich (AT)

Wechselnde Ursprungsländer
nein

Ursprungsland/ -region Hauptzutaten
Österreich

Zutaten
MILCH*,Käsereikulturen, Lab, Steinsalz

enthält folgende allergene Zutaten: Milch
**aus kontrolliert ökologischer Erzeugung*
Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.



Allgemeines
Unsere Ur-Stoana sind urige Käse-Spezialitäten aus dem Kaisergebirge in Tirol. Maître fromager Herbert ist selbst ein Bio Urgestein und Garant für die Wahrung handwerklich traditioneller Tiroler Käse-Kultur.
Alle Käse-Sorten werden aus tagesfrischer Heumilch hergestellt. Das ist Milch von Kühen, die im Sommer kräuterreiches Gras und im Winter Heu als Futter bekommen. Die Vielfalt an Kräutern und Gräsern wird durch organische Weidepflege, Einstreuung von Urgesteinsmehl und Einsatz effektiver Mikro-Organismen gefördert. Das erhält nicht nur den Boden, sondern auch die Tiere gesund. Die Verwendung von Steinsalz, das als kristalliner Block angeliefert und in Wasser aufgelöst wird, gibt den Käsen ihren speziellen Charakter.
Maître fromager Reinhard ist für die Käsepflege im Felsenkeller zuständig. Die mineralhaltige Luft der Felshöhle enthält eine ganz bestimmte Mikroflora. Die verschiedenen Stämme der Reifungskulturen prägen nicht nur den Geschmack, sondern auch die Konsistenz des Käseteiges und die Naturrinde. Das im Felsenkeller herrschende "Hausklima" sorgt für die typische Aromaentwicklung.

Besonderheiten
Aus Bio-Heumilch hergestellt, in der Fels-Höhle
ca. 2 Monate gereift, mit Steinsalz affiniert.

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

Diese Informationen wurden von www.ecoinform.de zur Verfügung gestellt. ecoinform übernimmt keine Gewähr für die Richtigkeit der Angaben.
Stand: 29.03.2024, 11:23:01

Ur-Stoana Sonnenbichl, 4kg

Sonnenbichl

Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID
123011	99006348001932		164510

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, auch als Grundlage für ein Käse-Fondue.

Herstellung

In einer Tiroler Sennerei traditionell gekäst, daher mit tierischem Lab, aus thermisierter Milch, ausschließlich mit Steinsalz hergestellt.

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.

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

Rohstoffe nicht jodiert✔

Diese Informationen wurden von www.ecoinform.de zur Verfügung gestellt. ecoinform übernimmt keine Gewähr für die Richtigkeit der Angaben.
Stand: 29.03.2024, 11:23:01

Ur-Stoana Sonnenbichl, 4kg

Sonnenbichl

Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID
123011	99006348001932		164510

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status ... Lebensmittel
Region ... Tirol
Milchart ... Kuh
Süßung ... nicht gesüßt
Rohmilch ... ja
Wärmebehandlung ... thermisiert
Wärmebehandlung Käse ... pasteurisiert
Wärmebehandlung Endprodukt Käse ... nein
Homogenisiert ... nein
Käsegruppe ... Schnittkäse
Käsegruppe AT ... Schnittkäse
Fett i. Tr. ... mindestens 55 %
mindestens ... ja
Produzent ... Käserei Plangger
Fettgehaltsstufe ... Rahmstufe
Fettgehaltsstufe AT ... Rahmstufe
Art der Reifung ... rindengereift
Reifezeit Text ... 2 Monate
Labart ... Kälberlab
Salz ... 2 %
Salzart ... Steinsalz
Rinde verzehrbar ... ja
Rinde ... Naturrinde, essbar
Käseform ... Ganzer Laib
Reifezeit Einheit ... 2 Monat(e)

Qualität

Bio-Erzeugnis ... ja
Staatliche Siegel ... EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos ... EU Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle ... AT-BIO-402
Welcher Standard wird erfüllt ... Bio Austria
Weitere Qualitätskriterien und Labels ... AMA Gütesiegel, Heumilch AMA

Gesetzliche Angaben

Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis ... Keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe vorhanden
Rechtlicher Hinweis Ergänzung ... Rohmilch
Rechtliche Bezeichnung des Produkts ... Schnittkäse
Inverkehrbringer ... Jelitta GmbH, Ludwigstrasse 10 c, D-82152 Krailing

Diese Informationen wurden von www.ecoinform.de zur Verfügung gestellt. ecoinform übernimmt keine Gewähr für die Richtigkeit der Angaben.
Stand: 29.03.2024, 11:23:01

Ur-Stoana Sonnenbichl, 4kg

Sonnenbichl

Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID
123011	99006348001932		164510

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal ..... 1748 kJ / 422 kcal
Fett ..... 35 g
davon gesättigte Fettsäuren ..... 23 g
Kohlenhydrate ..... 0 g
davon Zucker ..... 0 g
Eiweiß ..... 24 g
Ermittlung der Nährwerte durch ..... Analyse
Salz ..... 2 g

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

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

Preise und Konditionen

Pfand ..... nein

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack ..... fein zart schmelzend
Geruch ..... wohlriechend
Konsistenz ..... schnittfest

Diese Informationen wurden von www.ecoinform.de zur Verfügung gestellt. ecoinform übernimmt keine Gewähr für die Richtigkeit der Angaben.
Stand: 29.03.2024, 11:23:01