



# Ur-Stoana Wildbichl, 4,0kg

Wildbichl



<b>Artikelnummer</b>	<b>GTIN-Stück</b>	<b>GTIN-Verpackung</b>	<b>eco-ID</b>	
123051	99006348001956		164539	

## Marke

Le Maître

## Qualität

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 gereift, mit Steinsalz affinert.

## Verarbeitungshinweis

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





# Ur-Stoana Wildbichl, 4,0kg

Wildbichl



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
123051	99006348001956		164539	

## 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 ✓



# Ur-Stoana Wildbichl, 4,0kg

Wildbichl



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
123051	99006348001956		164539	

## Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Region	Tirol
Milchart	Kuh
Süßung	nicht gesüßt
Rohmilch	ja
Wärmebehandlung	thermisiert
Wärmebehandlung Käse	thermisiert
Wärmebehandlung Endprodukt Käse	nein
Homogenisiert	nein
Käsegruppe	Schnittkäse
Käsegruppe AT	Schnittkäse
Fett i. Tr. mindestens	mindestens 50 % ja
Produzent	Käserei Plangger
Fettgehaltsstufe	Vollfettstufe
Fettgehaltsstufe AT	Vollfettstufe
Art der Reifung	rindengereift
Reifezeit Text	4 Monate
Labart	Kälberlab
Salz	1,7 %
Salzart	Steinsalz
Rinde verzehrbar	ja
Rinde	Naturrinde, essbar
Käseform	Ganzer Laib
Reifezeit Einheit	4 Monat(e)

## Qualität

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

## 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 Kraling

## Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	1673 kJ / 403 kcal
Fett	32 g
davon gesättigte Fettsäuren	22 g
Kohlenhydrate	0 g
davon Zucker	0 g
Eiweiß	26 g
Ermittlung der Nährwerte durch	Analyse
Salz	1,7 g



# Ur-Stoana Wildbichl, 4,0kg

Wildbichl



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
123051	99006348001956		164539	

## Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart ..... Laib  
Verpackungsmaterial ..... Papier, PE, Saranfolie  
Stücke in Packung ..... 1  
Einheit der Einzelstücke ..... Kilogramm  
Bezeichnung der Einzelstücke ..... Stück

## Preise und Konditionen

Pfand ..... nein

## Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack ..... fein zartpikant  
Geruch ..... typisch  
Konsistenz ..... schnittfest