



Ur-Stoana Wildbichl, 4,0kg

Wildbichl



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

Marke Le Maître



Qualität

100% bio, EWG 834/2007 Norm, 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

**kontrolliert biologischer Anbau*

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, Einstreuerung 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
Saisonartikel.....	nein
Süßung.....	nicht gesüßt
Milchart.....	Kuh
Wärmebehandlung.....	thermisiert
Wärmebehandlung Käse.....	thermisiert
Wärmebehandlung Endprodukt Käse.....	nein
Rohmilch.....	ja
Homogenisiert.....	nein
Käsegruppe.....	Schnittkäse
Käsegruppe AT.....	Schnittkäse
Fett i. Tr.....	50 %
mindestens.....	ja
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
Region.....	Tirol
Produzent.....	Käserei Plangger
Reifezeit Einheit.....	4 Monat(e)

Qualität

Bio-Erzeugnis.....	ja
Anteil an Bio-Zutaten.....	100% bio
Staatliche Siegel.....	EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos.....	EU Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle.....	AT-BIO-402
Welcher Standard wird erfüllt.....	EWG 834/2007 Norm
Weitere Qualitätskriterien und Labels.....	Heumilch AMA, AMA Gütesiegel

Gesetzliche Angaben

Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis.....	Keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe vorhanden
Rechtlicher Hinweis Ergänzung.....	Rohmilch
Bezeichnung des Lebensmittels.....	Schnittkäse
Inverkehrbringer.....	Jelitta GmbH, Riedeselstraße 31 a, D-82319 Starnberg



Ur-Stoana Wildbichl, 4,0kg

Wildbichl



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

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
Salz	1,7 g
Ermittlung der Nährwerte durch	Analyse

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsmaterial	Papier, PE, Saranfolie
Verpackungsart	Laib
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