



# Bärlauchkäse, ca. 1,4kg

Bärlauchkäse



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
2100119			165276	

## Marke

die Fleckenbühler



## Qualität

demeter, Bio-Siegel, EU Bio-Logo, EU Landwirtschaft, Hofkäserei



## Öko-Kontrollstelle

DE-ÖKO-022 | Kontrollverein



## Zollrechtliche Herkunft

Deutschland (DE)



## Wechselnde Ursprungsländer

nein



## Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Deutschland

## Zutaten

ROHMILCH\*\*, Naturlab, Bärlauch\*

*\*\*aus biodynamischer Erzeugung, \*aus kontrolliert ökologischer Erzeugung*

*Diese Zutatenliste entspricht einer Volldeklaration im Sinne der Richtlinien des Bundesverbandes Naturkost & Naturwaren.*

*Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.*

## Besonderheiten

Schwarze Pfefferrinde zum Verzehr geeignet

## Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Brotbelag

## Herstellung

Käse wird im traditionellen Handwerk hergestellt

## Lager- und Aufbewahrungshinweis

Gekühlt bei 8 °C lagern

## Lager- und Aufbewahrungshinweis

Bei 6-8° Celsius lagern

## Allergiehinweise

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

**Spuren möglich:** Milch

**nein:** Schwefeldioxid und Sulfite > 10mg/kg



# Bärlauchkäse, ca. 1,4kg

Bärlauchkäse



<b>Artikelnummer</b> 2100119	<b>GTIN-Stück</b>	<b>GTIN-Verpackung</b>	<b>eco-ID</b> 165276	
---------------------------------	-------------------	------------------------	-------------------------	---

## Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Milchart	Kuh
Süßung	nicht gesüßt
Rohmilch	ja
Wärmebehandlung	keine
Wärmebehandlung Käse	keine Wärmebehandlung
Wärmebehandlung Endprodukt Käse	nein
Homogenisiert	nein
Käsegruppe	Schnittkäse
Fettgehalt im Milchanteil	4 %
mindestens	mindestens
Fett i. Tr.	mindestens 50 %
mindestens	ja
Produzent	die Fleckenbühler Hofkäserei
Fettgehaltsstufe	Vollfettstufe
Art der Reifung	naturkeller- / höhlengereift
Reifezeit Text	4 Wochen
Labart	Kälberlab
Salzart	Meersalz
Rinde verzehrbar	ja
Rinde	Rotschmierekulturen
Käseform	Keilstück
Haltbarmachung	vakuumiert
Verarbeitungsweise	vollwertig
Reifezeit Einheit	28 Tag(e)

## Qualität

Bio-Erzeugnis	ja
Staatliche Siegel	Bio-Siegel, EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos	EU Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle	DE-ÖKO-022
Welcher Standard wird erfüllt	demeter
Weitere Qualitätskriterien und Labels	Hofkäserei

## weitere Bezeichnungen

Aussprache	Bärlauchkäse
------------	--------------

## Gesetzliche Angaben

Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis	Keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe vorhanden
Rechtliche Bezeichnung des Produkts	Schnittkäse
Inverkehrbringer	die Fleckenbühler, Fleckenbühl 6, D-35091 Cölbe-Schönstadt



# Bärlauchkäse, ca. 1,4kg

Bärlauchkäse



<b>Artikelnummer</b> 2100119	<b>GTIN-Stück</b>	<b>GTIN-Verpackung</b>	<b>eco-ID</b> 165276	
---------------------------------	-------------------	------------------------	-------------------------	---

## Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	1743 kJ / 416 kcal
Fett	33 g
davon gesättigte Fettsäuren	9 g
Kohlenhydrate	2 g
davon Zucker	2 g
Eiweiß	24 g
Salz	1 g

## Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart ..... Laib

## Preise und Konditionen

Pfand ..... nein

## Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack ..... frische Bärlauchnote, sehr aromatisch