

Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
33114			167613	

Marke

Schilcher



Qualität

EU Bio-Logo, Holländische Landwirtschaft

Öko-Kontrollstelle

NL-BIO-01 | SKAL

Zollrechtliche Herkunft

Niederlande (NL)

Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Niederlande

Verarbeitungsland

Niederlande

Verpackungsland

Niederlande

Zutaten

KUHMILCH*, Lab, Milchsäurekulturen, Calciumchlorid, Salz

enthält folgende allergene Zutaten: Milch

*aus kontrolliert ökologischer Erzeugung

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

Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.

Allgemeines

Bereits in früheren Zeiten wusste man auf Goeree-Overflakkee, wo man seine Kühe am besten grasen lassen konnte.

Der Kuhhirte führte seine Kühe an den Deichen entlang, durch das Deichvorland und über die Salzwiesen und Kleibänke. Und dort findet man auch heute noch die Kühe des Bauernhof Jerseyhoeve.

80 Jersey Rindern liefern die reichhaltige Milch für diesen aromatischen und fein-würzigen 12-Monate gereiften Jerseygouda.

Jersey Rinder gelten als eine der ältesten Rinderrassen der Welt und werden wegen ihrer Robustheit und ihres sanftmütigen Temperaments geschätzt. Die Milch der Jersey Rinder unterscheidet sich in seinem höheren Fett- sowie Eiweißgehalt von anderer Milch.

Außerdem besitzt diese wertvolle Milch von Natur aus mehr Vitamine und Mineralien (doppelt so viele), Karotin und konjugierte Linolsäuren als z.B. die Milch der Holsteiner Kuh.

Besonderheiten

Aus der hofeigenen Milch von Jersey-Kühen, die reicher an Fett und Eiweiß ist und zudem mehr Vitamine, Mineralien und Karotin besitzt.



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
33114			167613	

Kurzbeschreibung

Bereits in früheren Zeiten wusste man auf Goeree-Overflakkee, wo man seine Kühe am besten grasen lassen konnte. Der Kuhhirte führte seine Kühe an den Deichen entlang, durch das Deichvorland und über die Salzwiesen und Kleibänke. Und dort findet man auch heute noch die Kühe des Bauernhof Jerseyhoeve.
80 Jersey Rindern liefern die reichhaltige Milch für diesen aromatischen und fein-würzigen 12-Monate gereiften Jerseygouda.

Allergiehinweise

enthalten: Milch, Kuhmilchweiß, Milcheiweiß

nicht enthalten: Laktose

Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
33114			167613	

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Region	Halbinsel Goeree-Overflakkee
Milchart	Kuh
Rohmilch	nein
Wärmebehandlung	pasteurisiert
Wärmebehandlung Käse	pasteurisiert
Homogenisiert	nein
Käsegruppe	Hartkäse
Käsegruppe AT	Hartkäse
Fett i. Tr.	mindestens 56 %
mindestens	ja
Produzent	De Jerseyhoeve
Lactosegehalt	<0,1 %
Fettgehaltsstufe	Rahmstufe
Art der Reifung	rindengereift
Reifezeit Text	1 Jahr
Labart	mikrobielles Lab
Salz	1,8 %
Salzart	Steinsalz
Rinde verzehrbar	nein
Rinde	Coating
Käseform	Ganzer Laib
Reifezeit Zahl	1 Jahr(e)

Qualität

Bio-Erzeugnis	ja
Staatliche Siegel	EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos	Holländische Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle	NL-BIO-01

Gesetzliche Angaben

Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis	Keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe vorhanden
Rechtliche Bezeichnung des Produkts	Jersey Gouda gereift
Inverkehrbringer	Schilcher Käse GmbH, Herzogstraße 9, D-86981 Kinsau

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	1961 kJ / 467 kcal
Fett	42,0 g
davon gesättigte Fettsäuren	32,4 g
davon einfach ungesättigte Fettsäuren	7,5 g
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren	2,11 g
Kohlenhydrate	0 g
davon Zucker	0 g
Eiweiß	24,1 g
Salz	1,8 g
Broteinheiten	<0,1 BE

Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
33114			167613	

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 1 Portion

Proteinheiten..... <0,1 BE

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart..... Stück

Verpackungsmaterial..... Kartonverbundstoffe

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack..... rein, fein-aromatisch, edel würzig

Geruch..... aromatisch, würzig

Konsistenz..... schnittfest, leicht bröckelig