

**Artikelnummer**

01619

**GTIN-Stück**

4 104060 030116

**GTIN-Verpackung****eco-ID**

167599

**Marke**

Andechser Natur

**Qualität**

Bioland, EU Bio-Logo, EU Landwirtschaft

**Öko-Kontrollstelle**

AT-BIO-902 | SGS

**Zollrechtliche Herkunft**

Österreich (AT)

**Wechselnde Ursprungsländer**

nein

**Ursprungsland/ -region****Hauptzutaten**

Österreich

**Verarbeitungsland**

Österreich

**Zutaten**

Pasteurisierte KUHMITLCH\*, Speisesalz, mikrobielles Lab, MILCHSÄUREKULTUREN\*, Rotkultur.

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**

Hartkäse, rindengereift; Hergestellt aus pasteurisierter Bio-Milch. Rinde zum Verzehr geeignet.

Produkt ohne weitere Behandlung zum menschlichen Verzehr bestimmt. Ausgenommen sind Personen, die auf einzelne Inhaltsstoffe allergisch reagieren.

**Besonderheiten**

gepflegt mit edlen Rotkulturen

**Kurzbeschreibung**

Bio Bergtaler 45%

**Verarbeitungshinweis**

keine



<b>Artikelnummer</b> 01619	<b>GTIN-Stück</b>  4 104060 030116	<b>GTIN-Verpackung</b>	<b>eco-ID</b> 167599	
-------------------------------	---	------------------------	-------------------------	---

### Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Produkt ohne weitere Behandlung zum menschlichen Verzehr bestimmt. Ausgenommen sind Personen, die auf einzelne Inhaltsstoffe allergisch reagieren

### Herstellung

Die Rinde wurde über mehrere Monate gepflegt

### Lager- und Aufbewahrungshinweis

Gekühlt bei +5 bis +10 °C lagern

### Allergiehinweise

**enthalten:** Milch, Kuhmilcheiweiß, Milcheiweiß

**Ausschluss garantiert:** Laktose

**nicht enthalten:** Kakao, Umbelliferae, Zimt

### Weitere Eigenschaften

vegetarisch ✓ glutenfrei ✓ laktosefrei ✓

<b>Artikelnummer</b> 01619	<b>GTIN-Stück</b>  4 104060 030116	<b>GTIN-Verpackung</b>	<b>eco-ID</b> 167599	
-------------------------------	---	------------------------	-------------------------	---

### Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Region	Bayern
Milchart	Kuh
Rohmilch	nein
Wärmebehandlung	pasteurisiert
Wärmebehandlung Käse	pasteurisiert
Wärmebehandlung Endprodukt Käse	nein
Homogenisiert	nein
Käsegruppe	Hartkäse
Fettgehalt im Milchanteil	45 %
Fett i. Tr.	45 %
Produzent	Berglandmilch
Fettgehaltsstufe	Vollfettstufe
Fettgehaltsstufe AT	Vollfettstufe
Art der Reifung	rindengereift
Reifezeit Text	9 Monate
Labart	mikrobielles Lab
Salz	1,5 %
Salzart	Siedesalz
Rinde verzehrbar	ja
Rinde	Naturrinde, essbar
Käseform	1/2 Laib
Reifezeit Einheit	9 Monat(e)

### Qualität

Bio-Erzeugnis	ja
Staatliche Siegel	EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos	EU Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle	AT-BIO-902
Welcher Standard wird erfüllt	Bioland

### Gesetzliche Angaben

Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis	Keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe vorhanden
Rechtliche Bezeichnung des Produkts	Bio-Hartkäse*, 45% Fett i.Tr. *aus kontrolliert ökologischem Landbau
Inverkehrbringer	Andechser Molkerei Scheitz GmbH, Biomilchstraße 1, D-82346 Andechs

### Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	1626 kJ / 392 kcal
Fett	32 g
davon gesättigte Fettsäuren	20,6 g
Kohlenhydrate	<0,1 g
davon Zucker	<0,1 g
Eiweiß	26 g
Salz	1,5 g

<b>Artikelnummer</b> 01619	<b>GTIN-Stück</b>  4 104060 030116	<b>GTIN-Verpackung</b>	<b>eco-ID</b> 167599	
-------------------------------	---	------------------------	-------------------------	---

**Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)**

Verpackungsart ..... Stück  
Verpackungsmaterial ..... Papier, PP

**Preise und Konditionen**

Pfand ..... nein

**Sensorik, Beschaffenheit**

Geschmack ..... würzig  
Geruch ..... würzig pikant  
Konsistenz ..... Fester bis geschmeidiger Teig