



Bio Heumilch Emmentaler g.t.S. 45%,
180g
Heumilch



Artikelnummer 01685	GTIN-Stück 4 104060 029875	GTIN-Verpackung 4 104060 486975	eco-ID 171796	
-------------------------------	--	---	-------------------------	--

Marke

Heumilch Bauern



Qualität

100% bio, EWG 834/2007 Norm, EU Bio-Logo, EU Landwirtschaft

Öko-Kontrollstelle

DE-ÖKO-003 | Lacon

Zollrechtliche Herkunft

Deutschland (DE)

Wechselnde Ursprungsländer

nein

Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Deutschland



Zutaten

enthält folgende allergene Zutaten: Milch

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

Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.

Kurzbeschreibung

Bio Heumilch Emmentaler 180g

Besonderheiten

von Natur aus laktosefrei

Verarbeitungshinweis

keine

Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

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

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Gekühlt bei max 7 °C lagern



Bio Heumilch Emmentaler g.t.S. 45%,
180g
Heumilch



Artikelnummer 01685	GTIN-Stück 4 104060 029875	GTIN-Verpackung 4 104060 486975	eco-ID 171796	
-------------------------------	--	---	-------------------------	--

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Bei maximal +6 °C

Allergiehinweise

nicht enthalten: Eier, Erdnuss, Fisch, Gluten, Krebstier, Lupine, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Sesam, Soja, Weichtier, Dinkel, Gerste, Hafer, Kamut, Roggen, Weizen, Cashewnuss, Haselnuss, Macadamianuss, Mandeln, Paranuss, Pecanuss, Pistazie, Queenslandnuss, Walnuss, Huhn, Rind, Schwein, Fruktose, Gemüse / Hülsenfrüchte, Kakao, Koriander, Mais, Pfeffer, Umbelliferae, Zimt, Glutamat, Hefe, Purin, Salicylat, Vanillin

enthalten: Milch

nein: Schwefeldioxid und Sulfit > 10mg/kg

Spuren möglich: Kuhmilcheiweiß, Laktose, Milcheiweiß

Weitere Eigenschaften

vegetarisch ✓

glutenfrei ✓



Bio Heumilch Emmentaler g.t.S. 45%,
180g
Heumilch



Artikelnummer 01685	GTIN-Stück 4 104060 029875	GTIN-Verpackung 4 104060 486975	eco-ID 171796	
-------------------------------	--	---	-------------------------	--

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status.....	Lebensmittel
Saisonartikel.....	nein
Milchart.....	Kuh
Wärmebehandlung Käse.....	pasteurisiert
Wärmebehandlung.....	keine
Wärmebehandlung Endprodukt Käse.....	ja
Rohmilch.....	ja
Homogenisiert.....	nein
Käsegruppe.....	Hartkäse
Käsegruppe AT.....	Hartkäse
Fett i. Tr.....	45 %
Fettgehaltsstufe.....	Vollfettstufe
Fettgehaltsstufe AT.....	Vollfettstufe
Art der Reifung.....	foliengereift
Labart.....	mikrobielles Lab
Salzart.....	Siedesalz
Rinde verzehrbar.....	ja
Rinde.....	ohne Rinde
Käseform.....	Keilstück
Haltbarmachung.....	Schutzatmosphäre
Produzent.....	Frischpack
Reifezeit Einheit.....	3 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.....	DE-ÖKO-003
Welcher Standard wird erfüllt.....	EWG 834/2007 Norm

Gesetzliche Angaben

Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis.....	unter Schutzatmosphäre verpackt
Zusammensetzung des Schutzgases.....	nicht vorliegend
Rechtliche Bezeichnung des Produkts.....	Bio-Emmentaler* aus Heumilch, Hartkäse aus Rohmilch mit 45% Fett i.Tr.
Inverkehrbringer.....	Andechser Molkerei Scheitz GmbH, Biomilchstraße 1, D-82346 Andechs

Portionsangaben

Portionsbeschreibung.....	180g
---------------------------	------



Bio Heumilch Emmentaler g.t.S. 45%,
180g
Heumilch



Artikelnummer 01685	GTIN-Stück  4 104060 029875	GTIN-Verpackung  4 104060 486975	eco-ID 171796	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	1570 kJ / 378 kcal
Fett	29,2 g
davon gesättigte Fettsäuren	19,5 g
Kohlenhydrate	0,1 g
davon Zucker	0,1 g
Eiweiß	28,7 g
Salz	1 g

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsmaterial	Kunststoff
Verpackungsart	Stück

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack	Emmentalertypisch, leicht süß
Geruch	Emmentalertypisch
Konsistenz	geschmeidig bis kurze Struktur