Allgäuer Glücksmomente d' Milde, 3,8kg

Allg. Glücksmomente d' Milde

Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID
052	4 260102 481589		172142

Marke
Schaukäserei Wiggensbach

Qualität
Bioland, Bio-Siegel, Deutsche Landwirtschaft, ohne Gentechnik (VLOG)

Öko-Kontrollstelle
DE-ÖKO-006 | ABCERT



Zollrechtliche Herkunft
Deutschland (DE)

Wechselnde Ursprungsländer
nein

Ursprungsland/ -region Hauptzutaten
Allgäu

Verarbeitungsland
Deutschland

Verpackungsland
Deutschland

Zutaten
HEUMILCH g.t.S.*, Salz, KULTUREN, mikrobielles Lab

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
Allgäuer Glücksmomente d' Milde ist eine Käsespezialität mit mind. 48% F.i.Tr.
Ursprung der Bio Heumilch: Allgäuer Voralpenland

Besonderheiten
Nur eigene Allgäuer Bauernhöfe liefern frische Bio Heumilch, es wird auf Weidehaltung extrem Wert gelegt bei einem geringen Kraftfuttereinsatz, mit ihm kann man die schöne Allgäuer Natur als "Konzentrat" auf's Brettle legen, natürliche Reifung im neuen Ziegelgewölbekeller, durch die niedrigere Temperatur und den natürlichen Ausgleich der Feuchtigkeit zwischen Ziegel und Keller kommt ein optimales Klima zustande, welches dem Käse ein extrem breites Aroma verleiht den jeder Kennerlieben/schätzen wird.

Kurzbeschreibung
Glücksmomente d' Milde

Diese Informationen wurden von www.ecoinform.de zur Verfügung gestellt. ecoinform übernimmt keine Gewähr für die Richtigkeit der Angaben.
Stand: 29.03.2024, 01:31:58

Allgäuer Glücksmomente d' Milde, 3,8kg

Allg. Glücksmomente d' Milde

Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID
052	4 260102 481589		172142

Rezept, Zubereitung

Käseplatten, Brotzeiten

Verarbeitungshinweis

Aus dem wunderschönen Allgäu mit seinen saftigen Wiesen und grünen Hügel und Berge kommt diese großartige Käsespezialität. Unser Käse entsteht aus reiner Allgäuer Bio-Heumilch ausschließlich unserer Mitglieder. Die Kühe stehen im Sommer auf der Weide und fressen im Winter bestes kräuterreiches und aromatisches Heu.

Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Die Allgäuer Glücksmomente ein Genuss für jeden Gaumen.

Herstellung

In guter handwerklicher Tradition entstehen in unserer kleinen Käserei die Allgäuer Glücksmomente

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Gekühlt bei 6-8 °C lagern

Lager- und Aufbewahrungshinweis

kühl lagern

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, Walnuss, Huhn, Laktose, Rind, Schwein, Fruktose, Kakao, Koriander, Mais, Pfeffer, Umbelliferae, Zimt, Glutamat, Hefe, Purin, Salicylat, Vanillin

enthalten: Milch, Kuhmilcheiweiß, Milcheiweiß

Weitere Eigenschaften

vegetarisch✔ ungesüßt✔

Diese Informationen wurden von www.ecoinform.de zur Verfügung gestellt. ecoinform übernimmt keine Gewähr für die Richtigkeit der Angaben.
Stand: 29.03.2024, 01:31:58

Allgäuer Glücksmomente d' Milde, 3,8kg

Allg. Glücksmomente d' Milde

Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID
052	4 260102 481589		172142

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Region	Allgäu
Milchart	Kuh
Süßung	nicht gesüßt
Rohmilch	nein
Verwendungsdauer	50 Tage
Wärmebehandlung	pasteurisiert
Wärmebehandlung Käse	pasteurisiert
Wärmebehandlung Endprodukt Käse	nein
Homogenisiert	nein
Käsegruppe	Hartkäse
Käsegruppe AT	Hartkäse
Fettgehalt im Milchanteil	4 %
mindestens	mindestens
Fett i. Tr.	mindestens 48 %
mindestens	ja
Produzent	Bio Schaukäserei Wiggensbach eG
Fettgehaltsstufe	Fettstufe
Art der Reifung	naturkeller- / höhlengereift
Reifezeit Text	8 Wochen
Labart	mikrobielles Lab
Salz	1,5 %
Salzart	Steinsalz
Rinde verzehrbar	ja
Rinde	Naturrinde, essbar
Käseform	Ganzer Laib
Reifezeit Einheit	8 Woche(n)

Qualität

Bio-Erzeugnis	ja
Staatliche Siegel	Bio-Siegel
Länderzusatz des EU-Logos	Deutsche Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle	DE-ÖKO-006
Welcher Standard wird erfüllt	Bioland
Weitere Qualitätskriterien und Labels	ohne Gentechnik (VLOG)

Gesetzliche Angaben

Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis	Keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe vorhanden
Rechtliche Bezeichnung des Produkts	Hartkäse
Inverkehrbringer	Bio-Schaukäserei Wiggensbach eG, Kempter Straße 9, D-87487 Wiggensbach

Diese Informationen wurden von www.ecoinform.de zur Verfügung gestellt. ecoinform übernimmt keine Gewähr für die Richtigkeit der Angaben.
Stand: 29.03.2024, 01:31:58

Allgäuer Glücksmomente d' Milde, 3,8kg

Allg. Glücksmomente d' Milde

Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID
052	4 260102 481589		172142

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	1612 kJ / 389 kcal
Fett	32 g
davon gesättigte Fettsäuren	20,8 g
Kohlenhydrate	<0,1 g
davon Zucker	<0,1 g
Eiweiß	25,2 g
Salz	1,5 g

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart	Laib
Verpackungsmaterial	Papier

Preise und Konditionen

Pfand	nein

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack	aromatisch rein, leicht buttrig frisch
Konsistenz	schnittfester, elastischer Teig

Diese Informationen wurden von www.ecoinform.de zur Verfügung gestellt. ecoinform übernimmt keine Gewähr für die Richtigkeit der Angaben.
Stand: 29.03.2024, 01:31:58