



# Bio-Papenburger Moorkäse SB, ca. 0,3kg



<b>Artikelnummer</b> 012	<b>GTIN-Stück</b>  4 280001 355026	<b>GTIN-Verpackung</b>	<b>eco-ID</b> 173775	
-----------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------	-------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------

## Marke

Der Engelnhof



## Qualität

Bioland, EU Bio-Logo, Deutsche Landwirtschaft



## Öko-Kontrollstelle

DE-ÖKO-006 | ABCERT

## Zollrechtliche Herkunft

Deutschland (DE)

## Zutaten

KUHMILCH\*, Käsereikultur, Lab, Siedesalz.

enthält folgende allergene Zutaten: Milch

\* = Zutaten aus ökol. Landbau, \*\* = Zutaten aus

biol.dynamischem Anbau, \*\*\* = aus anerkannt ökologischer Aquakultur, \*\*\*\* = aus Wildfang



## Allgemeines

Bio-Hofkäse aus eigener Produktion das ist unser tägliches Brot.

Wir sind ein mit der Silbernen Olga ausgezeichnete Bio-Milchviehbetrieb, der eine eigene Hofkäserei im Jahr 2002 in Papenburg erbaute.

Mit Eröffnung im gleichen Jahr haben wir die Entwicklung unseres Hofkäses vorangetrieben und sind fortan in Produktion gegangen.

Unseren legendären Moorkäse haben wir sechs Jahre später, im Jahr 2008, entwickelt. Im Jahr 2015 haben wir mit der Käseproduktion im Wachsmantel begonnen. Und erst im letzten Jahr konnten wir unser Sortiment mit der Produktion eines Käses nach Tilsiter Art erweitern.

## Besonderheiten

Ein handwerklich, aus eigener Rohmilch, hergestellter Käse.

## Kurzbeschreibung

Ein Käse aus dem Moor – schwarze Rinde außen, nussiger Geschmack innen.

Der Papenburger Moorkäse ist ein Schnittkäse aus Rohmilch hergestellt und dadurch lebendig im Geschmack und Aussehen, Vollfettstufe

mind. 50 % i.Tr, leicht süßlicher Geschmack und mit zunehmenden Alter pikanter und harmonisiert wunderbar mit Wein, Obst und Nüssen.

Durch seine traditionelle Bauernwachsrinde kann er lange lagern, die Wachsschicht sorgt für einen stetigen Trocknungsprozess (die Wachsschicht ist nicht essbar).

## Rezept, Zubereitung

Zum Überbacken auf Lasagne oder Gemüsepfanne.

## Verarbeitungshinweis

Den Käse ½ Stunde vor dem Genuss aus dem Kühlschrank nehmen, damit er sein volles Aroma entfalten kann.



# Bio-Papenburger Moorkäse SB, ca. 0,3kg



<b>Artikelnummer</b> 012	<b>GTIN-Stück</b>  4 280001 355026	<b>GTIN-Verpackung</b>	<b>eco-ID</b> 173775	
-----------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------	-------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------

## Vorsichtsmaßnahmen

Da die für unseren Käse verwendete Milch weder thermisch noch mechanisch keimreduzierend behandelt wird, raten wir schwangeren Frauen und Kleinkindern vom Verzehr ab.

## Herstellung

Wir betreiben unsere Käserei nach alter Tradition. Wenn Milch sauer wird und sich nach und nach alle festen Bestandteile von den flüssigen trennen, dann reift Käse. In der Käseherstellung beschleunigen wir dieses Prinzip durch unser Wissen und unsere Erfahrung. Milchsäurebakterien sorgen im ersten Schritt dafür, dass das morgenwarme Rohmilchgemisch unserer eigenen Milchkühe reift. Mit Lab wird es im Anschluss zum Gerinnen gebracht. In der Fachsprache bezeichnet man diesen Vorgang als „Dicklegen“. Je nach Käseart kann das „Dicklegen“ bis zu mehreren Stunden andauern. Die sogenannte „Dickete“ oder „Gallerte“ entsteht. Ist die richtige Festigkeit erreicht, wird der Käse mit einer Käseharfe in mehrere Stücke zerteilt. Diesen Vorgang nennt man übrigens „Käsebruch“. Je kleiner der „Käsebruch“ je mehr Molke tritt aus dem Käse heraus. Je mehr Molke aus dem Käser austritt, je härter wird das Endprodukt. Wenn der Käser das Go zur Abfüllung in die sortentypischen Käseformen gibt, wird durch wenden und abtropfen die verbliebene Molke vom Käsebruch getrennt. Der Käse ist fast fertig, muss aber noch ruhen. Die anschließende Zeit der Reifung kann je nach Sorte und Geschmack Wochen oder Monate dauern.

## Lager- und Aufbewahrungshinweis

Trocken und kühl bei +8°C

## Allergiehinweise

**enthalten:** Milch, Laktose

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



# Bio-Papenburger Moorkäse SB, ca. 0,3kg



<b>Artikelnummer</b> 012	<b>GTIN-Stück</b>  4 280001 355026	<b>GTIN-Verpackung</b>	<b>eco-ID</b> 173775	
-----------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------	-------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------

## Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Milchart	Kuh
Rohmilch	ja
Wärmebehandlung	keine
Käsegruppe	Schnittkäse
Fett i. Tr.	mindestens 50 %
mindestens	ja
Produzent	Engelnhof Papenburg
Art der Reifung	rindengereift
Labart	Kälberlab
Salzart	Siedesalz
Rinde verzehrbar	nein
Rinde	Coating
Haltbarmachung	vakuuiert

## Qualität

Bio-Erzeugnis	ja
Staatliche Siegel	EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos	Deutsche Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle	DE-ÖKO-006
Welcher Standard wird erfüllt	Bioland

## Gesetzliche Angaben

Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis	Keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe vorhanden
Inverkehrbringer	Engelnhof, Lerchenweg 12, D-26871 Papenburg

## Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	1685 kJ / 406 kcal
Fett	33,5 g
davon gesättigte Fettsäuren	19,97 g
Kohlenhydrate	<0,5 g
davon Zucker	<0,05 g
Eiweiß	24,9 g
Salz	1,73 g

## Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart	Stück
Verpackungsmaterial	Kunststoff