



Dannauer Berg, 4kg



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
154			173820	

Marke

Hof Berg

Qualität

Bioland, Bio-Siegel, EU Bio-Logo, Deutsche Landwirtschaft, Hofkäserei

Öko-Kontrollstelle

DE-ÖKO-006 | ABCERT

Zollrechtliche Herkunft

Deutschland (DE)

Zutaten

KUHMILCH*, Naturlab, Milchsäurekulturen, Steinsalz

**aus kontrolliert ökologischer Erzeugung
Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.*

Allgemeines

Der Hof Berg ist der älteste Bioland-Betrieb Schleswig-Holsteins. Seit 1979 und über 35 Jahren wird der Betrieb nach den Bioland-Richtlinien bewirtschaftet.

Der Bauernhof liegt zwischen Plön, Lütjenburg und Malente in der Holsteinischen Schweiz, unweit der Ostsee. Sanfte Hügel und Senken, viele kleine Seen und Feldhecken prägen die Landschaft. Hier wird knapp 130Hektar Land bewirtschaftet, an die 60 Kühe gemolken und deren Milch zu Käsespezialitäten verarbeitet.

Die Grundlage der Hof-Berg-Produkte ist die vorzügliche Milch der Kühe. Wo sie grasen, wachsen Kräuter, und gelegentlich hinterlässt der Seewind feinstes Salz auf den Wiesen. Es wird mit Freude am Handwerk gearbeitet und es werden Produkte hergestellt, die ihren Geschmack aus den guten Zutaten der Natur gewinnen. Lassen Sie es sich schmecken!

Kurzbeschreibung

Der Käse hat eine robuste, feste Rinde und einen dichten Laib. Der Geschmack ist kräftig und im Gaumen bleibend. Mit diesem Käse und einem dunklen Brot im Rucksack kann man Berggipfel erklimmen, im Holsteinischen bietet sich lediglich der Dannauer Berg mit seinen 68 m.ü.M.

Details: Rohmilch, mind. 50% Fett i.Tr., 1% Salz, Naturlab

Allergiehinweise

enthalten: Kuhmilcheiweiß, Milcheiweiß





Dannauer Berg, 4kg



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
154			173820	

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Region	Schleswig-Holstein
Milchart	Kuh
Rohmilch	ja
Verwendungsdauer	65 Tage
Wärmebehandlung Käse	keine Wärmebehandlung
Käsegruppe	Hartkäse
Fett i. Tr.	mindestens 50 %
mindestens	ja
Produzent	Hofkäserei Berg
Fettgehaltsstufe	Rahmstufe
Art der Reifung	rindengereift
Reifezeit Text	über 20 Wochenh
Labart	Kälberlab
Salz	1 %
Salzart	Steinsalz
Rinde verzehrbar	ja
Rinde	Rotschmierekulturen
Käseform	Ganzer Laib

Qualität

Bio-Erzeugnis	ja
Staatliche Siegel	Bio-Siegel, EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos	Deutsche Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle	DE-ÖKO-006
Welcher Standard wird erfüllt	Bioland
Weitere Qualitätskriterien und Labels	Hofkäserei

Gesetzliche Angaben

Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis	Keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe vorhanden
Rechtliche Bezeichnung des Produkts	Bergkäse mit Rotkultur gepflegt
Inverkehrbringer	Hof Berg GbR; Dorfplatz 3, 24329 Dannau, Deutschland
Name Inverkehrbringer	Hof Berg GbR
Straße Inverkehrbringer	Dorfplatz 3
PLZ Inverkehrbringer	24329
Ort Inverkehrbringer	Dannau
Land Inverkehrbringer	Deutschland

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	1263 kJ / 307 kcal
Fett	34 g
davon gesättigte Fettsäuren	24 g
davon einfach ungesättigte Fettsäuren	10 g
Kohlenhydrate	0,6 g
davon Zucker	0,6 g
Eiweiß	23 g
Ermittlung der Nährwerte durch	Analyse
Salz	1,6 g



Dannauer Berg, 4kg



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
154			173820	

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart Laib

Verpackungsmaterial Kunststoff, PVC

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack aromatisch, kräftig, nussig

Konsistenz fest, elastisch