



# Dannauer mit Pfeffer, 4kg



|                             |                   |                        |                         |   |
|-----------------------------|-------------------|------------------------|-------------------------|---|
| <b>Artikelnummer</b><br>162 | <b>GTIN-Stück</b> | <b>GTIN-Verpackung</b> | <b>eco-ID</b><br>173394 |  |
|-----------------------------|-------------------|------------------------|-------------------------|---|

## 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\*, Pfeffer (1%), Naturlab,  
Milchsäurekulturen, Steinsalz

enthält folgende allergene Zutaten: Milch

*\*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

Durch den Biss auf ein Pfefferkorn entfaltet sich eine angenehme Schärfe, die dem cremig, milden Käse Würze verleiht.

## Allergiehinweise

**enthalten:** Milch, Kuhmilchprotein, Milcheiweiß, Pfeffer

**Spuren möglich:** Laktose





# Dannauer mit Pfeffer, 4kg



| Artikelnummer | GTIN-Stück | GTIN-Verpackung | eco-ID |  |
|---------------|------------|-----------------|--------|---|
| 162           |            |                 | 173394 |   |

## Warengruppenspezifische Angaben

|                      |                       |
|----------------------|-----------------------|
| Rechtlicher Status   | Lebensmittel          |
| Region               | Schleswig-Holstein    |
| Milchart             | Kuh                   |
| Rohmilch             | ja                    |
| Verwendungsdauer     | 65 Tage               |
| Wärmebehandlung Käse | keine Wärmebehandlung |
| Käsegruppe           | Schnittkäse           |
| Fett i. Tr.          | mindestens 50 %       |
| mindestens           | ja                    |
| Lactosegehalt        | < 0,1 %               |
| Produzent            | Hofkäserei Berg       |
| Fettgehaltsstufe     | Rahmstufe             |
| Art der Reifung      | rindengereift         |
| Reifezeit Text       | 8-10 Wochen           |
| 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 | Schnittkäse mit Rotkulturrinde und Pfefferkörner     |
| 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              | 1310 kJ / 318 kcal |
| Fett                           | 35 g               |
| davon gesättigte Fettsäuren    | 24 g               |
| Kohlenhydrate                  | 1 g                |
| davon Zucker                   | 0,6 g              |
| Eiweiß                         | 23 g               |
| Ermittlung der Nährwerte durch | Analyse            |
| Salz                           | 1 g                |



Dannauer mit Pfeffer, 4kg



| Artikelnummer | GTIN-Stück | GTIN-Verpackung | eco-ID |   |
|---------------|------------|-----------------|--------|---|
| 162           |            |                 | 173394 |  |

### Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart ..... Laib

Verpackungsmaterial ..... Kunststoff, PVC

### Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack ..... mild, süßlich, buttrig, arttypisch pfefferig

Konsistenz ..... cremig, elastisch