

<b>Artikelnummer</b> 2066	<b>GTIN-Stück</b>  4 250017 301584	<b>GTIN-Verpackung</b>	<b>eco-ID</b> 174906	
------------------------------	---	------------------------	-------------------------	---

## Marke

Gläserne Molkerei



## Qualität

Bio Suisse Knospe, Bio-Siegel, Nicht EU  
Landwirtschaft

## Öko-Kontrollstelle

CH-BIO-006 | bio.inspecta

## Zollrechtliche Herkunft

Schweiz (CH)



## Wechselnde Ursprungsländer

nein

## Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Schweiz

## Verarbeitungsland

Schweiz

## Verpackungsland

Schweiz

## Zutaten

thermisierte KUHMITLCH\*, tierisches Lab, Speisesalz, Kulturen

*\*aus kontrolliert ökologischer Erzeugung**Diese Zutatenliste entspricht einer Volldeklaration im Sinne der Richtlinien des Bundesverbandes Naturkost & Naturwaren.**Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.*

## Allgemeines

Die Bio-Welle ist Dank der Verwendung von Bio-Rohmilch ein natürlicher, rezenter und aromatisierter Käse für den Feinschmecker. Ihre volle Genussreife erreicht die Bio-Welle nach 5 Monaten. Während dieser Zeit wird der Käse im Käsekeller speziell gepflegt, damit er den würzigen, vollen Geschmack erhält.

## Kurzbeschreibung

Bio-Engadin forte

## Lager- und Aufbewahrungshinweis

Gekühlt bei max. 10 °C lagern, Vor Wärme schützen, Vor Licht schützen

## Lager- und Aufbewahrungshinweis

Kühl bei max. +10°C lagern.



Bio-Helvetia mind. 48% F.i.Tr., aus Rohmilch, 6,9kg

*Bio-Helvetia, aus Bio-Rohmilch*



<b>Artikelnummer</b> 2066	<b>GTIN-Stück</b>  4 250017 301584	<b>GTIN-Verpackung</b>	<b>eco-ID</b> 174906	
------------------------------	---	------------------------	-------------------------	---

### 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, Kakao, Koriander, Mais, Pfeffer, Umbelliferae, Zimt, Glutamat, Hefe, Salicylat, Vanillin

**Spuren möglich:** Milch, Kuhmilcheiweiß, Laktose, Milcheiweiß

### Weitere Eigenschaften

ungesüßt ✓

<b>Artikelnummer</b> 2066	<b>GTIN-Stück</b>  4 250017 301584	<b>GTIN-Verpackung</b>	<b>eco-ID</b> 174906	
------------------------------	---	------------------------	-------------------------	---

### Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Milchart	Kuh
Süßung	nicht gesüßt
Rohmilch	ja
Wärmebehandlung Käse	keine Wärmebehandlung
Wärmebehandlung	thermisiert
Homogenisiert	nein
Käsegruppe	Hartkäse
Käsegruppe AT	Halbharter Schnittkäse
Fett i. Tr. mindestens	mindestens 53 %
Produzent	ja
Fettgehaltsstufe	Käserei Studer AG
Art der Reifung	Vollfettstufe
Reifezeit Text	rindengereift
Labart	5 Monate
Salz	Kälberlab
Salzart	1,5 %
Rinde verzehrbar	Siedesalz
Rinde	nein
Käseform	Naturrinde, nicht zum Verzehr empfohlen
Reifezeit Einheit	Ganzer Laib
	5 Monat(e)

### Qualität

Bio-Erzeugnis	ja
Staatliche Siegel	Bio-Siegel
Länderzusatz des EU-Logos	Nicht EU Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle	CH-BIO-006
Welcher Standard wird erfüllt	Bio Suisse Knospe

### Gesetzliche Angaben

Rechtliche Bezeichnung des Produkts	Schnittkäse aus Bio-Rohmilch
Inverkehrbringer	Gläserne Molkerei GmbH; Molkereistraße 1, 15748 Münchehofe, Deutschland
Name Inverkehrbringer	Gläserne Molkerei GmbH
Straße Inverkehrbringer	Molkereistraße 1
PLZ Inverkehrbringer	15748
Ort Inverkehrbringer	Münchehofe
Land Inverkehrbringer	Deutschland



Bio-Helvetia mind. 48% F.i.Tr., aus Rohmilch, 6,9kg

*Bio-Helvetia, aus Bio-Rohmilch*



<b>Artikelnummer</b> 2066	<b>GTIN-Stück</b>  4 250017 301584	<b>GTIN-Verpackung</b>	<b>eco-ID</b> 174906	
------------------------------	---	------------------------	-------------------------	---

### Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	1630 kJ / 392 kcal
Fett	32 g
davon gesättigte Fettsäuren	19 g
Kohlenhydrate	<0,1 g
davon Zucker	<0,1 g
Eiweiß	25 g
Salz	1,6 g
Ermittlung der Nährwerte durch	Analyse

### Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart	Laib
Verpackungsmaterial	Papier

### Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack	rezent, genußvoll
Geruch	würzig/kräftig
Konsistenz	fest, eher kurz im Teig