



Bio Sennerei Bergkäse, ca. 4 Monate gereift, Hartkäse 50 % Fett i.Tr., 3,75kg

Gipfeltreffen mit einem Klassiker



Artikelnummer 39014	GTIN-Stück 99006545390143	GTIN-Verpackung	eco-ID 179915	
-------------------------------	-------------------------------------	------------------------	-------------------------	---

Marke

Käserebellen

Qualität

Naturland, EU Bio-Logo, EU Landwirtschaft, ARGE Heumilch



Öko-Kontrollstelle

DE-ÖKO-001 | BCS

Zollrechtliche Herkunft

Österreich (AT)

Ursprungsland/ -region

Hauptzutaten

Allgäu, Bayern, Österreich

Verarbeitungsland

Deutschland

Verpackungsland

Deutschland

Zutaten

mit ROHMILCH hergestellt
BIO-HEUMILCH g.t.S., Salz, Käsereikulturen, tierisches Lab

enthält folgende allergene Zutaten: Milch

Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.

Allgemeines

Einladender Duft nach Rahm, Walnuss und Blumenwiese. Dicht gewoben und geschmeidig fühlt sich der Teig an. Darin öffnet sich ein Aromenbogen der von Walnuss, Butter und Malz zu vegetabilen Noten wie gekochten Erdäpfeln und Kohl reicht.

Besonderheiten

aus Bergbauern Bio-Heumilch g.t.S.; in Naturrinde gereift

Kurzbeschreibung

Bio Berg Rebell, ca. 3 Monate gereift, Hartkäse 50% Fett i.Tr.

Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

zum allgemeinen Verzehr

Herstellung

aus Bergbauern Bio-Heumilch g.t.S.; in Naturrinde gereift





Bio Sennerei Bergkäse, ca. 4 Monate gereift, Hartkäse 50 % Fett i.Tr., 3,75kg

Gipfeltreffen mit einem Klassiker



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
39014	99006545390143		179915	

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Ungeöffnet bei +2 bis +8°C mindestens haltbar bis MHD. Nach dem Öffnen gekühlt lagern und innerhalb weniger Tage verbrauchen.

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, Rind, Schwein, Fruktose, Kakao, Koriander, Mais, Pfeffer, Umbelliferae, Zimt, Glutamat, Hefe, Salicylat, Vanillin

enthalten: Milch, Kuhmilcheiweiß, Milcheiweiß

nein: Schwefeldioxid und Sulfit > 10mg/kg



Bio Sennerei Bergkäse, ca. 4 Monate gereift, Hartkäse 50 % Fett i.Tr., 3,75kg

Gipfeltreffen mit einem Klassiker



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
39014	99006545390143		179915	

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Region	Alpenregion
Milchart	Kuh
Rohmilch	ja
Wärmebehandlung	keine
Wärmebehandlung Käse	keine Wärmebehandlung
Homogenisiert	nein
Käsegruppe	Hartkäse
Fett i. Tr.	50 %
Lactosegehalt	< 0,1 %
Produzent	Sulzberger Käserebellen Sennerei GmbH
Fettgehaltsstufe	Rahmstufe
Art der Reifung	rindengereift
Reifezeit Text	3 Monate
Labart	Kälberlab
Salz	1,8 %
Rinde verzehrbar	ja
Rinde	Naturrinde, nicht zum Verzehr empfohlen
Käseform	Keilstück
Haltbarmachung	vakuuiert

Qualität

Bio-Erzeugnis	ja
Staatliche Siegel	EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos	EU Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle	DE-ÖKO-001
Welcher Standard wird erfüllt	Naturland
Weitere Qualitätskriterien und Labels	ARGE Heumilch

Gesetzliche Angaben

Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis	Keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe vorhanden
Rechtlicher Hinweis Ergänzung	Ungeöffnet bei +2 bis +8°C mindestens haltbar bis MHD. Nach dem Öffnen gekühlt lagern und innerhalb weniger Tage verbrauchen.
Rechtliche Bezeichnung des Produkts	Hartkäse 50% Fett i.Tr., aus Bergbauern Bio-Heumilch g.t.S., ca. 3 Monate gereift
Inverkehrbringer	Käserebellen GmbH, Auerbergstraße 8, D-86989 Steingaden

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	1846 kJ / 445 kcal
Fett	37 g
davon gesättigte Fettsäuren	24,40 g
Kohlenhydrate	<0,1 g
davon Zucker	<0,1 g
davon Lactose	<0,1 g
Eiweiß	28 g
Ermittlung der Nährwerte durch	Analyse
Salz	1,8 g



Bio Sennerei Bergkäse, ca. 4 Monate gereift, Hartkäse 50 % Fett i.Tr., 3,75kg

Gipfeltreffen mit einem Klassiker



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
39014	99006545390143		179915	

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart Stück

Verpackungsmaterial Kunststoff

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack mild aromatisch bis leicht pikant, toleriert wird etwas altersscharf

Geruch mild aromatisch bis leicht pikant

Konsistenz fester, geschmeidiger Teig