



Knoblauchkäse Pfefferrinde, ca. 1,4kg

Knoblauchkäse



| | | | | |
|---------------------------------|-------------------|------------------------|-------------------------|---|
| Artikelnummer 2100303 | GTIN-Stück | GTIN-Verpackung | eco-ID 183888 |  |
|---------------------------------|-------------------|------------------------|-------------------------|---|

Marke

die Fleckenbühler

Qualität

demeter, Bio-Siegel, EU Bio-Logo, EU Landwirtschaft, Hofkäserei

Öko-Kontrollstelle

DE-ÖKO-022 | Kontrollverein

Zollrechtliche Herkunft

Deutschland (DE)

Wechselnde Ursprungsländer

nein

Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Deutschland

Zutaten

ROHMILCH**, Naturlab, Knoblauch*, schwarzer Pfeffer*

***aus biodynamischer Erzeugung, *aus kontrolliert ökologischer Erzeugung*

Diese Zutatenliste entspricht einer Volldeklaration im Sinne der Richtlinien des Bundesverbandes Naturkost & Naturwaren.

Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.

Besonderheiten

Schwarze Pfefferrinde zum Verzehr geeignet

Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Brotbelag

Herstellung

Käse wird im traditionellem Handwerk hergestellt

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Gekühlt bei 8 °C lagern

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Bei 6-8° Celsius lagern

Allergiehinweise

nicht enthalten: Eier, Erdnuss, Fisch, Gluten, Krebstier, Lupine, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Sesam, Soja, Weichtier, Hafer

Spuren möglich: Milch, Laktose

nein: Schwefeldioxid und Sulfite > 10mg/kg





Knoblauchkäse Pfefferrinde, ca. 1,4kg

Knoblauchkäse



| Artikelnummer | GTIN-Stück | GTIN-Verpackung | eco-ID | |
|---------------|------------|-----------------|--------|---|
| 2100303 | | | 183888 |  |

Warengruppenspezifische Angaben

| | |
|---------------------------------|------------------------------|
| Rechtlicher Status | Lebensmittel |
| Milchart | Kuh |
| Süßung | nicht gesüßt |
| Rohmilch | ja |
| Wärmebehandlung | keine |
| Wärmebehandlung Käse | keine Wärmebehandlung |
| Wärmebehandlung Endprodukt Käse | nein |
| Homogenisiert | nein |
| Käsegruppe | Schnittkäse |
| Fettgehalt im Milchanteil | 4 % |
| mindestens | mindestens |
| Fett i. Tr. | mindestens 50 % |
| mindestens | ja |
| Produzent | die Fleckenbühler Hofkäserei |
| Fettgehaltsstufe | Vollfettstufe |
| Art der Reifung | naturkeller- / höhlengereift |
| Reifezeit Text | 4 Wochen |
| Labart | Kälberlab |
| Salzart | Meersalz |
| Farbstoff bei Käse | nein |
| Rinde verzehrbar | ja |
| Rinde | Naturrinde, essbar |
| Käseform | Ganzer Laib |
| Haltbarmachung | vakuuiert |
| Verarbeitungsweise | vollwertig |
| Reifezeit Einheit | 28 Tag(e) |

Qualität

| | |
|---------------------------------------|-------------------------|
| Bio-Erzeugnis | ja |
| Staatliche Siegel | Bio-Siegel, EU Bio-Logo |
| Länderzusatz des EU-Logos | EU Landwirtschaft |
| Öko-Kontrollstelle | DE-ÖKO-022 |
| Welcher Standard wird erfüllt | demeter |
| Weitere Qualitätskriterien und Labels | Hofkäserei |

weitere Bezeichnungen

| | |
|------------|---------------|
| Aussprache | Knoblauchkäse |
|------------|---------------|

Gesetzliche Angaben

| | |
|-------------------------------------|--|
| Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis | Keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe vorhanden |
| Rechtliche Bezeichnung des Produkts | Schnittkäse |
| Inverkehrbringer | die Fleckenbühler, Fleckenbühl 6, D-35091 Cölbe-Schönstadt |



Knoblauchkäse Pfefferrinde, ca. 1,4kg

Knoblauchkäse



| | | | | |
|---------------------------------|-------------------|------------------------|-------------------------|---|
| Artikelnummer 2100303 | GTIN-Stück | GTIN-Verpackung | eco-ID 183888 |  |
|---------------------------------|-------------------|------------------------|-------------------------|---|

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

| | |
|-----------------------------|--------------------|
| Energie kJ / kcal | 1743 kJ / 416 kcal |
| Fett | 33 g |
| davon gesättigte Fettsäuren | 9 g |
| Kohlenhydrate | 2 g |
| davon Zucker | 2 g |
| Eiweiß | 24 g |
| Salz | 1 g |

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart Laib

Preise und Konditionen

Pfand nein

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack aromatisch, intensiver Knoblauchgeschmack