

Roggenburger
BIO

Roggenburger Bio Voralpenländer, ca.
1,2kg



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
1370	94062681013709	94062681113706	184307	

Marke Roggenburger Bio

Qualität

99% bio, Bioland, BIOKREIS, Bio-Siegel, EU Bio-Logo, EU Landwirtschaft, Bio-Siegel Bayern

Öko-Kontrollstelle

DE-ÖKO-006 | ABCERT

Zollrechtliche Herkunft

Deutschland (DE)

Ursprungsland/ -region

Hauptzutaten

Deutschland

Zutaten

BIO-MILCH*, Milchsäurebakterien, Speisesalz, mikrobielles Lab, Rotkultur. *aus kontrolliert biologischem Anbau (k.b.A)

enthält folgende allergene Zutaten: Milch

* = Zutaten aus ökol. Landbau, ** = Zutaten aus biol.dynamischem Anbau, *** = aus anerkannt ökologischer Aquakultur, **** = aus Wildfang

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

Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.

Allgemeines

Roggenburger Bio "Der Große" Voralpenländer ist ein rotgeschmiertes Käseschmankerl. Er wird bei seiner Reifung von Hand gepflegt und mit Rotschmiere behandelt. Diese Spezialität paßt auf jede Käseplatte.

Lager- und Aufbewahrungshinweis

gekühlt bei +2 °C bis +8 °C lagern

Allergiehinweise

nicht enthalten: Eier, Erdnuss, Fisch, Gluten, Krebstier, Lupine, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Sesam, Soja, Cashewnuss, Dinkel, Fruktose, Gemüse / Hülsenfrüchte, Gerste, Glutamat, Hafer, Haselnuss, Hefe, Huhn, Kakao, Kamut, Koriander, Laktose, Macadamianuss, Mais, Mandeln, Paranuss, Pecanuss, Pfeffer, Pistazie, Queenslandnuss, Rind, Roggen, Schwein, Umbelliferae, Vanillin, Walnuss, Weizen, Zimt

enthalten: Milch, Kuhmilcheiweiß, Milcheiweiß

Weitere Eigenschaften

vegetarisch ✓ ungesüßt ✓



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
1370	94062681013709	94062681113706	184307	

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Saisonartikel	nein
Milchart	Kuh
Wärmebehandlung	pasteurisiert
Wärmebehandlung Käse	pasteurisiert
Rohmilch	nein
Homogenisiert	nein
Käsegruppe	Schnittkäse
Fett i. Tr.	50 %
mindestens	ja
Fettgehaltsstufe	Rahmstufe
Art der Reifung	rindengereift
Reifezeit Text	mind. 3 Wochen
Labart	mikrobielles Lab
Salz	1,5 %
Salzart	Siedesalz
Rinde verzehrbar	nein
Käseform	Ganzer Laib
Region	Bayerisch Schwaben
Produzent	Landkäserei Herzog

Qualität

Bio-Erzeugnis	ja
Anteil an Bio-Zutaten	99% bio
Staatliche Siegel	Bio-Siegel, EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos	EU Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle	DE-ÖKO-006
Welcher Standard wird erfüllt	BIOKREIS, Bioland
Weitere Qualitätskriterien und Labels	Bio-Siegel Bayern

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	1517 kJ / 366 kcal
Fett	29,5 g
davon gesättigte Fettsäuren	19,6 g
Kohlenhydrate	0 g
davon Zucker	0 g
Ballaststoffe	0 g
Eiweiß	25 g
Salz	1,5 g
Ermittlung der Nährwerte durch	Berechnung

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsmaterial	Kunststoff
Verpackungsart	Laib


Preise und Konditionen

Pfand	nein
-------	------

Roggenburger
BIO

Roggenburger Bio Voralpenländer, ca.
1,2kg



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
1370	94062681013709	94062681113706	184307	

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack..... aromatisch, mild würzig
Konsistenz..... schnittfest, geschmeidiger Teig

Gesetzliche Angaben

Inverkehrbringer..... Landkäserei Herzog GmbH, Stoffenrieder Straße 1, D-89297
Schießen / Roggenburg