

SÖBBEKE
Pauls Biomolkerei

Bio Schnittkäse Abendbrotkäse, ca. 4,5kg

Bio Schnittkäse Abendbrotkäse



Artikelnummer 20385101	GTIN-Stück  4 008471 512608	GTIN-Verpackung	eco-ID 188729	
----------------------------------	---	------------------------	-------------------------	---

Marke Söbbeke

Qualität

100% bio, Bioland, EU Bio-Logo, Deutsche Landwirtschaft



Öko-Kontrollstelle

DE-ÖKO-006 | ABCERT

Zollrechtliche Herkunft

Deutschland (DE)

Wechselnde Ursprungsländer

nein

Ursprungsland/ -region

Hauptzutaten

Deutschland

Verarbeitungsland

Deutschland

Verpackungsland

Deutschland

Zutaten

pasteurisierte KUHMITLICH*, Speisesiedesalz, 0,3 % Zwiebeln*, 0,2 % schwarzer Pfeffer*, Kulturen, mikrobielles Lab

enthält folgende allergene Zutaten: Milch

*kontrolliert biologischer Anbau

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

Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.

Kurzbeschreibung

Alle unsere Produkte sind frei von zugesetzten Aromastoffen.

Lager- und Aufbewahrungshinweis

6° - 8° C



SÖBBEKE
Pauls Biomolkerei

Bio Schnittkäse Abendbrotkäse, ca.
4,5kg

Bio Schnittkäse Abendbrotkäse



Artikelnummer 20385101	GTIN-Stück  4 008471 512608	GTIN-Verpackung	eco-ID 188729	
----------------------------------	---	------------------------	-------------------------	---

Allergiehinweise

nicht enthalten: Eier, Erdnuss, Fisch, Gluten, Krebstier, Lupine, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Sesam, Soja, Weichtier, Cashewnuss, Dinkel, Fruktose, Gemüse / Hülsenfrüchte, Gerste, Glutamat, Hafer, Haselnuss, Hefe, Huhn, Kakao, Kamut, Koriander, Macadamianuss, Mais, Karotte, Anis, Dill, Fenchel, Kerbel, Kümmel, Liebstöckel, Petersilie, Mandeln, Paranuss, Pecanuss, Pistazie, Purin, Queenslandnuss, Rind, Roggen, Salicylat, Schwein, Umbelliferae, Vanillin, Walnuss, Weizen, Zimt

enthalten: Milch, Kuhmilcheiweiß, Laktose, Milcheiweiß, Pfeffer

nein: Schwefeldioxid und Sulfite > 10mg/kg

Weitere Eigenschaften

vegetarisch ✓

Lebensmittel gentechnikfrei ✓

ungesüßt ✓

Artikelnummer 20385101	GTIN-Stück  4 008471 512608	GTIN-Verpackung	eco-ID 188729	
----------------------------------	---	------------------------	-------------------------	---

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status.....	Lebensmittel
Saisonartikel.....	nein
Süßung.....	nicht gesüßt
Milchart.....	Kuh
Wärmebehandlung.....	pasteurisiert
Wärmebehandlung Käse.....	pasteurisiert
Wärmebehandlung Käse.....	nein
Rohmilch.....	nein
Homogenisiert.....	nein
Käsegruppe.....	Schnittkäse
Käsegruppe AT.....	Schnittkäse
Fettgehalt im Milchanteil.....	29,6 %
Fett i. Tr.....	50 %
Fettgehaltsstufe.....	Rahmstufe
Art der Reifung.....	rindengereift
Reifezeit Text.....	6 Wochen
Labart.....	mikrobielles Lab
Salz.....	2,0 %
Salzart.....	Siedesalz
Rinde verzehrbar.....	nein
Rinde.....	Coating
Käseform.....	Ganzer Laib
Produzent.....	Molkerei Söbbeke
Reifezeit Einheit.....	6-8 Woche(n)

Qualität

Bio-Erzeugnis.....	ja
Anteil an Bio-Zutaten.....	100% bio
Staatliche Siegel.....	EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos.....	Deutsche Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle.....	DE-ÖKO-006
Welcher Standard wird erfüllt.....	Bioland

Weitere gesetzliche Angaben

Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis.....	Keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe vorhanden
Bezeichnung des Lebensmittels.....	Bio Schnittkäse 50 % Fett i. Tr. mit Zwiebeln und schwarzem Pfeffer
Inverkehrbringer.....	Molkerei Söbbeke GmbH, Amelandsbrückenweg 131, D-48599 Gronau-Epe

Portionsangaben

Portionsbeschreibung.....	100 g
---------------------------	-------

Artikelnummer 20385101	GTIN-Stück  4 008471 512608	GTIN-Verpackung	eco-ID 188729	
----------------------------------	---	------------------------	-------------------------	---

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	1524 kJ / 368 kcal
Fett	29,6 g
davon gesättigte Fettsäuren	20,5 g
Kohlenhydrate	<0,1 g
davon Zucker	<0,1 g
Ballaststoffe	0 g
Eiweiß	23 g
Salz	2 g
Ermittlung der Nährwerte durch	Berechnung

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsmaterial	unverpackt
Verpackungsart	Laib

Preise und Konditionen

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

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack	würzig nach Zwiebeln und Pfeffer
Geruch	mild bis pikant
Konsistenz	schnittfest, cremig im Teig