

<b>Artikelnummer</b> 33175	<b>GTIN-Stück</b>  7 640179 460545	<b>GTIN-Verpackung</b>  7 640179 460545	<b>eco-ID</b> 189652	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

## Marke

Schilcher



## Qualität

Bio Suisse Knospe, EU Bio-Logo, Schweizer  
Landwirtschaft



## Öko-Kontrollstelle

CH-BIO-006 | bio.inspecta

## Zollrechtliche Herkunft

Schweiz (CH)

## Wechselnde Ursprungsländer

nein

## Ursprungsland/ -region

### Hauptzutaten

Schweiz

### Verarbeitungsland

Schweiz

### Verpackungsland

Schweiz

## Zutaten

KUHMILCH\*, Salz, Kulturen, mikrobielles Lab

enthält folgende allergene Zutaten: Milch

*\*aus kontrolliert ökologischer Erzeugung*

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

*Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.*

## Allgemeines

Ein gutes Stück echte Schweizer Käsetradition. Unser Bio Vereina Käse ist ein Schweizer Rahmkäse, hergestellt aus bester Schweizer Biomilch. Nachdem der Käse nach seiner Herstellung für zwei Tage ins Salzbad (mit Salz aus dem Schweizer Jura) gekommen ist, darf er mindestens 4 Monate reifen und in dieser Zeit seinen aromatischen Geschmack entwickeln. Der Käse ist von Natur aus laktosefrei und passt auf jede Käseplatte.

## Herstellung

Das Produkt wird nach dem traditionellen Käseverfahren hergestellt, wobei wärmebehandelter Milch nur Milchsäurebakterien-Kulturen und Lab beigegeben wird. Nach der Milchsäuregärung wird der Käse ins Salzbad gelegt. Im Käsekeller, bei 10-15°C, bildet sich durch die intensive, fachmännische Pflege eine Naturrinde, die dem Käse eine unverwechselbare Geschmacksnote verleiht.



## Bio Vereina Käse, ca. 6,5kg

*Käsetradition, ganz natürlich. Aus Schweizer Milch in der rheintaler  
Dorfkäserei Oberriet gekäst und im Käsekeller zur Reife vollendet.*



<b>Artikelnummer</b> 33175	<b>GTIN-Stück</b>  7 640179 460545	<b>GTIN-Verpackung</b>  7 640179 460545	<b>eco-ID</b> 189652	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

### Lager- und Aufbewahrungshinweis

gekühlt aufbewahren

### Allergiehinweise

**enthalten:** Milch, Kuhmilcheiweiß

**nicht enthalten:** Laktose

<b>Artikelnummer</b> 33175	<b>GTIN-Stück</b>  7 640179 460545	<b>GTIN-Verpackung</b>  7 640179 460545	<b>eco-ID</b> 189652	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

## Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Region	St. Galler Rheintal
Milchart	Kuh
Rohmilch	nein
Wärmebehandlung	pasteurisiert
Wärmebehandlung Käse	pasteurisiert
Homogenisiert	nein
Käsegruppe	Schnittkäse
Fett i. Tr. mindestens	mindestens 55 %
Produzent	ja
Fettgehaltsstufe	Imlig Käserei Oberriet
Fettgehaltsstufe AT	Rahmstufe
Fettgehaltsstufe CH	Rahmstufe
Art der Reifung	Rahmstufe
Reifezeit Text	rindengereift
Labart	4 Monate
Salz	mikrobielles Lab
Salzart	1,5 %
Rinde	Siedesalz
Käseform	Naturrinde, nicht zum Verzehr empfohlen
Reifezeit Einheit	Ganzer Laib
	4 Monat(e)

## Qualität

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

## Gesetzliche Angaben

Rechtliche Bezeichnung des Produkts	Schweizer Schnittkäse
Inverkehrbringer	Schilcher Käse GmbH, Herzogstraße 9, D-86981 Kinsau

## Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	1702 kJ / 407 kcal
Fett	34,5 g
davon gesättigte Fettsäuren	20,7 g
Kohlenhydrate	0 g
davon Zucker	0 g
Eiweiß	24,5 g
Salz	1,5 g

## Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart	Stück
Verpackungsmaterial	Kunststoff

# Bio Vereina Käse, ca. 6,5kg

*Käsetradition, ganz natürlich. Aus Schweizer Milch in der rheintaler  
Dorfkäserei Oberriet gekäst und im Käsekeller zur Reife vollendet.*



<b>Artikelnummer</b> 33175	<b>GTIN-Stück</b>  7 640179 460545	<b>GTIN-Verpackung</b>  7 640179 460545	<b>eco-ID</b> 189652	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

## Preise und Konditionen

**Pfand**..... nein

## Sensorik, Beschaffenheit

**Geschmack**..... ausgeprägt, reich, würzig

**Geruch**..... rein, würzig

**Konsistenz**..... schnittfest