



Gehopfter Max Wiesenfreund, 3,9kg

Gehopfter Max Der Wiesenfreund



Artikelnummer 0830	GTIN-Stück  4 260102 481862	GTIN-Verpackung	eco-ID 189446	
------------------------------	---	------------------------	-------------------------	---

Marke

Schaukäserei Wiggensbach



Qualität

Bioland, EU Bio-Logo, Deutsche Landwirtschaft



Öko-Kontrollstelle

DE-ÖKO-006 | ABCERT

Zollrechtliche Herkunft

Deutschland (DE)

Wechselnde Ursprungsländer

nein

Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Allgäu, Deutschland

Verarbeitungsland

Deutschland

Verpackungsland

Deutschland

Zutaten

HEUMILCH g.t.S.*, Schnittlauch*, Zwiebel*, Salz, KULTUREN, mikrobielles Lab, affinert mit Bier* (Wasser, GERSTENMALZ, EMMERMALZ, Hopfen, Hefe)

enthält folgende allergene Zutaten: Gluten, Milch

**aus kontrolliert ökologischer Erzeugung*

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

Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.

Allgemeines

Der derbe, kräftige Bierkäse

Der gehopfte Max Wiesenfreund ist einzigartig, sowohl im Aussehen als auch im Geschmack. Er ist somit ein besonderer Blickfang in jeder Käsetheke. Der gehopfte Max, Wiesenfreund für kernige Männer und Frauen, wird aus reiner Allgäuer Bio-Heumilch auf traditionelle handwerkliche Art und Weise hergestellt. Während der 8-wöchigen Reifezeit im Naturziegelkeller wird der Käse mindestens 2 x wöchentlich mit Bio - Bier vom Riedenburger Brauhaus affinert. Dadurch bekommt der Käse seine typisch karamellige, dunkelbraune Naturrinde.

Der Bierkäse »Gehopfter Max Wiesenfreund« entfaltet eine leicht-kräftige, herb- harmonische Note und besticht durch sein verführerisches Mundgefühl. Der Käseteig zeichnet sich durch seine glatte, cremige Konsistenz aus.





Gehopfter Max Wiesenfreund, 3,9kg

Gehopfter Max Der Wiesenfreund



Artikelnummer 0830	GTIN-Stück  4 260102 481862	GTIN-Verpackung	eco-ID 189446	
------------------------------	---	------------------------	-------------------------	---

Besonderheiten

Frische Bio Heumilch bildet die Grundlage für diese sehr cremige, rotgeschmierte Käsespezialität, die während der Reifung im Naturziegelkeller mit DOLDEN DARK Bier vom Riedenburger Brauhaus geschmiert wird. Dabei entwickelt der Schnittkäse seinen außergewöhnlichen aromatisch-kräftigen Geschmack.

Kurzbeschreibung

Gehopfter Max Der Wiesenfreund

Rezept, Zubereitung

Käseplatten, Brotzeit

Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Gehopfter Max - Der Wiesenfreund ein Genuss für jeden Gaumen.

Herstellung

In guter handwerklicher Tradition entsteht in unserer kleinen Käserei der gehopfte Max Der Wiesenfreund

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Gekühlt bei 6-8 °C lagern

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Kühl aufbewahren

Allergiehinweise

enthalten: Gluten, Milch, Kuhmilcheiweiß, Milcheiweiß

Spuren möglich: Gerste, sonstiges glutenhaltiges Getreide, Hefe

nicht enthalten: Weizen, Haselnuss, Fruktose, Zimt, Glutamat

Ausschluss garantiert: Laktose

Weitere Eigenschaften

vegetarisch ✓



Gehopfter Max Wiesenfreund, 3,9kg

Gehopfter Max Der Wiesenfreund



Artikelnummer 0830	GTIN-Stück  4 260102 481862	GTIN-Verpackung	eco-ID 189446	
------------------------------	---	------------------------	-------------------------	---

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Region	Allgäu
Milchart	Kuh
Süßung	nicht gesüßt
Rohmilch	nein
Verwendungsdauer	50 Tage
Wärmebehandlung	pasteurisiert
Wärmebehandlung Käse	pasteurisiert
Wärmebehandlung Endprodukt Käse	nein
Homogenisiert	nein
Käsegruppe	Schnittkäse
Käsegruppe AT	Schnittkäse
Fettgehalt im Milchanteil	4 %
mindestens	mindestens
Fett i. Tr.	mindestens 50 %
mindestens	ja
Lactosegehalt	<0,1% %
Produzent	Bio Schaukäserei Wiggensbach eG
Fettgehaltsstufe	Rahmstufe
Art der Reifung	naturkeller- / höhlengereift
Reifezeit Text	mind. 8 Wochen
Labart	mikrobielles Lab
Salz	1,5 %
Salzart	Steinsalz
Farbstoff bei Käse	nein
Rinde verzehrbar	ja
Rinde	Naturrinde, essbar
Käseform	Ganzer Laib
Reifezeit Einheit	8 Woche(n)

Qualität

Bio-Erzeugnis	ja
Staatliche Siegel	EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos	Deutsche Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle	DE-ÖKO-006
Welcher Standard wird erfüllt	Bioland

Gesetzliche Angaben

Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis	enthält Alkohol
Rechtliche Bezeichnung des Produkts	Schnittkäse mit Schnittlauch und Zwiebel
Inverkehrbringer	Bio-Schaukäserei Wiggensbach eG, Kempter Straße 9, D-87487 Wiggensbach



Gehopfter Max Wiesenfreund, 3,9kg

Gehopfter Max Der Wiesenfreund



Artikelnummer 0830	GTIN-Stück  4 260102 481862	GTIN-Verpackung	eco-ID 189446	
------------------------------	---	------------------------	-------------------------	---

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	1650 kJ / 394 kcal
Fett	32,5 g
davon gesättigte Fettsäuren	21,5 g
Kohlenhydrate	<0,1 g
davon Zucker	<0,1 g
Eiweiß	22,5 g
Ermittlung der Nährwerte durch	Berechnung
Salz	1,5 g

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart	Laib
Verpackungsmaterial	Papier

Preise und Konditionen

Pfand nein

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack	aromatisch-würzig
Konsistenz	schnittfest bis weich