

Artikelnummer 0810	GTIN-Stück  4 260102 481909	GTIN-Verpackung	eco-ID 191974	
------------------------------	---	------------------------	-------------------------	---

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

Bioland Heumilch*, Milchsäurekultur, mikrobielles Lab, Steinsalz, affiniert mit Rotwein*

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

Der freche, unkomplizierte Rotweinkäse

Die beschwipste Anna ROT ist einzigartig, sowohl im Aussehen als auch im Geschmack. Sie ist sowie ein besonderer Blickfang in jeder Käsetheke. die beschwipste Anna in ROT, die durch ihre freche und unkomplizierte Art überzeugt, wird aus reiner Allgäuer Bio-Heumilch auf traditionelle handwerkliche Art und Weise hergestellt. Während der 3-monatigen Reifezeit im Naturziegelkeller wird der Käse mindestens 2 x wöchentlich mit Bio-Rotwein vom Weingut Rinklin affiniert. Dadurch bekommt der Käse seine typisch dunkelrote, fast schwarze Naturrinde.

Besonderheiten

Der Rotweinkäse "Beschwipste Anna ROT" entfaltet eine leicht-süßliche und fruchtig-harmonische Note und besticht durch sein verführerisches Mundgefühl.

Der Käseteig zeichnet sich durch seine glatte, cremige Konsistenz aus.





Beschwipste Anna rot, 3,9kg

Beschwipste Anna ROT - ein Genuss für jeden Gaumen.



Artikelnummer 0810	GTIN-Stück  4 260102 481909	GTIN-Verpackung	eco-ID 191974	
------------------------------	---	------------------------	-------------------------	---

Kurzbeschreibung

Beschwipste Anna rot

Rezept, Zubereitung

Käseplatten, Brotzeit

Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Beschwipste Anna ROT- ein Genuss für jeden Gaumen.

Herstellung

In guter handwerklicher Tradition entsteht in unserer kleinen Käserei die beschwipste Anna ROT

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Gekühlt bei 6-8 °C lagern

Allergiehinweise

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

enthalten: Milch, Kuhmilcheiweiß, Milcheiweiß

Ausschluss garantiert: Laktose

Weitere Eigenschaften

Lebensmittel gentechnikfrei ✓

Artikelnummer 0810	GTIN-Stück  4 260102 481909	GTIN-Verpackung	eco-ID 191974	
------------------------------	---	------------------------	-------------------------	---

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	10-12 Wochen
Labart	mikrobielles Lab
Salz	1,5 %
Salzart	Steinsalz
Farbstoff bei Käse	nein
Rinde verzehrbar	ja
Rinde	Naturrinde, essbar
Käseform	Ganzer Laib
Reifezeit Zahl	3 Monat(e)

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
Inverkehrbringer	Bio-Schaukäserei Wiggensbach eG, Kempter Straße 9, D-87487 Wiggensbach



Beschwipste Anna rot, 3,9kg

Beschwipste Anna ROT - ein Genuss für jeden Gaumen.



Artikelnummer 0810	GTIN-Stück  4 260102 481909	GTIN-Verpackung	eco-ID 191974	
------------------------------	---	------------------------	-------------------------	---

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	1595 kJ / 381 kcal
Fett	30 g
davon gesättigte Fettsäuren	19,9 g
Kohlenhydrate	0,1 g
davon Zucker	0,1 g
Eiweiß	25 g
Salz	1,5 g
Ermittlung der Nährwerte durch	Berechnung

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart	Laib
Verpackungsmaterial	Papier

Preise und Konditionen

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

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack	aromatisch-würzig
Konsistenz	schnittfest bis weich