



Roter Barbarossa, 3,9kg

Roter Barbarossa



Artikelnummer 0811	GTIN-Stück  4 260 102 48 1893	GTIN-Verpackung	eco-ID 192858	
------------------------------	---	------------------------	-------------------------	---

Marke Schaukäserei Wiggensbach

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

Allgäu, Deutschland

Verarbeitungsland

Deutschland

Verpackungsland

Deutschland

Zutaten

Bioland HeuMILCH*, Milchsäurekultur, mikrobielles Lab, Steinsalz, affinert 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

Roter Barbarossa ist einzigartig, sowohl im Aussehen als auch im Geschmack. Der Rote Barbarossa 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 affinert. Dadurch bekommt der Käse seine typisch dunkelrote, fast schwarze Naturrinde.

Besonderheiten

Roter Barbarossa entfaltet eine leicht-süßliche und fruchtig-harmonische Note und besticht durch sein verführerisches Mundgefühl.

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

Rezept, Zubereitung

Käseplatten, Brotzeit





Roter Barbarossa, 3,9kg

Roter Barbarossa



Artikelnummer 0811	GTIN-Stück  4 260 102 48 1893	GTIN-Verpackung	eco-ID 192858	
------------------------------	---	------------------------	-------------------------	---

Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Roter Barbarossa - ein Genuss für jeden Gaumen.

Herstellung

In guter handwerklicher Tradition entsteht in unserer kleinen Käserei der rote Barbarossa

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Gekühlt bei 6-8 °C lagern

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Kühl aufbewahren

Allergiehinweise

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

enthalten: Milch, Kuhmilcheiweiß, Milcheiweiß

Ausschluss garantiert: Laktose

Weitere Eigenschaften

Lebensmittel gentechnikfrei ✓

Artikelnummer 0811	GTIN-Stück  4 260 102 48 1893	GTIN-Verpackung	eco-ID 192858	
------------------------------	---	------------------------	-------------------------	---

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Saisonartikel	nein
Süßung	nicht gesüßt
Verwendungsdauer	50 Tage
Milchart	Kuh
Wärmebehandlung	pasteurisiert
Wärmebehandlung Käse	pasteurisiert
Wärmebehandlung Endprodukt Käse	nein
Rohmilch	nein
Homogenisiert	nein
Lactosegehalt	<0,1% %
Käsegruppe	Schnittkäse
Käsegruppe AT	Schnittkäse
Fettgehalt im Milchanteil	4 %
mindestens	mindestens
Fett i. Tr.	50 %
mindestens	ja
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
Region	Allgäu
Produzent	Bio Schaukäseerei Wiggensbach eG
Reifezeit Einheit	3 Monat(e)

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

Gesetzliche Angaben

Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis	enthält Alkohol
Rechtliche Bezeichnung des Produkts	Schnittkäse
Inverkehrbringer	Bio-Schaukäseerei Wiggensbach eG, Kempfer Straße 9, D-87487 Wiggensbach



Roter Barbarossa, 3,9kg

Roter Barbarossa



Artikelnummer 0811	GTIN-Stück  4 260 102 48 1893	GTIN-Verpackung	eco-ID 192858	
------------------------------	---	------------------------	-------------------------	---

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)

Verpackungsmaterial	Papier
Verpackungsart	Laib

Preise und Konditionen

Pfand nein

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack	aromatisch-würzig
Konsistenz	schnittfest bis weich