



Roter Barbarossa, 3,9kg

Roter Barbarossa



Artikelnummer 0811	GTIN-Stück  4 260102 481893	GTIN-Verpackung	eco-ID 192858	
------------------------------	---	------------------------	-------------------------	---

Marke

Schaukäseerei Wiggensbach



Qualität

Bioland, EU Bio-Logo, Deutsche Landwirtschaft



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.

Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Roter Barbarossa - ein Genuss für jeden Gaumen.

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Gekühlt bei 6-8 °C lagern

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Kühl aufbewahren

Rezept, Zubereitung

Käseplatten, Brotzeit

Herstellung

handwerklich aus eigener Bio-Heumilch gekäst und natürlich im Ziegelnaturkeller gereift

Zollrechtliche Herkunft

Deutschland (DE)

Wechselnde Ursprungsländer

nein

Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Allgäu, Deutschland



Roter Barbarossa, 3,9kg

Roter Barbarossa



Artikelnummer 0811	GTIN-Stück  4 260102 481893	GTIN-Verpackung	eco-ID 192858	
------------------------------	---	------------------------	-------------------------	---

Verarbeitungsland

Deutschland

Verpackungsland

Deutschland

Zutaten

HEUMILCH g.t.S.*, Salz, KULTUREN, mikrobielles Lab, affinert mit ROTWEIN* (enthält Sulfit)

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.

Allergiehinweise

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

enthalten: Milch, Kuhmilcheiweiß, Milcheiweiß

Ausschluss garantiert: Laktose

Weitere Eigenschaften

vegetarisch ✓

Artikelnummer 0811	GTIN-Stück  4 260102 481893	GTIN-Verpackung	eco-ID 192858	
------------------------------	---	------------------------	-------------------------	---

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 Schaukäseerei 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 Einheit	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-Schaukäseerei Wiggensbach eG, Kempfer Straße 9, D-87487 Wiggensbach; info@schaukaeserei-wiggensbach.de
E-Mail Inverkehrbringer	info@schaukaeserei-wiggensbach.de



Roter Barbarossa, 3,9kg

Roter Barbarossa



Artikelnummer 0811	GTIN-Stück  4 260102 481893	GTIN-Verpackung	eco-ID 192858	
------------------------------	---	------------------------	-------------------------	---

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

Maße und Gewichte der VE (VerbrauchsEinheit / Stück)

Füllgewicht	3,9 kg
-------------	--------

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart	Laib
Verpackungsmaterial	Papier

Preise und Konditionen

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

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack	aromatisch-würzig
Konsistenz	schnitffest bis weich