



Peppiger Paul, ca. 2,5kg

aus Bio-Heumilch g.t.S. hergestellt und natürlich gereift im
Ziegelnaturkeller



Artikelnummer 032	GTIN-Stück  4 260102 480193	GTIN-Verpackung	eco-ID 192148	
-----------------------------	---	------------------------	-------------------------	---

Marke

Schaukäserei Wiggensbach



Qualität

Bioland, Bio-Siegel, EU Bio-Logo, Deutsche Landwirtschaft



Allgemeines

Der pfeffrige-cremige Käsegenuss



aus dem wunderschönen Allgäu mit seinen saftigen Wiesen und grünen Hügel und Berge kommt diese großartige Käsespezialität. Unser Käse entsteht aus reiner Allgäuer Bio-Heumilch ausschließlich unserer Mitglieder.



Die Kühe sind im Sommer auf der Weide und fressen im Winter bestens kräuterreiches aromatisches Heu. In guter handwerklicher Tradition entsteht in unserer kleinen Käserei diese Spezialität.

Besonderheiten

Der Peppige Paul - cremiger Käse mit Pepp

Die ca. 2,5kg schweren Käselaike reifen nach dem Salzbad für mindestens 6 Wochen im Ziegelgewölbekeller und werden regelmäßig gepflegt. Das einzigartige natürliche Klima im Keller verleiht dem Käse seinen Charakter.

Nach der Reifung wird der Käse mit einer erlesenen grobgemahlene Pfeffermischung affiniert. Der dunkle Pfeffermantel verleiht dem Käse seine angenehme Schärfe und die auffallende Optik. Die Pfeffermischung geht mit der wichen Rinde eine feste Verbindung ein. Durch das optimale Verhältnis von Oberfläche zu Volumen entsteht eine gleichmäßige Schärfe im gesamte Laib, welche durch den cremigen Teig optimal zur Geltung kommt.

Kurzbeschreibung

Peppiger Paul

Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Käseplatten

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Gekühlt bei 4-8 °C lagern

Lager- und Aufbewahrungshinweis

kühl lagern

Herstellung

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

Zollrechtliche Herkunft

Deutschland (DE)



Peppiger Paul, ca. 2,5kg

aus Bio-Heumilch g.t.S. hergestellt und natürlich gereift im
Ziegelnaturkeller



Artikelnummer 032	GTIN-Stück  4 260102 480193	GTIN-Verpackung	eco-ID 192148	
-----------------------------	---	------------------------	-------------------------	---

Wechselnde Ursprungsländer

nein

Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Allgäu

Verarbeitungsland

Deutschland

Verpackungsland

Deutschland

Zutaten

HEUMILCH g.t.S.*, Pfeffer*, Salz, KULTUREN, mikrobielles Lab

enthält folgende allergene Zutaten: Milch

**aus kontrolliert ökologischer Erzeugung*

Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.

Allergiehinweise

nicht enthalten: Eier, Erdnuss, Fisch, Gluten, Krebstier, Lupine, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Sesam, Soja, Weichtier, Dinkel, Gerste, Hafer, Kamut, Roggen, Weizen, Cashewnuss, Haselnuss, Macadamianuss, Mandeln, Paranuss, Pecanuss, Pistazie, Walnuss, Huhn, Laktose, Rind, Schwein, Fruktose, Kakao, Koriander, Mais, Umbelliferae, Zimt, Glutamat, Hefe, Vanillin

enthalten: Milch, Kuhmilcheiweiß, Milcheiweiß, Pfeffer

nein: Schwefeldioxid und Sulfit > 10mg/kg

Weitere Eigenschaften

vegetarisch ✓

Artikelnummer 032	GTIN-Stück  4 260102 480193	GTIN-Verpackung	eco-ID 192148	
-----------------------------	---	------------------------	-------------------------	---

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	Halbfester Schnittkäse
Fettgehalt im Milchanteil	4 %
mindestens	mindestens
Fett i. Tr.	mindestens 55 %
mindestens	ja
Produzent	Bio Schaukäserei Wiggensbach eG
Fettgehaltsstufe	Rahmstufe
Art der Reifung	naturkeller- / höhlengereift
Reifezeit Text	6-8 Wochen
Labart	mikrobielles Lab
Salz	1,5 %
Salzart	Steinsalz
Rinde verzehrbar	ja
Rinde	Edelschimmel und Rotschmiere
Käseform	Ganzer Laib
Reifezeit Einheit	6-8 Woche(n)

Qualität

Bio-Erzeugnis	ja
Staatliche Siegel	Bio-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	Keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe vorhanden
Rechtliche Bezeichnung des Produkts	Halbfester Schnittkäse mit Pfeffermantel
Inverkehrbringer	Bio-Schaukäserei Wiggensbach eG, Kempter Straße 9, D-87487 Wiggensbach; info@schaukaeserei-wiggensbach.de
E-Mail Inverkehrbringer	info@schaukaeserei-wiggensbach.de



Peppiger Paul, ca. 2,5kg

aus Bio-Heumilch g.t.S. hergestellt und natürlich gereift im Ziegelnaturkeller



Artikelnummer 032	GTIN-Stück  4 260102 480193	GTIN-Verpackung	eco-ID 192148	
-----------------------------	---	------------------------	-------------------------	---

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	1573 kJ / 376 kcal
Fett	34,5 g
davon gesättigte Fettsäuren	20,8 g
Kohlenhydrate	<0,1 g
davon Zucker	<0,1 g
davon mehrwertige Alkohole	0 g
Eiweiß	22,5 g
Salz	1,5 g

Maße und Gewichte der VE (VerbrauchsEinheit / Stück)

Füllgewicht	2,5 kg
-------------	--------

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart	Laib
Verpackungsmaterial	PA, PE

Preise und Konditionen

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

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack	aromatisch-würzig
-----------	-------------------