



Nelli das Schaf Frischkäse aus reiner Schafmilch, 135g

Jakobsberger MilchHandwerker - *biodynamischer Hochgenuss von waschechten Bauern*



Artikelnummer 1018	GTIN-Stück 4 260423 370500	GTIN-Verpackung 4 260423 370517	eco-ID 197669	
------------------------------	------------------------------------------	-----------------------------------------------	-------------------------	--

Marke

Jakobsberger MilchHandwerker

Qualität

demeter, EU Bio-Logo, Deutsche Landwirtschaft, Hofkäserei

Öko-Kontrollstelle

DE-ÖKO-022 | Kontrollverein

Zollrechtliche Herkunft

Deutschland (DE)

Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Diverse Länder

Zutaten

Schafsfrischkäse aus SCHAFFVOLLMILCH**, Rapsöl**, Sonnenblumenöl**, Pfannensalz

enthält folgende allergene Zutaten: Milch

* = Zutaten aus ökol. Landbau, ** = Zutaten aus biol.dynamischem Anbau, *** = aus anerkannt ökologischer Aquakultur, **** = aus Wildfang

Allgemeines

Jakobsberger MilchHandwerker
Spezialitäten aus reiner Schafsmilch

Besonderheiten

Die Jakobberger MilchHandwerker sind ein junger Familienbetrieb.

Wir produzieren in einem geschlossenen Hofkreislauf, der es erlaubt unsere Tiere mit gutem Futter aus eigenem Anbau zu versorgen und die Lämmer in muttergebundener Aufzucht groß werden zu lassen.

Unsere Schafmilch ist unser kostbarstes Gut- denn ein Schaf gibt in etwa halb so viel Milch wie eine Ziege.

Die frische Schafmilch wird in der hofeigenen Käserei zu feinsten Käsekreationen veredelt. Das Beste in demeter-Qualität und alles im Glas.

Lager- und Aufbewahrungshinweis

bei +6 C°

Sonstige Hinweise

www.milchhandwerker.de

Allergiehinweise

enthalten: Milch, Laktose, Milcheiweiß

Spuren möglich: Schalenfrüchte, Fruktose

nicht enthalten: Glutamat





Nelli das Schaf Frischkäse aus reiner Schafmilch, 135g

Jakobsberger MilchHandwerker - biodynamischer Hochgenuss von waschechten Bauern



Artikelnummer

1018

GTIN-Stück



4 260423 370500

GTIN-Verpackung



4 260423 370517

eco-ID

197669



Weitere Eigenschaften

vegetarisch ✓

ungesüßt ✓



Nelli das Schaf Frischkäse aus reiner Schafmilch, 135g

Jakobsberger MilchHandwerker - *biodynamischer Hochgenuss von waschechten Bauern*



Artikelnummer 1018	GTIN-Stück 4 260423 370500	GTIN-Verpackung 4 260423 370517	eco-ID 197669	
------------------------------	------------------------------------------	-----------------------------------------------	-------------------------	--

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Region	NRW,Weserbergland
Milchart	Schaf
Rohmilch	nein
Wärmebehandlung	pasteurisiert
Käsegruppe	Friskäse
Fett i. Tr. mindestens	mindestens 45 %
Labart	ja
Labart	mikrobielles Lab
Salzart	Steinsalz
Rinde	ohne Rinde

Qualität

Bio-Erzeugnis	ja
Staatliche Siegel	EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos	Deutsche Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle	DE-ÖKO-022
Welcher Standard wird erfüllt	demeter
Weitere Qualitätskriterien und Labels	Hofkäserei

Gesetzliche Angaben

Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis	Keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe vorhanden
Rechtliche Bezeichnung des Produkts	Friskäsezubereitung
Inverkehrbringer	Jakobsberger MilchHandwerker GmbH, Brunnenweg 35 , D-37688 Beverungen

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	1005 kJ / 240 kcal
Fett	21,4 g
davon gesättigte Fettsäuren	9,5 g
Kohlenhydrate	2,1 g
davon Zucker	2,1 g
Eiweiß	9,9 g
Salz	0,8 g

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart	Schraubglas
Verpackungsmaterial	Glas, Weißblech

Preise und Konditionen

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