

Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
29311			197530	

Marke

Bauckhof Käserei



Qualität

demeter, EU Bio-Logo, Deutsche Landwirtschaft



Öko-Kontrollstelle

DE-ÖKO-022 | Kontrollverein

Zollrechtliche Herkunft

Deutschland (DE)

Wechselnde Ursprungsländer

nein

Ursprungsland/ -region

Hauptzutaten

Deutschland

Zutaten

Thermisierte ROHMILCH, Käseerikulturen, Salz

***aus biodynamischer Erzeugung*

Diese Zutatenliste entspricht einer Volldeklaration im Sinne der Richtlinien des Bundesverbandes Naturkost & Naturwaren.

Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.



Allgemeines

Unser Käse ist eine köstliche Rarität, wie man sie nur noch selten findet! Ohne Transportwege läuft die naturbelassene, Milch in die Käserei und wird sofort schonend verarbeitet. Dadurch bleiben die wertvollen Inhaltsstoffe und die hohe Qualität der Milch erhalten.

Außer Kulturen, Naturlab und Biokräutern verwenden wir keine weiteren Zutaten. Dies macht unseren Bauckhof-Käse so bekömmlich und lecker.

Alle Arbeitsschritte werden von Hand durchgeführt, vom Einlaben über die Bruchherstellung mit der Käseharfe bis zum Verschöpfen in die Käseformen. Diese handwerkliche Arbeitsweise erfordert viel Wissen, Geschick und Erfahrung und macht jeden Käse zu etwas Besonderem.

Während der Reifung setzen wir bewusst keine Chemikalien ein, sondern reiben die Käselaike täglich und von Hand mit Salzwasser ab. Dadurch entsteht eine natürliche Rinde. Jeder Käse erhält die Zeit die er braucht, bis seine Aromen voll ausgereift sind, je nach Sorte bis zu 10 Monaten. Das schmeckt man.

Lager- und Aufbewahrungshinweis

4 bis max. 12 Grad

Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
29311			197530	

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Milchart	Kuh
Rohmilch	ja
Wärmebehandlung	pasteurisiert
Wärmebehandlung Käse	keine Wärmebehandlung
Wärmebehandlung Endprodukt Käse	nein
Homogenisiert	nein
Käsegruppe	Schnittkäse
Fett i. Tr. mindestens	mindestens 45 %
Produzent	Bauckhof Käserei
Fettgehaltsstufe	Vollfettstufe
Art der Reifung	rindengereift
Reifezeit Text	9 Monate
Labart	Kälberlab
Rinde verzehrbar	ja
Rinde	Rotschmierekulturen
Käseform	Ganzer Laib
Reifezeit Einheit	9 Monat(e)

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

Gesetzliche Angaben

Rechtliche Bezeichnung des Produkts	Schnittkäse aus Kuhmilch
Inverkehrbringer	Bauckhof Amelinghausen Gbr, Triangel 2, D-21385 Amelinghausen

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	1680 kJ / 416 kcal
Fett	53 g
davon gesättigte Fettsäuren	23,4 g
Kohlenhydrate	0 g
davon Zucker	0 g
Eiweiß	25,3 g
Salz	1,7 g

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart	Laib
Verpackungsmaterial	PE

Preise und Konditionen

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