



# Scharfe Heide, ca 3kg

Handwerklich hergestellter Schnittkäse aus der Lüneburger Heide



<b>Artikelnummer</b> 29316	<b>GTIN-Stück</b>	<b>GTIN-Verpackung</b>	<b>eco-ID</b> 197534	
-------------------------------	-------------------	------------------------	-------------------------	---

## 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

KUHMILCH, Chili, Paprika, Käsereikulturen, 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	
29316			197534	

## Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status.....	Lebensmittel
Milchart.....	Kuh
Rohmilch.....	nein
Wärmebehandlung.....	pasteurisiert
Wärmebehandlung Käse.....	keine Wärmebehandlung
Wärmebehandlung Endprodukt Käse.....	nein
Homogenisiert.....	nein
Käsegruppe.....	Schnittkäse
Fett i. Tr. ....	mindestens 45 %
mindestens.....	ja
Produzent.....	Bauckhof Käserei
Fettgehaltsstufe.....	Vollfettstufe
Art der Reifung.....	rindengereift
Reifezeit Text.....	4 Wochen
Labart.....	Kälberlab
Salzart.....	Meersalz
Rinde verzehrbar.....	ja
Rinde.....	Rotschmierekulturen
Käseform.....	Ganzer Laib
Reifezeit Einheit.....	4 Woche(n)

## 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 mit Kräutern aus Kuhmilch
Inverkehrbringer.....	Bauckhof Amelinghausen Gbr, Triangel 2, D-21385 Amelinghausen

## Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal.....	1482 kJ / 354 kcal
Fett.....	28,3 g
davon gesättigte Fettsäuren.....	18,44 g
Kohlenhydrate.....	0 g
davon Zucker.....	0 g
Eiweiß.....	24,8 g
Salz.....	1,3 g

## Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart.....	Laib
Verpackungsmaterial.....	PE

## Preise und Konditionen

Pfand.....	nein
------------	------