

Artikelnummer 29312	GTIN-Stück  4 260203 753127	GTIN-Verpackung	eco-ID 197543	
-------------------------------	---	------------------------	-------------------------	---

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

ROHMILCH, Käsereikulturen, Salz, Naturlab

***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 Rohmilch 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 29312	GTIN-Stück  4 260203 753127	GTIN-Verpackung	eco-ID 197543	
-------------------------------	---	------------------------	-------------------------	---

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status.....	Lebensmittel
Milchart.....	Kuh
Rohmilch.....	nein
Wärmebehandlung.....	pasteurisiert
Wärmebehandlung Endprodukt Käse.....	nein
Wärmebehandlung Käse.....	pasteurisiert
Homogenisiert.....	nein
Käsegruppe.....	Hartkäse
Fett i. Tr.....	mindestens 45 %
mindestens.....	ja
Produzent.....	Bauckhof Käserei
Fettgehaltsstufe.....	Vollfettstufe
Art der Reifung.....	rindengereift
Reifezeit Text.....	mind. 9 Monate
Labart.....	Kälberlab
Salzart.....	Meersalz
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.....	Hartkäse 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.....	43 g
davon gesättigte Fettsäuren.....	23,34 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
------------	------