

<b>Artikelnummer</b> 01546	<b>GTIN-Stück</b>  4 104060 025310	<b>GTIN-Verpackung</b>  4 104060 479670	<b>eco-ID</b> 40951	
-------------------------------	---	--	------------------------	---

## Marke

Andechser Natur



## Qualität

100% bio, Bioland, EU Bio-Logo, EU Landwirtschaft



## Öko-Kontrollstelle

AT-BIO-902 | SGS

## Zollrechtliche Herkunft

Österreich (AT)

## Wechselnde Ursprungsländer

nein

## Ursprungsland/ -region

### Hauptzutaten

Österreich

## Verarbeitungsland

Deutschland

## Zutaten

enthält folgende allergene Zutaten: Milch

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

*Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.*

## Allgemeines

Butterkäse mit feinsäuerlichem Aroma, eignet sich auch hervorragend zum Überbacken. Hergestellt unter Verwendung mesophiler und thermophiler Kulturen, mikrobiellem Lab und Meersalz; Foliengereift Produkt ohne weitere Behandlung zum menschlichen Verzehr bestimmt. Ausgenommen sind Personen, die auf einzelne Inhaltsstoffe allergisch reagieren.

## Besonderheiten

rückverfolgbar bis zum Bauern

## Kurzbeschreibung

Alpenländer 50%

## Verarbeitungshinweis

keine



<b>Artikelnummer</b> 01546	<b>GTIN-Stück</b>  4 104060 025310	<b>GTIN-Verpackung</b>  4 104060 479670	<b>eco-ID</b> 40951	
-------------------------------	---	--	------------------------	---

## Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Produkt ohne weitere Behandlung zum menschlichen Verzehr bestimmt. Ausgenommen sind Personen, die auf einzelne Inhaltsstoffe allergisch reagieren

## Herstellung

Der ANDECHSER NATUR ALPENLÄNDER BUTTERKÄSE wird aus frischer BIOLAND-Milch hergestellt, die von Bauernhöfen des oberbayerischen Voralpenlandes stammt. Die Andechser Molkerei Scheitz im malerischen Fünf-Seen-Land direkt am Ammersee stellt diesen Käse nach guter, alter handwerklicher Tradition her. Die Milch für diesen Käse wird kurz erwärmt und mit rechtsdrehenden Milchsäurebakterien versetzt. Diese sorgen für eine natürliche Vorreifung und langsame Gerinnung der Milch und wirken sich positiv auf den menschlichen Körper aus. Durch Zugabe von Lab wird die Milch dickgelegt. Das Produkt, die Gallerte, wird anschließend mit der Käseharfe zu würfelförmigem Bruch geschnitten, sodaß die Molke abfließen kann. Handwerklich füllen unsere Käsemeister den Bruch in Formen und wenden ihn einige Male, damit die restliche Molke gleichmäßig abläuft. Danach kommt der Käse für kurze Zeit in's Salzbad, was sowohl für die gute Haltbarkeit als auch für die Abrundung des Geschmacks sorgt. Mit diesem Schritt ist die erste Stufe der Reifung eingeleitet. Im Käsekeller wird dieser Käse über vier Wochen sorgsam von erfahrenen Käsemeistern handwerklich gepflegt und reift zu einer Andechser Spezialität.

## Lager- und Aufbewahrungshinweis

Gekühlt bei max 7 °C lagern

## Lager- und Aufbewahrungshinweis

max. +6°C

## 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, Queenslandnuss, Walnuss, Huhn, Rind, Schwein, Fruktose, Gemüse / Hülsenfrüchte, Kakao, Koriander, Mais, Pfeffer, Umbelliferae, Zimt, Glutamat, Hefe, Vanillin

**enthalten:** Milch

**nein:** Schwefeldioxid und Sulfite > 10mg/kg

**Spuren möglich:** Kuhmilchweiß, Milchweiß

**Ausschluss garantiert:** Laktose

## Weitere Eigenschaften

vegetarisch ✓ glutenfrei ✓ laktosefrei ✓ Lebensmittel gentechnikfrei ✓

<b>Artikelnummer</b> 01546	<b>GTIN-Stück</b>  4 104060 025310	<b>GTIN-Verpackung</b>  4 104060 479670	<b>eco-ID</b> 40951	
-------------------------------	---	--	------------------------	---

**Warengruppenspezifische Angaben**

Rechtlicher Status.....	Lebensmittel
Saisonartikel.....	nein
Milchart.....	Kuh
Wärmebehandlung.....	pasteurisiert
Wärmebehandlung Käse.....	pasteurisiert
Wärmebehandlung Endprodukt Käse.....	nein
Rohmilch.....	nein
Homogenisiert.....	nein
Käsegruppe.....	Halbfester Schnittkäse
Käsegruppe AT.....	Halbharter Schnittkäse, Halbweicher Schnittkäse
Fettgehalt im Milchanteil.....	50 %
Fett i. Tr.....	mindestens 50 %
mindestens.....	ja
Fettgehaltsstufe.....	Rahmstufe
Fettgehaltsstufe AT.....	Vollfettstufe
Art der Reifung.....	foliengereift
Reifezeit Text.....	3 Wochen
Labart.....	mikrobielles Lab
Salzart.....	Siedesalz
Rinde verzehrbar.....	ja
Rinde.....	Naturrinde, essbar
Haltbarmachung.....	Schutzatmosphäre
Produzent.....	Berglandmilch
Reifezeit Einheit.....	3 Woche(n)

**Qualität**

Bio-Erzeugnis.....	ja
Staatliche Siegel.....	EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos.....	EU Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle.....	AT-BIO-902
Welcher Standard wird erfüllt.....	Bioland

**Gesetzliche Angaben**

Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis.....	unter Schutzatmosphäre verpackt
Zusammensetzung des Schutzgases.....	nicht vorliegend
Rechtliche Bezeichnung des Produkts.....	Halbfester Bio-Schnittkäse*, mindestens 50% Fett i.Tr. *aus kontrolliert ökologischem Landbau
Inverkehrbringer.....	Andechser Molkerei Scheitz GmbH, Biomilchstraße 1, D-82346 Andechs

**Portionsangaben**

Portionsbeschreibung.....	1,8kg
---------------------------	-------

**Artikelnummer**

01546

**GTIN-Stück**

4 104060 025310

**GTIN-Verpackung**

4 104060 479670

**eco-ID**

40951

**Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g**

Energie kJ / kcal	1598 kJ / 386 kcal
Fett	34,0 g
davon gesättigte Fettsäuren	22,0 g
Kohlenhydrate	<0,1 g
davon Zucker	<0,1 g
Eiweiß	20,0 g
Salz	1,5 g

**Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)**

Verpackungsmaterial	Papier, PP
Verpackungsart	Laib

**Preise und Konditionen**

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

**Sensorik, Beschaffenheit**

Geschmack	mild bis leicht säuerlich
Geruch	ohne Fremdgeruch
Konsistenz	Geschmeidig, bis halbfest