



Original griechischer Manouri Molkeneiweißkäse, egalisiert, 150g

Original griechischer Manouri 150 g Molkeneiweißkäse, egalisiert



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
3096			58486	

Marke

bio-verde

Qualität

EU Bio-Logo, Griechische Landwirtschaft, geschützte Ursprungsbezeichnung

Öko-Kontrollstelle

GR-BIO-03 | BIOHELLAS

Zollrechtliche Herkunft

Deutschland (DE)

Wechselnde Ursprungsländer

nein

Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Griechenland

Verarbeitungsland

Griechenland

Verpackungsland

Griechenland

Zutaten

SCHAF- und ZIEGENMOLKE*, SCHAF- und ZIEGENSAHNE*,
SCHAF- und ZIEGENMILCH*, Meersalz

enthält folgende allergene Zutaten: Milch

**aus kontrolliert ökologischer Erzeugung*

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

Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.

Allgemeines

Der Manouri, ein Molkeneiweißkäse aus Schaf- und Ziegenmolke, ist die feine Alternative zum rustikalen, leicht säuerlichen Feta, er ist besonders cremig und mild.

Kurzbeschreibung

Der Manouri, ein Molkeneiweißkäse aus Schaf- und Ziegenmolke, ist die feine Alternative zum rustikalen, leicht säuerlichen Feta: besonders cremig und mild

Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

In seiner Heimat wird er wegen seiner milden Art hauptsächlich als Süßspeise mit Honig und Nüssen genossen. Aber er findet auch Verwendung als Tafelkäse, in Salaten oder in überbackener Form.





Original griechischer Manouri Molkeneiweißkäse, egalisiert, 150g

Original griechischer Manouri 150 g Molkeneiweißkäse, egalisiert



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
3096			58486	

Zubereitung

kalt oder warm verzehren

Herstellung

Der Manouri ist ein Molkeneiweißkäse (ähnlich dem italienischen Ricotta), dem nach dem Kochen in der Käserei nochmals ein erheblicher Anteil von Sahne zugefügt wird, bis er seinen Fettgehalt in der Trockenmasse von 70% erreicht.

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Nach dem Öffnen gekühlt lagern und zügig aufbrauchen

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Der Manouri ist in Folie vacuumiert. Den Käse auch nach Öffnen der Packung rundum in Folie einpacken, um ihn vor dem Austrocknen zu schützen und im Kühlschrank bei Temperaturen zwischen 2-7 °C aufbewahren.

Sonstige Hinweise

Garantiert Kuhmilchfrei

Allergiehinweise

enthalten: Milch, Laktose, Milcheiweiß

Weitere Eigenschaften

vegetarisch ✓ Rohstoffe nicht jodiert ✓ ungesüßt ✓ Lebensmittel gentechnikfrei ✓



Original griechischer Manouri Molkeneiweißkäse, egalisiert, 150g

Original griechischer Manouri 150 g Molkeneiweißkäse, egalisiert



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
3096	 4 000915 030969	 4 000915 230963	58486	

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Region	Griechenland
Milchart	Schaf, Ziege
Süßung	nicht gesüßt
Rohmilch	nein
Wärmebehandlung	pasteurisiert
Wärmebehandlung Käse	pasteurisiert
Wärmebehandlung Endprodukt Käse	nein
Homogenisiert	nein
Käsegruppe	Molkenkäse
Käsegruppe AT	Molkeneiweißkäse
Fett i. Tr.	mindestens 70 %
mindestens	ja
Produzent	ISANA
Fettgehaltsstufe	Doppelrahmstufe
Fettgehaltsstufe AT	Doppelrahmstufe
Art der Reifung	foliengereift
Reifezeit Text	10
Labart	mikrobielles Lab
Salz	3,53 %
Salzart	Meersalz
Rinde	ohne Rinde
Haltbarmachung	vakuumiert
Reifezeit Einheit	30 Tag(e)

Qualität

Bio-Erzeugnis	ja
Staatliche Siegel	EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos	Griechische Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle	GR-BIO-03
Weitere Qualitätskriterien und Labels	geschützte Ursprungsbezeichnung

Gesetzliche Angaben

Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis	Keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe vorhanden
Rechtliche Bezeichnung des Produkts	Original griechischer Manouri Molkenkäse aus Schaf- und Ziegenmilch - Min. 70% Fett i.Tr.
Inverkehrbringer	Isana Naturfeinkost GmbH & Co. Produktions- und Handels KG, Gewerbering 22, D-86922 Eresing

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	1907 kJ / 463 kcal
Fett	47,5 g
davon gesättigte Fettsäuren	34,6 g
Kohlenhydrate	1,4 g
davon Zucker	0,7 g
Eiweiß	7,4 g
Salz	1,8 g
Ermittlung der Nährwerte durch	Analyse



Original griechischer Manouri Molkeneiweißkäse, egalisiert, 150g

Original griechischer Manouri 150 g Molkeneiweißkäse, egalisiert



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
3096	 4 000915 030969	 4 000915 230963	58486	

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart..... Kunststoffolie

Verpackungsmaterial..... PP, PE

Preise und Konditionen

Pfand..... nein

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack..... cremig+mild

Konsistenz..... cremiger Manouri

BioBook

BioBook Postingtyp..... Bild

BioBook Postingtext..... Der Manouri, ein Molkeneiweißkäse aus Schaf- und Ziegenmolke, ist die feine Alternative zum rustikalen, leicht säuerlichen Feta, er ist besonders cremig und mild. In seiner Heimat wird er wegen seiner milden Art hauptsächlich als Süßspeise mit Honig und Nüssen genossen. Aber er findet auch Verwendung als Tafelkäse, in Salaten oder in überbackener Form.

BioBook Posting Briefing intern..... Um den saftigen Manouri vor dem Austrocknen zu schützen, sollte er rund um in Folie eingepackt und kühl aufbewahrt werden. Für weitere Infos: Tel. 08193932794 Email: c.hauser@isana.de