

**bio-verde****Azzurro Gorgonzola D.O.P ganzer Laib ca.  
1,4 kg, ca. 1,4kg***Azzurro Gorgonzola D.O.P ca. 1,5 kg ganzer Laib***Artikelnummer**

10000

**GTIN-Stück**

4 000915 100006

**GTIN-Verpackung**

4 000915 300000

**eco-ID**

40376

**Marke**

bio-verde

**Qualität**EU Bio-Logo, EU Landwirtschaft, geschützte  
Ursprungsbezeichnung**Öko-Kontrollstelle**

IT-BIO-006 | ICEA

**Zollrechtliche Herkunft**

Italien (IT)

**Wechselnde Ursprungsländer**

nein

**Ursprungsland/ -region****Hauptzutaten**

Italien

**Verarbeitungsland**

Italien

**Verpackungsland**

Italien

**Zutaten**

KUHMITLCH\* (pasteurisiert), Meersalz, tierisches Lab

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**

Gorgonzola ist durch eine geschützte Ursprungsbezeichnung (D.O.P) geschützt. D.O.P-Produkte (Denominazione Origine Protetta) dürfen nur in einer bestimmten Region und mit Zutaten aus derselben Region hergestellt werden.

**Besonderheiten**

Gorgonzola von bio-verde ist besonders weich und cremig.

**Kurzbeschreibung**

Der Azzurro Gorgonzola ist ein D.O.P. (Denominazione Origine Protetta)-Produkt – ein Käse mit geschützter Herkunftsbezeichnung. Alle D.O.P. Produkte dürfen nur in einer bestimmten Region hergestellt werden und auch deren Rohstoffe müssen von dieser Region stammen.

**bioverde****Azzurro Gorgonzola D.O.P ganzer Laib ca.  
1,4 kg, ca. 1,4kg***Azzurro Gorgonzola D.O.P ca. 1,5 kg ganzer Laib***Artikelnummer**

10000

**GTIN-Stück**

4 000915 100006

**GTIN-Verpackung**

4 000915 300000

**eco-ID**

40376



## Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Gorgonzola macht nicht nur auf einer Käseplatte eine gute Figur, er passt perfekt zu einer Soße von Nudeln oder Fleisch, aber auch als Füllung.

## Herstellung

Gorgonzola wird ausschließlich in der Lombardei (Italien) hergestellt, auch die verwendete Milch muss aus dieser Region stammen. Insgesamt wird er 60 Tage lang verfeinert, aber vorher das Wesentliche: Er wird gesalzen und mit Nadeln mit Blauschimmelkulturen oben und unten injiziert, die ihm später seine so charakteristischen blauen Adern verleihen.

## Lager- und Aufbewahrungshinweis

Nach dem Öffnen gekühlt lagern und zügig aufbrauchen

## Lager- und Aufbewahrungshinweis

Diese Käse-Spezialität im Kühlschrank bei Temperaturen zwischen 4° - 8°C aufbewahren.

## Allergiehinweise

**enthalten:** Milch, Kuhmilcheiweiß, Laktose, Milcheiweiß

## Weitere Eigenschaften

vegetarisch ✓

Rohstoffe nicht jodiert ✓

ungesüßt ✓

Lebensmittel gentechnikfrei ✓



# Azzurro Gorgonzola D.O.P ganzer Laib ca. 1,4 kg, ca. 1,4kg

Azzurro Gorgonzola D.O.P ca. 1,5 kg ganzer Laib



<b>Artikelnummer</b> 10000	<b>GTIN-Stück</b>  4 000915 100006	<b>GTIN-Verpackung</b>  4 000915 300000	<b>eco-ID</b> 40376	
-------------------------------	--	---	------------------------	--

## Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Region	Lombardei
Milchart	Kuh
Süßung	nicht gesüßt
Rohmilch	nein
Wärmebehandlung	pasteurisiert
Wärmebehandlung Käse	pasteurisiert
Wärmebehandlung Endprodukt Käse	nein
Homogenisiert	nein
Käsegruppe	Weichkäse
Käsegruppe AT	Weichkäse
Fett i. Tr. mindestens	mindestens 48 % ja
Produzent	ISANA
Fettgehaltsstufe	Vollfettstufe
Fettgehaltsstufe AT	Vollfettstufe
Art der Reifung	rindengereift
Reifezeit Text	60 Tage
Labart	Kälberlab
Salz	1,6 %
Salzart	Meersalz
Rinde verzehrbar	nein
Rinde	Naturrinde, nicht zum Verzehr empfohlen
Käseform	Ganzer Laib
Reifezeit Zahl	60 Tag(e)

## Qualität

Bio-Erzeugnis	ja
Staatliche Siegel	EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos	EU Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle	IT-BIO-006
Weitere Qualitätskriterien und Labels	geschützte Ursprungsbezeichnung

## Gesetzliche Angaben

Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis	Keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe vorhanden
Rechtliche Bezeichnung des Produkts	Gorgonzola D.O.P., Blauschimmelkäse aus Italien, mind. 48% 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	1305 kJ / 315 kcal
Fett	27 g
davon gesättigte Fettsäuren	19 g
Kohlenhydrate	0 g
davon Zucker	0 g
Eiweiß	18 g
Salz	1,6 g
Ermittlung der Nährwerte durch	Analyse



Azzurro Gorgonzola D.O.P ganzer Laib ca.  
1,4 kg, ca. 1,4kg

*Azzurro Gorgonzola D.O.P ca. 1,5 kg ganzer Laib*



<b>Artikelnummer</b> 10000	<b>GTIN-Stück</b>  4 000915 100006	<b>GTIN-Verpackung</b>  4 000915 300000	<b>eco-ID</b> 40376	
-------------------------------	--	---	------------------------	--

### Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart ..... Stück  
Verpackungsmaterial ..... Alu

### Preise und Konditionen

Pfand ..... nein

### Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack ..... würzig-pikant mit dezent süßer Note  
Konsistenz ..... weich, teilweise streichfähig

### BioBook

BioBook Postingtyp ..... Bild  
BioBook Postingtext ..... Der Azzurro Gorgonzola ist ein D.O.P. (Denominazione Origine Protetta)-Produkt – ein Käse mit geschützter Herkunftsbezeichnung. Alle D.O.P. Produkte dürfen nur in einer bestimmten Region hergestellt werden und auch deren Rohstoffe müssen von dieser Region stammen. der bio-verde Gorgonzola zeichnet sich besonders durch einen cremigen und milden Geschmack aus, perfekt für Saucen und Füllungen  
BioBook Posting Briefing intern ..... Für weitere Infos: Tel. 08193932794 Email: c.hauser@isana.de