



Gorgonzola D.O.P., Ital. Blauschimmelkäse, egalisiert 125 g, 125g

Gorgonzola D.O.P., 125 g Ital. Blauschimmelkäse, egalisiert



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
10001	 4 000915 100013	 4 000915 300017	71301	

Marke

bio-verde

Qualität

Bio-Siegel, Italienische 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

KUHMITCH* (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

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

Besonderheiten

Der bio-verde Gorgonzola zeichnet sich besonders durch einen cremigen und milden Geschmack aus, perfekt für Saucen und Füllungen.





Gorgonzola D.O.P., Ital. Blauschimmelkäse, egalisiert 125 g, 125g

Gorgonzola D.O.P., 125 g Ital. Blauschimmelkäse, egalisiert



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
10001	 4 000915 100013	 4 000915 300017	71301	

Kurzbeschreibung

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

Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Nicht nur auf einer Käseplatte macht der Azzurro Gorgonzola eine gute Figur, er eignet sich auch bestens als Dessert zu Wein und Oliven. Außerdem verfeinert er als Bestandteil von Saucen jedes Pasta- und Gemüsegericht.

Herstellung

Der Gorgonzola wird ausschließlich in der Lombardei hergestellt, selbst die Milch muss aus dieser Region stammen. Insgesamt reift er 60 Tage, doch zunächst wird er eingesalzen und nach einer Woche geschieht das wesentliche. Mit Nadeln werden von oben und unten die Blauschimmelkulturen injiziert, dadurch entstehen die typischen Blauschimmeladern.

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Nach dem Öffnen gekühlt lagern und zügig aufbrauchen

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Im Kühlschrank bei 4°-8°C aufbewahren.

Allergiehinweise

enthalten: Milch, Kuhmilcheiweiß, Laktose, Milcheiweiß

Weitere Eigenschaften

vegetarisch ✓ Rohstoffe nicht jodiert ✓ ungesüßt ✓ Lebensmittel gentechnikfrei ✓



Gorgonzola D.O.P., Ital. Blauschimmelkäse, egalisiert 125 g, 125g

Gorgonzola D.O.P., 125 g Ital. Blauschimmelkäse, egalisiert



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
10001	 4 000915 100013	 4 000915 300017	71301	

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 48 %
mindestens	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
Haltbarmachung	Schutzatmosphäre
Reifezeit Zahl	60 Tag(e)

Qualität

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

Gesetzliche Angaben

Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis	unter Schutzatmosphäre verpackt
Zusammensetzung des Schutzgases	Stickstoff 70% / Kohlenstoffdioxid 30%
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



Gorgonzola D.O.P., Ital. Blauschimmelkäse, egalisiert 125 g, 125g

Gorgonzola D.O.P., 125 g Ital. Blauschimmelkäse, egalisiert



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
10001	 4 000915 100013	 4 000915 300017	71301	

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

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart	Stück
Verpackungsmaterial	Kunststoff

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. (Denominazione Origine Protetta)-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