



Italienischer Montello Hartkäse ca. 1,4 kg, ca. 1,4kg

Montello Hartkäse aus Italien ca. 1,4 kg Keilstück



Artikelnummer 10331	GTIN-Stück  4 000915 103311	GTIN-Verpackung  4 000915 303315	eco-ID 40380	
-------------------------------	---	--	------------------------	---

Marke

bio-verde



Qualität

Bio-Siegel, EU Landwirtschaft

Öko-Kontrollstelle

IT-BIO-007 | BAC

Zollrechtliche Herkunft

Italien (IT)

Wechselnde Ursprungsländer

nein

Ursprungsland/ -region

Hauptzutaten

Österreich, Lettland, Niederlande

Verarbeitungsland

Italien

Verpackungsland

Italien

Zutaten

KUHMILCH* (pasteurisiert), Salz, Lab (mikrobiell)

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

Montello ist ein klassischer italienischer Hartkäse aus der Nähe von Vicenza (Norditalien).

Kurzbeschreibung

Montello ist ein klassischer italienischer Hartkäse aus der Nähe von Vicenza (Norditalien).

Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Er kann vielfältig eingesetzt werden, z. B.: als Tafelkäse zu Weißwein, gehobelt zu Birnen, in kleinen Stücken zu Gemüse oder gerieben zu Pasta- und Reisgerichten.

Herstellung

Montello wird aus pasteurisierter Kuhmilch hergestellt. Der Hartkäse reift insgesamt 9 Monate.





Italienischer Montello Hartkäse ca. 1,4 kg, ca. 1,4kg

Montello Hartkäse aus Italien ca. 1,4 kg Keilstück



Artikelnummer 10331	GTIN-Stück  4 000915 103311	GTIN-Verpackung  4 000915 303315	eco-ID 40380	
-------------------------------	---	--	------------------------	---

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Nach dem Öffnen gekühlt lagern und zügig aufbrauchen

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Die Käse-Spezialität im Kühlschrank bei Temperaturen zwischen 4 und 8°C lagern. Am besten bewahrt man den Käse in einer Frischhaltefolie oder in wieder verschließbaren Behältern aus Glas oder Kunststoff auf, um ihn vor dem Austrocknen zu schützen.

Allergiehinweise

enthalten: Milch, Kuhmilcheiweiß, Milcheiweiß

Weitere Eigenschaften

- vegetarisch ✓
- Rohstoffe nicht jodiert ✓
- ungesüßt ✓
- Lebensmittel gentechnikfrei ✓



Italienischer Montello Hartkäse ca. 1,4 kg, ca. 1,4kg

Montello Hartkäse aus Italien ca. 1,4 kg Keilstück



Artikelnummer 10331	GTIN-Stück 4 000915 103311	GTIN-Verpackung 4 000915 303315	eco-ID 40380	
-------------------------------	--	---	------------------------	--

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Region	Italien
Milchart	Kuh
Süßung	nicht gesüßt
Rohmilch	nein
Wärmebehandlung	pasteurisiert
Wärmebehandlung Käse	pasteurisiert
Wärmebehandlung Endprodukt Käse	nein
Homogenisiert	nein
Käsegruppe	Hartkäse
Käsegruppe AT	Hartkäse
Fett i. Tr. mindestens	mindestens 35 % ja
Produzent	ISANA
Lactosegehalt	<1 %
Fettgehaltsstufe	Dreiviertelfettstufe
Fettgehaltsstufe AT	Dreiviertelfettstufe
Art der Reifung	rindengereift
Reifezeit Text	270 Tage
Labart	mikrobielles Lab
Salz	2 %
Salzart	Siedesalz
Rinde	ohne Rinde
Käseform	Ganzer Laib
Haltbarmachung	vakuumiert
Reifezeit Zahl	9 Monat(e)

Qualität

Bio-Erzeugnis	ja
Staatliche Siegel	Bio-Siegel
Länderzusatz des EU-Logos	EU Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle	IT-BIO-007

Gesetzliche Angaben

Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis	Keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe vorhanden
Rechtliche Bezeichnung des Produkts	Italienischer Hartkäse, mindestens 35% 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	1455 kJ / 349 kcal
Fett	23 g
davon gesättigte Fettsäuren	16 g
Kohlenhydrate	0 g
davon Zucker	0 g
Eiweiß	35 g
Salz	2 g



Italienischer Montello Hartkäse ca. 1,4 kg, ca. 1,4kg

Montello Hartkäse aus Italien ca. 1,4 kg Keilstück



Artikelnummer 10331	GTIN-Stück 4 000915 103311	GTIN-Verpackung 4 000915 303315	eco-ID 40380	
-------------------------------	--	---	------------------------	--

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart Stück
 Verpackungsmaterial Kunststoff

Preise und Konditionen

Pfand nein

Sensorik, Beschaffenheit

Konsistenz Hartkäse

BioBook

BioBook Postingtext Montello ist ein klassischer italienischer Hartkäse aus der Nähe von
Vicenza (Norditalien).