

bio-verde

Crostello mit mediterranen Kräutern 2x100 g Brat- und Grillkäse, 200g

Crostello mit mediterranen Kräutern 2x100 g Brat- und Grillkäse

**Artikelnummer**

10337

GTIN-Stück

4 000915 103373

GTIN-Verpackung

4 000915 303377

eco-ID

71302

**Marke**

bio-verde

**Qualität**EU Bio-Logo, EU Landwirtschaft / Nicht EU
Landwirtschaft**Öko-Kontrollstelle**

DE-ÖKO-007 | PV

Zollrechtliche Herkunft

Deutschland (DE)

Wechselnde Ursprungsländer

ja

Ursprungsland/ -region**Hauptzutaten**Deutschland, Österreich, Frankreich, Slowakei,
Niederlande, Tschechische Republik**Verarbeitungsland**

Deutschland

Verpackungsland

Deutschland

Zutaten

KUHMITLICH*, Salz, mikrobielles Lab, Milchsäurekulturen, Kräuter* (<1% - Thymian*, Oregano*, Majoran*, Rosmarin*)

enthält folgende allergene Zutaten: Milch

aus kontrolliert ökologischer ErzeugungDiese Zutatenliste entspricht einer Volldeklaration im Sinne der Richtlinien des Bundesverbandes Naturkost & Naturwaren.**Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.***Allgemeines**

Ein kulinarisches Highlight für jede Jahreszeit und ein Vergnügen für den Gaumen ist der Crostello. Vegetarier schätzen diesen leckeren Bratkäse nicht nur zur Grillsaison. Der Käse erhält seinen raffinierten Geschmack durch die Hinzugabe von feinen mediterranen Kräutern (Oregano, Rosmarin und Thymian)

Besonderheiten

Charakteristisch ist das „Quietschen“ beim Beißen zwischen den Zähnen, wie man es von ähnlichen Produkten aus der zypriotischen Küche kennt. Einzigartig ist auch das Bratverhalten in der Pfanne oder auf dem Grill: Das Käse-Steak wird richtig schön „kross“ und zerläuft nicht.





Crostello mit mediterranen Kräutern 2x100 g Brat- und Grillkäse, 200g

Crostello mit mediterranen Kräutern 2x100 g Brat- und Grillkäse



Artikelnummer 10337	GTIN-Stück  4 000915 103373	GTIN-Verpackung  4 000915 303377	eco-ID 71302	
-------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------

Kurzbeschreibung

Ein kulinarisches Highlight für jede Jahreszeit und ein Vergnügen für den Gaumen ist der Crostello. Vegetarier schätzen diesen leckeren Bratkäse nicht nur zur Grillsaison. Der Käse erhält seinen raffinierten Geschmack durch die Hinzugabe von feinen mediterranen Kräutern (Oregano, Rosmarin und Thymian)

Verarbeitungshinweis

Ohne Hinzugabe von Fett in der Pfanne auf beiden Seiten gold braun anbraten. In Würfeln gebraten über Salat oder als Grillspieß mit Paprikastückchen und Zucchinischeiben ... einfach himmlisch...

Zubereitung

Nach Packungsanleitung erhitzen

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Nach dem Öffnen gekühlt lagern und zügig aufbrauchen

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Den Crostello zwischen 4° - 8°C im Kühlschrank aufbewahren.

Allergiehinweise

enthalten: Milch, Kuhmilchweiß, Laktose, Milchweiß

Weitere Eigenschaften

vegetarisch ✓ Rohstoffe nicht jodiert ✓ ungesüßt ✓ Lebensmittel gentechnikfrei ✓



Crostello mit mediterranen Kräutern 2x100 g Brat- und Grillkäse, 200g

Crostello mit mediterranen Kräutern 2x100 g Brat- und Grillkäse



Artikelnummer 10337	GTIN-Stück 4 000915 103373	GTIN-Verpackung 4 000915 303377	eco-ID 71302	
-------------------------------	------------------------------------------	-----------------------------------------------	------------------------	--

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Region	Deutschland
Milchart	Kuh
Süßung	nicht gesüßt
Rohmilch	nein
Wärmebehandlung	pasteurisiert
Wärmebehandlung Käse	pasteurisiert
Wärmebehandlung Endprodukt Käse	ja
Homogenisiert	nein
Käsegruppe	Halbfester Schnittkäse
Käsegruppe AT	Schnittkäse
Fett i. Tr. mindestens	mindestens 43 % ja
Produzent	ISANA
Fettgehaltsstufe	Fettstufe
Fettgehaltsstufe AT	Vollfettstufe
Art der Reifung	nicht gereift
Reifezeit Text	0
Labart	mikrobielles Lab
Salz	2,8 %
Salzart	Meersalz
Rinde	ohne Rinde
Käseform	in Scheiben
Haltbarmachung	vakuuiert

Qualität

Bio-Erzeugnis	ja
Staatliche Siegel	EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos	EU Landwirtschaft / Nicht EU Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle	DE-ÖKO-007

Gesetzliche Angaben

Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis	Keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe vorhanden
Rechtliche Bezeichnung des Produkts	Brat&GrillKäse mit mediterranen Kräutern, Schnittkäse aus Kuhmilch, mindestens 43% 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	1333 kJ / 321 kcal
Fett	25 g
davon gesättigte Fettsäuren	17 g
Kohlenhydrate	1 g
davon Zucker	1 g
Eiweiß	24 g
Salz	2,8 g
Ermittlung der Nährwerte durch	Analyse



Crostello mit mediterranen Kräutern 2x100 g Brat- und Grillkäse, 200g

Crostello mit mediterranen Kräutern 2x100 g Brat- und Grillkäse



Artikelnummer 10337	GTIN-Stück 4 000915 103373	GTIN-Verpackung 4 000915 303377	eco-ID 71302	
-------------------------------	------------------------------------------	-----------------------------------------------	------------------------	--

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 1 Portion

Energie kJ..... 1333 kJ

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart..... Vakuumpack

Verpackungsmaterial..... PET, Pappe

Preise und Konditionen

Pfand..... nein

Sensorik, Beschaffenheit

Konsistenz..... Schnittfester Käse

BioBook

BioBook Postingtyp..... Bild

BioBook Postingtext..... Ein kulinarisches Highlight für jede Jahreszeit und ein Vergnügen für den Gaumen ist der Crostello. Vegetarier schätzen diesen leckeren Bratkäse nicht nur zur Grillsaison. Der Käse erhält seinen raffinierten Geschmack durch die Hinzugabe von feinen mediterranen Kräutern (Oregano, Rosmarin und Thymian). Charakteristisch ist das „Quietschen“ beim Beißen zwischen den Zähnen, wie man es von ähnlichen Produkten aus der zyprischen Küche kennt. Einzigartig ist auch das Bratverhalten in der Pfanne oder auf dem Grill: Das Käse-Steak wird richtig schön „kross“ und zerläuft nicht.