



# Grana Padano Keilstück ca. 1,0 kg, 1,0kg

Grana Padano Keilstück ca. 1,0 kg



<b>Artikelnummer</b> 10783	<b>GTIN-Stück</b>  4 000915 107838	<b>GTIN-Verpackung</b>  4 000915 307832	<b>eco-ID</b> 222998	
-------------------------------	--	---	-------------------------	--

## Marke

bio-verde

## Qualität

EU Bio-Logo, 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

KUHMILCH\*, Salz, Kälberlab

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

Wohl einer der bekanntesten Käsesorten aus Italien ist der geschützte Grana Padano Hartkäse.

Dieser darf nur in Norditalien mit Kuhmilch aus der Region produziert werden. Di Padana umfasst die Landschaft entlang der Po-Ebene, von Mailand bis Mantua.

## Besonderheiten

Der vollaromatische, würzige Käse reift mindestens 9 Monate und zeichnet sich durch eine körnige, brüchige Konsistenz aus.

## Kurzbeschreibung

Einer der bekanntesten Käse in Norditalien. Er zeichnet sich durch seine grobe Konsistenz und einen vollmundigen Geschmack aus.





# Grana Padano Keilstück ca. 1,0 kg, 1,0kg

Grana Padano Keilstück ca. 1,0 kg



<b>Artikelnummer</b> 10783	<b>GTIN-Stück</b>  4 000915 107838	<b>GTIN-Verpackung</b>  4 000915 307832	<b>eco-ID</b> 222998	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

## Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Passt hervorragend zu Pasta- und Reisgerichten. Dazu ein schlichte Sahne- oder Tomatensauce, oder nur etwas zerlassene Butter. .

## Herstellung

Im Vergleich zu konventionellen Grana Padano wird unsere Bio Variante ohne Lysozym hergestellt. Dies ist möglich weil die Kühe die die Milch für den Käse liefern über den Winter nicht mit Silage sondern nur mit Heu gefüttert werden. Dadurch bilden sich im Käse weniger Löcher und es kann auf das Lysozym welches aus Hühnereiweiß gewonnen wird verzichtet werden.

## Lager- und Aufbewahrungshinweis

Nach dem Öffnen gekühlt lagern und zügig aufbrauchen

## Lager- und Aufbewahrungshinweis

Im Kühlschrank zwischen 4 - 8 °C lagern

## Allergiehinweise

**nicht enthalten:** Eier, Erdnuss, Fisch, Gluten, Krebstier, Lupine, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Sesam, Soja, Weichtier, Dinkel, Gerste, Hafer, Kamut, Roggen, sonstiges glutenhaltiges Getreide, Weizen, Cashewnuss, Haselnuss, Macadamianuss, Mandeln, Paranuss, Pecanuss, Pistazie, Queenslandnuss, Walnuss, Huhn, Laktose, Rind, Schwein, Anis, Dill, Fenchel, Fruktose, Kakao, Karotte, Kerbel, Koriander, Kümmel, Liebstöckel, Mais, Petersilie, Pfeffer, Umbelliferae, Zimt, Glutamat, Hefe, Purin, Salicylat, Vanillin

**enthalten:** Milch, Kuhmilcheiweiß, Milcheiweiß

## Weitere Eigenschaften

Rohstoffe nicht jodiert ✓ ungesüßt ✓ Lebensmittel gentechnikfrei ✓



# Grana Padano Keilstück ca. 1,0 kg, 1,0kg

Grana Padano Keilstück ca. 1,0 kg



<b>Artikelnummer</b> 10783	<b>GTIN-Stück</b>  4 000915 107838	<b>GTIN-Verpackung</b>  4 000915 307832	<b>eco-ID</b> 222998	
-------------------------------	--	---	-------------------------	--

## Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Region	Italien
Milchart	Kuh
Süßung	nicht gesüßt
Rohmilch	nein
Wärmebehandlung	thermisiert
Wärmebehandlung Käse	thermisiert
Wärmebehandlung Endprodukt Käse	nein
Homogenisiert	nein
Käsegruppe	Hartkäse
Käsegruppe AT	Hartkäse
Käsegruppe CH	extra-hart
mindestens	mindestens
Fett i. Tr.	mindestens 32 %
mindestens	ja
Produzent	Castelli
Fettgehaltsstufe	Dreiviertelfettstufe
Fettgehaltsstufe AT	Halbfettstufe
Art der Reifung	rindengereift
Reifezeit Text	mindestens 9 Monate
Labart	Kälberlab
Salz	1,5 %
Salzart	Meersalz
Rinde	Naturrinde, essbar
Käseform	Keilstück
Haltbarmachung	vakuumiert
Packungsart	Standardgröße
Reifezeit Einheit	9 Monat(e)

## Qualität

Bio-Erzeugnis	ja
Staatliche Siegel	EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos	Italienische 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	Hartkäse aus Italien - mind. 32% Fett i.Tr.
Inverkehrbringer	Isana Naturfeinkost GmbH & Co. Produktions- und Handels KG, Gewerbering 22, D-86922 Eresing



# Grana Padano Keilstück ca. 1,0 kg, 1,0kg

Grana Padano Keilstück ca. 1,0 kg



<b>Artikelnummer</b> 10783	<b>GTIN-Stück</b>  4 000915 107838	<b>GTIN-Verpackung</b>  4 000915 307832	<b>eco-ID</b> 222998	
-------------------------------	--	---	-------------------------	--

## Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	1654 kJ / 398 kcal
Fett	29 g
davon gesättigte Fettsäuren	18 g
Kohlenhydrate	0 g
davon Zucker	0 g
Eiweiß	33 g
Salz	1,5 g
Ermittlung der Nährwerte durch	Analyse

## Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart	Kunststoffolie
Verpackungsmaterial	PET, PE, PP

## Preise und Konditionen

Pfand ..... nein

## BioBook

**BioBook Postingtext** ..... Wohl einer der bekanntesten Käsesorten aus Italien ist der geschützte Grana Padano Hartkäse. Dieser darf nur in Norditalien mit Kuhmilch aus der Region produziert werden. Di Padana umfaßt die Landschaft entlang der Po-Ebene, von Mailand bis Mantua.

**BioBook Posting Briefing intern** ..... Der vollaromatische, würzige Käse reift mindestens 9 Monate und zeichnet sich durch eine körnige, brüchige Konsistenz aus. Für weitere Infos: Tel. 08193932794 Email. c.hauser@isana.de