



Bio Schnittkäse Altbierkäse 50 % Fett i. Tr., ca. 3,8kg

Wir arbeiten zu 100 % ohne künstliche Farbstoffe. Tabu sind auch jede Art von Aromastoffen. Und wir sind konsequent gentechnikfrei.



Artikelnummer 27825401	GTIN-Stück  4 008471 510369	GTIN-Verpackung	eco-ID 64234	
----------------------------------	---	------------------------	------------------------	---

Marke

Söbbeke



Qualität

Bioland, EU Bio-Logo, Deutsche Landwirtschaft



Öko-Kontrollstelle

DE-ÖKO-006 | ABCERT

Zollrechtliche Herkunft

Deutschland (DE)

Wechselnde Ursprungsländer

nein

Ursprungsland/ -region

Hauptzutaten

Deutschland

Verarbeitungsland

Deutschland

Zutaten

pasteurisierte KUHMITLICH*, Speisesiedesalz, 0,6 % Zwiebeln*, Kulturen, mikrobielles 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

Mit Pinkus Altbier affiniert

Besonderheiten

Franz Rogge, der Großvater von Paul Söbbeke, fuhr seinerzeit einmal im Monat zur amtlichen Käseprüfung nach Münster. Nachdem das Geschäftliche erledigt war, freuten sich alle immer auf den abendlichen Abschluß in der berühmten Altbierkneipe Pinkus Müller. Dort saßen Franz Rogge und seine Molkereikollegen bei einem Glas Altbier zusammen, fachsimpelten über neue Rezepte und verzehrten den geprüften Käse. Die Alten wußten schon damals, Altbier und Käse harmonieren vorzüglich. Doch erst die Enkel Barbara Müller und Paul Söbbeke wissen, dass aus beiden auch ein Produkt werden kann. Der Münsterländer Altbierkäse ist handwerkliche Käsekunst pur. Er ist ein sehr aromatischer Schnittkäse, bei dem Zwiebeln den Geschmack abrunden. Während seiner Reifezeit wird er mit Pinkus Müller Altbier und Rotkulturen affiniert.

Kurzbeschreibung

Alle unsere Produkte sind frei von zugesetzten Aromastoffen.





Bio Schnittkäse Altbierkäse 50 % Fett i. Tr., ca. 3,8kg

Wir arbeiten zu 100 % ohne künstliche Farbstoffe. Tabu sind auch jede Art von Aromastoffen. Und wir sind konsequent gentechnikfrei.



Artikelnummer 27825401	GTIN-Stück  4 008471 510369	GTIN-Verpackung	eco-ID 64234	
----------------------------------	---	------------------------	------------------------	---

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Gekühlt bei 6-8 °C lagern

Sonstige Hinweise

Äußerliche Affinierung des Käse mit einem glutenhaltigen Bier
Rinde nicht zum Verzehr geeignet

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, 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

nein: Schwefeldioxid und Sulfite > 10mg/kg

Ausschluss garantiert: Laktose

Weitere Eigenschaften

vegetarisch ✓ laktosefrei ✓ ungesüßt ✓ Lebensmittel gentechnikfrei ✓



Bio Schnittkäse Altbierkäse 50 % Fett i. Tr., ca. 3,8kg

Wir arbeiten zu 100 % ohne künstliche Farbstoffe. Tabu sind auch jede Art von Aromastoffen. Und wir sind konsequent gentechnikfrei.



Artikelnummer 27825401	GTIN-Stück  4 008471 510369	GTIN-Verpackung	eco-ID 64234	
----------------------------------	---	------------------------	------------------------	---

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Milchart	Kuh
Süßung	nicht gesüßt
Rohmilch	nein
Wärmebehandlung	pasteurisiert
Wärmebehandlung Käse	pasteurisiert
Wärmebehandlung Endprodukt Käse	nein
Homogenisiert	nein
Käsegruppe	Schnittkäse
Käsegruppe AT	Schnittkäse
Fett i. Tr.	50 %
Produzent	Molkerei Söbbeke
Lactosegehalt	<0,1 %
Fettgehaltsstufe	Rahmstufe
Art der Reifung	rindengereift
Reifezeit Text	6 Wochen
Labart	mikrobielles Lab
Salz	1,7 %
Salzart	, Siedesalz
Rinde verzehrbar	nein
Rinde	Coating
Käseform	Ganzer Laib
Reifezeit Einheit	7 Woche(n)

Qualität

Bio-Erzeugnis	ja
Staatliche Siegel	EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos	Deutsche Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle	DE-ÖKO-006
Welcher Standard wird erfüllt	Bioland

Gesetzliche Angaben

Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis	Keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe vorhanden
Rechtliche Bezeichnung des Produkts	Bio Schnittkäse 50 % Fett i. Tr. mit Zwiebeln, rotgeschmiert, affiniert mit Altbier* (Wasser, GERSTENMALZ*, Hopfen*, Hefe*)
Inverkehrbringer	Molkerei Söbbeke GmbH, Amelandsbrückenweg 131, D-48599 Gronau-Epe

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	1524 kJ / 368 kcal
Fett	29,6 g
davon gesättigte Fettsäuren	20,5 g
Kohlenhydrate	<0,1 g
davon Zucker	<0,1 g
Ballaststoffe	0 g
Eiweiß	23 g
Salz	2 g
Ermittlung der Nährwerte durch	Berechnung



Bio Schnittkäse Altbierkäse 50 % Fett i. Tr., ca. 3,8kg

Wir arbeiten zu 100 % ohne künstliche Farbstoffe. Tabu sind auch jede Art von Aromastoffen. Und wir sind konsequent gentechnikfrei.



Artikelnummer 27825401	GTIN-Stück  4 008471 510369	GTIN-Verpackung	eco-ID 64234	
----------------------------------	---	------------------------	------------------------	---

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart Laib
Verpackungsmaterial Pappe

Preise und Konditionen

Pfand nein

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack je nach Alter pikant bis kräftig würzig, leichte Zwiebelnote
Geruch Rinde würzig bis pikant, Teig rein würzig bis pikant, mit feiner aromatischer Zwiebelnote mild bis pikant
Konsistenz geschmeidig bis cremig im Teig, schnittfest