



Bio Schnittkäse Weißbierkäse 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	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
27825501	 4 008471 510376		65198	

Marke

Söbbeke



Qualität

Bioland, EU Bio-Logo, Deutsche Landwirtschaft



Allgemeines

Mit Neumarkter Lammsbräu affinert

Besonderheiten

Was den Münsterländern ihr Altbierkäse ist, ist den Süddeutschen ihr Weißbierkäse! Gleiches Recht für alle, könnte man meinen, doch wer ihn einmal probiert hat, weiß, dass der Münsterländer Weißbierkäse sehr wohl die feine, frische Note des Lammsbräu Weißbieres trägt und der Münsterländer Altbier einen mit seiner Pinkus Altbier-Note in das deftige Münsterland entführt. Während die Idee zum Altbierkäse aufgrund einer alten Tradition, der amtlichen Käseprüfung in Münster, bei einem Glas Pinkus Altbier entstand, entwickelte sich der Weißbierkäse als Pendant von ganz alleine. Beide Käsesorten werden durch Zwiebeln im Teig im Geschmack abgerundet und munden herrlich zu einem Glas Bier. Hier zeigt sich wieder einmal, wie handwerkliche Käseherstellung, Kreativität und Tradition wunderbar zusammenpassen. Der Münsterländer Weißbierkäse wird während seiner Reifezeit mit Neumarkter Lammsbräu affinert.



Kurzbeschreibung

Alle unsere Produkte sind frei von zugesetzten Aromastoffen.

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Gekühlt bei 6-8 °C lagern

Sonstige Hinweise

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

Zollrechtliche Herkunft

Deutschland (DE)

Wechselnde Ursprungsländer

nein

Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Deutschland



Bio Schnittkäse Weißbierkäse 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	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
27825501	 4 008471 510376		65198	

Verarbeitungsland

Deutschland

Zutaten

pasteurisierte KUHMITCH*, Speisesiedesalz, 0,6 % Zwiebeln*, Kulturen, mikrobielles Lab

*aus kontrolliert ökologischer Erzeugung

Diese Zutatenliste entspricht einer Volldeklaration im Sinne der Richtlinien des Bundesverbandes Naturkost & Naturwaren.

Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.

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, Walnuss, Huhn, Rind, Schwein, Anis, Dill, Fenchel, Fruktose, Kakao, Karotte, Kerbel, Koriander, Kümmel, Liebstöckel, Mais, Petersilie, Pfeffer, Umbelliferae, Zimt, Glutamat, Hefe, Purin, Salicylat, Vanillin

Spuren möglich: Milch, Kuhmilchweiß, Laktose, Milchweiß

nein: Schwefeldioxid und Sulfite > 10mg/kg

Weitere Eigenschaften

vegetarisch✓ glutenfrei✓ laktosefrei✓ ungesüßt✓

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 Zahl	7 Woche(n)



Bio Schnittkäse Weißbierkäse 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	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
27825501	 4 008471 510376		65198	

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, affinert mit Weißbier* (Wasser, WEIZENMALZ*, 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
Ermittlung der Nährwerte durch	Berechnung
Salz	2 g

Maße und Gewichte der VE (VerbrauchsEinheit / Stück)

Füllgewicht	3,8 kg
-------------	--------

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart	Laib
Verpackungsmaterial	Pappe

Preise und Konditionen

Pfand	nein
-------	------