



Bio Gouda Reibekäse, 100g

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



Artikelnummer 27816601	GTIN-Stück 4 008471 510406	GTIN-Verpackung 4 008471 709626	eco-ID 64230	
----------------------------------	--	---	------------------------	--

Marke

Söbbeke



Qualität

EU Bio-Logo, Deutsche Landwirtschaft

Öko-Kontrollstelle

DE-ÖKO-005 | IMO

Zollrechtliche Herkunft

Deutschland (DE)

Wechselnde Ursprungsländer

nein

Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Deutschland

Zutaten

pasteurisierte KUHMITLICH*, Speisesalz, Kulturen, mikrobielles Lab, Trennmittel Maisstärke*

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

geriebener Käse zum Überbacken, für Salate und für vieles mehr

Kurzbeschreibung

Alle unsere Produkte sind frei von zugesetzten Aromastoffen.

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Gekühlt bei 6-8 °C lagern

Allergiehinweise

nicht enthalten: Eier, Erdnuss, Fisch, Gluten, Krebstier, Lupine, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Sesam, Soja, Weichtier, Dinkel, Gerste, Hafer, Kamut, Roggen, Weizen, Cashewnuss, Haselnuss, Macadamianuss, Mandeln, Paranuss, Pecanuss, Pistazie, Queenslandnuss, Walnuss, Huhn, Rind, Schwein, Fruktose, Kakao, Koriander, Pfeffer, Umbelliferae, Zimt, Glutamat, Hefe, Purin, Vanillin

enthalten: Milch, Kuhmilchweiß, Laktose, Milchweiß, Mais

nein: Schwefeldioxid und Sulfit > 10mg/kg





Bio Gouda Reibekäse, 100g

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



Artikelnummer 27816601	GTIN-Stück  4 008471 510406	GTIN-Verpackung  4 008471 709626	eco-ID 64230	
----------------------------------	---	--	------------------------	---

Weitere Eigenschaften

vegetarisch ✓

ungesüßt ✓



Bio Gouda Reibekäse, 100g

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



Artikelnummer 27816601	GTIN-Stück 4 008471 510406	GTIN-Verpackung 4 008471 709626	eco-ID 64230	
----------------------------------	--	---	------------------------	--

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. mindestens	mindestens 45 %
Produzent	Molkerei Söbbeke
Fettgehaltsstufe	Vollfettstufe
Art der Reifung	foliengereift
Reifezeit Text	6 Wochen
Labart	mikrobielles Lab
Salz	1,8 %
Salzart	, Siedesalz
Rinde verzehrbar	ja
Rinde	ohne Rinde
Käseform	gerieben
Haltbarmachung	Schutzatmosphäre
Reifezeit Einheit	7 Woche(n)

Qualität

Bio-Erzeugnis	ja
Staatliche Siegel	EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos	Deutsche Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle	DE-ÖKO-005

Gesetzliche Angaben

Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis	unter Schutzatmosphäre verpackt
Zusammensetzung des Schutzgases	N ₂ /CO ₂
Rechtliche Bezeichnung des Produkts	Bio Gouda gerieben, mindestens 48 % Fett i. Tr.
Inverkehrbringer	Molkerei Söbbeke GmbH, Amelandsbrückenweg 131, D-48599 Gronau-Epe

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	1397 kJ / 336 kcal
Fett	26,4 g
davon gesättigte Fettsäuren	17,1 g
Kohlenhydrate	2,6 g
davon Zucker	<0,1 g
Ballaststoffe	0 g
Eiweiß	22,1 g
Salz	1,0 g
Ermittlung der Nährwerte durch	Berechnung



Bio Gouda Reibekäse, 100g

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



Artikelnummer 27816601	GTIN-Stück 4 008471 510406	GTIN-Verpackung 4 008471 709626	eco-ID 64230	
----------------------------------	--	---	------------------------	--

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart Beutel
Verpackungsmaterial PE, PA

Preise und Konditionen

Pfand nein

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack mild und rein
Geruch mild und rein
Konsistenz Schnittfest