



Bio Schnittkäse Grienkenschmied 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 27825701	GTIN-Stück  4 008471 511205	GTIN-Verpackung	eco-ID 64228	
----------------------------------	---	------------------------	------------------------	---

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

Verpackungsland

Deutschland

Zutaten

pasteurisierte KUHMITLICH*, Speisesiedesalz, 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.

Besonderheiten

Das Dreieck zwischen dem Teutoburger Wald, dem Ruhrgebiet und den Niederlanden nennt sich bekanntlich Münsterland. Hier in dieser grünen Region mit seinen Wasserburgen, Schlössern, den einsamen Heideflächen und Flussniederungen liegt die Dorfkäserei Söbbeke nahe dem alten Trappisten-Kloster in Rosendahl. Heiner Borchers, der Käsemeister, hat sich von den alten Sagen des Münsterlandes inspirieren lassen und einen ganz besonderen Käse gekäst, den Münsterländer Grienkenschmied. Um den Riesen Grienkenschmied ranken sich im Münsterland eine ganze Fülle an Sagen. Die Bauern der Gegend schätzten seine Arbeit, und fast jedem hatte der Riese schon einmal einen guten Dienst erwiesen. Unser Münsterländer Grienkenschmied ist ein Käse, der dem Riesen nach getaner Arbeit so richtig gemundet hätte, denn er schmeckt herzhaft und rustikal. Während seiner Reifung wird er mit Rotschmierkulturen gepflegt und zum Ende seiner Reife mit einer Mischung aus Schabziger-Klee, Brennessel und Petersilie affiniert.

Kurzbeschreibung

Alle unsere Produkte sind frei von zugesetzten Aromastoffen.





Bio Schnittkäse Grienkenschmied 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 27825701	GTIN-Stück  4 008471 511205	GTIN-Verpackung	eco-ID 64228	
----------------------------------	---	------------------------	------------------------	---

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, 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, Kuhmilchweiß, Milcheiweiß

nein: Schwefeldioxid und Sulfit > 10mg/kg

Ausschluss garantiert: Laktose

Weitere Eigenschaften

vegetarisch ✓ laktosefrei ✓ ungesüßt ✓ Lebensmittel gentechnikfrei ✓



Bio Schnittkäse Grienkenschmied 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 27825701	GTIN-Stück  4 008471 511205	GTIN-Verpackung	eco-ID 64228	
----------------------------------	---	------------------------	------------------------	---

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. rotgeschmied, affinert mit einer Kräutermischung aus Bio Schabziger Klee, Bio Brennessel, Bio Petersilie
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 Grienkenschmied 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 27825701	GTIN-Stück  4 008471 511205	GTIN-Verpackung	eco-ID 64228	
----------------------------------	---	------------------------	------------------------	---

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart Laib
Verpackungsmaterial Pappe

Preise und Konditionen

Pfand nein

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack pikant würzig mit mildem bis würzigem Schabzigeraroma
Geruch Rinde würzig bis pikant, Teig rein würzig bis pikant
Konsistenz schnittfest aber noch geschmeidig im Teig