



# Bio Käseaufschnitt, 150g

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



<b>Artikelnummer</b> 27816701	<b>GTIN-Stück</b>  4 008471 511441	<b>GTIN-Verpackung</b>  4 008471 709602	<b>eco-ID</b> 75463	
----------------------------------	--	---	------------------------	--

## Marke

Söbbeke



## Qualität

EU Bio-Logo, EU Landwirtschaft

## Öko-Kontrollstelle

DE-ÖKO-005 | IMO

## Zollrechtliche Herkunft

Deutschland (DE)

## Wechselnde Ursprungsländer

nein

## Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Deutschland

## Zutaten

pasteurisierte KUHMITLCH\*, Speisesalz, 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.*



## Kurzbeschreibung

Alle unsere Produkte sind frei von zugesetzten Aromastoffen.

## Lager- und Aufbewahrungshinweis

Gekühlt bei 6-8 °C lagern

## Allergiehinweise

nicht enthalten: Gluten

enthalten: Milch, Kuhmilchprotein, Laktose, Milchprotein

nein: Schwefeldioxid und Sulfite > 10mg/kg

## Weitere Eigenschaften

vegetarisch ✓



# Bio Käseaufschnitt, 150g

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



<b>Artikelnummer</b> 27816701	<b>GTIN-Stück</b>  4 008471 511441	<b>GTIN-Verpackung</b>  4 008471 709602	<b>eco-ID</b> 75463	
----------------------------------	--	---	------------------------	--

## 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
Fettgehalt im Milchanteil	28 %
Fett i. Tr.	45 %
Produzent	Molkerei Söbbeke
Fettgehaltsstufe	Fettstufe
Art der Reifung	foliengereift
Labart	mikrobielles Lab
Salz	1,8 %
Salzart	, Siedesalz
Farbstoff bei Käse	kein Farbstoff
Rinde verzehrbar	ja
Rinde	ohne Rinde
Käseform	in Scheiben
Haltbarmachung	Schutzatmosphäre
Reifezeit Einheit	7 Woche(n)

## Qualität

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

## Gesetzliche Angaben

Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis	unter Schutzatmosphäre verpackt
Zusammensetzung des Schutzgases	N <sub>2</sub> /CO <sub>2</sub>
Rechtliche Bezeichnung des Produkts	Bio Käseaufschnitt (2 Scheiben Bio Gouda mindestens 48 % Fett i. Tr., 1 Scheibe Bio Tilsiter mindestens 45 % Fett i. Tr., 1 Scheibe Bio Emmentaler mindestens 45 % Fett i. Tr.)
Inverkehrbringer	Molkerei Söbbeke GmbH, Amelandsbrückenweg 131, D-48599 Gronau-Epe



# Bio Käseaufschnitt, 150g

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



<b>Artikelnummer</b> 27816701	<b>GTIN-Stück</b>  4 008471 511441	<b>GTIN-Verpackung</b>  4 008471 709602	<b>eco-ID</b> 75463	
----------------------------------	--	---	------------------------	--

## Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	1427 kJ / 344 kcal
Fett	28 g
davon gesättigte Fettsäuren	18 g
Kohlenhydrate	0 g
davon Zucker	0 g
Ballaststoffe	0 g
Eiweiß	23 g
Salz	1,7 g
Ermittlung der Nährwerte durch	Berechnung

## Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart	Schale
Verpackungsmaterial	PE, PET

## Preise und Konditionen

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

## Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack	mild und rein
Geruch	mild und rein
Konsistenz	schnittfest