



# Bauern Handkäse mit Kümmel, 200g

Upländer Handkäse ist eiweißreich und mit weniger als 1 % Fett die extra leichte Käsevariante.



<b>Artikelnummer</b> 04310	<b>GTIN-Stück</b>  4 026367 043104	<b>GTIN-Verpackung</b>  4 026367 043500	<b>eco-ID</b> 237715	
-------------------------------	--	---	-------------------------	--

## Marke

Upländer Bauernmolkerei



## Qualität

Bioland, Bio-Siegel, EU Bio-Logo, Deutsche Landwirtschaft, FairBio Verein, ohne Gentechnik (VLOG)



## Öko-Kontrollstelle

DE-ÖKO-006 | ABCERT



## Zollrechtliche Herkunft

Deutschland (DE)



## Wechselnde Ursprungsländer

nein



## Ursprungsland/ -region

## Hauptzutaten

Deutschland

## Verarbeitungsland

Deutschland

## Verpackungsland

Deutschland

## Zutaten

SAUERMILCHQUARK\*, Säureregulatoren (Natriumhydrogencarbonat, Calciumcarbonat), Speisesalz, Kümmel\*

enthält folgende allergene Zutaten: Milch

*\*aus ökologischer Landwirtschaft*

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

*Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.*



## Allgemeines

Die Upländer Bauernmolkerei wurde 1996 von 18 Bio-Bäuerinnen und Bio-Bauern der Milcherzeugergemeinschaft Hessen w.V. gegründet. Mittlerweile beliefern über 100 Bio-Betriebe aus der Region unsere Molkerei.

Wir produzieren hochwertige Bio-Milchprodukte nach den strengen Richtlinien des Bioland-Verbandes. Somit sind eine artgerechte Tierhaltung und die Fütterung der Tiere mit ökologisch angebauten Futtermitteln selbstverständlich.

Besonderen Wert legt die Upländer Bauernmolkerei auf nachhaltig faire Milchpreise, damit unsere Bio-Bäuerinnen und Bio-Bauern auf einer stabilen Basis die Existenz ihrer Betriebe auch in Zukunft sichern können.

Übrigens: Die Bio-Bauern liefern nicht nur die Milch, sie verarbeiten und vermarkten sie auch in eigener Regie. Die Anteile an der Upländer Bauernmolkerei GmbH werden mehrheitlich von den Bio-Bauern gehalten.



# Bauern Handkäse mit Kümmel, 200g

*Upländer Handkäse ist eiweißreich und mit weniger als 1 % Fett die extra leichte Käsevariante.*



<b>Artikelnummer</b> 04310	<b>GTIN-Stück</b>  4 026367 043104	<b>GTIN-Verpackung</b>  4 026367 043500	<b>eco-ID</b> 237715	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

## Besonderheiten

Der Upländer Handkäse ist eiweißreich und mit weniger als 1 % Fett die extra leichte Käsevariante.

## Kurzbeschreibung

Die Molkerei der Bio-Bauern

Die Upländer Bauernmolkerei produziert hochwertige Bio-Milchprodukte nach den strengen Richtlinien des Bioland-Verbandes.

Besonderen Wert legt die Upländer Bauernmolkerei auf nachhaltig faire Milchpreise. Unser Handkäse ist eiweißreich und mit weniger als 1 % Fett die extra leichte Käsevariante.

## Rezept, Zubereitung

Handkäse mit Senfbutter

Zutaten für 4 Scheiben Brot:

- 100 g Upländer Butter
- 1 Esslöffel scharfer Senf  
(1 Schuss Branntwein)
- 4 Scheiben Bauernbrot
- 2 Upländer Bauernhandkäse
- 1 Zwiebel

Zubereitung:

Die zimmerwarme Butter mit dem Senf gut verrühren und eventuell mit einem Schuss Branntwein abschmecken. Das Brot großzügig mit der Senfbutter bestreichen. Den Handkäse in Scheiben schneiden und auf den Broten anrichten. Mit Zwiebelringen bestreuen und servieren.

## Verarbeitungshinweis

Sauermilchquark wird mit Reifesalzen versetzt, in Form gebracht und gereift.

## Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Ideal für die deftige Brotzeit.

Probieren Sie auch „Handkäse mit Musik“ oder wie wäre es mit einem panierten Handkäse? Schauen Sie doch einfach mal bei unseren Rezepten unter [www.bauernmolkerei.de](http://www.bauernmolkerei.de) vorbei.

## Herstellung

Der Upländer Handkäse wird aus Sauermilchquark hergestellt. Bei uns in der Upländer Bauernmolkerei wird die frische Upländer Bio-Magermilch mit Milchsäurebakterien versetzt, wodurch die Milch sauer und dick wird. In unserer Partnerkäserei wird der Sauermilchquark dann gesalzen, geschnitten und in die typische Form gebracht. Im Schwitzraum beginnt der Handkäse zu reifen und bekommt seine besondere Oberflächenflora. In den temperierten Reifungsräumen entwickeln sich der typisch gelbliche, glasige Teig und der charakteristische Geschmack. Je nach Vorliebe gibt es den Handkäse mit und ohne Kümmel.

## Lager- und Aufbewahrungshinweis

Kühl bei max. +8°C lagern.



# Bauern Handkäse mit Kümmel, 200g

*Upländer Handkäse ist eiweißreich und mit weniger als 1 % Fett die extra leichte Käsevariante.*



<b>Artikelnummer</b> 04310	<b>GTIN-Stück</b>  4 026367 043104	<b>GTIN-Verpackung</b>  4 026367 043500	<b>eco-ID</b> 237715	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

## 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, Mais, Pfeffer, Zimt, Glutamat, Hefe, Purin, Salicylat, Vanillin

**enthalten:** Milch, Kuhmilcheiweiß, Milcheiweiß, Umbelliferae

**nein:** Schwefeldioxid und Sulfite > 10mg/kg

**Spuren möglich:** Laktose

## Weitere Eigenschaften

vegetarisch ✓ ungesüßt ✓ Lebensmittel gentechnikfrei ✓



# Bauern Handkäse mit Kümmel, 200g

*Upländer Handkäse ist eiweißreich und mit weniger als 1 % Fett die extra leichte Käsevariante.*



<b>Artikelnummer</b> 04310	<b>GTIN-Stück</b>  4 026367 043104	<b>GTIN-Verpackung</b>  4 026367 043500	<b>eco-ID</b> 237715	
-------------------------------	--	---	-------------------------	--

## Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Milchart	Kuh
Süßung	nicht gesüßt
Rohmilch	nein
Wärmebehandlung	pasteurisiert
Wärmebehandlung Käse	pasteurisiert
Wärmebehandlung Endprodukt Käse	nein
Homogenisiert	nein
Käsegruppe	Sauermilchkäse
Käsegruppe AT	Sauermilchkäse
Fett i. Tr.	1 %
Lactosegehalt	0 %
Produzent	Käserei Mack
Fettgehaltsstufe	Magerstufe
Art der Reifung	rindengereift
Labart	kein Lab
Salzart	Siedesalz
Farbstoff bei Käse	nein
Rinde verzehrbar	ja
Rinde	ohne Rinde
Reifezeit Einheit	3 Tag(e)
Grund für Version	Layout

## Qualität

Bio-Erzeugnis	ja
Staatliche Siegel	Bio-Siegel, EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos	Deutsche Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle	DE-ÖKO-006
Welcher Standard wird erfüllt	Bioland
Weitere Qualitätskriterien und Labels	FairBio Verein, ohne Gentechnik (VLOG)

## Gesetzliche Angaben

Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis	Natriumhydrogencarbonat
Rechtlicher Hinweis Ergänzung	weniger als 1 % Fett
Rechtliche Bezeichnung des Produkts	Bauern Handkäse mit Kümmel
Inverkehrbringer	Upländer Bauernmolkerei GmbH, Korbacher Straße 6, D-34508 Willingen-Usseln



# Bauern Handkäse mit Kümmel, 200g

*Upländer Handkäse ist eiweißreich und mit weniger als 1 % Fett die extra leichte Käsevariante.*



<b>Artikelnummer</b> 04310	<b>GTIN-Stück</b>  4 026367 043104	<b>GTIN-Verpackung</b>  4 026367 043500	<b>eco-ID</b> 237715	
-------------------------------	--	---	-------------------------	--

## Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	504 kJ / 119 kcal
Fett	0,3 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,2 g
davon einfach ungesättigte Fettsäuren	0,1 g
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren	0 g
Kohlenhydrate	0 g
davon Zucker	0 g
davon mehrwertige Alkohole	0 g
davon Stärke	0 g
davon Lactose	0 g
Ballaststoffe	0 g
Eiweiß	29 g
Salz	3,8 g
Ermittlung der Nährwerte durch	Berechnung

## Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart	Stück
Verpackungsmaterial	PP

## Preise und Konditionen

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

## Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack	je nach Reifestatus leicht bis stark aromatisch
Geruch	je nach Reifestatus leicht bis intensiv
Konsistenz	schnitffest