

Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
843	 4 028108 843004		121225	

Marke

Butendieker



Qualität

Bioland, EU Bio-Logo, EU Landwirtschaft / Nicht EU Landwirtschaft, Hofkäserei



Öko-Kontrollstelle

DE-ÖKO-006 | ABCERT



Zollrechtliche Herkunft

Deutschland (DE)

Wechselnde Ursprungsländer

nein

Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Deutschland

Zutaten

Rohmilch*, Säurungskultur, Lab, Meersalz, Thymian

Allergene: ROHMILCH

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

Der Schnittkäse wird aus eigener Rohmilch hergestellt.

Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Unser Schnittkäse ist sehr lecker auf Brot. Oder als Käsehäppchen

Herstellung

Der Rohmilch wird Säurungskultur und Lab zugesetzt, ein Teil der Molke wird nach dem Bruch schneiden, durch Zugabe von Wasser ersetzt. So erhält man einen milderen Käseteig.

Bei 37°C wird der Käsebruch abgefüllt und gepresst. Nach der Pressung folgt ein dreitägiges Salzbad (Meersalz).

Bei 10-12°C und einer Luftfeuchtigkeit von ca. 75% reift der Käse mindestens 4 Wochen, wobei er regelmäßig zur besseren Reifung gedreht wird.

Lager- und Aufbewahrungshinweis

bei 6°C - 8°C



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
843	 4 028108 843004		121225	

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, Walnuss

enthalten: Milch, Laktose

nein: Schwefeldioxid und Sulfite > 10mg/kg

Weitere Eigenschaften

alkoholfrei ✓

Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
843	 4 028108 843004		121225	

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Milchart	Kuh
Rohmilch	ja
Wärmebehandlung	keine
Wärmebehandlung Käse	keine Wärmebehandlung
Wärmebehandlung Endprodukt Käse	nein
Homogenisiert	nein
Käsegruppe	Schnittkäse
Käsegruppe AT	Schnittkäse
Käsegruppe CH	halbhart
Fettgehalt im Milchanteil	4,1 %
mindestens	mindestens
Fett i. Tr.	mindestens 45 %
mindestens	ja
Produzent	Hof Butendiek GmbH & Co.KG
Fettgehaltsstufe	Vollfettstufe
Fettgehaltsstufe AT	Vollfettstufe
Fettgehaltsstufe CH	Vollfettstufe
Art der Reifung	rindengereift
Labart	Kälberlab
Salzart	Meersalz
Farbstoff bei Käse	nein
Rinde verzehrbar	nein
Rinde	Coating
Käseform	Ganzer Laib
Reifezeit Zahl	1 Monat(e)

Qualität

Bio-Erzeugnis	ja
Staatliche Siegel	EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos	EU Landwirtschaft / Nicht EU Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle	DE-ÖKO-006
Welcher Standard wird erfüllt	Bioland
Weitere Qualitätskriterien und Labels	Hofkäserei

Gesetzliche Angaben

Rechtlicher Hinweis Ergänzung	keine
Rechtliche Bezeichnung des Produkts	Butendieker Schnittkäse Thymian
Inverkehrbringer	Hof Butendiek GmbH & Co.KG, Reitlander Straße 1, D-26937 Seefeld

Portionsangaben

Portionsbeschreibung	Schnittkäse Thymian 100 g
----------------------	---------------------------

Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
843	 4 028108 843004		121225	

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	1550 kJ / 374,50 kcal
Fett	31,5 g
davon gesättigte Fettsäuren	22,65 g
Kohlenhydrate	0,3 g
davon Zucker	<0,05 g
Eiweiß	21 g
Salz	1,2 g
Ermittlung der Nährwerte durch	Analyse

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart	Laib
Verpackungsmaterial	Kunststoff
Stücke in Packung	1
Einheit der Einzelstücke	Kilogramm
Bezeichnung der Einzelstücke	Stück

Preise und Konditionen

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