



# Bio-Schafmilch-Weichkäse mit Walnuss, LammBERT, 250g

feiner Weichkäse mit Weißschimmel aus Schafmilch vom Reutebachhof



<b>Artikelnummer</b> 10120	<b>GTIN-Stück</b>  4 032816 101202	<b>GTIN-Verpackung</b>	<b>eco-ID</b> 277495	
-------------------------------	---	------------------------	-------------------------	---

## Marke

Reutebachhof

## Qualität

Bioland, Bio-Siegel, EU Bio-Logo, Deutsche Landwirtschaft, Hofkäserei

## Öko-Kontrollstelle

DE-ÖKO-006 | ABCERT

## Zollrechtliche Herkunft

Deutschland (DE)

## Wechselnde Ursprungsländer

nein

## Ursprungsland/ -region

### Hauptzutaten

Deutschland

### Verarbeitungsland

Deutschland

### Verpackungsland

Deutschland

## Zutaten

SCHAFMILCH\*, Salz, mikrobielles Lab, Milchsäurekulturen,

enthält folgende allergene Zutaten: Milch, Schalenfrüchte

*\*aus kontrolliert ökologischer Erzeugung*

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

*Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.*

## Allgemeines

Unsere Milchschaftspezialitäten vom Reutebachhof schreiben seit über 30 Jahren Erfolgsgeschichte im Naturkostkühlregal.

Nachhaltigkeit wird hier gelebt.

Ohne Transportwege wird die in unserem landwirtschaftlichen Betrieb erzeugte, frisch gemolkene Bio-Schafmilch direkt in der eigenen EU zugelassenen Molkerei verarbeitet. Sie wird nicht entrahmt und nicht homogenisiert. Somit enthält so alle natürlichen Bestandteile.

Eine Natur schonende Produktion ermöglicht es uns, natürliche Schafprodukte aus der Region anbieten zu können.

## Besonderheiten

Wir empfehlen den Genuss bei Zimmertemperatur, hier kommt sein Aroma am besten zur Geltung.





# Bio-Schafmilch-Weichkäse mit Walnuss, Lammbert, 250g

*feiner Weichkäse mit Weißschimmel aus Schafmilch vom Reutebachhof*



<b>Artikelnummer</b> 10120	<b>GTIN-Stück</b>  4 032816 101202	<b>GTIN-Verpackung</b>	<b>eco-ID</b> 277495	
-------------------------------	---	------------------------	-------------------------	---

## Rezept, Zubereitung

Wir empfehlen den Genuss bei Zimmertemperatur, hier kommt sein Aroma am besten zur Geltung.

## Verarbeitungshinweis

Weichkäse mit Walnuss aus pasteurisierter Bio-Schafvollmilch mit naturbelassenem Fettgehalt.

## Lager- und Aufbewahrungshinweis

Gekühlt bei 8 °C lagern, Nach dem Öffnen gekühlt lagern und innerhalb von 3 Tagen aufbrauchen

## Allergiehinweise

**enthalten:** Milch, Schalenfrüchte, Walnuss, Laktose, Milcheiweiß

## Weitere Eigenschaften

vegetarisch ✓ alkoholfrei ✓ glutenfrei ✓ ungesüßt ✓



# Bio-Schafmilch-Weichkäse mit Walnuss, Lammbert, 250g

feiner Weichkäse mit Weißschimmel aus Schafmilch vom Reutebachhof



<b>Artikelnummer</b> 10120	<b>GTIN-Stück</b>  4 032816 101202	<b>GTIN-Verpackung</b>	<b>eco-ID</b> 277495	
-------------------------------	---	------------------------	-------------------------	---

## Warengruppenspezifische Angaben

<b>Rechtlicher Status</b>	Lebensmittel
<b>Region</b>	Baden-Württemberg
<b>Milchart</b>	Schaf
<b>Rohmilch</b>	nein
<b>Wärmebehandlung</b>	pasteurisiert
<b>Wärmebehandlung Käse</b>	pasteurisiert
<b>Wärmebehandlung Endprodukt Käse</b>	nein
<b>Homogenisiert</b>	nein
<b>Käsegruppe</b>	Weichkäse
<b>Käsegruppe AT</b>	Weichkäse
<b>Fettgehalt im Milchanteil</b>	5 %
<b>mindestens</b>	mindestens
<b>Fett i. Tr.</b>	mindestens 50 %
<b>mindestens</b>	ja
<b>Produzent</b>	Reutebachhof Milchschaftspezialitäten
<b>Fettgehaltsstufe</b>	Vollfettstufe
<b>Fettgehaltsstufe AT</b>	Vollfettstufe
<b>Art der Reifung</b>	schimmelgereift
<b>Reifezeit Text</b>	12 Tage
<b>Labart</b>	mikrobielles Lab
<b>Salzart</b>	Siedesalz
<b>Rinde verzehrbar</b>	ja
<b>Rinde</b>	Edelschimmel weiß, essbar
<b>Käseform</b>	Ganzer Laib
<b>Packungsart</b>	Kleinpackung
<b>Reifezeit Einheit</b>	12 Tag(e)

## Qualität

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

## Gesetzliche Angaben

<b>Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis</b>	Keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe vorhanden
<b>Rechtliche Bezeichnung des Produkts</b>	Weichkäse aus Schafmilch
<b>Inverkehrbringer</b>	Reutebachhof, Reutebachhof 1, D-74426 Bühlerzell



# Bio-Schafmilch-Weichkäse mit Walnuss, Lammert, 250g

*feiner Weichkäse mit Weißschimmel aus Schafmilch vom Reutebachhof*



<b>Artikelnummer</b> 10120	<b>GTIN-Stück</b>  4 032816 101202	<b>GTIN-Verpackung</b>	<b>eco-ID</b> 277495	
-------------------------------	---	------------------------	-------------------------	---

## Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Nährwertbezug	auf zubereitetes Produkt
Energie kJ / kcal	1544 kJ / 369 kcal
Fett	33,0 g
davon gesättigte Fettsäuren	19,4 g
Kohlenhydrate	0,2 g
davon Zucker	0,2 g
Eiweiß	17,7 g
Salz	2,00 g
Ermittlung der Nährwerte durch	Analyse

## Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart	Laib
Verpackungsmaterial	Papier, PE
Stücke in Packung	1

## Preise und Konditionen

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

## Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack	Er begeistert durch seinen feinen mild aromatischen, leicht säuerlichen Geschmack mit dem typischen leichten Mandelaroma der Schafmilch, welches durch Walnüsse verstärkt wird.
Geruch	fein, säuerlich
Konsistenz	nach Reifegrad elastisch fest bis cremig geschmeidig

## Weblinks

[Homepage](#)

<b>Artikelnummer</b> 10120	<b>GTIN-Stück</b>  4 032816 101202	<b>GTIN-Verpackung</b>	<b>eco-ID</b> 277495	
-------------------------------	---	------------------------	-------------------------	---

 Bio-Schafmilch vom Reutebachhof, 0,5l 007	 Bio-Schafmilch-Weichkäse, Picco Bello, Ital. gewürzt, 120g 050	 Bio-Schafmilch-Joghurt, natur naturbelassener Fettgehalt, 250g 006	 Bio-Schafmilch-Frischkäse, Lammion, 125g 020
 Bio-Schafmilch-Frischkäse, Lammion, 625g 025	 Bio-Schafmilch-Weichkäse, Lambos, ca. 180g 60	 Bio-Schafmilch-Joghurt Vanille, 250g 11054	 Bio-Schafmilch-Frischkäse, Lammion ital., 140g 026
 Bio-Schafmilch-Quark, 180g 030	 Bio-Schafmilch-Joghurt auf Frucht, Quitte, 250g 11043	 Bio-Schafmilch-Grillkäse, 150g 10620	 Bio-Schafmilch-Weichkäse mit Weißschimmel, Lammbert, 250g 10110
 Bio-Schafmilch-Joghurt auf Frucht, Heidelbeere, 250g 11041	 Bio-Schafmilch vom Reutebachhof, 0,5l 007	 Schafkäse in Salzlake vom Reutebachhof, 900g 10911	 Schafkäse in Salzlake vom Reutebachhof 900g, 250g 10912
 Bio-Schafmilch-Weichkäse mit Weißschimmel, Lammbert klein, 120g 10211	 Bio-Kuhmilch-Weichkäse mit Weißschimmel, Kuhbert, 220g 10180	 Bio-Schafmilch-Weichkäse, Lammbert Grüner Pfeffer, 250g 10125	