



Bio-Schafmilch-Weichkäse, Lammbert Grüner Pfeffer, 250g

Lammbert Grüner Pfeffer feiner Weichkäse aus Schafmilch vom
Reutebachhof



| | | | | |
|-------------------------------|--|------------------------|-------------------------|--|
| Artikelnummer 10125 | GTIN-Stück 4 032816 101257 | GTIN-Verpackung | eco-ID 277497 | |
|-------------------------------|--|------------------------|-------------------------|--|

Marke

Reutebachhof

Qualität

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

Öko-Kontrollstelle

DE-ÖKO-006 | ABCERT

Zollrechtliche Herkunft

Deutschland (DE)

Wechselnde Ursprungsländer

nein

Ursprungsland/ -region

Hauptzutaten

Deutschland

Verarbeitungsland

Deutschland

Verpackungsland

Deutschland

Zutaten

SCHAFMILCH*, GRÜNER PFEFFER, Salz, mikrobielles Lab, Milchsäurekulturen,

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.

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, Lammbert Grüner Pfeffer, 250g

*Lammbert Grüner Pfeffer feiner Weichkäse aus Schafmilch vom
Reutebachhof*



| | | | | |
|-------------------------------|---|------------------------|-------------------------|---|
| Artikelnummer 10125 | GTIN-Stück  4 032816 101257 | GTIN-Verpackung | eco-ID 277497 |  |
|-------------------------------|---|------------------------|-------------------------|---|

Rezept, Zubereitung

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

Lager- und Aufbewahrungshinweis

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

Allergiehinweise

enthalten: Milch, Laktose, Milcheiweiß, Pfeffer

Weitere Eigenschaften

vegetarisch ✓ alkoholfrei ✓ ungesüßt ✓



Bio-Schafmilch-Weichkäse, Lammbert Grüner Pfeffer, 250g

Lammbert Grüner Pfeffer feiner Weichkäse aus Schafmilch vom
Reutebachhof



| | | | | |
|-------------------------------|---|------------------------|-------------------------|---|
| Artikelnummer 10125 | GTIN-Stück  4 032816 101257 | GTIN-Verpackung | eco-ID 277497 |  |
|-------------------------------|---|------------------------|-------------------------|---|

Warengruppenspezifische Angaben

| | |
|---------------------------------|---------------------------------------|
| Rechtlicher Status | Lebensmittel |
| Region | Baden-Württemberg |
| Milchart | Schaf |
| Rohmilch | nein |
| Wärmebehandlung | pasteurisiert |
| Wärmebehandlung Käse | pasteurisiert |
| Wärmebehandlung Endprodukt Käse | nein |
| Homogenisiert | nein |
| Käsegruppe | Weichkäse |
| Käsegruppe AT | Weichkäse |
| Fettgehalt im Milchanteil | 5 % |
| mindestens | mindestens |
| Fett i. Tr. | mindestens 50 % |
| mindestens | ja |
| Produzent | Reutebachhof Milchschaftspezialitäten |
| Fettgehaltsstufe | Vollfettstufe |
| Fettgehaltsstufe AT | Vollfettstufe |
| Art der Reifung | schimmelgereift |
| Reifezeit Text | 12 Tage |
| Labart | mikrobielles Lab |
| Salzart | Siedesalz |
| Rinde verzehrbar | ja |
| Rinde | Edelschimmel weiß, essbar |
| Käseform | Ganzer Laib |
| Packungsart | Kleinpackung |
| Reifezeit Einheit | 14 Tag(e) |

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 | Hofkäserei |

Gesetzliche Angaben

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



Bio-Schafmilch-Weichkäse, Lammbert Grüner Pfeffer, 250g

Lammbert Grüner Pfeffer feiner Weichkäse aus Schafmilch vom
Reutebachhof



| | | | | |
|-------------------------------|---|------------------------|-------------------------|---|
| Artikelnummer 10125 | GTIN-Stück  4 032816 101257 | GTIN-Verpackung | eco-ID 277497 |  |
|-------------------------------|---|------------------------|-------------------------|---|

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 und der dezenten Schärfe von grünem Pfeffer, mit dem typischen leichten Mandelaroma der Schafmilch. |
| Geruch | fein, säuerlich |
| Konsistenz | nach Reifegrad elastisch fest bis cremig geschmeidig |

Weblinks

[Homepage](#)

| | | | | |
|-------------------------------|---|------------------------|-------------------------|---|
| Artikelnummer 10125 | GTIN-Stück  4 032816 101257 | GTIN-Verpackung | eco-ID 277497 |  |
|-------------------------------|---|------------------------|-------------------------|---|

| | | | |
|---|--|--|---|
|  Bio-Schafmilch-Weichkäse, Picco Bello, Ital. gewürzt, 120g 050 |  Bio-Schafmilch vom Reutebachhof, 0,5l 007 |  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 10111 |  Bio-Kuhmilch-Weichkäse mit Weißschimmel, Kuhbert, 220g 10180 |  Bio-Schafmilch-Weichkäse mit Walnuss, Lammbert, 250g 10120 | |