



Bio-Schafmilch-Weichkäse, Lammbert Ital. Kräuter, 250g

Lammbert Ital. Kräuter feiner Weichkäse aus Schafmilch vom Reutebachhof



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
10130	 4 032816 101301		297381	

Marke

Reutebachhof

Qualität

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

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.

Lager- und Aufbewahrungshinweis

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

Rezept, Zubereitung

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

Zollrechtliche Herkunft

Deutschland (DE)

Wechselnde Ursprungsländer

nein

Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Deutschland

Verarbeitungsland

Deutschland



Bio-Schafmilch-Weichkäse, Lammbert Ital. Kräuter, 250g

Lammbert Ital. Kräuter feiner Weichkäse aus Schafmilch vom
Reutebachhof



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
10130			297381	

Verpackungsland

Deutschland

Zutaten

SCHAFMILCH*, ITAL: KRÄUTER, 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.

Allergiehinweise

enthalten: Milch, Laktose, Milcheiweiß

Spuren möglich: Sellerie

Weitere Eigenschaften

vegetarisch✓ alkoholfrei✓ ungesüßt✓

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	Kleinpäckung
Reifezeit Einheit	12 Tag(e)



Bio-Schafmilch-Weichkäse, Lammbert Ital. Kräuter, 250g

Lammbert Ital. Kräuter feiner Weichkäse aus Schafmilch vom
Reutebachhof



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
10130			297381	

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; info@schafmilch.de
E-Mail Inverkehrbringer	info@schafmilch.de

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

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
Ermittlung der Nährwerte durch	Analyse
Salz	2,00 g

Maße und Gewichte der VE (VerbrauchsEinheit / Stück)

Füllgewicht	0,250 kg
-------------	----------

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart	Laib
Verpackungsmaterial	Papier
Stücke in Packung	1
Bezeichnung der Einzelstücke	Laib

Sensorik, Beschaffenheit

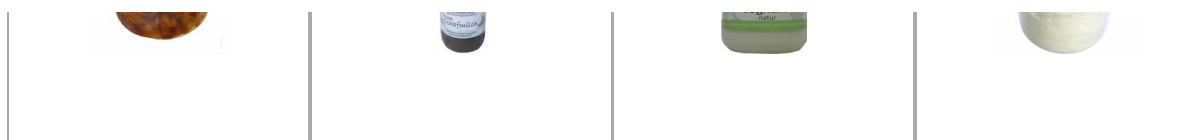
Geschmack	Er begeistert durch seinen feinen mild aromatischen, leicht säuerlichen Geschmack und dem Aroma Italienischer Kräuter mit dem typischen leichten Mandelaroma der Schafmilch.
Geruch	fein, säuerlich, aromatisch
Konsistenz	nach Reifegrad elastisch fest bis cremig geschmeidig

Weblinks

[Homepage](#)



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
10130	 4 032816 101301		297381	



Bio-Schafmilch-Weichkäse, Picco Bello. Ital. gewürzt, 120g 001	Bio-Schafmilch vom Reut 007	Bio-Schafmilch-Joghurt, natur naturbelassener Fettgeha 006	Bio-Schafmilch-Frischkäse, Lam 020
			
Bio-Schafmilch-Frischkäse, Lammpion, 625g 025	Bio-Schafmilch-Weichkäse, Lammbos, ca. 180g 60	Bio-Schafmilch-Joghurt Vanille, 250g 11054	Bio-Schafmilch-Frischkäse, Lammpion 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	Bio-Schafmilch-Weichkäse, Lammbert Grün Pfeffer, 250g 10125	Bio-Schafmilch-Weichkäse mit Walnuss, Lammbert, 250g 10120

			
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-Joghurt, natur naturbelassener Fettgehalt, 250g 006