



# Schafkäse in Salzlake vom Reutebachhof 900g, 250g

Aus der naturbelassenen Schafmilch vom Reutebachhof wird dieser  
Käse handwerklich hergestellt.



|                               |   |                        |                         |   |
|-------------------------------|---|------------------------|-------------------------|---|
| <b>Artikelnummer</b><br>10912 | <b>GTIN-Stück</b><br><br>4 032816 109123 | <b>GTIN-Verpackung</b> | <b>eco-ID</b><br>248279 |  |
|-------------------------------|---|------------------------|-------------------------|---|

## 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\*, Steinsalz, mikrobielles Lab\*, Käsereikulturen\*,

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

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 enthält so alle natürlichen Bestandteile. Eine Natur schonende Produktion ermöglicht es uns, natürliche Schafprodukte aus der Region anbieten zu können.

## Besonderheiten

Nach dem öffnen im Kühlschrank mit  
der enthaltenen Lake bedeckt lagern  
und alsbald verwenden.





# Schafkäse in Salzlake vom Reutebachhof 900g, 250g

*Aus der naturbelassenen Schafmilch vom Reutebachhof wird dieser  
Käse handwerklich hergestellt.*



|                               |   |                        |                         |   |
|-------------------------------|---|------------------------|-------------------------|---|
| <b>Artikelnummer</b><br>10912 | <b>GTIN-Stück</b><br><br>4 032816 109123 | <b>GTIN-Verpackung</b> | <b>eco-ID</b><br>248279 |  |
|-------------------------------|---|------------------------|-------------------------|---|

## Kurzbeschreibung

Seit 1987 wird dieser Käse aus reiner Schafmilch handwerklich hergestellt. Die naturbelassene Milch unserer Schafe wird nach Bioland-Richtlinien schonend verarbeitet, ohne chemisch-synthetische Zusätze und gentechnikfrei. Dafür garantieren wir.

## Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

typischer Weichkäse aus pasteurisierter Bio-Schafvollmilch mit naturbelassenem Fettgehalt. Sehr lecker gewürfelt im Salat und zum überbacken.

## Herstellung

Seit 1987 wird dieser Käse aus reiner Schafmilch handwerklich hergestellt. Die naturbelassene Milch unserer Schafe wird nach Bioland-Richtlinien schonend verarbeitet, ohne chemisch-synthetische Zusätze und gentechnikfrei. Dafür garantieren wir.

## Lager- und Aufbewahrungshinweis

Nach dem öffnen im Kühlschrank mit der enthaltenen Lake bedeckt lagern und alsbald verwenden.

## Allergiehinweise

**enthalten:** Milch, Laktose, Milcheiweiß

## Weitere Eigenschaften

vegetarisch ✓ alkoholfrei ✓ glutenfrei ✓ ungesüßt ✓



# Schafkäse in Salzlake vom Reutebachhof 900g, 250g

*Aus der naturbelassenen Schafmilch vom Reutebachhof wird dieser  
Käse handwerklich hergestellt.*



|                               |  |                        |                         |  |
|-------------------------------|--|------------------------|-------------------------|--|
| <b>Artikelnummer</b><br>10912 | <b>GTIN-Stück</b><br><br>4 032816 109123 | <b>GTIN-Verpackung</b> | <b>eco-ID</b><br>248279 |  |
|-------------------------------|--|------------------------|-------------------------|--|

## Warengruppenspezifische Angaben

|                                 |                   |
|---------------------------------|-------------------|
| Rechtlicher Status              | Lebensmittel      |
| Region                          | Baden-Württemberg |
| Milchart                        | Schaf             |
| Rohmilch                        | nein              |
| Verwendungsdauer                | 10 Tage           |
| Wärmebehandlung                 | pasteurisiert     |
| Wärmebehandlung Käse            | pasteurisiert     |
| Wärmebehandlung Endprodukt Käse | nein              |
| Homogenisiert                   | nein              |
| Käsegruppe                      | Weichkäse         |
| Käsegruppe AT                   | Käse in Lake      |
| Fettgehalt im Milchanteil       | 45 %              |
| mindestens                      | mindestens        |
| Fett i. Tr.                     | mindestens 45 %   |
| mindestens                      | ja                |
| Produzent                       | Reutebachhof      |
| Fettgehaltsstufe                | Vollfettstufe     |
| Art der Reifung                 | in Lake gereift   |
| Labart                          | mikrobielles Lab  |
| Salz                            | 2,3 %             |
| Salzart                         | Siedesalz         |
| Rinde                           | ohne Rinde        |
| Käseform                        | in Lake           |
| Packungsart                     | Kleinpackung      |
| Reifezeit Einheit               | 2 Woche(n)        |

## 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

|                                     |  |
|-------------------------------------|--|
| Rechtliche Bezeichnung des Produkts | Weichkäse  |
| Inverkehrbringer                    | Reutebachhof, Reutebachhof 1, D-74426 Bühlerzell |

## Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

|                                |                          |
|--------------------------------|--------------------------|
| Nährwertbezug                  | auf zubereitetes Produkt |
| Energie kJ / kcal              | 1250 kJ / 295 kcal       |
| Fett                           | 28 g                     |
| davon gesättigte Fettsäuren    | 18 g                     |
| Kohlenhydrate                  | 0,7 g                    |
| davon Zucker                   | 0,7 g                    |
| Eiweiß                         | 17 g                     |
| Salz                           | 2,3 g                    |
| Ermittlung der Nährwerte durch | Berechnung               |



# Schafkäse in Salzlake vom Reutebachhof 900g, 250g

*Aus der naturbelassenen Schafmilch vom Reutebachhof wird dieser  
Käse handwerklich hergestellt.*



|                               |   |                        |                         |   |
|-------------------------------|---|------------------------|-------------------------|---|
| <b>Artikelnummer</b><br>10912 | <b>GTIN-Stück</b><br><br>4 032816 109123 | <b>GTIN-Verpackung</b> | <b>eco-ID</b><br>248279 |  |
|-------------------------------|---|------------------------|-------------------------|---|

## Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart ..... Becher  
Verpackungsmaterial ..... PP

## Preise und Konditionen

Pfand ..... nein

## Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack ..... frisch-säuerlich, gesalzen, mit feinem Schafmilcharoma  
Geruch ..... frisch-säuerlich

## Weblinks

[Homepage](#)

|                               |   |                        |                         |   |
|-------------------------------|---|------------------------|-------------------------|---|
| <b>Artikelnummer</b><br>10912 | <b>GTIN-Stück</b><br><br>4 032816 109123 | <b>GTIN-Verpackung</b> | <b>eco-ID</b><br>248279 |  |
|-------------------------------|---|------------------------|-------------------------|---|

|  |   |  |  |
|--|---|--|--|
| <br>Bio-Schafmilch-Weichkäse,<br>Picco Bello, Ital. gewürzt,<br>120g<br>050 | <br>Bio-Schafmilch vom<br>Reutebachhof, 0,5l<br>007            | <br>Bio-Schafmilch-Joghurt,<br>natur naturbelassener<br>Fettgehalt, 250g<br>006 | <br>Bio-Schafmilch-Frischkäse,<br>Lammion, 125g<br>020                              |
| <br>Bio-Schafmilch-Frischkäse,<br>Lammion, 625g<br>025                      | <br>Bio-Schafmilch-Weichkäse,<br>Lambos, ca. 180g<br>60        | <br>Bio-Schafmilch-Frischkäse,<br>Lammion ital., 140g<br>026                    | <br>Bio-Schafmilch-Quark,<br>Lammion, 180g<br>030                                   |
| <br>Bio-Schafmilch-Joghurt auf<br>Frucht, Quitte, 250g<br>11043           | <br>Bio-Schafmilch-Grillkäse,<br>150g<br>10620               | <br>Bio-Schafmilch-Weichkäse<br>mit Weißschimmel,<br>Lammert, 250g<br>10110   | <br>Bio-Schafmilch-Joghurt auf<br>Frucht, Heidelbeere, 250g<br>11041              |
| <br>Bio-Schafmilch vom<br>Reutebachhof, 0,5l<br>007                       | <br>Schafkäse in Salzlake vom<br>Reutebachhof, 900g<br>10911 | <br>Bio-Schafmilch-Joghurt<br>Vanille, 250g<br>11054                          | <br>Bio-Schafmilch-Weichkäse<br>mit Weißschimmel,<br>Lammert klein, 120g<br>10111 |
| <br>Bio-Kuhmilch-Weichkäse<br>mit Weißschimmel, Kuhbert,<br>220g<br>10180 |   |  |  |