



Roggenburger Bio Raclette-Käse Aufschnitt, 150g

Bio Raclette-Käse, Bio Schnittkäse mit Rotkultur in Scheiben, 50% Fett
i.Tr.



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
5396	 4 062681 053962	14062681153966	276094	

Marke

Roggenburger Bio



Qualität

Bioland, EU Bio-Logo, EU Landwirtschaft



Öko-Kontrollstelle

DE-ÖKO-006 | ABCERT

Zollrechtliche Herkunft

Deutschland (DE)

Wechselnde Ursprungsländer

nein

Ursprungsland/ -region

Hauptzutaten

Deutschland

Verarbeitungsland

Deutschland

Verpackungsland

Deutschland

Zutaten

MILCH*, Milchsäurebakterien, Speisesalz, mikrobielles Lab

enthält folgende allergene Zutaten: Milch

**aus kontrolliert ökologischer Erzeugung, Unter Schutzatmosphäre verpackt*

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

Allgemeines

Laden Sie Ihre Freunde einmal zu einer Raclette-Party ein. Es ist der Inbegriff für geselliges Speisen. Wenn der Roggenburger Bio-Raclette aus dem Raclette Ofen auf eine Pellkartoffel gestrichen und mit zarten Beilagen kredenzt wird – ein echtes Käseerlebnis.

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Gekühlt bei 2-8 °C lagern





Roggenburger Bio Raclette-Käse Aufschnitt, 150g

*Bio Raclette-Käse, Bio Schnittkäse mit Rotkultur in Scheiben, 50% Fett
i.Tr.*



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
5396	 4 062681 053962	14062681153966	276094	

Allergiehinweise

nicht enthalten: Eier, Erdnuss, Fisch, Gluten, Krebstier, Lupine, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Sesam, Soja, Weichtier, Dinkel, Gerste, Hafer, Roggen, sonstiges glutenhaltiges Getreide, Weizen, Cashewnuss, Haselnuss, Macadamianuss, Mandeln, Paranuss, Pecanuss, Pistazie, Walnuss, Laktose

enthalten: Milch

nein: Schwefeldioxid und Sulfite > 10mg/kg

Weitere Eigenschaften

vegetarisch✓ glutenfrei✓ laktosefrei✓

Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
5396	 4 062681 053962	14062681153966	276094	

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Region	Allgäu Schwaben
Milchart	Kuh
Wärmebehandlung Käse	pasteurisiert
Wärmebehandlung Endprodukt Käse	ja
Käsegruppe	Schnittkäse
Käsegruppe AT	Schnittkäse
Fett i. Tr.	mindestens 50 %
mindestens	ja
Fettgehaltsstufe	Rahmstufe
Fettgehaltsstufe AT	Rahmstufe
Fettgehaltsstufe CH	Rahmstufe
Art der Reifung	rindengereift
Labart	mikrobielles Lab
Salzart	Siedesalz
Rinde	Naturrinde, essbar
Reifezeit Zahl	6 Woche(n)

Qualität

Bio-Erzeugnis	ja
Staatliche Siegel	EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos	EU Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle	DE-ÖKO-006
Welcher Standard wird erfüllt	Bioland

Gesetzliche Angaben

Rechtliche Bezeichnung des Produkts	Bio Schnittkäse
Inverkehrbringer	Landkäserei Herzog GmbH, Stoffenrieder Straße 1, D-89297 Schießau

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	1517 kJ / 366 kcal
Fett	29,5 g
davon gesättigte Fettsäuren	19,6 g
Kohlenhydrate	<0,1 g
davon Zucker	<0,1 g
Eiweiß	25,0 g
Salz	1,5 g

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart	Stück
----------------	-------

Preise und Konditionen

Pfandartikel Stück	kein Pfand
--------------------	------------