Bio Alpenländer 50% Scheiben, 150g

Komm ins Grüne

Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID
01534	4 104060 011696	4 104060 479625	29481

Marke
Andechser Natur

Qualität
Bioland, EU Bio-Logo, EU Landwirtschaft

Öko-Kontrollstelle
AT-BIO-902 | SGS

Zollrechtliche Herkunft
Österreich (AT)

Wechselnde Ursprungsländer
nein

Ursprungsland/ -region Hauptzutaten
Deutschland

Verarbeitungsland
Österreich

Verpackungsland
Österreich

Zutaten
Pasteurisierte KUHMILCH*, Steinsalz, Käsereikulturen, mikrobielles Lab.

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
Halbfester Schnittkäse, foliengereift. Butterkäse mit feinsäuerlichem Aroma, eignet sich auch hervorragend zum Überbacken. Produkt ohne weitere Behandlung zum menschlichen Verzehr bestimmt. Ausgenommen sind Personen, die auf einzelne Inhaltsstoffe allergisch reagieren.

Besonderheiten
rückverfolgbar bis zum Bauern

Kurzbeschreibung
Alpenl.50% Scheiben

Diese Informationen wurden von www.ecoinform.de zur Verfügung gestellt. ecoinform übernimmt keine Gewähr für die Richtigkeit der Angaben.
Stand: 01.05.2022, 11:59:18

Bio Alpenländer 50% Scheiben, 150g

Komm ins Grüne

Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID
01534	4 104060 011696	4 104060 479625	29481

Verarbeitungshinweis

keine

Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Produkt ohne weitere Behandlung zum menschlichen Verzehr bestimmt. Ausgenommen sind Personen, die auf einzelne Inhaltsstoffe allergisch reagieren

Herstellung

Der ANDECHSER NATUR ALPENLÄNDER BUTTERKÄSE wird aus frischer BIOLAND-Milch hergestellt, die von Bauernhöfen des oberbayerischen Alpenvorlandes stammt. Die Andechser Molkerei Scheitz im malerischen Fünf-Seen-Land direkt am Ammersee stellt diesen Käse nach guter, alter handwerklicher Tradition her. Die Milch für diesen Käse wird kurz erwärmt und mit rechtsdrehenden Milchsäurebakterien versetzt. Diese sorgen für eine natürliche Vorreifung und langsame Gerinnung der Milch und wirken sich positiv auf den menschlichen Körper aus. Durch Zugabe von Lab wird die Milch dickgelegt. Das Produkt, die Gallerte, wird anschließend mit der Käseharfe zu würfelförmigem Bruch geschnitten, sodaß die Molke abfließen kann. Handwerklich füllen unsere Käsemeister den Bruch in Formen und wenden ihn einige Male, damit die restliche Molke gleichmäßig abläuft. Danach kommt der Käse für kurze Zeit ins Salzbad, was sowohl für die gute Haltbarkeit als auch für die Abrundung des Geschmacks sorgt. Mit diesem Schritt ist die erste Stufe der Reifung eingeleitet. Im Käsekeller wird dieser Käse über vier Wochen sorgsam von erfahrenen Käsemeistern handwerklich gepflegt und reift zu einer Andechser Spezialität.

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Gekühlt bei max 10 °C lagern

Allergiehinweise

nicht enthalten: Gluten, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Sesam, Soja, Weichtier, Dinkel, Gerste, Hafer, Kamut, Roggen, Weizen, Cashewnuss, Haselnuss, Macadamianuss, Mandeln, Paranuss, Pecanuss, Pistazie, Queenslandnuss, Walnuss, Huhn, Rind, Schwein, Fruktose, Kakao, Koriander, Mais, Pfeffer, Umbelliferae, Zimt, Glutamat, Hefe, Vanillin

enthalten: Milch, Kuhmilcheiweiß, Milcheiweiß

nein: Schwefeldioxid und Sulfite > 10mg/kg

Ausschluss garantiert: Laktose

Weitere Eigenschaften

vegetarisch✔ glutenfrei✔ laktosefrei✔ Lebensmittel gentechnikfrei✔

Diese Informationen wurden von www.ecoinform.de zur Verfügung gestellt. ecoinform übernimmt keine Gewähr für die Richtigkeit der Angaben.
Stand: 01.05.2022, 11:59:18

ANDECHSER NATUR

Bio Alpenländer 50% Scheiben, 150g

Komm ins Grüne

ecoinform

Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID
01534	4 104060 011696	4 104060 479625	29481

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Milchart	Kuh
Rohmilch	nein
Wärmebehandlung	pasteurisiert
Wärmebehandlung Käse	pasteurisiert
Wärmebehandlung Endprodukt Käse	nein
Homogenisiert	nein
Käsegruppe	Halbfester Schnittkäse
Käsegruppe AT	Halbharter Schnittkäse, Halbweicher Schnittkäse
Fettgehalt im Milchanteil	50 %
Fett i. Tr.	mindestens 50 %
mindestens	ja
Produzent	SM
Fettgehaltsstufe	Rahmstufe
Fettgehaltsstufe AT	Vollfettstufe
Art der Reifung	foliengereift
Reifezeit Text	4 Wochen
Labart	mikrobielles Lab
Salz	1,5 %
Salzart	Steinsalz
Rinde verzehrbar	ja
Rinde	ohne Rinde
Käseform	in Scheiben
Haltbarmachung	Schutzatmosphäre
Reifezeit Einheit	4 Woche(n)

Qualität

Bio-Erzeugnis	ja
Staatliche Siegel	EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos	EU Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle	AT-BIO-902
Welcher Standard wird erfüllt	Bioland

Gesetzliche Angaben

Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis	unter Schutzatmosphäre verpackt
Zusammensetzung des Schutzgases	nicht vorliegend
Rechtliche Bezeichnung des Produkts	Halbfester Bio-Schnittkäse*, mindestens 50% Fett i.Tr. *aus kontrolliert ökologischem Landbau
Inverkehrbringer	Andechser Molkerei Scheitz GmbH, Biomilchstraße 1, D-82346 Andechs

Portionsangaben

Portionsbeschreibung	150g

Diese Informationen wurden von www.ecoinform.de zur Verfügung gestellt. ecoinform übernimmt keine Gewähr für die Richtigkeit der Angaben.
Stand: 01.05.2022, 11:59:18

ANDECHSER NATUR

Bio Alpenländer 50% Scheiben, 150g

Komm ins Grüne

ecoinform

Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID
01534	4 104060 011696	4 104060 479625	29481

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	1598 kJ / 386 kcal
Fett	34 g
davon gesättigte Fettsäuren	22 g
Kohlenhydrate	<0,1 g
davon Zucker	<0,1 g
Eiweiß	20 g
Salz	1,5 g

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart	Stück
Verpackungsmaterial	Kunststoff

Preise und Konditionen

Pfand	nein

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack	mild bis leicht säuerlich
Geruch	Mild bis leicht säuerlich, ohne Fremdgeruch
Konsistenz	Geschmeidig bis halbfest

Diese Informationen wurden von www.ecoinform.de zur Verfügung gestellt. ecoinform übernimmt keine Gewähr für die Richtigkeit der Angaben.
Stand: 01.05.2022, 11:59:18