

Artikelnummer

01535

GTIN-Stück

4 104060 011702

GTIN-Verpackung

4 104060 479632

eco-ID

29480

**Marke**

Andechser Natur

**Qualität**EU Bio-Logo, EU Landwirtschaft / Nicht 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 KUHMITLCH*, Speisesalz, Käseerikulturen, mikrobielles Lab, Schnittlauch*, Bärlauch*, Knoblauch*.

enthält folgende allergene Zutaten: Milch

aus kontrolliert ökologischer ErzeugungDiese Zutatenliste entspricht einer Volldeklaration im Sinne der Richtlinien des Bundesverbandes Naturkost & Naturwaren.**Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.***Allgemeines**

Halbfester Schnittkäse, Butterkäse mit würzig-frischer Note mit einem Hauch von Knoblauch. Die Kräutermischung stammt aus ökologisch kontrollierter Landwirtschaft. Produkt ohne weitere Behandlung zum menschlichen Verzehr bestimmt. Ausgenommen sind Personen, die auf einzelne Inhaltsstoffe allergisch reagieren.

Besonderheiten

Für alle Genießer, die es herzhafter mögen: Unser ANDECHSER NATUR Alpenländer mit Kräutern. Schon sein frisches und reines Aroma, leicht säuerlich nach Knoblauch und Schnittlauch duftend, macht Appetit auf Mehr. Sein unnachahmlicher, würziger Geschmack rundet das Genusserlebnis ab.



Artikelnummer 01535	GTIN-Stück  4 104060 011702	GTIN-Verpackung  4 104060 479632	eco-ID 29480	
-------------------------------	---	--	------------------------	---

Kurzbeschreibung

Alpenl.Kräu.50% Sch.

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 MIT KRÄUTERN 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 schonend pasteurisiert und mit Milchsäurebakterien versetzt, die vorwiegend L(+)-rechtsdrehende Milchsäure bilden. 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, so daß die Molke abfließen kann. Beim anschließenden Rühren werden frische Kräuter wie Brennessel, Schnittlauch und Knoblauch zugefügt, die das herrlich-frische Aroma ausmachen und dem Käse eine besondere Note verleihen. 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 ✓

Artikelnummer 01535	GTIN-Stück  4 104060 011702	GTIN-Verpackung  4 104060 479632	eco-ID 29480	
-------------------------------	---	--	------------------------	---

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	Siedesalz
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 / Nicht EU Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle	AT-BIO-902

Gesetzliche Angaben

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

Portionsangaben

Portionsbeschreibung	150g
----------------------	------

Artikelnummer

01535

GTIN-Stück

4 104060 011702

GTIN-Verpackung

4 104060 479632

eco-ID

29480

**Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g**

Energie kJ / kcal	1581 kJ / 381 kcal
Fett	31 g
davon gesättigte Fettsäuren	21 g
Kohlenhydrate	<0,1 g
davon Zucker	<0,1 g
Eiweiß	25 g
Salz	0,8 g

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart	Stück
Verpackungsmaterial	Kunststoff

Preise und Konditionen

Pfand	nein
-------	------

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack	Mild bis leicht säuerlich, leicht nach Knoblauch und Schnittlauch
Geruch	Mild bis leicht säuerlich, leicht nach Knoblauch und Schnittlauch
Konsistenz	Geschmeidig bis halbfest