

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