

Artikelnummer

01615

GTIN-Stück

4 104060 011917

GTIN-Verpackung

4 104060 013416

eco-ID

62433

**Marke**

Andechser Natur

**Qualität**

EU Bio-Logo, EU Landwirtschaft

Öko-Kontrollstelle

AT-BIO-301 | ABG

Zollrechtliche Herkunft

Österreich (AT)

Wechselnde Ursprungsländer

nein

Ursprungsland/ -region**Hauptzutaten**

Österreich

Verarbeitungsland

Österreich

Zutaten

enthält folgende allergene Zutaten: Milch

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

Weichkäse mit rahmig-mildem Geschmack. Außen mit weißem Edelschimmel. Rindengereift; Rinde zum Verzehr geeignet. Produkt ohne weitere Behandlung zum menschlichen Verzehr bestimmt. Ausgenommen sind Personen, die auf einzelne Inhaltsstoffe allergisch reagieren.

Besonderheiten

rückverfolgbar bis zum Bauern

Kurzbeschreibung

Bio Ziegencamembert

Verarbeitungshinweis

keine



Artikelnummer 01615	GTIN-Stück  4 104060 011917	GTIN-Verpackung  4 104060 013416	eco-ID 62433	
-------------------------------	---	--	------------------------	---

Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

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

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Gekühlt bei max 10 °C lagern

Allergiehinweise

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

enthalten: Milch, Laktose, Milcheiweiß

nein: Schwefeldioxid und Sulfite > 10mg/kg

Weitere Eigenschaften

glutenfrei ✓

Lebensmittel gentechnikfrei ✓

Artikelnummer 01615	GTIN-Stück  4 104060 011917	GTIN-Verpackung  4 104060 013416	eco-ID 62433	
-------------------------------	---	--	------------------------	---

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status.....	Lebensmittel
Milchart.....	Ziege
Rohmilch.....	nein
Wärmebehandlung.....	pasteurisiert
Wärmebehandlung Käse.....	pasteurisiert
Wärmebehandlung Endprodukt Käse.....	ja
Homogenisiert.....	nein
Käsegruppe.....	Weichkäse
Käsegruppe AT.....	Weichkäse
Fettgehalt im Milchanteil.....	50 %
Fett i. Tr.....	mindestens 50 %
mindestens.....	ja
Produzent.....	Ennstal Milch
Fettgehaltsstufe.....	Rahmstufe
Fettgehaltsstufe AT.....	Vollfettstufe
Art der Reifung.....	schimmelgereift
Labart.....	Kälberlab
Salz.....	1,6 %
Salzart.....	Siedesalz
Rinde verzehrbar.....	ja
Rinde.....	Naturrinde, essbar
Reifezeit Einheit.....	8 Tag(e)

Qualität

Bio-Erzeugnis.....	ja
Staatliche Siegel.....	EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos.....	EU Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle.....	AT-BIO-301

Gesetzliche Angaben

Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis.....	Keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe vorhanden
Rechtliche Bezeichnung des Produkts.....	Bio-Weichkäse*, mindestens 50% Fett i. Tr. *aus kontrolliert ökologischem Landbau
Inverkehrbringer.....	Andechser Molkerei Scheitz GmbH, Biomilchstraße 1, D-82346 Andechs

Portionsangaben

Portionsbeschreibung.....	100g
---------------------------	------

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal.....	1302 kJ / 314 kcal
Fett.....	24,5 g
davon gesättigte Fettsäuren.....	15,8 g
Kohlenhydrate.....	0,1 g
davon Zucker.....	0,1 g
Eiweiß.....	21,1 g
Salz.....	1,6 g

Artikelnummer 01615	GTIN-Stück  4 104060 011917	GTIN-Verpackung  4 104060 013416	eco-ID 62433	
-------------------------------	---	--	------------------------	---

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart Stück
Verpackungsmaterial Alu

Preise und Konditionen

Pfand nein

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack Aromatisch, würzig, champignonartig, mild-aromatisch bis pikant,
leicht nach Ziege
Geruch Aromatisch, würzig, champignonartig, mild-aromatisch bis pikant,
leicht nach Ziege
Konsistenz geschmeidiger bis weicher Teig