

<b>Artikelnummer</b> 01579	<b>GTIN-Stück</b>  4 104060 025044	<b>GTIN-Verpackung</b>  4 104060 487200	<b>eco-ID</b> 61966	
-------------------------------	---	--	------------------------	---

## Marke

Andechser Natur



## Qualität

EU Bio-Logo, EU Landwirtschaft

## Öko-Kontrollstelle

FR-BIO-01 | ECOCERT

## Zollrechtliche Herkunft

Frankreich (FR)

## Wechselnde Ursprungsländer

nein

## Ursprungsland/ -region

### Hauptzutaten

Frankreich

## Verarbeitungsland

Frankreich

## 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 aus pasteurisierter Bio-Kuhmilch, milder und rahmiger Geschmack. 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

Der Bio Cremige 60%

## Verarbeitungshinweis

keine



**Artikelnummer**

01579

**GTIN-Stück**

4 104060 025044

**GTIN-Verpackung**

4 104060 487200

**eco-ID**

61966



## 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 8 °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, Rind, Schwein, Fruktose, Kakao, Koriander, Mais, Pfeffer, Umbelliferae, Zimt, Glutamat, Hefe, Vanillin

**enthalten:** Milch, Kuhmilchweiß, Laktose, Milchweiß

**nein:** Schwefeldioxid und Sulfite > 10mg/kg

## Weitere Eigenschaften

vegetarisch ✓

glutenfrei ✓

Lebensmittel gentechnikfrei ✓

<b>Artikelnummer</b> 01579	<b>GTIN-Stück</b>  4 104060 025044	<b>GTIN-Verpackung</b>  4 104060 487200	<b>eco-ID</b> 61966	
-------------------------------	---	--	------------------------	---

### Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Milchart	Kuh
Rohmilch	nein
Wärmebehandlung	pasteurisiert
Wärmebehandlung Käse	pasteurisiert
Wärmebehandlung Endprodukt Käse	nein
Homogenisiert	nein
Käsegruppe	Weichkäse
Käsegruppe AT	Weichkäse
Fettgehalt im Milchanteil	55 %
Fett i. Tr. mindestens	mindestens 55 % ja
Produzent	Milleret
Fettgehaltsstufe	Rahmstufe
Fettgehaltsstufe AT	Rahmstufe
Art der Reifung	schimmelgereift
Reifezeit Text	2 Wochen
Labart	mikrobielles Lab
Salzart	Siedesalz
Rinde verzehrbar	ja
Rinde	Edelschimmel weiß, essbar
Reifezeit Einheit	2 Woche(n)

### Qualität

Bio-Erzeugnis	ja
Staatliche Siegel	EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos	EU Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle	FR-BIO-01

### Gesetzliche Angaben

Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis	Keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe vorhanden
Rechtliche Bezeichnung des Produkts	Bio-Weichkäse* mit mindestens 55% Fett i.Tr.
Inverkehrbringer	Andechser Molkerei Scheitz GmbH, Biomilchstraße 1, D-82346 Andechs

### Portionsangaben

Portionsbeschreibung	200g
----------------------	------

### Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	1363 kJ / 329 kcal
Fett	28 g
davon gesättigte Fettsäuren	17,78 g
Kohlenhydrate	0,8 g
davon Zucker	0,8 g
Eiweiß	18,46 g
Salz	1,15 g

<b>Artikelnummer</b> 01579	<b>GTIN-Stück</b>  4 104060 025044	<b>GTIN-Verpackung</b>  4 104060 487200	<b>eco-ID</b> 61966	
-------------------------------	---	--	------------------------	---

### Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart ..... Stück  
Verpackungsmaterial ..... Kunststoff

### Preise und Konditionen

Pfand ..... nein

### Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack ..... Mild, fein, champignonartig, vollmundig, säuerlich, sahnig  
Geruch ..... mild, fein, champignonartig, vollmundig, säuerlich, sahnig  
Konsistenz ..... Geschmeidiger-weicher Teig