

Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
01559	 4 104060 025518	 4 104060 481260	55265	

Marke

Andechser Natur

Qualität

EU Bio-Logo, Griechische Landwirtschaft, geschützte Ursprungsbezeichnung

Öko-Kontrollstelle

GR-BIO-03 | BIOHELLAS

Zollrechtliche Herkunft

Griechenland (GR)

Wechselnde Ursprungsländer

nein

Ursprungsland/ -region

Hauptzutaten

Griechenland

Verarbeitungsland

Griechenland

Zutaten

SCHAFMILCH*, ZIEGENMILCH*, Meersalz, mikrobielles Lab, Kulturen.

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.

Besonderheiten

beliebte griechische Kombination von Ziegen- und Schafsmilch

Kurzbeschreibung

Bio Feta 45%

Verarbeitungshinweis

keine

Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

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



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
01559	 4 104060 025518	 4 104060 481260	55265	

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, Laktose, Milcheiweiß

nein: Schwefeldioxid und Sulfite > 10mg/kg

Weitere Eigenschaften

vegetarisch ✓ glutenfrei ✓ Lebensmittel gentechnikfrei ✓

Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
01559	 4 104060 025518	 4 104060 481260	55265	

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Milchart	Schaf, Ziege
Rohmilch	nein
Wärmebehandlung	pasteurisiert
Wärmebehandlung Käse	pasteurisiert
Wärmebehandlung Endprodukt Käse	nein
Homogenisiert	nein
Käsegruppe	Weichkäse
Käsegruppe AT	Weichkäse
Fettgehalt im Milchanteil	45 %
Fett i. Tr.	45 %
Produzent	Kourellas
Fettgehaltsstufe	Vollfettstufe
Fettgehaltsstufe AT	Vollfettstufe
Art der Reifung	in Lake gereift
Reifezeit Text	4 Monate
Labart	mikrobielles Lab
Salzart	Meersalz
Rinde verzehrbar	ja
Rinde	ohne Rinde
Reifezeit Einheit	4 Monat(e)

Qualität

Bio-Erzeugnis	ja
Staatliche Siegel	EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos	Griechische Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle	GR-BIO-03
Weitere Qualitätskriterien und Labels	geschützte Ursprungsbezeichnung

Gesetzliche Angaben

Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis	Keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe vorhanden
Rechtliche Bezeichnung des Produkts	Original griechischer Bio-Käse* aus 70% Bio-Schafmilch und 30% Bio-Ziegenmilch, in Salzlake gereift, mindestens 45% Fett
Inverkehrbringer	Andechser Molkerei Scheitz GmbH, Biomilchstraße 1, D-82346 Andechs

Portionsangaben

Portionsbeschreibung	180g
----------------------	------

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	1189 kJ / 287 kcal
Fett	24 g
davon gesättigte Fettsäuren	16 g
Kohlenhydrate	0,2 g
davon Zucker	0,2 g
Eiweiß	17,6 g
Salz	2,4 g

Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
01559	 4 104060 025518	 4 104060 481260	55265	

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart Stück
Verpackungsmaterial Kunststoff

Preise und Konditionen

Pfand nein

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack würzig nach Schafskäse, säuerlich, salzig
Geruch Würzig nach Schafskäse, säuerlich, salzig
Konsistenz fester Teig