

Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
01569	 4 104060 026287	 4 104060 482601	203258	

Marke

Andechser Natur



Qualität

demeter, EU Bio-Logo, EU Landwirtschaft

Öko-Kontrollstelle

AT-BIO-902 | SGS

Zollrechtliche Herkunft

Österreich (AT)

Wechselnde Ursprungsländer

nein

Ursprungsland/ -region

Hauptzutaten

Bayern

Verarbeitungsland

Österreich

Verpackungsland

Österreich

Zutaten

Pasteurisierte KUH MILCH**, Steinsalz, Käsereikulturen, mikrobielles Lab.

enthält folgende allergene Zutaten: Milch

***aus biodynamischer Erzeugung*

Diese Zutatenliste entspricht einer Volldeklaration im Sinne der Richtlinien des Bundesverbandes Naturkost & Naturwaren.

Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.

Allgemeines

An Licht-Blütetagen und Wärme-Fruchttagen gekäst, Spezialität für Ihr Käse-SB-Regal, hochwertige Warenpräsentation

Besonderheiten

Laktosefrei

Kurzbeschreibung

Mondscheinkäse 50% Scheiben

Verarbeitungshinweis

keine



Artikelnummer

01569

GTIN-Stück

4 104060 026287

GTIN-Verpackung

4 104060 482601

eco-ID

203258

**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, Kamut, Cashewnuss, Haselnuss, Macadamianuss, Mandeln, Paranuss, Pecanuss, Pistazie, Queenslandnuss, Walnuss, Huhn, Rind, Schwein, Fruktose, Kakao, Koriander, Mais, Umbelliferae, Zimt, Glutamat, Hefe, Vanillin

enthalten: Milch, Kuhmilcheiweiß, Milcheiweiß

nein: Schwefeldioxid und Sulfite > 10mg/kg

Ausschluss garantiert: Laktose

Weitere Eigenschaften

vegetarisch ✓

glutenfrei ✓

laktosefrei ✓

Rohstoffe nicht jodiert ✓

ungesüßt ✓

Lebensmittel gentechnikfrei ✓

Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
01569	 4 104060 026287	 4 104060 482601	203258	

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Milchart	Kuh
Rohmilch	nein
Wärmebehandlung	pasteurisiert
Wärmebehandlung Käse	pasteurisiert
Wärmebehandlung Endprodukt Käse	nein
Homogenisiert	nein
Käsegruppe	Schnittkäse
Käsegruppe AT	Schnittkäse
Fettgehalt im Milchanteil	50 %
mindestens	mindestens
Fett i. Tr.	mindestens 50 %
mindestens	ja
Produzent	SM
Fettgehaltsstufe	Rahmstufe
Fettgehaltsstufe AT	Vollfettstufe
Art der Reifung	rindengereift
Labart	mikrobielles Lab
Salzart	Siedesalz
Rinde verzehrbar	ja
Rinde	Naturrinde, essbar
Käseform	in Scheiben
Haltbarmachung	Schutzatmosphäre
Reifezeit Einheit	6 Woche(n)

Qualität

Bio-Erzeugnis	ja
Staatliche Siegel	EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos	EU Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle	AT-BIO-902
Welcher Standard wird erfüllt	demeter

Gesetzliche Angaben

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

Portionsangaben

Portionsbeschreibung	125g
----------------------	------

Artikelnummer

01569

GTIN-Stück



4 104060 026287

GTIN-Verpackung



4 104060 482601

eco-ID

203258



Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	1598 kJ / 385 kcal
Fett	34,0 g
davon gesättigte Fettsäuren	22,0 g
Kohlenhydrate	<0,1 g
davon Zucker	<0,1 g
Eiweiß	20,0 g
Salz	1,5 g

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart	Stück
Verpackungsmaterial	Kunststoff

Preise und Konditionen

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

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack	Aromatisch, würzig - pikant, vollmundig,
Geruch	Aromatisch, würzig - pikant, vollmundig
Konsistenz	fester geschmeidiger, cremiger Teig