

<b>Artikelnummer</b> 01532	<b>GTIN-Stück</b>  4 104060 028052	<b>GTIN-Verpackung</b>  4 104060 483646	<b>eco-ID</b> 80095	
-------------------------------	---	--	------------------------	---

## Marke

Andechser Natur



## Qualität

BIOKREIS, EU Bio-Logo, EU Landwirtschaft



## Öko-Kontrollstelle

AT-BIO-902 | SGS

## Zollrechtliche Herkunft

Österreich (AT)

## Wechselnde Ursprungsländer

nein

## Ursprungsland/ -region

### Hauptzutaten

Österreich

## Verarbeitungsland

Österreich

## Verpackungsland

Österreich

## Zutaten

Pasteurisierte KUHMITLICH\*, Speisesalz, Käseerikulturen, mikrobielles Lab.

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

rückverfolgbar bis zum Bauern

## Kurzbeschreibung

Bioländer Scheiben

## Verarbeitungshinweis

keine

## Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

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



<b>Artikelnummer</b> 01532	<b>GTIN-Stück</b>  4 104060 028052	<b>GTIN-Verpackung</b>  4 104060 483646	<b>eco-ID</b> 80095	
-------------------------------	---	--	------------------------	---

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

**enthalten:** Milch

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

**Spuren möglich:** Kuhmilcheiweiß, Milcheiweiß

**Ausschluss garantiert:** Laktose

## Weitere Eigenschaften

vegetarisch ✓ glutenfrei ✓ laktosefrei ✓ Lebensmittel gentechnikfrei ✓

<b>Artikelnummer</b> 01532	<b>GTIN-Stück</b>  4 104060 028052	<b>GTIN-Verpackung</b>  4 104060 483646	<b>eco-ID</b> 80095	
-------------------------------	---	--	------------------------	---

### 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.....	45 %
Fett i. Tr.....	45 %
Produzent.....	Salzburgmilch
Fettgehaltsstufe.....	Vollfettstufe
Fettgehaltsstufe AT.....	Vollfettstufe
Art der Reifung.....	foliengereift
Reifezeit Text.....	5 Wochen
Labart.....	mikrobielles Lab
Salzart.....	Siedesalz
Rinde verzehrbar.....	ja
Rinde.....	ohne Rinde
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.....	BIOKREIS

### Gesetzliche Angaben

Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis.....	unter Schutzatmosphäre verpackt
Zusammensetzung des Schutzgases.....	nicht vorliegend
Rechtliche Bezeichnung des Produkts.....	Bio-Schnittkäse*, 45% Fett i.Tr. *aus kontrolliert ökologischem Landbau
Inverkehrbringer.....	Andechser Molkerei Scheitz GmbH, Biomilchstraße 1, D-82346 Andechs

### Portionsangaben

Portionsbeschreibung.....	150g
---------------------------	------

**Artikelnummer**

01532

**GTIN-Stück**

4 104060 028052

**GTIN-Verpackung**

4 104060 483646

**eco-ID**

80095

**Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g**

Energie kJ / kcal	1383 kJ / 333 kcal
Fett	26 g
davon gesättigte Fettsäuren	18 g
Kohlenhydrate	0,1 g
davon Zucker	0,1 g
Eiweiß	24 g
Salz	1,3 g

**Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)**

Verpackungsart	Stück
Verpackungsmaterial	Kunststoff

**Preise und Konditionen**

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

**Sensorik, Beschaffenheit**

Geschmack	herzhaft, fein-nussig
Geruch	herzhaft, fein-nussig
Konsistenz	cremig, geschmeidig